

Engagement des acheteurs Mont'Plateau

1. Critères minimums

Afin de réussir à s'approvisionner auprès des producteurs Mont'Plateau, un engagement minimum est requis.

- transmettre ses besoins globaux en denrées alimentaires de proximité : dans la mesure du possible, donner une approximation quantifiée, qualifiée et cadencée.
- communiquer l'origine des produits locaux dans les services de restauration
- si un contrat d'approvisionnement est mis en place, s'efforcer à le respecter

2. Contrat d'amélioration

Les acheteurs s'engagent à tout mettre en place afin d'améliorer leur approvisionnement local dans le cadre des contraintes qui leur sont imposées (budget, équipes, matériel...). Les objectifs à atteindre et les manières de le faire sont discutés au cas par cas avec l'acheteur concerné lors des commissions. Les propositions suivantes servent de base pour les contrats d'amélioration :

- organiser équipe, matériel et fonctionnement dont on dispose pour faciliter l'approvisionnement en produits locaux
- contacter les producteurs pour faire part d'un besoin, d'une commande, d'une attente
- contribuer à l'organisation commune des commandes en denrées alimentaires
- proposer des contrats d'approvisionnements pluri-annuels aux producteurs

3. Démarche collective Mont'Plateau

La participation à la mise en place et au suivi du système de garantie est la condition sine qua non de sa réussite. Tous et toutes doivent répondre présents aux rencontres, commission et visites pour une réussite collective du projet.

- Être réactif par rapport aux besoins et attentes des membres du collectif
- Répondre aux sollicitations de la coordinatrice de l'association
- Participer à rendre l'action de Mont'Plateau visible en faisant part des produits reçus dans ce cadre
- Communiquer ses besoins à la coordinatrice ou aux producteurs.

- Participer aux rencontres organisées avec les acheteurs et/ou producteurs
- Participer à une commission par an
- Participer à une visite par an
- Accueillir les visites dans le cadre du suivi du contrat d'amélioration

Améliorations des pratiques proposées par l'établissement

Date :
Signature de la direction :

Date :
Signature du/de la gestionnaire :

Date :
Signature du/de la Chef de cuisine :