

GUIDE PRATIQUE MON RESTAU RESPONSABLE®

Mon Restau Responsable® est un outil gratuit, destiné à aider les structures de restauration collective à s'engager dans une démarche de progrès. Il permet de valoriser les bonnes pratiques existantes et de définir de nouvelles pistes d'amélioration en associant toutes les parties prenantes.

Mon Restau Responsable favorise les échanges entre les différents acteurs de l'alimentation d'un territoire, participant ainsi à la mise en place d'une dynamique territoriale pour une alimentation saine et durable.

La marque Mon Restau Responsable®



Mon Restau Responsable® a été créé par la Fondation Nicolas Hulot et le Réseau Restau'Co, qui sont co-dépositaires de la marque. Les restaurants collectifs engagés peuvent utiliser librement la mention et le logo Mon Restau Responsable® pour valoriser leur engagement dans la démarche, à condition de respecter la charte d'utilisation.

Le Système Participatif de Garantie Mon Restau Responsable®

Les Systèmes Participatifs de Garantie (SPG)* sont des systèmes de garantie ancrés localement, avec une participation active des acteurs concernés. Ils encouragent à une amélioration continue des pratiques tout en permettant le partage d'orientations communes. Ils repositionnent la garantie au cœur de dynamiques locales.

Les valeurs inhérentes aux SPG bouleversent le concept de garantie : la confiance devient la base du processus et non plus l'objectif.

Les SPG ont une forte dimension citoyenne. Dans Mon Restau Responsable®, ce sont les parties prenantes qui attribuent la garantie.

Le SPG Mon Restau Responsable® présente une originalité : ce n'est pas le niveau du restaurant qui est garanti, mais le respect de la démarche de progrès continu (le fait que la structure prenne régulièrement de nouveaux engagements et qu'elle les tienne). Il ne s'agit donc pas à proprement parler d'un label. Cela répond à sa vocation, qui est d'aider toutes les structures de restauration collective à s'engager dans une démarche de progrès, quel que soit leur niveau initial.

** En France, Nature et Progrès a été la 1^{ère} structure à mettre en place un SPG, qui a servi de base au développement de la bio.*

Les étapes du Système Participatif de Garantie Mon Restau Responsable®

- Création d'un espace personnel sur le site www.monrestauresponsable.org et remplissage d'un questionnaire d'auto-évaluation en ligne ;
- Organisation d'une visite technique entre pairs ;
- Définition de la liste des engagements par l'équipe de restauration ;

- Communication des engagements lors d'une séance publique et remise du logo ;
- Organisation d'une séance participative de garantie tous les 2 ans, qui permet au public de garantir que le restaurant a bien respecté ses engagements et qu'il en prend de nouveaux.

Toute structure responsable d'un restaurant collectif peut s'engager



Mon Restau Responsable® est destiné à tout type de structure responsable d'une restauration collective (structures d'éducation, administrations et entreprises, hôpitaux et établissements médico-sociaux...), quel que soit le mode de gestion (directe ou concédée).

Mon Restau Responsable® est compatible avec toute autre démarche qualité (Charte Nationale Qualité Agores, Ecocert En Cuisine®, ISO, etc.).

Lorsque la restauration est concédée à une entreprise de restauration, la structure qui s'engage (et donc qui bénéficie de la garantie) est le donneur d'ordre.

Lorsque la préparation des repas est assurée par un syndicat intercommunal dans une cuisine centrale, il appartient à chaque collectivité qui le souhaite de s'engager dans la démarche, en collaboration avec la cuisine centrale. La cuisine centrale intercommunale peut aussi prendre l'initiative de proposer à des communes de s'engager à ses côtés, sachant que dans ce cas la garantie ne portera que sur la part de l'activité concernant les communes qui auront accepté de s'engager.

Lorsque qu'une commune s'engage pour sa restauration scolaire, elle engage nécessairement l'ensemble de ses sites de restauration scolaire, tout en sachant que certaines pistes d'amélioration pourront être différenciées en fonction des sites. La commune peut bien entendu engager en même temps sa restauration pour ses autres publics (crèches, personnes âgées, restaurant du personnel...).

Lorsqu'une structure est responsable de plusieurs sites de restauration géographiquement éloignés, elle peut choisir entre un engagement simultané de tous ses sites et un engagement volontaire de chaque site. Ce choix sera guidé notamment par le degré d'autonomie de gestion de chaque site. Il peut être également envisagé de réaliser une séance d'engagement commune au siège de la structure, qui sera ensuite déclinée par des séances locales au niveau des sites.

L'engagement d'une structure dans Mon Restau Responsable®

Par principe, Mon Restau Responsable® est un outil en accès libre, à condition d'en respecter les étapes et la charte. Il est conçu pour que chaque structure de restauration collective puisse s'engager dans la démarche de manière autonome.

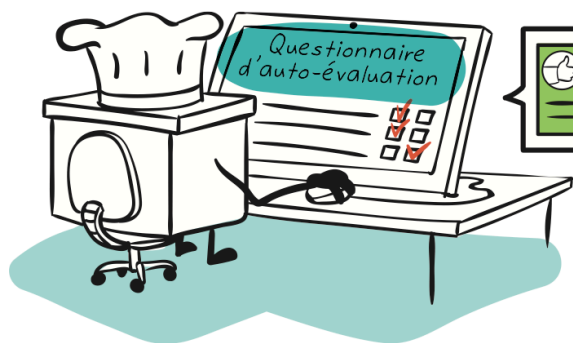
En pratique, nous conseillons au responsable de restauration qui souhaite s'engager de commencer par remplir le questionnaire, puis de contacter la coordination nationale Mon Restau Responsable® (contact@monrestauresponsable.org) qui pourra le conseiller sur la mise en place et lui apporter son aide dans la mesure du possible.

1. Création de l'espace personnel

Lorsqu'un responsable de restauration collective crée un compte sur le site www.monrestauresponsable.org, un espace personnel est mis gratuitement à sa

disposition. Un tableau de bord lui permet de gérer les différentes étapes de l'engagement de sa structure et d'en conserver l'historique d'une année sur l'autre.

2. Remplissage du questionnaire d'auto-évaluation



Accessible depuis l'espace personnel, le questionnaire d'auto-évaluation en ligne permet au responsable de la restauration de faire un état des lieux de ses pratiques en matière de développement durable. Il est compatible avec la Loi EGalim. Son remplissage prend environ 1

heure, et il peut être rempli en plusieurs fois. Il comprend environ 160 questions de type Oui / Non, portant sur 12 axes de progrès répartis en 4 piliers : le bien-être, l'assiette responsable, les éco-gestes, l'engagement social et territorial. Les jauges correspondant aux 12 axes de progrès seront communiquées au public lors de la séance d'engagement.

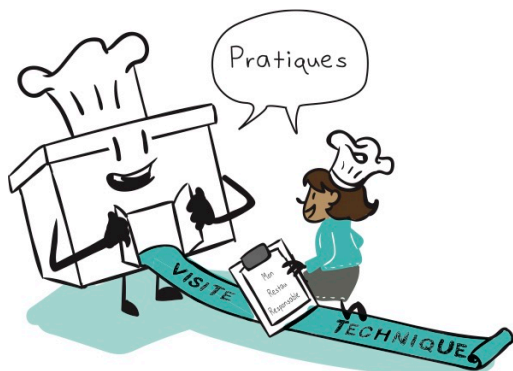
Lorsqu'une structure a plusieurs sites de restauration (ex. : la restauration scolaire d'une grande ville), il convient de remplir un seul questionnaire pour tous les sites, afin de disposer d'une image globale. Pour les questions dont les réponses peuvent varier suivant les sites, la règle est la suivante : si une pratique est mise en œuvre dans au moins la moitié des sites, la réponse est « Oui », si elle est mise en œuvre dans moins de la moitié des sites la réponse est « Non ». Il est donc aussi rapide de remplir le questionnaire pour une grande ville que pour un seul site.

3. Prise de contact pour s'engager dans la démarche

Une fois qu'il a évalué ses pratiques grâce au questionnaire, le responsable de restauration qui souhaite s'engager dans la démarche Mon Restau Responsable® se met en rapport avec la coordination nationale, soit via le tableau de bord de son espace personnel (bouton « Programmer la visite technique »), soit via l'adresse contact@monrestauresponsable.org.

4. Organisation de la visite technique

La visite technique est destinée aux restaurants qui s'engagent pour la 1^{ère} fois.



Il s'agit d'un échange d'expérience de pair à pair entre le chef de cuisine ou responsable du restaurant qui souhaite s'engager et un professionnel d'un restaurant Mon Restau Responsable®. Le visiteur intervient gratuitement, et ses frais de déplacement éventuels sont pris en charge par sa propre structure. En retour, le responsable du restaurant pourra lui-même être amené à effectuer la visite technique d'un autre restaurant à l'avenir.

La visite suit la marche en avant du produit. Au fur et à mesure, le responsable du restaurant et le visiteur technique échangent des explications, des avis, des conseils... Ce moment doit être enrichissant pour les deux parties. La curiosité est la bienvenue, la bonne humeur aussi !

A la fin de la visite, il est souhaitable de prévoir un temps spécifique pour faire le point (par exemple en déjeunant ensemble) et évoquer des pistes d'amélioration.

En résumé, la visite technique est une rencontre entre deux professionnels de la restauration collective pour un moment d'échange d'expérience sans contrainte. Ce n'est surtout pas une évaluation, un audit ou un jugement des pratiques du confrère.

Vous trouverez ci-dessous les réponses aux principales questions concernant la visite technique.

- Qui trouve le visiteur technique ?

La coordination nationale (ou le référent départemental) se charge de trouver le visiteur technique parmi l'un des établissements engagés du territoire.

- Le questionnaire doit-il servir de fil conducteur à la visite technique ?

Le visiteur n'est pas un auditeur, et il n'est pas question pour lui de vérifier l'exactitude des réponses du questionnaire. Il peut se servir du questionnaire comme support pour comprendre les bonnes pratiques mises en place dans l'établissement mais cela peut également se faire sans ce support.

- Combien de temps faut-il prévoir pour la visite technique ?

Pour être un véritable temps d'échange, la visite technique doit durer environ une demi-journée. Idéalement, elle commence en période de production et se termine par un repas en présence des autres convives : c'est la meilleure manière pour le visiteur d'appréhender l'ensemble des pratiques et de partager toute son expérience.

- Qui peut participer à la visite technique ?

Outre le chef de cuisine, il est possible qu'une ou deux autres personnes se joignent à la visite, à condition que cela ne nuise pas à la spontanéité et à la technicité des échanges.

Il peut être intéressant que d'autres personnes rejoignent les professionnels de la restauration pour un échange final (élu référent, gestionnaire, responsable éducation...), par exemple autour du déjeuner. On constate souvent que la présence du visiteur technique amène à aborder certains points qui n'ont jamais été discutés au sein de la structure !

- Faut-il faire un compte rendu suite à la visite technique ?

Il n'y a pas de compte rendu à envoyer à la coordination nationale : ce qui importe pour le respect de la démarche, c'est que l'échange d'expérience ait bien eu lieu. Il n'appartient pas non plus au visiteur technique de faire un compte rendu. En revanche, rien n'empêche le responsable de la structure d'en faire un à usage interne s'il le souhaite.

5. Choix des engagements



L'équipe de la structure détermine elle-même la liste des améliorations qu'elle s'engage à mettre en pratique dans un délai de 2 ans. Elle peut s'appuyer pour cela sur les résultats du questionnaire d'auto-évaluation, sur les échanges avec le visiteur technique, et consulter les engagements pris par d'autres structures sur [la carte nationale](#) Mon Restau Responsable®.

L'établissement saisit ses engagements dans son tableau de bord sur le site www.monrestauresponsable.org. Ils doivent être compréhensibles par tous, suffisamment précis et facilement évaluables (quantifiés et adaptés à l'échéance de 2 ans). Ils seront présentés au public lors de la séance d'engagement, et c'est le public qui garantira leur respect lors de la séance de garantie 1 à 2 ans plus tard.

Vous trouverez ci-dessous les réponses aux principales questions concernant le choix des engagements.

- Qui définit les engagements ?

La volonté de s'engager dans Mon Restau Responsable® peut, suivant les cas, venir de l'équipe de restauration, de la direction générale ou des élus. L'idéal est que les élus ou la direction donnent les orientations générales, et que ce soit l'équipe de restauration qui définisse en commun les engagements opérationnels.

Ensuite, lors de la séance publique, les participants sont invités à poser des questions sur les engagements présentés. Cet échange permet à l'équipe de restauration de mesurer si elle est bien en phase avec les attentes du public, sans pour autant remettre en cause les engagements choisis.

- Combien d'engagements faut-il prendre ?

Le plus souvent, les structures prennent entre 8 et 12 engagements, répartis sur les 4 piliers (bien-être, assiette responsable, éco-gestes, engagement social et territorial). Il est possible d'en prendre plus, mais à partir d'une quinzaine il est nécessaire de les regrouper pour éviter que la présentation au public devienne fastidieuse.

- Peut-on prendre des engagements différents en fonction des sites ?

Lorsqu'une structure dispose de plusieurs sites de restauration (ex. : plusieurs restaurants scolaires), les engagements concernant l'assiette responsable sont généralement les mêmes pour tous, mais ceux concernant les autres piliers peuvent varier suivant les sites. Par exemple, pour le pilier « bien-être » la structure peut s'engager à renouveler le mobilier d'un établissement précis.

- Peut-on s'engager à tester une pratique sans être sûr qu'elle fonctionne ?

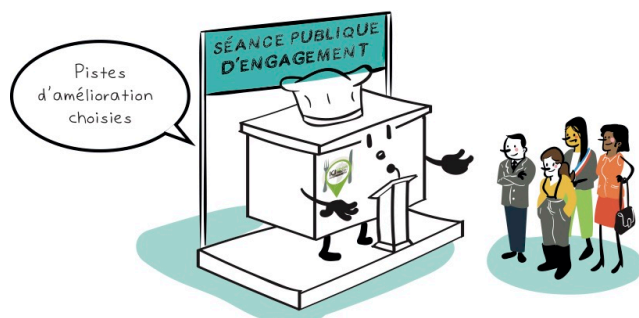
Oui, et cela illustre toute la souplesse de Mon Restau Responsable®. Par exemple, une mairie peut s'engager à tester le tri des déchets par les enfants eux-mêmes dans une école maternelle, et si cela fonctionne de manière satisfaisante la fois suivante elle s'engagera à l'étendre à toutes les maternelles.

- Que se passe-t-il si certains engagements se révèlent trop ambitieux ?

Mon Restau Responsable® est une démarche de progrès continu qui s'inscrit dans la durée. La garantie ne porte pas sur le niveau du restaurant, mais sur le respect des engagements pris. Il est donc recommandé de prendre des engagements qu'on estime atteignables, sans chercher à être trop ambitieux.

Si toutefois il s'avère, lors de la séance de garantie au bout de deux ans, que le restaurant n'a pas réussi à atteindre certains engagements, le responsable du restaurant pourra expliquer au public les difficultés qu'il a rencontrées. Après un échange sur le respect de chaque engagement, le vote de la garantie se fait de manière globale, les bulletins de vote étant « Je garantis que le restaurant a réellement progressé » et « Je ne garantis pas que le restaurant a réellement progressé ». S'il estime que l'équipe du restaurant s'est réellement efforcée de respecter ses engagements, le public peut donc attribuer la garantie même si tous n'ont pas été atteints.

6. Organisation de la séance publique



La séance publique commence par un mot de bienvenue prononcé par un représentant officiel de la structure (élu, directeur, chef d'établissement...). Celui-ci en profite pour introduire les personnes qui présenteront les engagements (responsable de la restauration, responsable environnement, éco-délégués...).

Puis une visite de la cuisine et de la salle de restauration suivant la marche en avant permet de faire comprendre au public le fonctionnement de la restauration collective et ses contraintes, tout en valorisant les bonnes pratiques existantes.

Les participants se réunissent ensuite dans la salle de restauration.

S'il s'agit de la 1^{ère} séance publique (séance d'engagement), le restaurant présente les améliorations qu'il s'engage à mettre en place dans les 2 ans qui viennent.

S'il s'agit d'une séance de garantie (tous les 2 ans), le restaurant commence par échanger avec les participants sur le respect des engagements pris lors de la séance précédente. Cet échange débouche sur un vote garantissant que le restaurant a réellement progressé, puis le restaurant présente ses nouveaux engagements.

Un powerpoint envoyé par la coordination nationale sert de fil conducteur à la séance. Il comprend :

- Une vidéo permettant aux participants d'appréhender l'ensemble de la démarche ;
- Les jauges synthétisant les réponses au questionnaire, permettant aux participants de voir où se situe le restaurant pour chacun des 12 axes de progrès ;
- La liste des engagements du restaurant pour chacun des piliers (bien-être, assiette responsable, éco-gestes, engagement social et territorial).

D'autres modes de séance publique peuvent être imaginés :

- Dans le cas d'une cuisine centrale municipale, après la visite de la cuisine centrale, la présentation des engagements peut avoir lieu dans la salle de restauration d'une école proche ou la salle de cérémonie de la mairie.
- La séance peut être intégrée à un événement spécifique à la structure ouvert à un large public (fête de l'école, assemblée générale de la structure gestionnaire, manifestation communale sur l'environnement...). Dans ce cas, la séance sera aménagée en fonction des circonstances et des opportunités (visite de la cuisine par petits groupes, présentation des engagements sur un stand ou lors d'une conférence...).
- Etc.

L'engagement dans la démarche Mon Restau Responsable® ne prend tout son sens que s'il est intégré à la stratégie environnementale de la structure. Les engagements sont donc présentés en duo entre le responsable environnement et le responsable de la restauration. Cette présentation commune symbolise l'implication de tous et rend la séance plus vivante.

En pratique, le responsable environnement lit l'engagement et lance une question au responsable de la restauration, pour lui permettre de préciser, expliquer, rendre compréhensible ce qu'il souhaite mettre en place.

En milieu scolaire, et notamment dans les collèges et les lycées, ce sont des élèves éco-délégués qui animent la séance avec le responsable de la restauration. Ce peut être également le cas dans les écoles primaires, à condition que leur intervention soit préparée dans le cadre d'un projet pédagogique. Les élèves peuvent aussi jouer un rôle dans la visite de la cuisine : par exemple, des élèves (en binômes s'ils sont très jeunes) peuvent attendre les visiteurs aux principaux points de la marche en avant (réception des marchandises, zone de stockage, légumerie...) pour leur en expliquer le fonctionnement, sous la supervision du chef de cuisine.

La séance publique en images



La visite commence, les journalistes prennent des notes



La cheffe présente la réserve sèche



Le chef présente les techniques de cuisson



L'équipe présente ses engagements aux convives



La remise du logo (dans une grande ville et dans un EHPAD)



Vous trouverez ci-dessous les réponses aux principales questions concernant l'organisation de la séance publique.

- Qui participe à la séance publique ?

- Un témoin

Son rôle est de témoigner que la séance s'est déroulée d'une manière conforme à l'esprit de la démarche (transparence, dialogue...), de valider la fiche de présence remplie par les participants, et de comptabiliser les votes s'il s'agit d'une séance de garantie.

Pour trouver un témoin, la structure doit s'adresser à une structure d'un type différent, engagée ou non dans la démarche et qui n'a pas de lien avec elle, en lui demandant de mettre à disposition une personne dans un esprit d'intérêt général. Par exemple une mairie peut s'adresser à une association qui peut déléguer un bénévole, un collège peut s'adresser à une mairie qui peut déléguer un élu ou un responsable de service, etc.

- Les représentants de la structure

- Elus, direction :

Etant donné que c'est l'ensemble de la structure qui s'engage, et non pas uniquement le service restauration, la séance publique doit se faire en présence du représentant officiel de la structure : le Maire ou un Adjoint pour une commune, le Principal pour un collège...

- Responsable environnement :

La plupart des structures ont une personne référente en matière d'environnement (élu, chargé de mission, responsable RSE...) à même de présenter les engagements en duo avec le responsable de la restauration. En collège et lycée, ce rôle incombe aux élèves éco-délégués.

- Responsable de la restauration :

Suivant les cas, il peut s'agir du responsable de service ou du chef de cuisine. C'est lui qui présente les engagements, en duo avec le responsable environnement.

- Personnel de restauration :

Il est souhaitable que le personnel de restauration assiste à la séance et participe aux échanges, sans toutefois prendre part au vote de la garantie.

- Le public invité

L'équipe du restaurant établit la liste des personnes à inviter afin que les participants soient représentatifs de l'ensemble des parties prenantes (convives, producteurs, fournisseurs, responsables de restauration d'autres structures, associations locales, élus locaux, presse locale...). Une bonne représentativité est importante puisque ce sont les participants qui attribuent la garantie. Il est donc conseillé de diffuser largement l'information auprès des convives et au niveau du territoire.

Le nombre réel de participants varie généralement entre une douzaine et une centaine. Il n'y a pas de nombre idéal : cela dépend du type d'établissement, du contexte local... Cependant, il est fréquent que la

séance réunisse une quarantaine de personnes (dans ce cas, la visite de la cuisine peut se faire en deux groupes).

En collège et lycée, la séance publique doit se faire en présence de l'ensemble des élèves éco-délégués, la restauration collective responsable faisant officiellement partie de leur mission.

Une feuille de présence doit être remplie par les participants, validée par le témoin et transmise à la coordination nationale pour attester que la séance publique a bien eu lieu, avec éventuellement quelques photos.

- Comment la garantie est-elle attribuée ?

Le restaurant qui s'engage se voit attribuer dès le départ le logo Mon Restau Responsable® (il n'y a pas de vote lors de la 1^{ère} séance). En revanche, lors des séances suivantes, qui ont lieu tous les 2 ans, la visite de la cuisine est suivie d'une présentation de l'évolution des jauges, d'une discussion sur le respect des engagements pris et d'un vote pour le maintien de la garantie. Le vote est à bulletin secret, avec deux bulletins : « Je garantis que le restaurant a réellement progressé » et « Je ne garantis pas que le restaurant a réellement progressé ».

Toutes les personnes présentes participent au vote, à l'exception du personnel du restaurant. Les abstentions ne sont pas comptabilisées. Si le restaurant obtient la majorité des $\frac{3}{4}$, la garantie est attribuée pour 2 ans. Entre la moitié et les $\frac{3}{4}$ elle est attribuée pour 1 an. En dessous de la moitié, la garantie est suspendue mais le restaurant peut rester dans la démarche : il lui est simplement demandé de ne plus utiliser le logo et d'organiser une nouvelle séance l'année suivante. Si lors de cette nouvelle séance la garantie n'est pas attribuée, le restaurant est considéré comme sorti de la démarche.

Remarques importantes :

- C'est le progrès qui est garanti, pas le niveau atteint ;
 - Il y a un échange sur le respect de chaque engagement mais le vote est global : il n'est pas nécessaire que chaque engagement ait été tenu du moment que le restaurant a réellement progressé tout en respectant globalement ses engagements ;
 - La garantie n'est effective que si le restaurant prend de nouveaux engagements.
- Quelle est la durée de la séance publique ?

La séance publique d'engagement dure environ 1h30 : 5 à 10 mn pour l'accueil des participants (mot de bienvenue), 30 à 40 mn pour la visite de la cuisine suivant la marche en avant, 45 mn pour la présentation des engagements, puis le verre de l'amitié.

Les séances de garantie durent environ 2h, puisqu'entre la visite de la cuisine et la présentation des nouveaux engagements s'ajoute une phase d'échanges d'environ 30 mn sur le respect des engagements précédents, avec un vote.

- Qui envoie les invitations ?

La structure envoie elle-même les invitations, en utilisant le modèle d'invitation fourni par la coordination nationale (que la structure pourra personnaliser avec son logo). Généralement l'invitation est faite au nom de la personne la plus haut placée dans la structure (le Maire de la commune, le Principal du collège...).

Si la restauration est concédée à une société de restauration, c'est la structure donneuse d'ordre qui invite. La collaboration de la société de restauration peut

éventuellement être mentionnée dans l'invitation, mais afin d'éviter toute confusion son logo ne doit pas y apparaître.

Bien entendu, une fois les invitations envoyées il est souhaitable de faire des relances téléphoniques afin de s'assurer de la présence d'un minimum de participants.

- Faut-il inviter la presse à la séance publique ?

La publication d'un article dans la presse quotidienne régionale ou le bulletin municipal valorise le travail de l'équipe de restauration, permet de faire connaître les engagements pris à un public très large, et peut contribuer à la naissance d'une dynamique territoriale en donnant à d'autres structures l'envie de s'engager. La participation de la presse à la séance publique est donc tout à fait dans l'esprit de la démarche Mon Restau Responsable®.

Deux outils sont mis à disposition par la coordination nationale :

- Le modèle d'invitation à la séance publique. Destiné à tous les participants, ce modèle convient également pour inviter les journalistes. Il doit être envoyé à la presse quelques jours avant la séance, et suivi d'une relance téléphonique pour s'assurer de la présence d'un journaliste ou d'un correspondant local.
- Un modèle de communiqué de presse, à personnaliser avec les principaux engagements du restaurant et un témoignage du responsable expliquant ses motivations. Le communiqué de presse ne doit pas être envoyé à l'avance — sinon les journalistes risquent de ne pas se déplacer — mais remis aux journalistes présents à la séance et envoyé après la séance à ceux qui n'étaient pas présents, accompagné d'une photo de la remise du logo, afin qu'ils puissent faire paraître un article.

Le modèle d'invitation



mon restau responsable
MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

UNE INITIATIVE DE :

FONDATION NICOLAS HULOT POUR LA NATURE ET L'HOMME

RESTAU'CO

INVITATION PERSONNELLE
Le 24/09/2018 à 14h30

Caisse des Ecoles
DU 17^{ème} ARRONDISSEMENT DE PARIS

La Caisse des Ecoles du 17^{ème} arrondissement REJOINT LA DEMARCHE **MON RESTAU RESPONSABLE®** PROPOSÉE PAR LA FONDATION NICOLAS HULOT & LE RÉSEAU RESTAU'CO

M.Geoffroy BOULARD, Maire du 17^{ème} arrondissement

A le plaisir de vous convier à la séance d'engagement **Mon Restau Responsable®** de la Caisse des Ecoles du 17^{ème} arrondissement.

Le 24 septembre 2018 à 14h30
18 rue Bernard Buffet 75017 Paris

Merçi de confirmer votre présence auprès de :
Sylvie Dauriat - 01 43 87 31 09 - sdauriat@cde17.fr

Qu'est-ce que Mon Restau Responsable® ?

Mon Restau Responsable® est une garantie participative dédiée à la restauration collective. Elle garantit les restaurants de collectivité qui s'engagent pour une cuisine plus saine, de qualité, respectueuse de l'environnement. 4 domaines d'application sont pris en compte : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial. Cette démarche souple et volontaire, basée sur l'évolution progressive des pratiques, est également originale dans sa forme. Convives, producteurs, distributeurs, associations, élus... sont parties-prenantes dès le début de la démarche et ce sont eux qui décernent la garantie Mon Restau Responsable® pour 2 ans.

Ils soutiennent Mon Restau Responsable®

Fondation Nicolas Hulot, CarasSo, api, Réseau Restau'Co, Sysco France, U, VIVALYA

Le modèle de communiqué de presse



mon restau responsable
MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

UNE INITIATIVE DE :

FONDATION NICOLAS HULOT POUR LA NATURE ET L'HOMME

RESTAU'CO

COMMUNIQUE DE PRESSE,
18 rue Bernard Buffet 75017 Paris, 24 septembre 2018

Proposer une restauration collective de qualité et respectueuse de l'environnement, c'est possible !

La Caisse des écoles du 17^{ème} arrondissement de Paris engage sa restauration dans la démarche Mon Restau Responsable®

Le 24 septembre 2018, la Caisse des Ecoles du 17^{ème} arrondissement rejoint la garantie participative Mon Restau Responsable®, créée par la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'Co. Pas de note, de label ou de classement, Mon Restau Responsable® propose une méthode souple et évolutive qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués. Devant ses parties prenantes, la Caisse des Ecoles du 17^{ème} arrondissement présentera ainsi ses prochaines actions pour améliorer encore l'assiette de ses convives et devenir un *restau responsable* !

Les engagements de la Caisse des Ecoles du 17^{ème} arrondissement

La Caisse des Ecoles sert 10 000 repas par jour dans 51 restaurants scolaires (45 écoles, 1 jardin d'enfants, 4 collèges et 1 lycée). Elle dispose de 6 cuisines en régie qui préparent les repas le matin même et les livrent en liaison chaude aux restaurants, ce qui garantit une qualité gustative optimale. Celle-ci est aussi due à la qualité des matières premières, avec notamment 47% de produits bio.

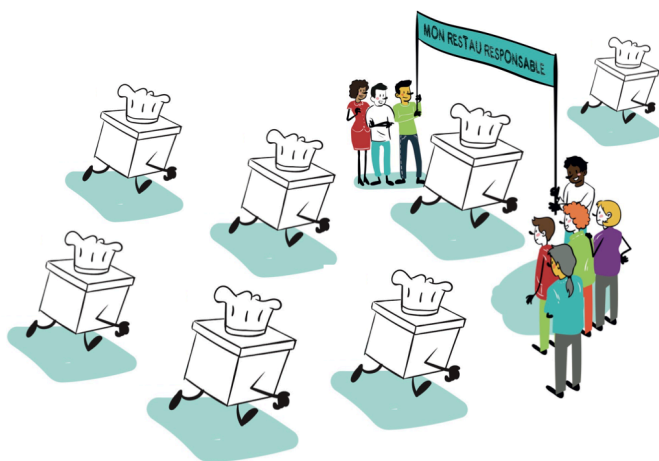
Parmi les nouveaux engagements pris par les équipes de restauration :

- Mettre en place un Livre d'Or à disposition des enfants dans chaque réfectoire ;
- Développer un algorithme pour affiner les prévisions des effectifs de chaque école et éviter les surplus ;
- Utiliser au moins 20% de légumes frais grâce à la création récente d'une légumerie dans chaque cuisine ;
- Introduire des endives, des lentilles et des tomates d'île-de-France ;
- Proposer au moins 1 dessert sur 4 « fait maison » ;
- Mettre en place une solution de traitement des bio-déchets adaptée aux contraintes du milieu urbain.

« A la Caisse des Ecoles, nous sommes dans une démarche permanente d'amélioration de l'équilibre et de la qualité des repas. Notre credo, une cuisine « 3S » : saine, simple et savoureuse, pour que ça plaise aux enfants. Parce que nous avons une responsabilité morale vis-à-vis des enfants que nous nourissons. » Sylvie Dauriat, directrice de la Caisse des Ecoles du 17^{ème} arrondissement.

L'engagement d'un territoire dans Mon Restau Responsable®

Il est essentiel que les différents restaurants collectifs d'un territoire proposent aux convives, dès leur plus jeune âge et tout au long de leur parcours, des pratiques alimentaires cohérentes, respectueuses de la santé et de l'environnement. Cette cohérence doit aussi se traduire dans les approvisionnements, pour favoriser la structuration de filières de production locales de qualité.



Les structures de restauration qui s'engagent dans Mon Restau Responsable® peuvent impulser une dynamique territoriale autour d'orientations communes, en proposant à d'autres structures proches de s'engager simultanément. Ainsi est né le concept de Journée territoriale d'engagement, qui a été mis en place pour la 1^{ère} fois en Anjou le 5 juin 2018 — avec 14 structures représentant 77 restaurants de collectivité — et qu'il est souhaitable de généraliser.

Une journée territoriale d'engagement s'articule autour de plusieurs événements :

- Des séances publiques d'engagement le matin et l'après-midi, au cours desquelles chaque structure fait visiter sa restauration et présente à ses parties prenantes les progrès qu'elle souhaite mettre en place ;
- Une cérémonie commune en fin de journée, où les élus des différentes structures font part de leurs motivations pour s'engager dans la démarche et reçoivent le logo Mon Restau Responsable. En réunissant les représentants des principaux établissements du territoire (établissements d'enseignement, administrations et entreprises, établissements médico-sociaux), cette cérémonie est un véritable temps fort.

La Journée territoriale d'engagement Mon Restau Responsable® peut s'inscrire dans le cadre plus global d'un Projet Alimentaire Territorial.



La cérémonie de clôture de la Journée territoriale d'engagement en Anjou

La dynamique territoriale

- Le rôle du référent départemental

Le référent départemental est une personne qui exerce (ou qui a exercé) des fonctions techniques ou d'encadrement dans une structure gérant une restauration collective engagée dans Mon Restau Responsable (en cuisine, gestionnaire, au service éducation...), et qui souhaite s'investir davantage dans la dynamique territoriale. Pour cela :

- Il est en lien avec les restaurants collectifs de son département pour coordonner les visites techniques ;
- Il organise des Rencontres techniques au moins une fois par an.

Les rencontres techniques sont l'occasion d'échanger sur les bonnes pratiques dans un climat de confiance entre équipes de restaurants collectifs de tous types, publics et privés.

Elles favorisent l'implication des équipes et permettent de progresser collectivement.



- Le rôle des animateurs de territoire

Dans de nombreuses collectivités ou associations, des personnes ont pour rôle de mettre en œuvre des politiques publiques impliquant la restauration collective (structuration de filières locales, prévention des déchets, plan climat, etc.). Lorsqu'elles s'appuient sur Mon Restau Responsable, elles jouent de facto un rôle d'animateur de la démarche dans leur territoire. Par exemple :

- La directrice du Pays du Perche Sarthois coordonne l'engagement des communes du Pays dans Mon Restau Responsable afin de favoriser l'approvisionnement local de qualité ;
- Le chargé de mission climat-énergie du Pôle d'Équilibre Territorial et Rural du Montargois-en-Gâtinais organise des réunions d'information des professionnels sur la démarche Mon Restau Responsable dans le cadre du Plan Climat ;
- Les bénévoles de l'association Biotope Festival aident les communes du Grand Saint-Emilionnais à s'engager dans Mon Restau Responsable pour une amélioration générale des pratiques ;
- A la demande du Parc Naturel Régional du Médoc, qui souhaite développer les circuits courts et valoriser l'élevage local, la chargée de mission alimentation de l'association CPIE Médoc accompagne les restaurants collectifs qui s'engagent dans Mon Restau Responsable.

- Le rôle des responsables de restaurants engagés

Ils assurent les visites techniques des nouveaux restaurants et échangent sur leurs bonnes pratiques avec les responsables des autres restaurants engagés.

ORGANIGRAMME MON RESTAU RESPONSABLE

Pilotage national

La Fondation Nicolas Hulot et le Réseau Restau'Co assurent ensemble le pilotage national.

Contacts :

Fondation Nicolas Hulot : Patrice Raveneau p.raveneau@fnh.org 06 68 01 33 91

Réseau Restau'Co : Mylène Bliard m.bliard@restauco.fr 07 72 37 13 47

Coordinations régionales

Des coordinations régionales sont en place dans certaines régions. Elles promeuvent Mon Restau Responsable auprès des institutions et coordonnent l'organisation des Journées territoriales d'engagement.

Référents départementaux

Ils coordonnent la réalisation des visites techniques dans leur département et organisent des Rencontres techniques.

Contacts : voir la carte www.monrestauresponsable.org/reseau

Le réseau des référents départementaux est en plein développement.

Si vous êtes volontaire pour jouer ce rôle, contactez Mylène Bliard !

Animateurs de territoire

Chargés de mission dans des EPCI ou des associations, ils promeuvent Mon Restau Responsable au niveau local dans le cadre d'une politique publique ou d'un projet associatif et accompagnent les restaurants qui s'engagent.

Responsables des restaurants engagés

Ils assurent les visites techniques des nouveaux restaurants et échangent sur leurs propres pratiques avec les responsables des autres restaurants engagés lors des Rencontres techniques.





www.monrestauresponsable.org



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



Une démarche validée par



Partenaires FNH

Partenaires Restau'co



Avec le soutien de

