



# CHARTRE D'ENGAGEMENT

## Alimentation Durable en Entreprises

**Annexe du cahier des charges Alimentation Durable en Entreprises  
à compléter par le prestataire alimentaire**

**La présente charte d'engagement est établie entre :**

Nom de la structure demandeuse :

---

Nom du prestataire alimentaire :

---

Pour le service/événement suivant :

---

*Cochez ou surlignez les critères que vous vous engagez à respecter pour cette prestation.  
Pour chaque critère auquel vous répondez, précisez les produits utilisés et/ou les mesures  
mises en place pour y répondre :*



### CHOIX DES PRODUITS

- Au moins 50% des produits utilisés sont certifiés bio ou équivalents (Nature & Progrès, Demeter...) (données en poids).

Précisions :

---

---

- Au moins 50% des produits utilisés sont locaux (données en poids).

Précisions :

---

---

- N'utiliser que des fruits et légumes de saison lorsque ceux-ci sont travaillés frais.

Précisions :

---

---

- Si utilisation de produits « exotiques » (café, chocolat, banane...) dans la confection des plats, au moins un des produits est certifié bio et équitable.

Précisions :

---

---

- Garantir l'absence de produits ultra-transformés.

Précisions :

---

---

- Ne pas utiliser de produits contenant des « OGM » ou des produits provenant d'animaux nourris aux « OGM ».

Précisions :

---

---



### QUALITE NUTRITIONNELLE

- Favoriser les plats respectant les recommandations du Plan National Nutrition Santé en vigueur.

Précisions :

---

---

- Favoriser l'utilisation de fruits et légumes dans la confection des plats.

Précisions :

---

---

- Proposer une offre bio alternative au pain blanc : pain semi-complet ou complet, pain de différentes céréales (petit épeautre, seigle...) ou pain sans gluten.

Précisions :

---

---

- Proposer une offre en céréales semi-complètes ou complètes.

Précisions :

---

---

- Proposer une alternative végétarienne dans le repas.

Précisions :

---

---



### GESTION ENVIRONNEMENTALE & SOCIALE

- Proportionner au plus juste les doses pour éviter le gaspillage alimentaire.

Précisions :

---

---

Privilégier les grands plats aux portions individuelles.

Précisions :

---

---

Ne pas utiliser de vaisselle jetable en plastique (polycarbonate, polystyrène, PVC...).

Précisions :

---

---

Privilégier une vaisselle lavable et réutilisable.

Précisions :

---

---

Avoir mis en place un système de valorisation des déchets (recyclage, compostage...) sur le site de préparation.

Précisions :

---

---

Garantir des partenariats commerciaux éthiques et équitables avec les fournisseurs.

Précisions :

---

---

Encourager les partenariats avec les entreprises relevant de l'économie sociale et solidaire (ESS).

Précisions :

---

---



## INFORMATION ET COMMUNICATION

Proposer un menu et des fiches détaillées mettant en avant la qualité des produits (provenance, frais, surgelé, bio, fait maison...).

Précisions :

---

---

Fait à ..... , Le .....

Signature :