



UNE INITIATIVE DE :



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME
Créée par Nicolas Hulot

RÉSEAU
Restau'c

Annexe du communiqué de presse

Les engagements des sites de restauration collective

ADEME	2
CAISSE DES DEPOTS VIA AGR RESTAURANTS	4
ASSOCIATION PETITE ENFANCE	6
CHU D'ANGERS	8
CONSEIL DEPARTEMENTAL DU MAINE-ET-LOIRE	10
Collège Chevreul	10
Collège Maryse Bastié	11
Collège Colbert	12
Collège Cousteau	13
Collège de l'Evre	14
Collège Jean Monnet	15
Collège Trémolières	15
Collège du Val d'Oudon	16
Collège Jean Zay	17
CROUS D'ANGERS	19
EPARC POUR LES RESTAURANTS DES ECOLES PRIMAIRES D'ANGERS	21
INSTITUT MONTECLAIR	23



ADEME

L'ADEME engage un site de restauration collective.



« L'alimentation durable est au cœur des enjeux de la transition écologique, c'est aussi une préoccupation majeure des citoyens. La mobilisation de la restauration collective est un levier essentiel pour faire évoluer les pratiques sur toute la chaîne alimentaire, en agissant de l'approvisionnement à la lutte contre le gaspillage. C'est pourquoi l'Ademe soutient le programme Mon Restau Responsable de la Fondation pour la Nature et l'Homme et s'engage dans la démarche pour son siècle social. »

Arnaud Leroy, président

« Au regard des enjeux environnementaux, l'alimentation est un axe clé de la transition écologique de notre société, thématique sur laquelle l'ADEME est impliquée depuis plusieurs années. L'engagement de la restauration collective représente un levier fort, notamment pour recréer du lien entre acteurs d'un même territoire sur l'ensemble de la chaîne alimentaire et pour accompagner l'évolution des pratiques alimentaires des français. Par le double engagement de son restaurant angevin et le soutien à Mon Restau Responsable en tant que partenaire financier, l'ADEME souhaite ici renforcer son rôle d'exemplarité et participer à l'effort collectif pour amorcer la transition vers des systèmes alimentaires durables. »

David Ménager, directeur des ressources humaines

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Elle met ses capacités d'expertise et de conseil à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale. L'Agence aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, la qualité de l'air et la lutte contre le bruit.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation.

Les engagements du restaurant d'Angers de l'ADEME

Bien-être

1. Mettre en place une enquête annuelle auprès des convives et exploiter les résultats pour une amélioration continue de la prestation

Assiette responsable

2. Augmenter le pourcentage de produits bio (actuellement 25 %), en développant le réseau de partenaires producteurs bio sur le territoire tout en limitant l'inflation du prix du repas pour les convives



3. Augmenter le pourcentage de produits labellisés (actuellement 20% de Label Rouge, IGP, biodynamie, commerce équitable...) en intégrant de nouvelles catégories de produits
4. Augmenter le pourcentage de produits locaux (actuellement 20 %) en intégrant de nouvelles catégories de produits
5. Promouvoir davantage l'offre végétarienne avec de nouvelles recettes et en proposant une fois par mois 2 plats végétariens sur les 3 plats chauds, au lieu d'1 sur 3 les autres jours
6. Réfléchir à l'instauration de différents grammages pour la viande ou le poisson, afin de tendre vers 100 g par portion (actuellement 150 g)

Eco-gestes

7. Formaliser la mise en place de 2 semaines de pesée du gaspillage alimentaire par an, et sensibiliser les convives pour réduire de 20% le gaspillage entre les 2 pesées (actuellement 71g de biodéchets par plateau)
8. Élargir le tri effectué par le personnel au retour des plateaux — qui concerne actuellement les biodéchets — aux emballages (pots de yaourts, canettes de soda...) pour les recycler.
9. Réduire le volume de déchets généré par les contenants « compostables » de la vente à emporter, en passant à un système de contenants réutilisables qui pourraient être apportés par les convives
10. Réduire la consommation des fluides liée à l'activité du restaurant (eau, électricité, gaz), en sensibilisant les personnels de cuisine et en leur communiquant les consommations mensuelles pour qu'ils puissent mesurer les résultats de leurs efforts

Engagement social et territorial

11. Améliorer l'information des convives sur l'impact environnemental des plats proposés, en partenariat avec Eco2initiative
12. Instaurer des journées « alternatives » autour des thématiques de l'alimentation durable pour informer et sensibiliser les convives (éco-conception des filières alimentaires, changement de comportement, gaspillage alimentaire...)
13. Présenter un bilan annuel d'indicateurs environnementaux

Contact : Sarah Martin, animatrice du secteur de l'alimentation durable - 02 41 20 74 03 - sarah.martin@ademe.fr



Caisse des Dépôts via AGR Restaurants

AGR Restaurants engage un deuxième site de restauration collective, le premier, se situant à Paris, s'est engagé le 24 octobre 2017.

L'Association de gestion des restaurants du groupe Caisse des Dépôts (AGR) est engagée dans une démarche RSE exigeante et exemplaire, telle que voulue par la CDC, notamment en matière de réduction des gaz à effet de serre, d'approvisionnement en circuit court, et d'engagements en produits bio et labellisés. L'AGR est membre du groupe projet « Ecotidien » de la Caisse des dépôts et consignations depuis 2010 qui fixe des objectifs en la matière, respectant à minima les contraintes réglementaires, avec une volonté d'exemplarité.



Au sein du groupe Caisse des dépôts, l'AGR est l'association qui a pour mission la restauration collective de 9 sites en France, dont 6 en Ile-de-France et 3 en régions. Elle assure également les services de cafétéria, de restauration rapide, de traiteur et de Room Service proposés aux personnels de ses membres associés (la Caisse des Dépôts, CNP Assurances et Informatique CDC).

En 2018, l'AGR poursuit ses engagements avec Ecotidien avec :

- **36 % de ses achats responsables** de denrées alimentaires (déclinées comme suit : **7% de produits issus de l'agriculture biologique, 13% de produits labellisés, 10 % de produits issus du circuit court, 6 % de produits issus d'une démarche environnementale et origine française**)

- **Optimisation de la diminution d'émissions de CO²** en limitant à 5 livraisons* maximum par jour et par site

- Au-delà du tri sélectif, la **valorisation de tous les déchets organiques** et la mise en place d'un plan d'actions pour **maîtriser la consommation d'eau**

- La poursuite de la **démarche « Mon restau responsable »** de la fondation de la Nature et de l'Homme, après le restaurant du siège de la CDC à Paris

Les engagements du restaurant d'Angers de l'AGR

Bien-être

1. Engager une refonte des menus pour renforcer notre démarche environnementale, en relation avec les nouvelles attentes des convives (végétarien, flexitarien, de saison, etc.).
2. Renforcer notre communication sur les axes qualitatifs : informer les convives des menus à l'avance, avec indication des labels de qualité des produits et de l'origine des viandes, et organiser des visites de cuisine.
3. Être un interlocuteur privilégié pour remonter au propriétaire les remarques des convives concernant la structure (chaleur, bruit, etc.) ; renforcer l'analyse des enquêtes de satisfaction sur cet item et définir un plan d'action avec le responsable de site du propriétaire.

Assiette responsable

4. Proposer 3 sortes de fruits et 3 sortes de légumes d'origine exclusivement française (pommes, poires, bananes, pommes de terre, endives, betteraves).



5. Demander aux fournisseurs un reporting par période, sur les labels de qualité (bio, SIQO) et sur les origines des produits (national, circuit court)
6. Atteindre 85% de plats « faits en cuisine » à partir de produits bruts* en 2019, 95% en 2020 (hors frites). *Les produits bruts pouvant être surgelés.
7. Augmenter la présence de plats principaux à base de protéines végétales, et sensibiliser nos convives à la consommation de protéines végétales.

Eco-gestes

8. Diminuer le gaspillage et mieux valoriser les déchets :
 - En formant le personnel
 - En sensibilisant les convives
 - En mesurant avec le propriétaire le volume de déchets organiques valorisés
 - En passant à des produits à usage unique en matières compostables
 - En valorisant en cuisine les queues et les chutes de poisson
9. Utiliser des techniques de cuisson diminuant la consommation d'énergie (cuisson basse température, sous pression...).
10. Favoriser l'utilisation de produits d'entretien porteurs d'un éco-label officiel.

Engagement social et territorial

11. Participer au programme RSE « Ecotidien, ensemble tous responsables » de la Caisse des Dépôts et Consignations, qui vise à réduire les émissions de gaz à effet de serre.
12. Sensibiliser le personnel à la démarche Mon Restau Responsable ;
13. Communiquer sur notre démarche dans les médias du groupe Caisse des Dépôts et dans la presse.

Contact : Marianne Druon, responsable d'exploitation - marianne.druon@caissedesdepots.fr
- 02 41 05 19 25



Association Petite Enfance

L'association Petite Enfance a engagé 15 sites de restauration collective, le 27 mars 2018.



« Engagés depuis plusieurs années dans l'amélioration continue de nos pratiques, rejoindre Mon Restau Responsable s'inscrit pleinement dans notre projet associatif pour aller plus loin dans la démarche éco citoyenne & permettra de sensibiliser davantage les acteurs que nous côtoyons quotidiennement. »

Christophe Désormeaux, chargé de mission Petite Enfance

Au-delà de son engagement dans la démarche Mon restau responsable, l'association Petite Enfance a la volonté de proposer aux parents de s'inscrire comme acteur dans la vie de chaque établissement. De ce fait, elle propose l'implication parentale qui est un élément essentiel pour inviter les parents à participer à la vie de leur enfant dans un lieu d'accueil collectif.

L'Association Petite Enfance, acteur de l'Économie Sociale et Solidaire gère 14 équipements petite enfance et un Relais Assistant Maternel soit 334 places d'accueil au quotidien représentant plus de 1000 familles par an. Actrice du secteur Petite Enfance dans le département du Maine et Loire, elle contribue à répondre à un service public inscrit dans un projet de territoire incluant une démarche qualité et éco citoyenne. Avec un budget de 5 000 K€ par an, l'association se doit d'anticiper les changements, prendre en compte l'évolution du secteur Petite Enfance en s'adaptant à la fois aux besoins des familles, aux évolutions budgétaires et en proposant des projets innovants. Pour cela, des équipes pluridisciplinaires sont engagées dans le projet social de l'Association, accompagnées dans leur mission d'accueil de l'enfant et sa famille sans discriminations.

Le partenariat, élément incontournable dans l'action publique, est essentiel pour l'Association Petite Enfance afin de croiser les regards sur les besoins en action sociale, d'imaginer des projets communs et d'évaluer ensemble la cohérence de nos pratiques.

Contact : Christophe Désormeaux, chargé de mission petite enfance - 02 41 72 00 10 - christophe.desormeaux@associationpetiteenfance.fr

Les engagements du restaurant de l'association Petite Enfance

Bien-être

1. Mesures régulières de la température des salles de restauration.
2. Travaux de rénovation de la cuisine.

Assiette responsable

3. Augmentation des livraisons en produits frais et secs issus de l'agriculture biologique.

Eco-gestes

4. Sensibilisation du personnel aux bonnes pratiques de gestion de l'eau et des énergies.
5. Sensibilisation et/ou formation du personnel à propos de l'utilisation des produits d'entretien.



6. Achat de consommables avec distributeurs économiques.
7. Remplacement de consommables (draps d'examen, essuie-mains) par du textile à usage unique lavable
8. Suppression des bombes aérosols (toilettes, salles de change).

Engagement social et territorial

9. Amélioration des conditions de travail des salariés par l'achat de matériel professionnel (ex : lave-vaisselle)
10. Choix du mobilier labellisé PEFC / FSC.
11. Formation du personnel à la méthode HACCP, aux recommandations du GEMRCN, à la cuisine de produits issus de l'agriculture biologique.



CHU d'Angers

Le CHU d'Angers engage un site de restauration collective.



« Le CHU d'Angers s'est engagé depuis plusieurs années dans une démarche de qualité et de développement durable. Aujourd'hui, nous sommes heureux de nous engager auprès de la Fondation pour la Nature et l'Homme et du Réseau Restau'Co. Cela concrétise l'incarnation de cette démarche volontariste déployée dans l'intérêt premier des patients mais également des personnels. Accueil, approvisionnement plus responsable et respectueux de l'environnement, réduction des déchets et engagement social par l'insertion professionnelle, c'est une approche qui s'inscrit dans la démarche citoyenne globale qui est la nôtre. Notre centre hospitalier universitaire poursuit ici sa politique volontariste d'écoresponsabilité. »

Cécile Jaglin-Grimonprez, directrice générale du CHU d'Angers

Le CHU d'Angers, avec son unité de production culinaire s'engage pour améliorer l'assiette proposée aux patients et aux agents hospitaliers fréquentant ses selfs. Aujourd'hui, le CHU d'Angers devient le deuxième CHU de France à rejoindre le réseau Mon Restau Responsable® qui comptera en juin près de 400 restaurants dans son réseau.

L'unité de production culinaire du CHU d'Angers en chiffres :

- Plus d'1,3 million de repas produits chaque année

- Une équipe de 80 agents hospitaliers

Contact : Audrey Capitaine, rédactrice, chargée des relations presse et des réseaux sociaux
- Audrey.Capitaine@chu-angers.fr - 02 41 35 79 97

Les engagements de l'UPC du CHU d'Angers

Bien-être

1. A la demande des hospitaliers fréquentant le self, améliorer la présentation des menus aux selfs et aux patients.
2. Développer, selon les possibilités des services de soins, les petits déjeuners en libre-service pour les patients (ex. : depuis 2017, la maternité propose aux jeunes mamans des petits déjeuners sous forme de buffet).
3. Pour favoriser la convivialité, prévoir des salles à manger dans le plan d'architecture du nouveau bâtiment qui accueillera des patients en soins de suite en 2020.

Assiette responsable

4. Développer les recettes en barquette unique « mono-portion » : facilite la proposition de recettes traditionnelles et présentation des plats améliorée. Cette évolution par rapport au système classique (une barquette pour la protéine, une pour le légume) permettra également de réduire l'utilisation de barquettes en plastique. A échéance de 4 ans,



migrer vers des emballages compostables, qui existent sur le marché mais ne sont pas encore adaptés à nos outils.

5. Relance du marché « poissons surgelés » pour l'ensemble de notre groupement UNIHA, pour garantir un approvisionnement respectueux des quotas de pêche, en imposant la simple congélation sans additifs afin de favoriser la transformation près des lieux de pêche et stopper les transferts via la Chine, augmenter le nombre de références pour éviter la pression sur certaines espèces et diversifier les menus.

Eco-gestes

6. S'engager sur la filière bio-déchets, en commençant par les selfs (en collaboration avec la conseillère hôtelière du CHU), et à échéance de 4 ans pour tous les services, en lien avec la mise en place de la barquette compostable.
7. Relancer l'appel d'offres pour les produits d'entretien en incluant des produits avec écolabel.

Engagement social et territorial

8. Poursuivre l'accueil de stagiaires de l'association de réinsertion Resto Troc, et les intégrer de façon durable à l'équipe (4 années de partenariat, une embauche réalisée).
9. Respecter nos engagements collectivement au sein de l'unité de production culinaire du CHU, et motiver nos collègues de la restauration sociale hospitalière à travers l'association UDIHR.



Conseil départemental du Maine-et-Loire

Le Conseil départemental engage 9 sites de restauration collective.



« La question est pleinement d'actualité : peut-on bien manger en restauration collective ? Alors que le sujet fait débat, le Département de Maine-et-Loire s'est engagé dans une démarche volontariste quant à la restauration des collégiens, en conjuguant quantité et qualité. Il est essentiel que la restauration collective garantisse, dès le plus jeune âge, des pratiques alimentaires cohérentes, respectueuses de la santé et de l'environnement. Cela passe notamment par un approvisionnement en réseau local et/ou bio. Meilleure preuve de cette qualité, le gaspillage alimentaire a largement chuté dans les assiettes des collégiens. »

Marie-Jo Hamard, vice-présidente du Département en charge de l'environnement

Le Département de Maine-et-Loire a choisi d'engager la restauration scolaire des collèges dans la démarche *Mon Restau responsable*[®], système participatif de garantie créé par la Fondation pour la Nature et l'Homme présidée par Audrey Pulvar et le réseau Restau'Co. Le collège angevin Jean-Monnet a été le premier en France, en 2017, à recevoir cette garantie. Sous l'impulsion du Département, de nombreux collèges se sont fortement impliqués au cours de ces dernières années en matière de développement durable. En matière de restauration responsable, il est impératif de lier la qualité avec la lutte contre le gaspillage et la réduction des déchets. Les collèges ne sont pas tous au même niveau d'engagement pour de multiples raisons (moyens, ressources, compétences, ...). Mais pour tendre vers un objectif commun, le Département collabore étroitement avec la Chambre d'agriculture, Inter bio, le GABBAjou (Groupement des agriculteurs biologistes et biodynamistes), sous forme d'accompagnements et de rencontres.

Contact presse : Pascal Houdemont - p.houdemont@maine-et-loire.fr - 02 41 81 44 72

- Les engagements du Collège Chevreul

Bien-être

1. Mettre en place un livre d'or sur le site E-lyco pour recueillir les remarques des convives
2. Renforcer les ateliers cuisine avec des groupes d'élèves volontaires :
 - Élaboration de plats
 - Fabrication et cuisson de pain maison
 - Atelier du sportif pour les sections « Basket » (préparation de barres de céréales bio)
 - Nouveaux thèmes (ex. : cuisine du monde)
3. Poursuivre la sensibilisation à une alimentation équilibrée, avec :
 - Pour toutes les classes de 6^{ème}, un atelier de confection du « petit déjeuner idéal » en collaboration avec l'infirmière



- Pour toutes les classes de 4^{ème}, un atelier dégustation complété d'une exposition présentant le rapport à la nourriture sous différents aspects (santé, culturel, religieux, habitudes familiales...)
4. Renforcer la formation en diététique du chef de cuisine
 5. Remplacer 1/3 des tables du réfectoire par des tables plus ergonomiques (avec roulettes et basculantes) et des chaises plus légères

Assiette responsable

6. Renforcer les achats locaux (actuellement 70 %) tout en maintenant le niveau de bio (actuellement 25%), pour atteindre 75% de produits bio et/ou locaux
7. Renforcer la place des viandes labellisées dans le marché d'achats, afin d'avoir des viandes d'une bonne qualité nutritionnelle

Eco-gestes

8. Continuer les campagnes de pesées des déchets alimentaires pour réduire encore le gaspillage (actuellement 2 g de pain par élève + 49 g de déchets tout confondu)
9. Rechercher une solution pour collecter et valoriser les déchets organiques malgré notre situation en centre-ville (exemple : prise de contact avec une entreprise de collecte des déchets à vélo vers une usine de méthanisation)
10. Suivre l'évolution de la consommation d'eau d'une année sur l'autre afin d'apporter des mesures correctives si nécessaire
11. Formaliser le protocole des cuissons de nuit
12. Développer les éco-labels pour les produits lessiviels (en plus du nettoyage vapeur existant)

Engagement social et territorial

14. Augmenter les volumes d'achat de légumes auprès de l'ESAT « Les Béjonnières » de St-Barthélémy d'Anjou
15. Organiser dans le restaurant des rencontres entre les élèves et des fournisseurs locaux, avec dégustation de produits
16. Monter une visite d'élèves sur une exploitation agricole avec l'équipe pédagogique

Contact : Eric Simon, chef de cuisine - tccenator@gmail.com - 02 41 25 33 03

- Les engagements du Collège Maryse Bastié

Bien-être

1. Sensibiliser les élèves sur aspects nutritionnels avec des affiches dans le restaurant



2. Informer les élèves et les parents concernant l'origine ou la qualité des produits servis au restaurant à travers des actualités publiées sur le site E-lyco

Assiette responsable

3. Commencer un approvisionnement en pommes bio
4. Tester des repas bio à intervalles réguliers

Eco-gestes

5. Acquérir un nettoyeur vapeur pour limiter les produits d'entretien

Engagement social et territorial

6. Ergonomie des postes de travail : rehausser le fond de la plonge
7. Présenter la démarche Mon Restau Responsable en réunion de service
8. Afficher l'engagement Mon Restau Responsable dans E-lyco, avec photo et mise en avant des producteurs locaux fournissant le restaurant

- Les engagements du Collège Colbert

Bien-être

1. Mettre à jour les fiches techniques nutritionnelles des recettes sur le logiciel EMap.fr
2. Diminuer le bruit dans la salle à manger des élèves (travaux prévus en 2019)

Assiette responsable

3. Passer à 20% de produits bio (actuellement 11%)
4. Continuer à développer l'approvisionnement local pour passer à 60 % (actuellement 53 %)
5. S'engager avec des producteurs locaux de céréales bio pour que leur farine soit utilisée pour la fabrication du pain

Eco-gestes

6. Réduire les déchets primaires en privilégiant les fournisseurs livrant en caisses réutilisables
7. Réduire les déchets secondaires en utilisant plus de produits en vrac comme le yaourt ou le fromage blanc en seau pour éviter les pots d'emballage individuel
8. Mettre en place les cuissons évolutives pour économiser l'énergie

Engagement social et territorial

9. Sensibiliser les fournisseurs locaux à la démarche et aller les visiter (producteurs de légumes, viande, produits laitiers...)
10. Sensibiliser l'équipe à la démarche « Mon Restau Responsable »



11. Utiliser un logo « fait collège » (créé par le collège Trémolières) qui serait affiché à côté des plats afin de les mettre en valeur

Contact : Yannick Rochard, chef de cuisine - colbert-cuisine.0491025y@ac-nantes.fr - 02 41 58 35 42

- Les engagements du Collège Cousteau

Bien-être

1. Pérenniser le Conseil de Vie Collégienne et la commission « menus » pour favoriser l'échange entre le personnel de service et les convives
2. Développer les animations au niveau de la restauration
3. Mettre en place des ateliers cuisine
4. Valoriser les recettes et la présentation de certains plats sur E-lyco, avec des photos
5. Aménager les vestiaires du personnel

Assiette responsable

6. Augmenter la part de produits locaux et/ou bio à 50% d'ici 2 ans (30% aujourd'hui), dont 20% de produits de proximité immédiate (30 km), tout en veillant au maintien du coût matière
7. Investir dans du matériel permettant les cuissons de nuit, et s'appuyer sur ce matériel pour augmenter la proportion de « fait maison »

Eco-gestes

8. Réduire le gaspillage à 50 g par plateau (actuellement 100 g) :
 - o En réduisant la taille des assiettes (assiettes petite faim et grande faim)
 - o En sensibilisant les élèves de 6^{ème} aux différentes portions possibles,
 - o En ayant un vrai suivi du gaspillage sur le logiciel EMapp
9. Installer des sous-compteurs d'eau et d'électricité pour quantifier les économies potentiellement réalisables, l'équipe souhaitant progresser dans ce domaine
10. Généraliser l'utilisation du nettoyeur vapeur et développer l'utilisation de produits d'entretien éco-labellisés, que l'équipe a commencé à tester avec satisfaction.

Engagement social et territorial

11. Former un apprenti
12. Faire des portraits vidéo des producteurs et utiliser le vidéoprojecteur pour les diffuser dans le restaurant

Contact : Igor Boutreux, chef de cuisine - 02 41 92 43 77 - I.boutreux@maine-et-loire.org



- Les engagements du Collège de l'Evre

Bien-être

1. Échanger au quotidien avec les élèves au moment du repas sur l'origine des produits
2. Suivre une formation à la nutrition pour le chef de cuisine, et continuer le plan alimentaire du collège en proposant un menu dirigé avec des choix d'entrées et de desserts
3. Rendre la salle à manger plus agréable en s'appuyant sur la décoration mensuelle du repas à thème, et changer toutes les portes du service restauration

Assiette responsable

4. Développer l'approvisionnement local (rayon de 50 km) issu de l'agriculture durable (actuellement 62% de produits locaux dont 5 à 10% de bio)
5. Développer l'approvisionnement en viande fraîche locale (bœuf Maine-Anjou, lapin des Mauges, volaille « La nouvelle agriculture », etc.)
6. Cuisiner selon la saison et les produits du marché et faire des fiches recettes adaptées aux produits locaux

Eco-gestes

7. Réduire le gaspillage (objectif : moins de 50 g de bio-déchets par plateau, de la production jusqu'au débarrassage)
8. Trouver une solution avec la commune ou d'autres partenaires pour recycler les bio-déchets, qui sont actuellement triés mais pas valorisés
9. Réduire les emballages et favoriser les contenants réutilisables ou repris par les fournisseurs
10. Perfectionner l'utilisation des équipements de cuisine en s'appuyant sur l'acquisition d'un nouveau four : développer les cuissons de nuit et les cuissons basses températures en formant le personnel
11. Installer des centrales de dilution des produits de lavage écolabellisés

Engagement social et territorial

12. Augmenter les volumes d'achats en légumes frais auprès de l'ESAT "Les Béjonnières" à St-Barthélémy d'Anjou
13. Développer les relations avec les fournisseurs autour du collège (visite d'exploitation, de coopérative...)
14. Participer aux rencontres territoriales et aux salons professionnels
15. Communiquer sur la démarche du collège : site E-lyco, presse locale, bulletin communal, magazine du département

Contact : Christophe Daudin, chef de cuisine - 02 41 30 28 36 - christophe.daudin@sfr.fr



- Les engagements du Collège Jean Monnet

Le collège Jean Monnet est engagé dans la démarche Mon restau Responsable depuis le 27 juin 2017.

Bien-être

1. Mise en place d'une boîte à idées
2. Mise en place d'une commission restauration avec les enfants et quelques parents
3. Création d'un questionnaire en ligne pour avoir un ressenti des parents

Assiette responsable

4. Passer à 50 % de produits bio en volume d'achat (actuellement : 47 %)
5. Commencer à s'approvisionner en viande bio locale (toute la viande est déjà locale)
6. Vérifier auprès du producteur de porcs que leur nourriture ne contient pas d'OGM
7. Pour le pain, se renseigner sur l'origine de la farine, et au cas où elle ne serait pas française changer de fournisseur

Eco-gestes

8. Réfléchir à l'utilisation d'énergie « verte »

Engagement social et territorial

9. Formaliser le rôle des éco-délégués par rapport à la restauration
10. Promouvoir le logiciel libre Emapp.fr qui facilite la collaboration entre les restaurants collectifs du territoire
11. Communiquer plus largement sur la démarche responsable du restaurant

Contact : Nicolas Thurault, chef de cuisine - nicolas.thurault@gmail.com - 02 41 73 19 90

- Les engagements du Collège Trémolières

Bien-être

1. Mettre en place une enquête de satisfaction portant sur la qualité des repas, le confort de l'espace de restauration (bruit, luminosité, température, espace disponible) et la qualité du service.
2. Mettre en place une boîte à idées pour recueillir les remarques des convives.

Assiette responsable

3. Passer à 25% de produits bio en 2019 (actuellement 19%)
4. Continuer à développer l'approvisionnement local pour passer à 60 % en 2019 (aujourd'hui à 56 %)
5. Présenter un plat alternatif à base de légumineuses une fois par mois minimum

Eco-gestes



6. Passer un contrat avec une société pour la récupération des huiles et graisses usagées.
7. Utiliser du papier recyclé pour les essuie-mains

Engagement social et territorial

8. Sensibiliser les fournisseurs locaux à la démarche et aller les visiter (producteurs de légumes, viande, produits laitiers...)
9. Sensibiliser l'équipe à la démarche Mon Restau Responsable®
10. Créer un logo « fait collège » avec l'aide des professeurs d'arts plastiques qui pourrait ensuite être utilisé par tous les collèges du Maine-et-Loire

Contact : Christophe Beaufreton, chef de cuisine - cuisine.tremolieres@ac-nantes.fr - 02 41 65 79 94

- Les engagements du Collège du Val d'Oudon

Bien-être

1. Mettre en place une boîte à idées afin de recueillir les demandes des élèves
2. Former un membre du personnel sur la qualité nutritionnelle

Assiette responsable

3. Augmenter le pourcentage de produits bio
4. Comptabiliser de manière distincte les pourcentages de produits bio et de produits locaux, afin de disposer des données dans le cadre de la mise en application de la future loi
5. Rechercher de nouveaux fournisseurs proches du collège

Eco-gestes

6. Poursuivre la baisse importante du gaspillage constatée depuis que les assiettes sont servies en fonction de la demande des enfants, avec pour objectif 40g de déchets alimentaires par plateau (actuellement 65g). Pour cela, continuer les pesées hebdomadaires et afficher ce que le collège aurait pu acquérir en évitant ce gaspillage (baby-foot, table de ping-pong, sorties...).
7. Réduire la consommation d'eau et d'électricité en sensibilisant le personnel aux bonnes pratiques de gestion
8. Sensibiliser les élèves au gaspillage de papier (essuie-mains et WC) et changer le modèle de distributeur

Engagement social et territorial

9. Valoriser la démarche lors des journées portes ouvertes de l'établissement
10. Communiquer sur la démarche dans la presse locale



Contact : Laurent Plessis, chef de cuisine - l.plessis@maine-et-loire.org - 02 41 95 13 18

Les engagements du Collège Jean Zay

Bien-être

1. Mettre en place un livre d'or pour recueillir les conseils et les attentes des convives
2. Faire une formation nutrition/diététique au personnel de cuisine par le CNFPT et faire valider les menus par la diététicienne EMAPP
3. Proposer aux élèves 1 atelier d'éveil entre chaque période de vacances scolaires (éducation au goût, gaspillage...)
4. Modifier les locaux pour les rendre plus fonctionnels et ergonomiques pour le personnel (petite plonge, fours, sauteuses) et plus agréables pour les convives (salle à manger)

Assiette responsable

5. Atteindre 45% de produits bio locaux en 2019 et 50% en 2020 (actuellement 38% de bio, produit dans un rayon de 100 km)
6. Diversifier les plats proposés pour satisfaire la demande en lien avec le livre d'or

Eco-gestes

7. Réduire de façon significative le gaspillage (objectif : 60 g maximum de bio-déchets par plateau) :
 - En adaptant la taille des contenants à l'appétit des élèves (2 tailles de ramequin sur le Salad'Bar et 2 tailles d'assiette sur la ligne de self si c'est possible)
 - En mettant en place un « Chaud Bar » (point chaud en libre-service) pour les légumes ou des plats innovants
8. Réduire les emballages, favoriser les contenants réutilisables ou repris par les fournisseurs et les éco-emballages recyclables
9. Pour économiser l'énergie, développer les cuissons basse température et cuissons de nuit dès l'implantation des nouveaux fours et sauteuses
10. Passer à des méthodes d'entretien éco-responsables :
 - Utiliser des produits éco-labellisés et diminuer les produits chimiques
 - Acheter un nettoyeur vapeur et se former à son utilisation dans un autre collège
 - Désinfecter les crudités au vinaigre blanc



Engagement social et territorial

11. Augmenter les volumes d'achats en légumes avec l'ESAT « Les Béjonnères » à St-Barthélémy d'Anjou
12. Faire travailler les artisans locaux (boulangeries...) et visiter des exploitations agricoles
13. Communiquer sur la démarche (portail E-Lyco, bulletin communal, presse locale, magazine du département)

Contact : Bruno Delien, chef de cuisine - b.delien@maine-et-loire.org - [02 41 18 29 80](tel:0241182980)



CROUS d'Angers

Le Crous engage un site de restauration collective.



« Le Crous de Nantes Pays de la Loire est mobilisé depuis plusieurs années dans une démarche de qualité de service à l'étudiant, aussi bien en termes de rénovation structurelle par la modernisation ou la construction de nouveaux lieux de restauration, qu'en offre de restauration, avec notamment l'utilisation de produits Bleu-Blanc-Cœur et une offre végétarienne quotidienne. Le Crous de Nantes Pays de la Loire, par l'intermédiaire du Resto U' Ambroise Croizat, est très heureux de s'inscrire durablement dans cet engagement auprès de la Fondation pour la Nature et l'Homme et du réseau Restau'Co, qui valorise notre travail en matière de développement durable en restauration collective et met en exergue la qualité du travail réalisé par l'ensemble de nos équipes de restauration. »

Corinne Vadé, Directrice générale du Crous de Nantes Pays de la Loire

Le Crous de Nantes-Pays de la Loire est un établissement public national à caractère administratif, placé sous la tutelle du Ministère de l'Enseignement Supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. Au service de 127 159 étudiants et des établissements d'enseignement supérieur de l'académie de Nantes, le Crous est présent dans les 6 agglomérations où sont inscrits 95% des étudiants de la région : Nantes, Angers, Le Mans, Laval, La Roche-sur-Yon et Saint-Nazaire.

Le Resto U' Ambroise Croizat a ouvert ses portes en avril 2016 au cœur du campus Médecine à Angers. Dès sa création, le Resto U' Ambroise Croizat a pris en compte les enjeux du développement durable dans son activité quotidienne au service des étudiants et des personnels de l'enseignement supérieur. Avec une moyenne de 500 repas servis par jour, l'équipe du Resto U' Ambroise Croizat a fait le choix de privilégier quotidiennement des produits issus de filières responsables et de développer une offre de restauration végétarienne.

Contact : Alexandre Heligon, responsable communication - alexandre.heligon@crous-nantes.fr - 06 89 36 29 85

Les engagements du Resto U' Ambroise Croizat

Bien-être

1. Aménager la terrasse extérieure avec du mobilier

Assiette responsable

2. Passer à 20% de produits Bleu Blanc Cœur (actuellement 10%), dont le pain au lin fabriqué localement
3. Diminuer le sucre ajouté dans les desserts préparés sur place
4. Fabriquer des jus de légumes frais
5. Réaliser un menu végétarien chaque jour

Eco-gestes

6. Proposer des formules à deux composants pour limiter le gaspillage



7. Utiliser des produits d'entretien éco-responsables

Engagement social et territorial

8. Travailler en collaboration avec le CHU



EPARC pour les restaurants des écoles primaires de la Ville d'Angers



L'EPARC engage 47 sites de restauration collective à Angers.

« Bien entendu, je me félicite que la ville d'Angers donne le départ de cette première journée territoriale *Mon restau responsable*. Cette initiative s'inscrit dans une démarche plus globale que mène notre collectivité depuis 4 ans et qui vise à valoriser la filière et les produits locaux. »

Christophe Béchu, maire d'Angers

L'EPARC, qui emploie 216 agents, fournit 47 sites de restauration collective à raison de 13 500 repas par jour. Cela représente un peu plus de 2 millions de repas fabriqués chaque année.

A ce jour, 46 % des achats de l'EPARC sont réalisés en proximité, dont 66 % de produits frais. La part du bio représente 17 % et 74 % des produits sont d'origine française.

Dix-septième ville de France, Angers est situé au cœur de la région Pays de la Loire, dont elle est la deuxième agglomération après Nantes en termes de population (153 000 habitants). Capitale historique et place forte de l'Anjou, Angers se distingue aujourd'hui par sa spécialisation dans le domaine du végétal, avec le pôle de compétitivité Végépolys. Très dynamique sur le plan économique, Angers accueille aussi 40 000 étudiants sur plusieurs sites universitaires et au sein de grandes écoles publics et privés.

Contact : Service des relations presse - 02 41 05 40 33

Les engagements de l'Eparc pour les restaurants scolaires d'Angers

Bien-être

1. Associer les convives à l'évaluation des repas : chaque nouvelle recette utilisée pour la restauration scolaire sera testée auprès d'un groupe d'enfants (appréciation visuelle, olfactive et gustative).
2. Mesurer la satisfaction des clients — qui est une priorité pour l'Eparc — à travers une enquête de satisfaction qui sera lancée auprès des enfants et de leurs familles. Cette enquête sera accompagnée par des étudiants.

Assiette responsable

3. Augmenter les achats de produits locaux dont le bio, pour atteindre 50% de local et 20% de bio en 2020 (actuellement, l'Eparc a 46 % de produits locaux et 17 % de bio sur l'ensemble de ses achats).
4. Augmenter la part des produits labellisés (viandes Label Rouge, label Bleu Blanc Cœur, Commerce équitable), ceci dès le dernier trimestre 2018.
5. Développer la pâtisserie "maison" : dès septembre 2018, un secteur pâtisserie sera ouvert à l'Eparc pour augmenter les desserts « maison ».

Eco-gestes



6. Modifier le grammage de certains produits qui génèrent un fort gaspillage. En moyenne 105 g par enfant et par repas sont jetés dans les restaurants scolaires d'Angers, nous souhaitons réduire ce gaspillage alimentaire en commençant par baisser les quantités servies de certains produits plus jetés que les autres (ex : le chou rouge).
7. Amener l'enfant à faire des choix responsables sur la quantité de nourriture, en le laissant se servir en fonction de sa faim et en privilégiant des contenants collectifs pour les entrées et les desserts.
8. Favoriser le réemploi de nos déchets d'emballage. En cuisine centrale, pour la préparation des repas, de nombreuses denrées sont livrées en cartons, en cagettes ou sur palettes. Il convient de renforcer des partenariats pour augmenter le recyclage et le réemploi de ces emballages.
9. Investir dans du matériel à basse consommation d'énergie, en intégrant une clause relative à la consommation d'énergie dans la programmation des futurs investissements de matériel.

Engagement social et territorial

10. Former nos serveuses pour les rendre ambassadrices de nos valeurs. Nos serveuses sont le sourire de l'Eparc. Ce sont elles qui amènent les enfants à devenir autonomes dans leur choix et dans les quantités servies. Elles présentent nos plats, proposent aux enfants de les goûter avant de se servir. Elles sensibilisent également à la lutte contre le gaspillage alimentaire.



Institut Montclair

L'Institut Montclair engage 2 sites de restauration collective.



« Notre entreprise, la MFAM, est engagée dans la démarche RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) dans le domaine social, économique, territorial, environnemental. Il nous a paru évident de s'inscrire dans le programme proposé par la Fondation pour la Nature et L'Homme et le réseau Mon Restau'co. Aujourd'hui, nous sommes heureux de rendre public ces engagements. »

Philippe Boureau, responsable des services généraux

L'Institut Montclair et le Centre Charlotte Blouin soutiennent et accompagnent les jeunes déficients visuels, auditifs ou atteints de troubles sévères du langage et leurs familles du plus jeune âge jusqu'à l'université. L'objectif est de favoriser une autonomie maximale dans toutes les situations du quotidien (école, famille, relation avec les autres, loisirs...).

Dans le cadre de ses activités, l'Institut et le Centre assurent une restauration collective pour les jeunes, ouverte également aux professionnels de l'Institut, aux personnes résidentes au Square des Âges, aux personnes venant de l'extérieur, et nous assurons également les repas pour les crèches.

Contact : Sylvaine Moreau, directrice adjointe - 02.41.73.38.18 - sylvaine.moreau@mfam49-53.fr

Les engagements de l'Institut Montclair

Bien-être

1. Organiser des ateliers d'éveil au goût pour les usagers, les enfants des crèches et le personnel
2. Mettre en place les recommandations nutritionnelles du GEM-RCN

Assiette responsable

3. Atteindre 10% de produits bio, en commençant par l'épicerie, les laitages, les fruits et légumes
4. Éviter les viandes d'importation
5. Utiliser du poisson simple congélation, afin de favoriser la transformation près des lieux de pêche et éviter les transferts via la Chine
6. Mettre en place les mentions « maison » et « local » sur les menus

Eco-gestes

7. Mettre en place le tri en salle et la pesée des déchets alimentaires
8. Passer à des produits d'entretien éco-labellisés
9. Changer les distributeurs de papier



Engagement social et territorial

10. Communiquer sur le fait que l'Institut fait appel à un ESAT pour la blanchisserie et l'entretien des espaces verts
11. Communiquer sur la démarche auprès des autres établissements du groupe VYV Care

