

LA CHARTE DU COLLECTIF

Le Collectif Les Pieds Dans Le Plat mène ses actions en cohérence avec la présente charte.

Les actions du Collectif s'inscrivent dans les principes de la Déclaration Universelle des Droits de l'Homme de 1948, qui initie la souveraineté alimentaire de chaque peuple. Le Collectif réaffirme ainsi que tous les droits et toutes les libertés qu'elle proclame ne sauraient faire l'objet de discrimination, oppression ou domination pour motif de couleur, sexe, langue, religion ou opinion politique tant que celle-ci reste cohérente avec les valeurs de cette Déclaration.

Les actions du Collectif s'inscrivent dans le cadre de la Charte de l'Environnement de 2004 qui consacre le droit de chacun à vivre dans un environnement équilibré et respectueux de sa santé, ainsi que l'identification de la protection de l'environnement, du développement économique et du progrès social comme devant être les objectifs prioritaires indissociables dans les politiques publiques.

SOUVERAINETÉ ALIMENTAIRE

Nous nous engageons à soutenir avec détermination l'accès à la nourriture des populations dans l'égalité des droits, en prenant en compte leurs besoins nutritionnels spécifiques et divers dans un cadre respectueux de leur santé et de l'environnement. Nous encourageons la mise en œuvre d'une restauration collective saine et durable pour tous : faite-maison, de saison, biologique, locale, sociale et équitable.

Nous proposons une alternative à un modèle dominant d'industrie agro-alimentaire qui favorise l'assemblage, l'utilisation de produits prêts à l'emploi, dénature les qualités nutritionnelles des aliments et participe à la suppression d'emplois.

Cette volonté s'affirme par la valorisation d'une cuisine faite-maison, vivante, nutritive et saine écologiquement réalisée dans le cadre de techniques culinaires appropriées accompagnées d'une éducation au goût.

Nous privilégions la coopération avec les paysans biologiques locaux :

- pour le respect de l'environnement ;
- pour une juste rémunération de tous les acteurs et la valorisation de leurs savoirs et savoir-faire ;
- pour répondre à des enjeux de santé publique ;
- pour la valorisation des semences paysannes et races anciennes.

Nous nous inscrivons dans le cadre des règlements communautaires et nationaux inhérent au respect des règles en vigueur mais nous pourrions participer à établir des propositions qui feront évoluer les réglementations.

NOTRE POSITIONNEMENT

Nous définissons un cadre conceptuel et une méthodologie opérationnelle expérimentée et validée par des chefs de cuisine et des diététiciennes afin d'agrèer la profession. Nous avons par cela une responsabilité politique et technique.

Nous favorisons l'autonomie de décision des professionnels de la restauration collective par l'accompagnement et l'échange.

Nous accompagnons par l'échange de bonnes pratiques les démarches des cuisiniers et des gestionnaires dans le cadre des procédures des marchés publics de produits alimentaires, de fournitures, de matériels et de produits d'entretien, intégrant les critères sociaux et environnementaux.



LA CHARTE DU COLLECTIF

Nous favorisons l'accès à des formations et à une culture qui complètent les connaissances et savoir-faire de l'ensemble des acteurs de la restauration collective, notamment par la mise en place de parrainages, de formations professionnelles continues et d'animation d'un réseau de partage des savoirs et d'expérience. Nous favorisons autant que possible les cuisines à taille humaine, sur place et en régie. Nous ne participons pas à des démarches de centralisation des cuisines mais au contraire à leur décentralisation.

NOTRE SAVOIR FAIRE

Proposer des menus de qualité, riches en goût, qui s'inscrivent dans une démarche santé.

Maîtriser la réalisation de menus équilibrés, variés, de saison en intégrant dans l'offre alimentaire :

- des fruits et légumes, en choisissant en priorité des aliments frais, bruts et de saison ;
- des céréales semi-complètes, complètes et légumineuses sources de protéines végétales pour équilibrer la proportion de protéines animales et végétales ;
- des viandes élevées dans le respect de l'animal ;
- des produits de la mer issus de filières durables et respectueuses du milieu marin ;
- des huiles de première pression à froid et autres corps gras choisis en fonction de leurs utilisations, en quantité maîtrisée ;
- du pain au levain et à la farine bise.

Développer l'éducation au goût, l'éveil à la citoyenneté des convives et de l'ensemble des acteurs.

Réduire et gérer les déchets, les gaspillages en favorisant l'accompagnement éducatif, pédagogique et professionnel.

Utiliser de manière responsable l'eau et l'énergie.

Améliorer l'environnement et l'accompagnement du temps de repas.

S'appuyer sur des outils mis à disposition par le collectif :

- techniques culinaires adaptées et validées, notamment la « juste cuisson » des viandes (cuisson évolutive des viandes et basses températures...) et des légumineuses et céréales ;
- valorisation de l'animal dans son intégralité ;
- nouvelles techniques comme la lactofermentation, le travail du soja ;
- outils de nutrition : plan alimentaire, menus, grammages adaptés aux besoins nutritionnels des différents publics.

S'appuyer sur un réseau d'échange et de partage des savoirs et savoir-faire professionnels.

Accompagner la transition en favorisant l'agriculture biologique paysanne et le développement de la résilience alimentaire des territoires.

COOPERATION

Nous favorisons autant que possible les logiques et les pratiques de coopération et de solidarité par rapport aux logiques de compétition.

Cela s'applique aussi bien dans notre fonctionnement interne que dans nos relations externes avec les acteurs engagés. Nous voulons ainsi contribuer à développer une maturité coopérative.

