

Universi'terre

Un marché de producteurs locaux à l'Université Paul Sabatier

Contact → marche.universiterre@gmail.com

0606881464

Du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 13h30 à 20h

Charte de qualité

Présentation du projet

Le marché « Universi'terre » est un marché régulier de producteurs et d'artisans locaux organisé par des étudiants pour l'ensemble des utilisateurs de l'Université Toulouse III-Paul Sabatier. Le choix des producteurs présents sur ce marché est effectué selon des critères précis :

- le prix des produits
- la qualité des produits
- l'engagement du producteur en faveur du développement durable. (proximité et méthodes de travail)

En effet, il est important que les producteurs proposent des produits sains et bons à des prix abordables pour tous.

La proximité des producteurs ainsi que leurs engagements en faveur d'une réduction des traitements abusifs des cultures et des produits phytosanitaires seront étudiés pour déterminer l'implication des producteurs dans une logique de développement durable.

Les objectifs de ce marché sont variés.

Il s'agit d'une part de créer un lieu de rassemblement, d'animation, d'échange et de convivialité pour toute la communauté universitaire.

Ce marché est d'autre part l'occasion de lutter contre la « malbouffe », de (re)découvrir les produits de la région et, ainsi, de soutenir les producteurs et artisans locaux.

Mes engagements

En signant cette charte je m'engage à proposer une haute qualité alimentaire de tous les jours qui permette à chacun de se nourrir avec **plaisir** tout en exerçant sa **responsabilité** sociale et environnementale. Pour que les actes d'achat alimentaire et les repas soient des moments de **convivialité** et de **responsabilité**, je m'engage dans la démarche de progrès que propose ce marché vers une **alimentation bonne, propre et juste**, par exemple :

Valoriser le patrimoine biologique de ma région en diversifiant les productions, en favorisant les variétés et races locales, en respectant la saisonnalité ; privilégier tout ce qui contribue naturellement au développement du goût, éviter les productions OGM et tout additif artificiel susceptible de dénaturer le produit. Proposer un assortiment varié axé sur le plaisir du goût, la découverte des saveurs et l'équilibre nutritionnel.

Respecter l'environnement et le bien-être animal, privilégier le plein champ, le plein air, l'extensif et la pâture ou l'alimentation produite sur place, limiter les traitements et toute pratique susceptible de mettre en danger la santé en visant à accélérer artificiellement la croissance.

Appliquer les principes du développement durable, réduire mon empreinte écologique et agir pour la préservation de l'environnement, de l'eau, des sols et des paysages, trier et recycler les déchets, faire des économies énergétiques, réduire les emballages.

Pratiquer une totale transparence en mentionnant systématiquement l'origine des produits proposés à la vente, préciser autant que possible le nom des producteurs et des artisans, informer sur les modes de production, conseiller sur les modes de préparation.

Fait à
Le

Signature