

Quinzaine du commerce équitable 2008



© Les Brigades Vertes

Contact presse :

Anna Duhamel - Responsable communication

15 rue Victor Hugo

94200 Ivry sur Seine

Tél. : 01.41.83.25.91 - communication@siresco.fr

le plaisir... à table



Sommaire

Le SIRESCO, un service public de restauration pour les villes	Page 3
3ème participation à la quinzaine	page 4
90 arbres plantés en mai 2008 dans des écoles du Sahel	page 5
Bilan éthique 2007 de Bionoor (extrait)	page 6
Bionoor	page 7
Les Brigades Vertes	page 8
Annexes	
<i>Repères</i> 2008 et archives 2006, 2007	page 9 et 10
Certificat de plantation	page 11
Charte qualité du Siresco	Page 12

Ci-joint un coffret (cd-dvd) incluant des photos et deux films amateurs de la campagne de plantation 2006 des Brigades Vertes



Le SIRESCO, un service public de restauration pour les villes

Créé il y a 15 ans, le Siresco, **S**yndicat **I**ntercommunal pour la **RE**stauration **CO**llective, assure la restauration de 14 communes en Île-de-France.

14 villes adhérentes sur 4 départements

Seine-et-Marne (77) : Mitry-Mory - Vaires-sur-Marne - Brou-sur-Chantereine

Seine-Saint-Denis (93) : Bobigny - La Courneuve - Romainville - Aubervilliers - Tremblay-en-France

Val-de-Marne (94) : Champigny-sur-Marne - Ivry-sur-Seine - La Queue-en-Brie - Arcueil

Val-d'Oise (95) : Fosses - Marly-la-Ville

Des professionnels de la restauration collective

Notre priorité : la qualité

35.000 repas par jour pour les écoles, les centres de loisirs, les crèches, les foyers de personnes âgées, les selfs municipaux, les portages à domicile et les festivités organisées par les villes.

Deux unités de production : Ivry-sur-Seine et Bobigny

Les avantages de la coopération intercommunale :

- ♦ un matériel moderne qui suit les avancées technologiques
- ♦ la mutualisation des compétences et des expériences des villes adhérentes
- ♦ une maîtrise des coûts de production par la mise en commun des unités de production





3ème participation à la quinzaine

Pour la 3ème année consécutive, nous participons à la quinzaine du commerce équitable. Durant deux semaines, du 5 au 16 mai*, les enfants découvriront chaque jour dans leur assiette une composante du repas issue de ce commerce.

Menu	Produit	Provenance des ingrédients équitables
Lundi 5 mai	Compote Banane Goyave	Équateur (Banane) Brésil (Goyave)
Mardi 6 mai	Biscuits au chocolat	Paraguay (Sucre de canne) République dominicaine et Ghana (Cacao)
Mercredi 7 mai	Ananas frais	Costa Rica
Vendredi 9 mai	Cookies	Paraguay (Sucre de canne) République dominicaine et Ghana (Cacao)
Mardi 13 mai	Dattes bio	Algérie
Mercredi 14 mai	Riz blanc	Laos
Jeudi 15 mai	Chocolat au lait et aux noisettes bio	Philippines (sucre de canne) Bolivie et République dominicaine (cacao)
Vendredi 16 mai	Pâtes fusilli bio au quinoa	Bolivie (Quinoa)



« Promouvoir autant que possible le commerce équitable »
Charte qualité Siresco

Dans notre charte qualité nous nous engageons à « promouvoir autant que possible le commerce équitable », c'est pourquoi la quinzaine du commerce équitable est un moment clef de l'année. Toutefois, nous présentons des produits équitables tout au long de l'année scolaire (datte et quinoa).

* Au Siresco, la quinzaine est décalée d'une semaine par rapport aux dates nationales afin d'avoir lieu en période scolaire et qu'un maximum de convives y participe.



90 arbres plantés en mai 2008 dans des écoles du Sahel



Depuis 2 ans, nous proposons aux enfants tous les deux mois, des dattes bio et équitables de la variété Deglet Nour du Sahara algérien.

La société Bionoor qui nous fournit ces dattes concrétise son action pour un commerce équitable en participant financièrement à des campagnes de plantation en Afrique menées par Les Brigades Vertes, pour lutter contre la désertification. Grâce à vous, en mai 2008, 90 arbres seront plantés dans des écoles du Sahel. Chaque arbre planté étant financé à moitié par cette société et à moitié par le Siresco. Cette initiative est menée de manière pédagogique afin de sensibiliser les enfants sur l'importance du reboisement dans le développement durable.

Campagne de plantation 2006 des Brigades Vertes



© Les Brigades Vertes



Un service public de restauration



Bilan éthique 2007 de Bionoor (extrait)



Plantation de 200 arbres dans des écoles du Sahel (mai 2008). Chaque arbre planté l'est à moitié par BIONOOR et à moitié par un des clients selon la ventilation **ci-après**. Il est envoyé à chaque partenaire un certificat de plantation qui atteste de son action.

Partenaires	Nombre d'arbres Plantés
SIRESCO	90
Caisse des écoles du 12eme	42
SCHIEVER	16
Caisse des écoles du 10eme	10
CUISINE CENTRALE EPINAY	10
CUISINE CENTRALE NANTES	7
CAPCVM	6
CUISINE CENTRALE M.ALFORT	6
SIDORESTO	5
CUISINE CENTRALE AULNAY-SOUS-BOIS	4
SIPLARC	4

Il est bien entendu que nous parlons d'une prestation **très particulière** : il s'agit de la plantation d'arbres soigneusement cultivés en pépinière et d'une hauteur minimale de 150cm. Nous nous engageons à planter les arbres, à en assurer la protection contre d'éventuels prédateurs par la pose d'une clôture ou d'un grillage adéquat. L'engagement suppose aussi sur le suivi de la plantation pour s'assurer qu'un maximum d'arbres plantés puissent survivre. Nous espérons un taux de réussite de 80%.

Chaque entité recevra après la campagne des précisions sur la location géographique des plantations correspondant à sa participation.

En conclusion nous rappelons que les arbres plantés le sont dans le cadre d'un effort pédagogique important. Un enfant qui plante un arbre devient de fait un « brigadier vert » : nous espérons que chaque enfant sensibilisé plantera des arbres par lui-même en devenant adulte, ce qui est le véritable enjeu de cette « bataille » qui s'inscrit indéniablement dans la perspective du développement durable assumé.



Fondée en 2002, Bionoor est une société de négoce de matières premières implantée en Île-de-France

L'histoire de Bionoor s'accorde avec celle de son fondateur et gérant, Hadj Khelil. Diplômé de l'ESCP, il se destinait dans un premier temps à une carrière de trader dans une salle des marchés londonienne. À 27 ans, il quitte le monde des finances pour s'intéresser de plus près au négoce de matières premières.

À l'origine, une entreprise familiale de production de dattes

Il décide alors de reprendre les exploitations de dattes que sa famille cultive depuis plus d'un siècle dans le Sahara algérien, et de créer une structure double Algérie/France dont l'objectif est de promouvoir et commercialiser les produits issus des terroirs algériens et dans une logique de commerce éthique.

L'aventure éthique et équitable, le pari réussi de Bionoor

« Nous sommes au tout début de l'aventure éthique et équitable et nous devons avouer que de nombreux aspects de notre démarche sont à améliorer. Nous avons donc jugé que la priorité était d'œuvrer de la manière la plus efficace et surtout de pouvoir rendre des comptes à tous nos partenaires. Nous pensons que le mouvement du commerce équitable doit évoluer vers la plus grande transparence possible.

Il est donc absolument nécessaire d'imaginer des solutions pour que les différents acteurs puissent voir se **matérialiser** les efforts consentis au cours d'une année. Les années précédentes avaient vu des initiatives plus « classiques » où des sommes prélevées sur nos recettes avaient été distribuées sous forme de surprime aux producteurs. Nous avons décidé cette année de mettre un accent particulier sur le développement durable. Nous avons enclenché un programme de reboisement pédagogique, grâce à notre partenariat avec les Brigades Vertes. »

Pour plus de renseignements : www.bionoor.com



- ◆ Lauréat régional Talents des cités 2006



- ◆ Lauréat 2006 du CréaRif, Conseil Régional d'Île de France pour le soutien de l'économie sociale et solidaire



- ◆ Lauréat Talents 2006 de la création d'entreprise



Un service public de restauration



Les Brigades Vertes



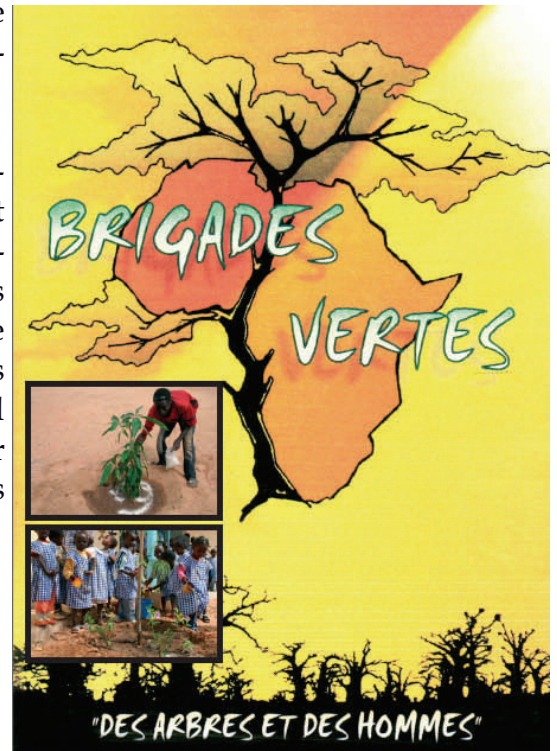
Les Brigades Vertes est une association ayant pour but de réaliser un pont entre l'Europe et l'Afrique, pour participer à la lutte contre la désertification et par conséquent, à la lutte contre la pauvreté.

La pauvreté en milieu rural entraîne l'exode et à terme génère une émigration malheureuse, souvent conséquence de la désertification des campagnes. En concertation avec les populations rurales elles contribuent à la revalorisation des terroirs du Sahel et plus particulièrement au Sénégal.

Leur action consiste aussi à sensibiliser les jeunes scolarisés de France et du Sénégal aux problèmes environnementaux en favorisant l'établissement de liens par le jumelage des écoles. Ainsi l'action s'inscrit dans la durée. L'arbre en est le fil conducteur. Rien, mieux que lui, dans toute sa diversité, ne peut améliorer le cadre de vie au Sahel où il est grand temps de restaurer et de dynamiser par tous les moyens disponibles, le parc arboré de cette région du monde menacé par un imminent assèchement.

Présents depuis 7ans (2001) sur le terrain où elles ont établi des pépinières et engagé des actions sociales en rapport avec le reboisement, les Brigades Vertes, nées de la rencontre entre des gardiens de la nature vous convient à les soutenir dans cette lutte résolue et difficile contre l'avancée du désert, dont l'Europe elle aussi subit les conséquences directes. Ce pour : d'une part renforcer le lien Nord- Sud dans un souci d'échange équitable, et d'autre part, pour générer des dynamiques sociales qui à terme déboucherons sur des initiatives lucratives locales et durables.

Stéphane Fall
Responsable des Brigades Vertes





Repères

Comme chaque année à cette période, la rubrique *Repères* de notre plaquette bimestrielle de menus, destinée aux enfants, parents d'élèves, enseignants, personnel d'animation et personnel de restauration de toutes nos villes adhérentes, est consacrée à cet événement national.

Découvrez ci-dessous l'article à paraître dans les menus de mai-juin 2008 et page suivante les archives de 2006 et 2007.

2008



8^e quinzaine du Commerce équitable

Pour la 3^e année consécutive, nous participons à la quinzaine du Commerce équitable.

Durant deux semaines, du 5 au 16 mai, les enfants découvriront chaque jour dans leur assiette une composante du repas issue de ce commerce. Dans notre charte qualité (disponible sur notre site) nous nous engageons à "promouvoir autant que possible le commerce équitable". C'est pourquoi nous présentons des produits équitables tout au long de l'année scolaire.

Depuis deux ans, nous proposons aux enfants tous les deux mois, des dattes bio et équitables de la variété Deglet Nour du Sahara algérien.

La société qui nous fournit ces dattes concrétise son action pour un commerce



La campagne de plantation 2006.

équitable en participant financièrement à des campagnes de plantation en Afrique pour lutter contre la désertification. Grâce à vous, en mai 2008, 90 arbres seront plantés dans des écoles du Sahel. Chaque arbre planté étant financé à moitié par cette société et à moitié par nous. Cette initiative est menée de manière pédagogique afin de sensibiliser les enfants sur l'importance du reboisement dans le développement durable.

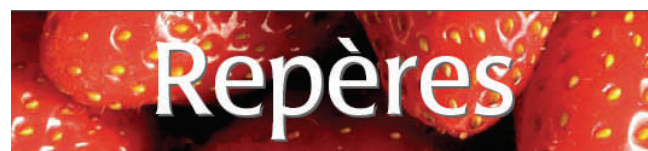
Pour plus de renseignements : www.siresco.fr

Au Siresco, la quinzaine est décalée d'une semaine par rapport aux dates nationales pour être en période scolaire et qu'un maximum de convives y participe.



2006

2007



Le commerce équitable



UNE NOUVELLE DÉMARCHE POUR CONSOMMER

Les objectifs du commerce équitable sont notamment d'améliorer la qualité de vie et de développer les coopératives d'artisans de façon durable, dans les pays en voie de développement.

Critères du commerce équitable :

- Assurer une **juste** rémunération aux producteurs pour satisfaire leurs besoins élémentaires en terme de santé, éducation, logement et protection sociale.
- Travailler en collaboration de façon durable et **solidaire** avec les producteurs les plus défavorisés.
- Travailler en **direct** avec ceux-ci pour éviter des inter-
- Garantir une totale traçabilité et le **respect** des droits fondamentaux des personnes, encourager la préservation de l'environnement, le tout dans une **transparence** totale.
- Proposer des produits de **qualité** et défendre des savoir-faire ancestraux.

Depuis sa mise en place, la gamme de produits s'est développée. En effet, après le café, on peut trouver aujourd'hui dans les rayons de nos magasins du riz, des céréales, des jus de fruits, du chocolat, des fruits...

Quinzaine du commerce équitable

Du 29 avril au 14 mai : Elle a pour but d'informer et de sensibiliser, le public sur les enjeux de la consommation de produits qui en sont issus.

En réalisant cette démarche, les conditions de vie de ces producteurs seront modifiées étant donné que des investissements pourront être effectués dans l'éducation, l'habitat, l'hygiène, et la sécurité entre autres.

7^e quinzaine du commerce équitable

du 30 avril au 13 mai



Le commerce équitable est un partenariat commercial qui se veut une alternative au commerce international traditionnel.

Principes du commerce équitable :

- assurer un revenu juste aux producteurs des pays en voie de développement ;
- veiller à l'interdiction du travail des enfants et défendre les droits de l'homme ;
- proposer des produits de qualité et préserver l'environnement ;
- éveiller la vigilance des consommateurs afin qu'ils deviennent "consommateur" et se servent de leur pouvoir d'achat pour effectuer des achats fondés et responsables.

Retrouvez les origines des produits du commerce équitable que vos enfants dégusteront chaque jour à l'occasion de la quinzaine du commerce équitable : **pain d'épices au miel** (Guatemala et



Mexique) ; **ananas** (Ghana) ; **chocolat au lait** (Ghana et Costa Rica) ; **datte** (Algérie) ; **spéculoos au miel Mayas** (Mexique, Costa Rica et Guatemala) ; **pâtisserie orientale** (Liban) ; **quinoa** (Bolivie) ; **jus de fruit** (Brésil et Cuba).

12^e Fête du pain

Du 14 au 20 mai 2007



À l'occasion de la semaine du pain nous égayons nos menus de pain aux noix, de campagne, aux céréales ou complet, donnant ainsi aux enfants un aperçu de la richesse de la tradition boulangère française.





BRIGADES VERTES
Résidence Jean Moulin
86 bis rue Martre
92 110 Clichy la Garenne. FR
Tel : 06 12 66 24 20
brigades_vertes@yahoo.fr
(Association Loi 1901)

Partenaire de



BIONOOR
1, rue Auguste Renoir
93 600 Aulnay s/Bois
Tel : 06 25 92 82 92
hadj.khelil@bionoor.com
www.bionoor.com
(Société)

CERTIFICAT DE PLANTATION

Les **BRIGADES VERTES** attestent par le présent certificat que la Société :

SIRESCO

a permis la plantation de **90 arbres**, fruitiers, de protection, de rapport ou d'embellissement dans un **site protégé** à vocation éducative au Sahel . (Établissement préscolaire, Centre d'alphabétisation, Ecole maternelle, Ecole élémentaire, Centre de formation professionnelle, collège d'enseignement moyen, Lycée.)
Cette plantation correspond à une co- participation financière d'un montant de

1350 euro, de la société **SIRESCO** et de la société **BIONOOR** à l'origine de cette initiative.

Dans un souci de transparence, Un rapport illustré ainsi que des attestations de réalisation vous permettant de localiser géographiquement les plantations et de contacter les organismes bénéficiaires, vous sera remis à l'issue notre prochaine campagne de reboisement (Printemps 2008)

Fait à Clichy La Garenne le **26 février 2008**.

Le responsable du Projet

Le directeur de BIONOOR

S. Fall

BRIGADES VERTES
Résidence Jean Moulin
86 bis, rue Martre - 92110 Clichy la Garenne
Tél : 06 12 66 24 20 - 05 78 38 96 04
brigades_vertes@yahoo.fr

H. Khélij
BIONOOR

1 rue Auguste Renoir
93600 Aulnay-sous-Bois - France
Tél : 01 48 69 95 08 - Fax : 01 48 66 19 19
www.bionoor.com
Siret : 450 147 606 0019



Charte qualité : Les engagements du Siresco

Satisfaire

- Prendre en compte toutes les sollicitations et gérer les non conformités.
- Établir des actions correctives et les communiquer.
- Être réactif.

Innovover

- S'ouvrir aux nouvelles technologies dans le domaine alimentaire pour s'inscrire dans l'avenir et aller au-delà des attentes de nos convives.
- Surprendre en introduisant des aliments méconnus ou oubliés.
- Initier le voyage au travers des cultures gastronomiques mondiales.
- Proposer deux menus à thème par mois et participer à la semaine du goût.



Respecter

- S'engager à valoriser nos déchets.
- Participer au respect de l'environnement en utilisant des produits provenant d'une agriculture respectueuse de l'environnement.
- Garantir le respect de la convention internationale interdisant les pires formes de travail des enfants.
- Promouvoir autant que possible le commerce équitable.

Eduquer

- Initier les enfants à l'équilibre alimentaire et à la variété en proposant des menus qui respectent les recommandations nutritionnelles.
- Promouvoir une alimentation saine et introduire de bonnes habitudes alimentaires pour limiter l'obésité.
- Aider nos partenaires à la création d'ateliers pédagogiques qui s'inscrivent dans le cadre du plan national de nutrition-santé.

Sécuriser

- Respecter les bonnes pratiques d'hygiène et mettre en œuvre un système de contrôle au niveau des unités de production.
- S'engager à recruter un personnel qualifié et régulièrement formé.
- Sélectionner rigoureusement les produits et les fournisseurs en fonction de critères techniques stricts.
- Mettre en avant des produits présentant un signe de qualité (label rouge, critère qualité certifié, ...).

Communiquer

- Favoriser les échanges lors des commissions des usagers.
- Mettre à disposition des interlocuteurs professionnels.
- Organiser des visites au sein des unités de production et rencontrer le personnel de production.
- Distribuer les menus aux familles et transmettre des messages essentiels dans le domaine de l'alimentation.
- Être capable de rassurer les familles en cas de crise alimentaire et de développer une traçabilité complète de notre prestation pour garantir une transparence totale.

Optimiser

- Connaître au mieux les besoins et les spécificités de chaque ville pour garantir une prestation de qualité.
- Mutualiser les compétences et les expériences des villes pour développer des programmes adaptés aux niveaux des convives en matière de nutrition, d'accueil et de formation du personnel.
- Transmettre aux agents d'office les éléments techniques indispensables pour présenter et servir les aliments dans les meilleures conditions.

