

CARTES RESTAURATION COLLECTIVE

Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Recyclage et gestion des déchets
émis issus de procédés de
production agro-alimentaire
industriels



Investissements matériels et humains pour la maîtrise de la transformation et la conservation des aliments

Nouveaux équipements pour
accompagner les changements de
modes d'alimentation, formations
des cuisiniers et du personnel



Diminution de l'apport de protéines animales pour un apport en protéines animales plus faible mais de qualité

Augmentation de la part de
produits d'élevages issus de
systèmes d'alimentation à l'herbe,
d'une démarche d'enrichissement
en oméga-3



Approvisionnement en produits répondant à un cahier des charges environnementales

Proposer au moins 50 % de
produits répondant à un cahier des
charges environnementales, avec
au moins 20% (loi EGalim)



Augmentation de la part de produits frais et diminution des produits ultra-transformés

Nouveaux approvisionnements
pour augmenter la part des
produits non ou peu raffinés,
sans additifs, garanties sans OGM



Végétalisation des assiettes

Proposition d'un repas végétarien
au moins une fois par semaine
et tenue d'un plan pluriannuel de
diversification des protéines
(loi EGalim)



Augmentation de la part de produits locaux et de saison

Augmentation de la part de
produits de « proximité » et /ou
de saison, valorisation des
productions du territoire,
diminution du nombre
d'intermédiaires avec le
producteur



Réduction de l'utilisation du plastique

Suppressions des contenants
alimentaires de cuisson, de
réchauffe et de service, des
touillettes, des pailles et des
bouteilles d'eau en plastique



Autre

Toute autre orientation entreprise
par votre structure qui vous
semble d'intérêt pour
l'environnement
et la santé



A VOUS DE JOUER !

Déjà mis en place ou
envisageable à court terme
(<3 ans)

Possibilités de mise en place
à moyen ou long terme
(> 3 ans)

Peu envisageable

CARTES COOPERATIVE AGRICOLE

Intensification de la lutte contre le gaspillage alimentaire

Recyclage et gestion des déchets émis issus de procédés de production agro-alimentaire industriels



Investissements matériels pour la gestion de la qualité et de la traçabilité des cultures

Nouveaux équipements pour la gestion de la segmentation des cultures (stockage à la ferme, trieurs, silos spécifiques...)



Utilisation de technologies « intelligentes »

Génie génétique, outils de précision, robotisation, digitalisation, etc.



Mise en place de contrats de filières et régimes d'assurance

Augmentation du nombre de partenariats, contractualisation pour la production



Utilisation de technologies « biologiques »

Stimulants de la santé des plantes ou de l'activité biologique des sols, bio pesticides, organismes vivants exogènes (bio contrôle)



Améliorations des conditions sanitaires et environnementales de production

Infrastructures pour la biodiversité : systèmes agroforestiers, haies, protection des rivières à proximité des zones de traitements phyto, etc.



Développement de systèmes économes en intrants

Augmentation du nombre de systèmes de culture reconnus pour l'économie en intrants qu'ils permettent : systèmes basés sur les piliers de l'agriculture de conservation des sols, diversification des modes d'alimentation des animaux, etc.



Développement de systèmes répondant à un cahier des charges environnemental et sanitaire

Augmentation du nombre de systèmes agricoles certifiés pour leurs valeurs environnementales et/ ou sanitaires (sous signes d'origine et de qualité, bio)



Gestion intégrée de la santé animale

Actions préventives (prophylaxie, milieu de vie), raisonnement de l'utilisation des antibiotiques, alimentation adaptée



Renforcement du bien-être animal

Lutte contre la maltraitance animale et pour des modes de productions et d'abatage favorisant le bien-être animal



Autre

Toute autre orientation entreprise par votre structure qui vous semble d'intérêt pour l'environnement et la santé

