

SCOP

CARTE BLANCHE

CANTINE LOCALE EN CIRCUITS COURTS



Coopérative ouvrière à Chaucenne (25)
06 38 99 71 93 - reseaucarteblanche.fr

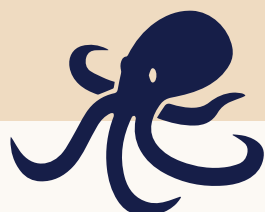


Développer
l'alimentation
durable en
circuits courts
sur Grand
Besançon
Métropole

“

Relocaliser la chaîne alimentaire, renforcer le tissu économique et social de proximité, et faire revenir les cuisiniers dans les cantines

”



Cantine coopérative

Née en 2018 de la rencontre de parents d'élèves de la communauté d'agglomération Grand Besançon Métropole et de cuisiniers, la SCOP Carte Blanche livre quotidiennement près de 300 repas à haute valeur sociale et environnementale. L'engagement en faveur du développement durable en circuits courts impulse une production artisanale en petite unité de fabrication, mutualisée à quelques communes de proximité. Un nouveau modèle de service dédié et démocratique, sous forme de Coopérative Ouvrière, en partenariat direct avec les producteurs locaux et avec les associations d'Éducation Populaire, relevant comme elle du champs de l'Économie Sociale et Solidaire.

Une initiative citoyenne qui apporte une réponse concrète et immédiate aux nouveaux enjeux de transformation du territoire.



Une cantine rebelle pour tous : le mot engagé du Président co-fondateur de la SCOP Carte Blanche, le Chef Romain Marion

3

Le partage en local, un engagement citoyen : construire à échelle locale les solutions pour une meilleure alimentation et une plus grande solidarité

4,5

Chiffrage des approvisionnements EGAlim certifié par l'audit indépendant ECOCERT - Label "En cuisine" sur 12 mois (2020-2021)

6,7



Une cantine rebelle pour tous



“C’est en quelque sorte le « cri du cœur » de l’équipe d’Un Plus Bio qui a souhaité récompenser le projet très innovant de la Scop Carte Blanche de Besançon”

Victoires des Cantines Rebelles Un Plus Bio - Académie du Climat Paris IVe

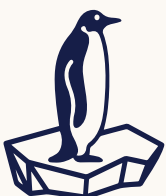
“ **L**utter contre la précarité alimentaire et la désignation face aux défis écologiques : l’alimentation et l’éducation représentent un levier considérable de transformation du territoire. La SCOP agit au quotidien pour l’éducation au goût et la valorisation des productions locales.

Et si les citoyens s’en mêlent ? Comment apporter une réponse concrète à l’évolution des comportements de consommation responsable, de réduction des gaspillages devenus insupportables, de la souffrance des

agriculteurs en compétition internationale, de la malbouffe industrialisée ? Le secteur de la restauration lui-même n’est-il pas en pleine crise de sens, face à la standardisation, la recherche constante d’optimisation des coûts primant sur la qualité et le plaisir de partage d’un travail bien fait, faisant fuir ses salariés et autant de compétences ?

Le temps n’est-il pas venu de se relever les manches pour construire ensemble, et avec enthousiasme, les solutions locales par et pour nous-mêmes ? ”

Romain Marion, Chef de cuisine et co-fondateur de la SCOP Carte Blanche



Le partage en local...



Sortie environnement
Avec les enfants de Geneuille



Formation en cuisine
Pour les Invités au Festin



Paniers locaux solidaires
Distribution bénévole par la SCOP

Participez au développement d'une alimentation joyeuse

Joignons les actes à la parole ! En plus des activités de restauration scolaire, catering et événementiel, la SCOP Carte Blanche contribue au développement des filières courtes et des nouvelles pratiques en restauration durable. De nombreuses actions sont menées avec les associations sociales locales, pour l'inclusion des personnes fragiles ou isolées, pour la sensibilisation du jeune public aux enjeux environnementaux, ou simplement pour créer des moments de convivialité partagée.



Animations pâtisserie
Avec les enfants de Cussey /l'Ognon



Composteur pédagogique
Co-financé par la Région BFC



Les crêpes au goûter
Kermesse de Grandfontaine



Soutenez une
cantine vraiment
locale et durable !

... un engagement citoyen



Engagement



Assemblée Nationale
Journée parlementaire du Député Ramos



Diffusion



On va déguster
Émission culinaire sur France Inter



Élaboration



Ateliers Un Plus Bio
Académie du Climat, Paris IVe

“

Je le dis sans flagornerie, cette salade de carottes c'est une dinguerie

François-Régis Gaudry dans On va déguster sur France Inter - émission du 12 sept 2021

”

L'avenir commence dans l'assiette des enfants

C'est avec cette certitude que les familles, les associations et tous nos partenaires fidèles font confiance aux cuisiniers de la SCOP pour bâtir un service généreux, innovant et à taille humaine.

Nous participons aux débats citoyens pour une meilleure alimentation, pour construire les solutions de demain et nous diffusons les initiatives exemplaires au sein de notre réseau.

D'autres projets en cours que vous pourrez soutenir en devenant partenaire de la SCOP Carte Blanche : activité de formations en restauration durable, analyse des besoins du territoire et contribution au Projet Alimentaire Territorial, mise à disposition des locaux et du jardin de la SCOP à Chauenne pour les associations locales, site refuge LPO... et d'autres à venir !



Label ECOCERT "En cuisine"

La SCOP Carte Blanche anticipe et dépasse depuis sa création les dispositions de la loi EGalim. Elle certifie sa production par l'organisme indépendant ECOCERT.



Le label Ecocert « En Cuisine » est le premier cahier des charges français dédié à la restauration collective bio. Pour obtenir ce précieux label, il faut être contrôlé par l'organisme Ecocert et être conforme aux critères du référentiel.



Un label pour des recettes et des produits durables, bio, locaux et sains



+ biologiques pour proposer toute l'année un choix varié de produits biologiques et réduire l'impact des pesticides dans l'assiette, en favorisant une agriculture qui préserve l'environnement et la biodiversité.



+ locaux pour promouvoir les filières courtes et équitables, réduire l'empreinte carbone des menus et créer du lien avec les producteurs les plus proches.



+ sains pour respecter l'équilibre nutritionnel, favoriser la diversité alimentaire, les fruits et légumes de saison, les protéines et aliments de bonnes qualités.



+ durables pour sensibiliser les convives à l'écologie, la lutte contre le gaspillage et limiter les substances toxiques et l'impact de l'activité du restaurant sur l'environnement.



AUDIT ECOCERT 12 MOIS
OCT. 20 À SEPT. 21

44%

de produits en circuits-courts, direct producteur ou commandés à un artisan local (pain)



55%

des viandes élevées en Franche-Comté
100% viandes françaises



45%

des fromages produits en Région Bourgogne Franche-Comté



72%

des fruits et légumes issus d'Agriculture Biologique



LA CANTINE EN CIRCUITS COURTS



Cuisine instinctive empreinte de modernité, recettes gourmandes, familiales et équilibrées.

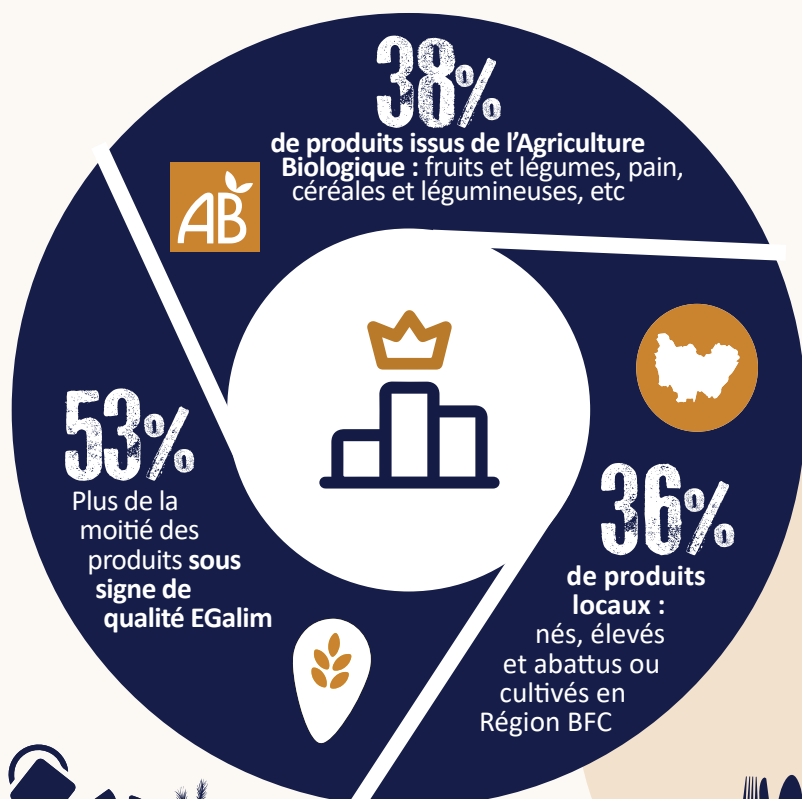
FRAÎCHEUR ET PLAISIR À TABLE



Valeur sûre d'une équipe expérimentée. Équipements parfaitement adaptés aux grands comme aux petits couverts.

TRANQUILLITÉ D'UN SERVICE PRO

Méthodes et approvisionnements certifiés par l'organisme indépendant ECOCERT



Maîtrise des externalités environnementales

Valorisation des déchets alimentaires, approvisionnements en vrac, fin des contenants non-recyclables



Menus adaptés et régimes spécifiques

Une attention particulière apportée aux demandes de repas alternatifs



Service sur mesure

Construit sur mesure avec les équipes pédagogiques et les communes





*Le retour des Cuisiniers
dans les Cantines !*



La SCOP remercie ses financeurs :



REGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTE



Infos & contact :

2b chemin du château d'eau - 25170 Chauenne

Téléphone : 06 38 99 71 93

Web: www.reseaucarteblanche.fr

Email: reseau.carteblanche@gmail.com