



© CC BY-NC-ND 2.0



MON RESTAU RESPONSABLE®

La garantie d'une restauration collective
de qualité et respectueuse
de l'environnement.

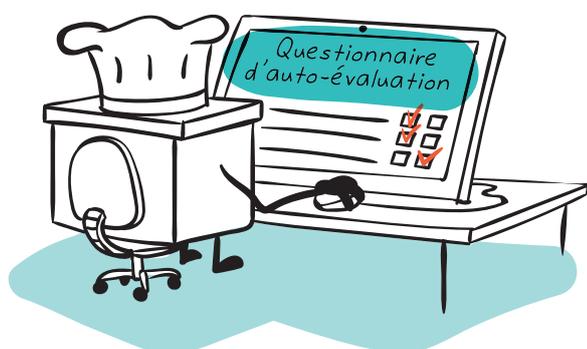
www.mon-restau-responsable.org



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



4 étapes pour obtenir la garantie Mon Restau Responsable®

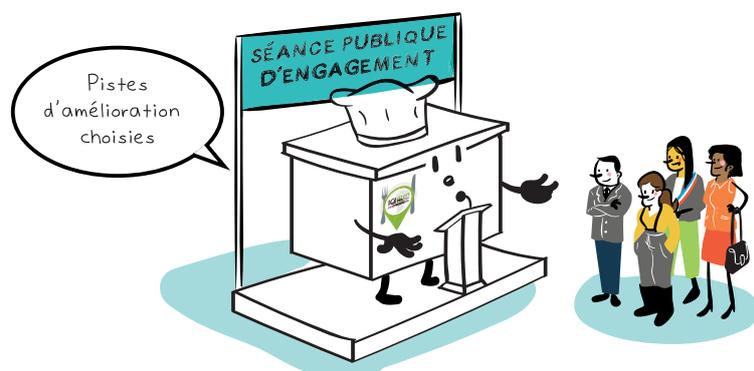
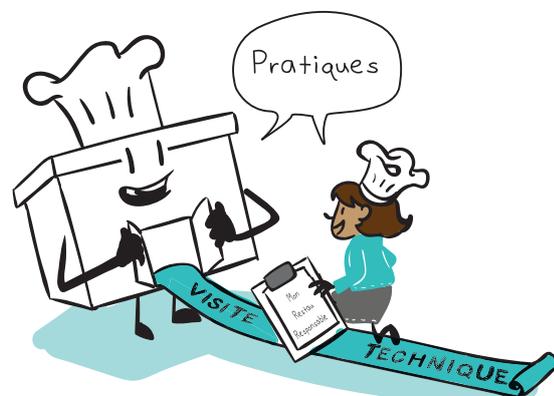


ÉTAPE 1 - L'auto-évaluation

Le restaurant doit d'abord compléter un questionnaire d'auto-évaluation.

ÉTAPE 2 - La visite technique

Il reçoit la visite du responsable d'un autre restaurant engagé et détermine ensuite les pistes d'amélioration.



ÉTAPE 3 - La séance publique d'engagement

Le restaurant invite des acteurs locaux à une séance publique d'engagement. Dès lors, il bénéficie du logo.

ÉTAPE 4 - La garantie

Tous les 2 ans, le restaurant réunit une séance participative de garantie.

Le restaurant doit poursuivre ses efforts et s'engager sur de nouvelles pistes de progrès.



ÉTAPE 1 : EN UNE HEURE, ÉVALUEZ VOTRE RESTAURANT

www.mon-restau-responsable.org

Un questionnaire d'auto-évaluation en accès libre balayant tous les critères du développement durable vous permet de faire le point sur vos pratiques.

Comprenant 160 questions, il porte sur 4 piliers :

- **Le bien-être** : confort des convives, qualité nutritionnelle.
- **L'assiette responsable** : production et cuisine responsables.
- **Les éco-gestes** : limitation du gaspillage, économies d'eau et d'énergie, choix des produits d'entretien...
- **L'engagement social et territorial** du restaurant.



▶ VOUS ÊTES ÉLU LOCAL

Que la préparation des repas soit assurée par les services de votre collectivité ou qu'elle soit concédée à une société de restauration, le remplissage du questionnaire par chacun de vos restaurants vous permet de disposer d'une vision d'ensemble, précise et objective, pour affiner votre stratégie en matière de restauration responsable. En gestion concédée, le questionnaire devient un fil conducteur pour votre prochain appel d'offres. Sa grille d'analyse vous propose des critères auxquels vous n'auriez peut-être pas pensé.



▶ VOUS ÊTES RESPONSABLE D'UN RESTAURANT

Le questionnaire a été testé et perfectionné pendant un an auprès de différents types de restaurants. Grâce à sa simplicité, vous pourrez le remplir en une heure, sans avoir à consulter vos factures !

Cet outil professionnel permet de visualiser très facilement vos points forts et les pistes d'amélioration possibles avec un système de jauges.



▶ VOUS ÊTES RESPONSABLE D'UNE CUISINE CENTRALE

Le questionnaire est aussi fait pour vous ! Bien sûr, vous ne pourrez pas renseigner les questions relatives au confort des convives, mais vous pourrez inciter les restaurants satellites à remplir eux aussi le questionnaire et à entrer avec vous dans une démarche de progrès.

Com
&
marc

pa
dé
qu

ment
a
che ?

ÉTAPE 2 : LA VISITE TECHNIQUE

Une fois le questionnaire rempli, un professionnel de la restauration collective également engagé dans la démarche effectue une visite technique dans l'établissement. Ce temps d'échange permet de bénéficier rapidement de conseils. Ensuite, l'équipe du restaurant se réunit pour choisir collectivement des pistes d'amélioration.



ÉTAPE 3 : L'ENGAGEMENT

Le restaurant invite des acteurs locaux à une séance publique d'engagement durant laquelle il présente les pistes d'amélioration qu'il a choisies. Dès lors, il peut afficher le logo **Mon Restau Responsable**® dans son établissement et communiquer sur sa démarche auprès de ses convives. Il choisit lui-même le montant de sa cotisation, qui permet de financer la coordination nationale et le développement de la démarche.



ÉTAPE 4 : LA GARANTIE PARTICIPATIVE

Le restaurant a entre 6 mois et 2 ans pour tenir ses engagements. Quand il estime avoir suffisamment progressé, il organise une séance participative de garantie durant laquelle les différents acteurs décident collectivement de lui attribuer la garantie, qui sera réexaminée tous les 2 ans.

La garantie participative est une démarche citoyenne qui permet d'associer tous les acteurs.

Pourquoi parle-t-on de « garantie participative » ?

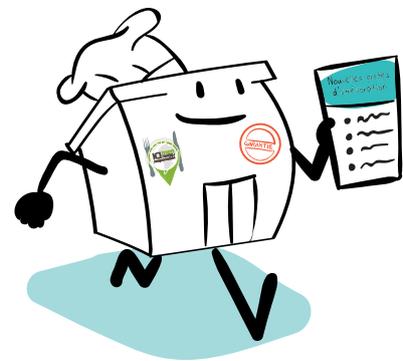
Tout simplement parce que ce sont les parties prenantes de l'établissement (convives, producteurs, distributeurs, associations...) qui attribuent elles-mêmes la garantie. La Fondation Nicolas Hulot et le Réseau Restau'Co donnent à cette garantie une dimension nationale.

LES AVANTAGES DE MON RESTAU RESPONSABLE®

Construit avec les fédérations, des filières de production, de transformation et de distribution de la restauration collective, Mon Restau Responsable® permet au restaurant :

- de disposer d'un cadre d'analyse pour dresser l'état des lieux de son service de restauration de manière simple et rapide ;
- de progresser à son rythme sur la base d'une concertation de l'équipe, tout en associant les acteurs du territoire ;
- de valoriser son service et les progrès réalisés grâce à la garantie affichée sur l'établissement et sur ses outils de communication.

Tous les restaurants peuvent obtenir la garantie.



IL SUFFIT D'ENTRER DANS LA DÉMARCHE ET DE PROGRESSER D'ANNÉE EN ANNÉE.

Progresser à budget constant, c'est possible : en réduisant les pertes à la cuisson, en diversifiant les apports protéiques, en travaillant avec les acteurs du territoire, et surtout en réduisant le gaspillage, qui représente 28% de l'assiette, 0,58 €/repas, 150 g/jour/personne !

Les circuits de distribution existent. Une vingtaine de plateformes bio et locales dédiées à la restauration collective couvre aujourd'hui 70% des départements. Des interlocuteurs uniques, prêts à faciliter vos démarches n'attendent que vous. Parallèlement, les circuits

de distribution par les grossistes s'adaptent à la demande responsable de votre établissement.

Le code des marchés publics a évolué ! Des critères portant sur la qualité, la fraîcheur, les circuits courts permettent de favoriser un approvisionnement responsable.

Il est temps de redonner du sens au travail en cuisine. Plats cuisinés sur place, pâtisseries maison ou salades lavées sur site, de nombreuses solutions permettent de baisser les coûts et de réinvestir l'assiette pour le bonheur des convives !

VOS CONTACTS

Des collectifs territoriaux sont en cours de création pour faciliter la mise en relation des restaurants. Contactez-les :

- **Bretagne (St-Brieuc) :** Réseau Cohérence : 02 96 58 01 94 contact@reseau-coherence.org
- **Charente-Maritime :** Association IODDE (CPIE Marennes-Oléron) 05 46 47 61 85 contact@iodde.org
- **Côte d'Or (Dijon) :** Réseau Restau'Co – Luc Delahaye 09 81 28 33 43 MRR@restauco.fr
- **Gironde :** Association Curuma (CPIE Médoc) 05 56 09 65 57 patrick@curuma.org
- **Midi-Pyrénées (Toulouse) :** Association 3PA – 05 61 08 11 30 contact@3pa.info
- **Rhône-Alpes (Lyon) :** Réseau Restau'Co – Marie-Cécile Rollin - 09 70 44 91 39 MRR@restauco.fr
- **Rhône-Alpes (Chambéry) :** Association Mountain Riders – Yohan Salmon 04 20 30 28 98 yohan@mountain-riders.org

La Fondation Nicolas Hulot est le référent pour l'Île-de-France et pour toutes les régions où il n'existe pas encore de collectif.

Contact : Patrice Raveneau 01 41 22 10 70 mon-restau-responsable@fnh.org

UNE DÉMARCHE
VALIDÉE PAR DE
NOMBREUSES
FÉDÉRATIONS ET
ASSOCIATIONS
NATIONALES.



Ils sont déjà engagés

Le SIRESCO, cuisine centrale (Bobigny)

« Mon Restau Responsable® permet à chacun d'avancer à son rythme et de se doter d'objectifs réalisables. Nous avons déjà opéré des changements organisationnels en passant d'une direction hygiène-qualité à une direction développement durable et qualité. »

Eric Plée, Président



Le RIL, restaurant inter-administratif (Lyon)

« Par un process précis et grâce à sa démarche de progrès invitant à prendre régulièrement de nouveaux engagements, Mon Restau Responsable® permet de construire les projets de demain. »

Philippe Muscat, Directeur



Le Lycée Janson de Sailly (Paris)

« En nous guidant dans la poursuite de nos efforts, Mon Restau Responsable® est une continuité logique de notre action. C'est également une opportunité supplémentaire de valoriser le travail des agents et les actions que nous avons mises en place grâce à la dynamique de participation des personnels et des élèves. »

Christophe Chaumon, Technicien territorial



La Caisse des Ecoles du 4^{ème} arrondissement de Paris

« Nous avons opté pour cette démarche de progrès qui est intéressante à plusieurs niveaux : elle nous permet de valoriser les actions déjà mises en place, de communiquer sur la manière de travailler tout en respectant une démarche responsable, et surtout de fixer de nouveaux objectifs qui nous aideront à avancer toujours plus dans le sens des pratiques du développement durable, et vers plus de transparence vis-à-vis des consommateurs. »

Virginie Duchesne, Directrice



La Fondation Nicolas Hulot remercie ses partenaires :

Partenaire
fondateur



Partenaires
projet



fondation
daniel & nina carasso
sous l'égide de la Fondation de France

