



RESTAURATION COLLECTIVE

Un approvisionnement durable, pour mieux nourrir et moins gaspiller

Et si, pour le même prix, les restaurants collectifs proposaient des repas sains, de qualité et respectueux de l'environnement ! Le tout, en gaspillant moins. Tel est l'enjeu de la démarche « Mon Restau Responsable » qui fédère agriculteurs locaux, collectivités, élus, fournisseurs, convives... pour le plaisir de toutes les papilles.



Chaque jour, près de huit millions de repas sont servis dans les restaurants scolaires, les entreprises, les maisons de retraite et les hôpitaux. Face au gaspillage alimentaire grandissant, de nombreuses structures ont souhaité réagir. Comment ? En rejoignant la démarche « Mon Restau Responsable ». Portée par la Fondation pour la Nature et l'Homme, créée par Nicolas Hulot, et le réseau Restau'Co, cette initiative propose aux restaurants collectifs d'améliorer leurs pratiques en privilégiant notamment l'approvisionnement en produits bio et locaux. Le tout, pour le même prix.

UN ENGAGEMENT VOLONTAIRE ET PUBLIC

La démarche, fondée sur le volontariat, inclut plusieurs étapes. Le restaurant qui s'engage complète tout d'abord un questionnaire pour s'auto-évaluer et faire le point sur ses pratiques en matière de développement durable. Il peut ainsi voir ses points forts et identifier les pratiques à améliorer. Cela peut aller du choix des produits à leur préparation, en passant par l'accueil, l'aspect éducatif des repas,

la prévention contre le gaspillage ou encore la formation du personnel. Le restaurant invite ensuite différents acteurs (convives, élus, producteurs locaux, associations, fournisseurs...) à une « séance publique d'engagement » durant laquelle il présente les pistes d'amélioration envisagées. Il bénéficie alors de six mois à deux ans pour tenir ses engagements. Quand il estime avoir progressé, il remplit de nouveau le questionnaire d'auto-évaluation, s'engage sur de nouvelles pistes d'amélioration et organise enfin une « séance participative de garantie ». Chaque acteur décide si le restaurant a réellement progressé. Si c'est le cas, les différents partenaires lui attribuent une « garantie » qui sera réétudiée tous les deux ans.

À CHACUN DE DEVENIR PORTEUR DE SOLUTIONS

La démarche « Mon Restau Responsable » est originale dans le sens où c'est aux équipes en place, à l'échelle locale, dans les restaurants

Le progrès continu repose sur l'implication de tous les acteurs : salariés, élus, convives, agriculteurs ...

collectifs, dans les mairies et dans les associations, de redonner du sens à leur métier. Toutes les idées sont bonnes à prendre ! Un projet ne pourra aboutir que si la motivation est réelle. Pour beaucoup, l'objectif est d'introduire davantage de produits locaux et sans pesticides, pour promouvoir une alimentation saine, équilibrée, tout en soutenant des filières locales, porteuses d'emplois. Un changement qui nécessite parfois un peu de temps. Aux dires de ceux qui ont franchi le pas, cela vaut largement l'implication. Le travail des agriculteurs est valorisé, celui du personnel des restaurants collectifs également. Seules les poubelles font désormais grise mine !

POINTS FORTS

- Action participative à l'échelle locale, de l'assiette au champ
- Chaque restaurant met progressivement en place ses propres actions
- Des repas de qualité et variés, générant moins de déchets
- Davantage de plaisir pour les équipes et les convives



200 RESTAURANTS COLLECTIFS D'ICI FIN 2017

Le programme, lancé en juin 2016, séduit. À l'été 2017, près de **76 restaurants collectifs** sont officiellement engagés et 200 sont en passe de l'être d'ici la fin de l'année. L'objectif à terme est que des milliers de restaurants collectifs entrent dans la **démarche, ouverte à tous**, quelles que soient leurs pratiques initiales : l'enjeu est de progresser.



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

CONTACT

Patrice Raveneau
Coordinateur national
Tél. : 01 45 22 10 70
@ p.raveneau@fnh.org

www.restauration-collective-responsable.org