



Notre charte d'engagement Et de responsabilité

Cette charte s'inscrit dans le cadre d'une politique de responsabilité sociale, environnementale et sociétale ambitieuse et énonce les actions principales et prioritaires que nous mettons en place pour répondre à nos engagements en faveur du développement durable.

Ces actions sont construites autour de 4 piliers, 12 engagements clés et regroupées en 8 catégories adaptées à la réalité du terrain. Elles sont appliquées au quotidien par les Sourciers et Sourcières. Nous suivons ces mesures opérationnelles et leurs résultats de très près dans une démarche de transparence et d'amélioration continue.

Notre école contribue à l'émergence de modèles de fonctionnement et de systèmes alimentaires alternatifs et coopératifs, plus adaptés aux enjeux auxquels nous sommes actuellement confrontés.

Aller à la source des besoins de la planète et du sol, des territoires, ressourcer les humains qui les font vivre, et fluidifier les relations au sein des écosystèmes.

➤ **Plus qu'une école, un mouvement**

➤ **Le développement durable au cœur des modules de formation**

➤ **L'exemplarité écoresponsable des FoodCamp**

1- ETHIQUE DES PRATIQUES & TRANSPARENCE

- ✓ Un code de conduite éthique est signé par nos collaborateurs·trice·s, nos formateur·trice·s et nos partenaires.
- ✓ La majorité de nos achats alimentaires se fait directement auprès des producteurs et lorsque cela n'est pas encore possible, nous privilégions les réseaux solidaires et vertueux.

- ✓ En fin de programme de formation, une enquête de satisfaction est partagée auprès de toutes nos parties prenantes pour mesurer leur évolution, leur niveau de satisfaction et leurs besoins.
- ✓ Nous veillons à la transparence de notre activité et communiquons de façon claire sur l'origine de nos financements, la répartition de nos dépenses et de nos investissements.

2 - ACHATS RESPONSABLES

- Nous disposons d'une politique d'achats responsables qui regroupe nos critères d'achats et orientent nos dépenses.
- Nos fournisseurs signent une charte de responsabilité avant la validation de la première commande.
- Nous favorisons les produits issus de l'agriculture biologique et raisonnée, qui comportent des labels de durabilité, proviennent de circuits courts, de production locale et de saison. Nous suivons avec précision la part des achats de produits durables.

3 - RESSOURCES ET ENERGIE

- ✓ Nos cuisines d'application bénéficient d'un éco-agencement et d'un équipement responsable permettant d'optimiser l'utilisation des ressources, fluides et consommables.
- ✓ Nos équipes et apprenant·e·s sont formé·e·s aux eco-gestes.
- ✓ Les foodcamp fonctionnent en régie alimentaire : les cartes et les menus sont confectionnés après l'étude des ressources alimentaires à disposition sur le territoire.

4 - GESTION DES DECHETS ET SURPLUS ALIMENTAIRES

- ✓ Nous utilisons exclusivement de la vaisselle réutilisable ou 100 % recyclée ET compostable. Nous nous engageons à tester un système de consigne ainsi bien pour nos achats que pour nos commandes à emporter.
- ✓ Le personnel et les apprenant·e·s suivent un module leur permettant de reconnaître les labels et de comprendre les consignes de tri.
- ✓ Les restes alimentaires sont pesés régulièrement, afin d'identifier les pertes et de limiter le gaspillage.

- ✓ Le compostage sur site est privilégié lorsque l'établissement dispose d'un espace adapté. Sinon, un système de récupération est mis en place.

5 - EQUILIBRE ALIMENTAIRE, SANTE, BIEN-ETRE ANIMAL

- ✓ L'offre alimentaire de nos restaurants d'application est majoritairement d'origine végétale et de saison, cuisinée sur place avec des méthodes saines.
- ✓ Des plats sans œufs, sans lait, sans allergènes majeurs sont proposés chaque jour et clairement identifiés sur la carte.
- ✓ Nous évitons l'achat de produits transformés et l'usage d'additifs interdits, considérés comme risqués ou potentiellement risqués.
- ✓ Les produits d'origine animale proviennent d'animaux élevés sur de petites exploitations, qui vivent en plein air et consomment une alimentation produite sur place ou d'origine biologique.

6 - CARTE DURABLE

- ✓ Les menus et la carte sont élaborés dans le respect d'un cahier des charges mentionnant nos critères de responsabilité.
- ✓ Les équipes sont formés à l'utilisation d'un outil permettant de calculer l'empreinte carbone des plats afin de maîtriser l'impact environnemental des recettes.
- ✓ La viande et le poisson sont proposés en accompagnement sur nos cartes
- ✓ Un module « cuisine anti-gaspi » est suivi par tous les apprenant·e·s dans le socle commun de la formation initiale.

7 - TRANSMISSION POSITIVE

- ✓ Nous faisons l'expérience du Permanagement et organisons des ateliers collaboratifs qui transmettent des outils d'intelligence émotionnelle et des techniques de relaxation favorisant le bien-être et l'autonomie de tou·te·s.
- ✓ Le télétravail est favorisé pour tou·te·s celles et ceux dont les fonctions, les missions ou l'apprentissage peut être effectué à distance.

- ✓ L'ensemble de nos collaborateur·trice·s est formé à la RSE et ils/elles disposent tou·te·s de responsabilités RSE dont ils/elles mesurent l'évolution.
- ✓ Nous développons un système innovant de valorisation des acquis pour améliorer l'apprentissage des pratiques ecoresponsable par nos apprenant·e·s

8 – IMPACT & AMELIORATION CONTINUE

- ✓ Nous suivons les critères d'un référentiel sectoriel adapté aux métiers de la restauration et nous nous sommes engagés dans la voie vers la labélisation B-Corp, l'une des certifications les plus exigeantes en matière de responsabilité.
- ✓ Un cabinet extérieur nous accompagne dans la mise ne place et le suivi de nos actions, la mesure de notre performance et l'atteinte de nos engagements