



# Charte de l'alimentation responsable

**Préambule :** Face aux enjeux environnementaux et climatiques actuels, il est impératif que nos sociétés opèrent une transformation profonde. L'engagement de notre établissement en faveur de la transition environnementale s'inscrit à travers son schéma directeur de durabilité approuvé en CA le 23 février 2024.

Dans ce cadre, promouvoir une alimentation saine, de qualité, de proximité basée sur les circuits courts répond à des besoins de santé publique, de qualité de vie et d'améliorations environnementales et sociales.

**Objectif de la charte :** La présente charte expose et établit les valeurs, les normes et les pratiques d'Avignon Université en matière de restauration. C'est un outil de dialogue avec ses partenaires et ses prestataires.

## 1- Principes d'une alimentation responsable à Avignon Université pour diminuer l'empreinte carbone des repas et favoriser une alimentation saine

- Privilégier les produits :
  - Frais
  - Issus de circuits courts, locaux, de saison
  - Issus de modes de production durables ou biologique et du commerce équitable
  - Durable et de qualité
- Privilégier le fait maison
- Privilégier les alternatives végétales aux protéines animales. Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale.
- Réduire les produits transformés ou controversés pour la santé : huile de palme, colorants, additifs ou produits chimiques...
- Tendre vers le zéro déchet :
  - Réduire les emballages des denrées alimentaires
  - Proscrire la vaisselle jetable en privilégiant le biodégradable
  - Proscrire les bouteilles plastiques :
    - Utilisation de l'eau potable
    - Favoriser les bouteilles en verre consignées
- Éviter le gaspillage alimentaire :
  - Optimiser les commandes, la production et la gestion des stocks
  - Cuisiner et servir la juste quantité
  - Favoriser la redistribution des surplus alimentaire aux profits des étudiants, associations caritatives, agents
  - Favoriser les circuits de revalorisation des déchets
- Privilégier les transports « doux » pour les livraisons

Avoir 60% de produits durables et de qualité, dont au moins 20% de produits bio dans les repas servis. Loi EgAlim à partir 1<sup>er</sup> janvier 2024.

## 2- Définitions

- **Alimentation responsable :** « Ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les êtres humains en qualité et quantité suffisante, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement, en étant accessible économiquement et rémunératrice sur l'ensemble de la chaîne alimentaire. » *ADEME*
- **Alimentation responsable à AU :** une alimentation responsable repose sur des produits dont la culture, la transformation, le transport et la distribution respectent l'environnement. Les pratiques



dans la filière (du producteur au consommateur) sont durables sur les plans économique, social, environnemental... tout comme les conditions de gouvernance dans lesquelles les activités de production, transformation, distribution, consommation sont déployées : principes démocratiques, projets collectifs, lucrativité limitée, économie sociale et solidaire, mutualisations et coopérations renforcées, notamment.

- **Produit local** : dans un rayon de 50 km d'Avignon quand l'offre est disponible
- **Produit bio** : certification pour un produit issu de l'agriculture biologique (pratiques culturales et d'élevage soucieuses du respect des équilibres naturels, pas de produits chimiques de synthèse, pas d'OGM [Organisme Génétiquement Modifiés], limite de l'emploi d'intrants<sup>1</sup>).
- **Produit frais** : fruit ou légume « nature » ou viande fraîche par opposition aux produits surgelés ou pré-cuisinés.
- **Fait-maison** : plat élaboré à base de légumes bruts frais ou surgelés, viande crue ou surgelée crue (éventuellement émincée ou hachée au préalable), autres produits bruts (lait, oeufs...). Par opposition, un plat utilisant les produits ci-dessous ne peut être considéré comme fait-maison : plats cuisinés (dont salades traiteurs, charcuteries, potages en brique, fruits au sirop...), préparations culinaires (sauces cuisinées, crèmes desserts en poudres, purées déshydratées), légumes ou viandes précuits.
- **Produit durable et de qualité** : produits dont la qualité est reconnue par un label officiel :
  - AB ou équivalent (Demeter, Nature et Progrès...)
  - label rouge
  - Appellation d'origine (AOC/AOP)
  - Indication Géographique (IGP)
  - Spécialité Traditionnelle Garantie (STG)
  - Mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE)
  - Ecolabel pêche durable (MSC)
  - Produits bénéficiant du logo Région Ultrapériphérique (RUP)

On peut ajouter que les "produits fermiers" ou "de la ferme" sont qualifiés de durables même s'ils ne possèdent pas de labels à part entière. De même, les produits acquis selon des modalités prenant en compte les coûts imputés aux externalités environnementales liées au produit pendant son cycle de vie peuvent être pris en compte

Structure / fournisseur / prestataire : .....

Nom et qualité du représentant : .....

En tant que : ☐ Partenaire ☐ Prestataire ☐ Fournisseur d'Avignon Université, je m'engage à

respecter les principes énoncés ci-dessus.

A : ..... Le : .....Signature :

<sup>1</sup> Apports à une parcelle agricole destinés à augmenter ses rendements. Il s'agit principalement des engrais naturels ou industriels et des produits phytosanitaires (pesticides, fongicides, insecticides...)