



CAHIER DES CHARGES

Alimentation Durable en Entreprises



CHOIX DES PRODUITS

- ☐ Au moins 50% des produits utilisés sont certifiés bio ou équivalents (Nature & Progrès, Demeter...) (données en poids).
- ☐ Au moins 50% des produits utilisés sont locaux (données en poids).
- ☐ N'utiliser que des fruits et légumes de saison lorsque ceux-ci sont travaillés frais.
- ☐ Si utilisation de produits « exotiques » (café, chocolat, banane...) dans la confection des plats, au moins un des produits est certifié bio et équitable.
- ☐ Garantir l'absence de produits ultra-transformés.
- ☐ Ne pas utiliser de produits contenant des « OGM » ou des produits provenant d'animaux nourris aux « OGM ».



QUALITE NUTRITIONNELLE

- ☐ Favoriser les plats respectant les recommandations du Plan National Nutrition Santé en vigueur.
- ☐ Favoriser l'utilisation de fruits et légumes dans la confection des plats.
- ☐ Proposer une offre bio alternative au pain blanc : pain semi-complet ou complet, pain de différentes céréales (petit épeautre, seigle...) ou pain sans gluten.
- ☐ Proposer une offre en céréales semi-complètes ou complètes.
- ☐ Proposer une alternative végétarienne dans le repas.



GESTION ENVIRONNEMENTALE & SOCIALE

- ☐ Proportionner au plus juste les doses pour éviter le gaspillage alimentaire.
- ☐ Privilégier les grands plats aux portions individuelles.
- ☐ Ne pas utiliser de vaisselle jetable en plastique (polycarbonate, polystyrène, PVC...).
- ☐ Privilégier une vaisselle lavable et réutilisable.
- ☐ Avoir mis en place un système de valorisation des déchets (recyclage, compostage...) sur le site de préparation.
- ☐ Garantir des partenariats commerciaux éthiques et équitables avec les fournisseurs.
- ☐ Encourager les partenariats avec les entreprises relevant de l'économie sociale et solidaire (ESS).



INFORMATION ET COMMUNICATION

- ☐ Proposer un menu et des fiches détaillées mettant en avant la qualité des produits (provenance, frais, surgelé, bio, fait maison...).

Cahier des charges Alimentation Durable en Entreprises



Objectifs et utilisation du cahier des charges

Le présent cahier des charges donne aux professionnels de la restauration un cadre précis des attentes de leur client en matière d'alimentation durable. Il fixe une liste de critères exigeants permettant de garantir :

- Une utilisation de produits de saison, biologiques, locaux et/ou équitables
- Une qualité nutritionnelle par des menus sains et équilibrés
- Une gestion environnementale et sociale rigoureuse en réduisant le gaspillage et la génération de déchets, notamment de plastique et en privilégiant les relations commerciales justes et éthiques.

Ce cahier des charges a été établi au regard des objectifs ambitieux du projet Alimentation Durable en Entreprises et des contraintes techniques et financières des prestataires alimentaires, des entreprises et des employés.

Les cases cochées correspondent aux critères exigés par l'entreprise/la structure faisant appel à un professionnel de la restauration. Le prestataire doit être en mesure de répondre à un maximum de critères du cahier des charges et de respecter les critères cochés. Le prestataire s'engage à prendre connaissance des attentes de leur client et à compléter la charte d'engagement annexée à ce document. Dans la charte d'engagement, le prestataire cochera les critères qu'il s'engage à respecter en précisant les actions concrètes mises en place pour y répondre.

Ce cahier des charges vise à valoriser le savoir-faire des acteurs économiques locaux et à mettre en œuvre des pratiques de consommation plus saines, à faible impact environnemental, pour relocaliser les systèmes alimentaires, éduquer à la qualité et la santé, et sécuriser les débouchés d'une agriculture bio et locale.



Domaine d'application

Ce référentiel s'applique à tous les établissements fournissant une offre de restauration aux entreprises de manière régulière (repas du midi...) ou occasionnelle (réceptions...).



Bases réglementaires

L'établissement s'engage implicitement à respecter la législation en vigueur : textes, directives et règlements applicables au domaine de la restauration. Le présent référentiel s'applique sans préjudice des différentes dispositions communautaires régissant notamment l'hygiène, la sécurité et la conformité réglementaire globale du service produit.



Définitions

Au sens du présent référentiel les termes suivants répondent aux définitions ci-dessous :

- Produits bio ou produits biologiques : Produits végétaux et animaux (transformés ou non) biologiques définis et certifiés selon le règlement européen n° 834/2007 du conseil du 28 juin 2007.
- Local : Denrée alimentaire produite dans la région Provence-Alpes-Côte d'Azur ou dans un département français ou européen limitrophe.
- Produits sains : Produits reconnus comme contribuant à une bonne santé physique et morale, ne possédant pas d'effet nocif ou néfaste reconnu sur l'organisme.
- Commerce équitable : Système d'échange utilisant le commerce comme un levier de développement et de réduction des inégalités, en veillant à la juste rétribution des producteurs. À cette perspective économique s'ajoutent également des préoccupations éthiques, sociales et environnementales.
- Produits ultra-transformés : Produits alimentaires et boissons industriels dont la fabrication comporte plusieurs étapes et techniques de transformation industrielle complexe (cf. classification NOVA).



Textes de références (non exhaustifs)

Agriculture biologique :

- Le Règlement CE N°834/2007 du conseil du 28 juin 2007 relatif à la production biologique et à l'étiquetage des produits biologiques.

Nutrition :

- Le Règlement CE N°1333/2008 du 16 décembre 2008 sur les additifs alimentaires.
- Le Règlement CE N°1169/2011 du 22 novembre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, dit INCO.
- Les Recommandations du Programme National Nutrition Santé 4 (2019) et du Haut Conseil de la Santé Publique (2017/2018).

Hygiène et sécurité :

- Le règlement CE N°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène aux denrées alimentaires.
- Le règlement CE N°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Déchets :

- Bio déchets : Code de l'environnement article L 541-21-1.