



# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

## SIGNATURE D'UNE CHARTE EN FAVEUR DE L'APPROVISIONNEMENT DE PROXIMITÉ ET DE QUALITÉ DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE EN MAINE-ET-LOIRE MERCREDI 29 MAI 2019

Le Maine-et-Loire, premier département agricole des Pays de la Loire, troisième de France en surface et sixième en valeur de production, a montré de longue date sa capacité à faire valoir la qualité de ses produits et à inciter tous les restaurants collectifs à s'approvisionner localement.

En 2011, le Département de Maine-et-Loire, la Chambre d'agriculture et l'Association des Maires de Maine-et-Loire ont ainsi mis en place le **Réseau local Anjou**, concrétisant un projet commun de promotion des denrées de proximité au sein des restaurations collectives. Précurseur au plan national, ce réseau, en partenariat avec le Conseil Départemental, a permis à tous les collèges publics du département de prendre part aux réflexions engagées avec les producteurs, les élus, les entreprises alimentaires de proximité.... Cette sensibilisation a porté ses fruits et permet aujourd'hui aux établissements de revendiquer un taux de 46 % de produits locaux intégrés à leurs préparations.

Dans la dynamique des états généraux de l'alimentation – Alim'agri - lancés en 2017 par le Président de la République, le Préfet de Maine-et-Loire a organisé une table ronde autour de l'approvisionnement, au printemps 2018, initiative largement soutenue par les membres du Réseau local Anjou.

Les réflexions issues de ces échanges ont conduit l'État, le Département de Maine-et-Loire, la Chambre d'agriculture et l'Association des maires de Maine-et-Loire à formaliser leur ambition commune d'un approvisionnement de qualité et de proximité pour la restauration collective par la rédaction d'une **charte**.

Cadre volontaire et collectif destiné aux acteurs locaux, cette charte a vocation à promouvoir et encourager le déploiement de moyens humains et financiers pour introduire toujours plus de denrées issues des productions de proximité, sous signe d'origine et de qualité, dont l'agriculture biologique. L'objectif est de tendre en 2022 à 50 % de produits, durables, locaux et de qualité, comme le préconise la loi Egalim de novembre 2018.

Le document est construit autour de six champs d'action et d'une trentaine d'engagements possibles, constituant autant de pistes d'amélioration que chacun priorisera selon sa situation propre et ses objectifs. Il s'appuie également sur un guide de bonnes pratiques, qui offre des outils, des réseaux d'acteurs utiles et met en valeur les expériences réussies de multiples structures, ayant permis à certaines d'aller au-delà des préconisations de la loi Egalim.

Aujourd'hui, les quatre porteurs du projet – État, Département de Maine-et-Loire, Chambre d'agriculture et Association des maires de Maine-et-Loire - en signant cette charte veulent en partager les enjeux avec la Région et les EPCI de Maine-et-Loire qui la ratifient également.

Plus largement, représentants agricoles, responsables de cuisine, logisticiens, communes.... sont invités à prendre part à cette dynamique pour développer la part de produits de qualité et de proximité, en trouvant des accompagnements pour le faire.

Ensemble, les acteurs s'engagent ainsi dans une démarche de responsabilité sociétale, favorable à un secteur clé de l'économie du territoire et au développement durable, respectueuse de l'environnement et de la santé des convives et des habitants.