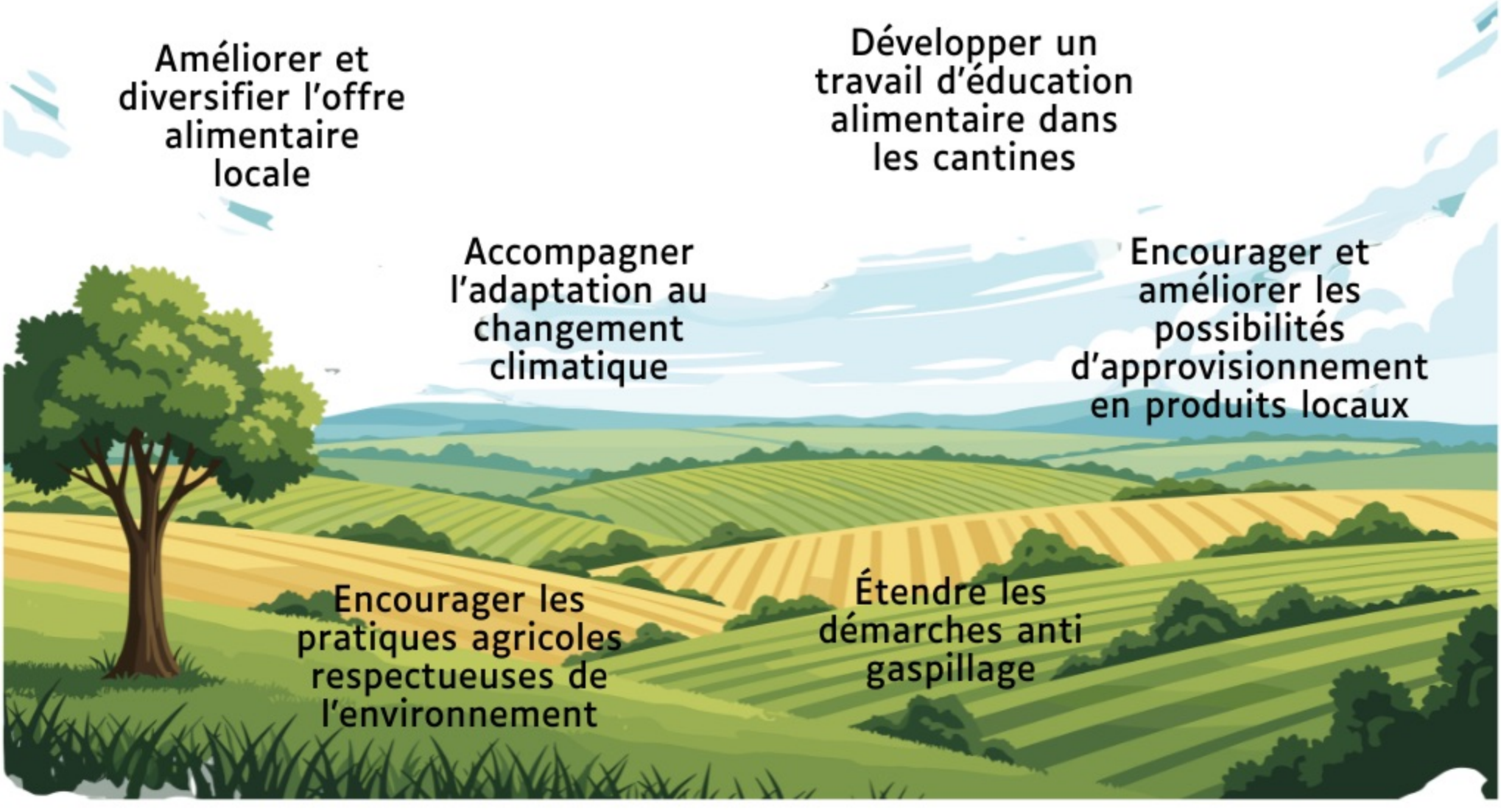


Charte alimentaire du laboratoire alimentaire du Clunisois

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)



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

6 producteurs locaux, 98 % viande française dont 75% de viande et 80% de charcuterie en local





en coquilles, frais, bio et local



100% Français, 39% en local et région, lait et crème 100% AB





91% de légumes et 78% de fruits frais et de saison, locaux de préférence ou origine française



85 % 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

Réutiliser

Recycler

Démarche anti-gaspi :

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

Refuser



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

Réduire

Réduction des pollutions :

- Juste utilisation par dosage automatique,
- Mise en place de produits d'entretien écolabelisés

Réduction de l'empreinte carbone:

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

Rendre à la Terre

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