

SCOP

# CARTE BLANCHE

CANTINE LOCALE EN CIRCUITS COURTS



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

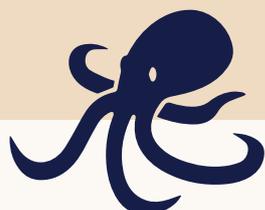


Développer  
l'alimentation  
durable en  
circuits courts  
sur Grand  
Besançon  
Métropole

“

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*

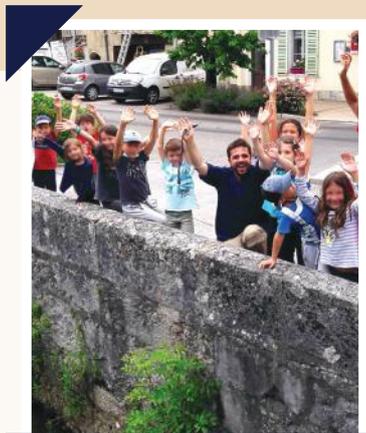
*agriculteurs en compétition internationale, de la malbouffe industrialisée ? Le secteur de la restauration lui-même n'est-il pas en pleine crise de sens, face à la standardisation, la recherche constante d'optimisation des coûts primant sur la qualité et le plaisir de partage d'un travail bien fait,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

AB

**+ 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.

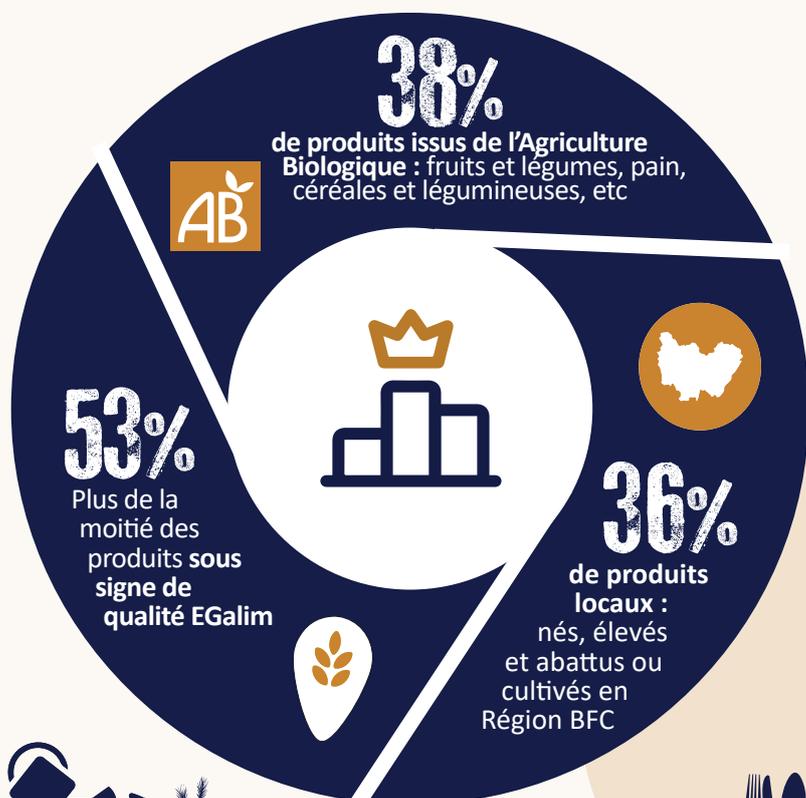
FRAÎCHEUR ET PLAISIR À TABLE



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](http://www.reseaucarteblanche.fr)

Email: [reseau.carteblanche@gmail.com](mailto:reseau.carteblanche@gmail.com)