



# Charte alimentaire du laboratoire alimentaire du Clunisois

Une restauration collective  
**responsable et citoyenne**  
qui participe  
au développement local et durable  
sur son territoire



Communauté de  
Communes du Clunisois

# Nos enjeux en lien avec le **Projet Alimentaire Territorial (PAT)**

Améliorer et  
diversifier l'offre  
alimentaire  
locale

Développer un  
travail d'éducation  
alimentaire dans  
les cantines

Accompagner  
l'adaptation au  
changement  
climatique

Encourager et  
améliorer les  
possibilités  
d'approvisionnement  
en produits locaux

Encourager les  
pratiques agricoles  
respectueuses de  
l'environnement

Étendre les  
démarches anti  
gaspillage





# Cette charte alimentaire



Décrit et formalise notre objectif,  
nos principes et nos choix.



s'inscrit dans une démarche  
d'amélioration continue et  
définit des axes de progression

Sert de guide et de référence,  
avec un cadre clair et accessible



Est évolutive et peut être  
révisée chaque année

# Nos principes



Un ancrage territorial fort

Des approvisionnements responsables



Une gestion responsable des ressources

Le bien être et la satisfaction des convives



La réduction des pertes et la valorisation des déchets

La formation et la sensibilisation de tous





13 producteurs locaux,  
6 producteurs en région

4 producteurs locaux,  
96 % viande française  
dont 72% en local



en coquilles,  
frais,  
bio et local



Faits maison



Proximité

100% Français,  
42% en local  
et région,  
lait et crème  
100% AB



Saisonnalité



Qualité



80% frais et de saison,  
locaux de préférence  
ou origine française



90 % en AB (sucre,  
farine, huile,  
condiments...)

# Nos pratiques écoresponsables

## Réduction des emballages et produits jetables:

- Seaux et faisselles consignés,
- Contenants lavables et réutilisables en verre pour les plats témoins,
- Pas de produits conditionnés en portion individuelle,
- Produits d'épicerie sèche en grand conditionnement,
- Lavettes, éponges, tenues de travail et sur-chaussures lavables



## Maitrise de la consommation d'énergie :

- Programmes de cuisson intelligents pré-enregistrés,
- Eclairage: LED avec détecteurs de présence,
- Programme éco sur lave batterie,
- Parc photovoltaïque: auto consommation d'électricité de 50% minimum



## Réduction de l'empreinte carbone:

- Limitation des produits surgelés au minimum
- Quinoa produite en locale
- Riz camarguais IGP demi complet et test de sucre de betterave bio français,
- Eco conduite et utilisation du mode éco pour les livraisons



## Démarche anti-gaspi :

- Valorisation des petits calibres et surplus de fruits et légumes,
- Respect des grammages recommandés



## Réduction des pollutions :

- Juste utilisation par dosage automatique,
- Produits d'entretien écolabellisés
- Décontamination des fruits et légumes avec du vinaigre

## Valorisation des déchets :

- Compostage des déchets organiques
- Valorisation des sous produit animaux par un élevage canin,
- Tri sélectif avec filière spécifique pour les papiers et cartons

