



© GERHARD SEYBERT | ADOBESTOCK



RESTAURATION COLLECTIVE : ÇA BOUGE DANS LE TERRITOIRE DE NIORT

100 restaurants collectifs — écoles élémentaires, collèges, lycées, Centre hospitalier de Niort, EHPAD, Crous ou restaurants d'entreprises — rejoignent la démarche Mon Restau Responsable.

Un an après la promulgation de la loi Agriculture et Alimentation qui fixe un objectif de 50% d'alimentation de qualité, dont 20% de produits bio en restauration collective d'ici 2022, le territoire des Deux-Sèvres s'engage en masse pour une alimentation plus durable. Les 20 et 21 novembre, 100 restaurants collectifs très variés rejoignent ensemble la garantie Mon Restau Responsable, créée il y a 3 ans par la Fondation Nicolas Hulot (FNH) et le réseau Restau'Co. A l'occasion de séances d'engagement qui se succéderont pendant deux jours, les restaurants présenteront à leurs convives et parties prenantes les changements qu'ils prévoient pour améliorer la qualité des repas (bio, locaux...), le bien-être sur le lieu de restauration, les bonnes pratiques (gas-pillage, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien...) ou encore leur participation au dynamisme social et territorial de la région. Ces deux jours se termineront par une cérémonie de clôture, en présence de Nicolas Hulot et de tous les nouveaux engagés et de Sylvie Dauriat, présidente de Restau'Co.

UNE MÉTHODE ORIGINALE POUR ENTRER DANS UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS

Repenser la manière de concevoir ses menus, d'acheter des matières premières saines, de qualité et de proximité, de les préparer, de limiter le gaspillage ou encore de valoriser ses déchets ne peut pas se faire en un jour, ni sans un minimum d'aide. C'est pourquoi la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'Co ont créé Mon Restau Responsable, première garantie participative dédiée à la restauration collective. 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.

Tout commence par une séance d'engagement à l'occasion de laquelle chaque établissement présente, les 20 et 21 novembre, ses engagements face à ses convives, producteurs, distributeurs, associations, élus, etc. Les engagements seront ensuite réexaminés par ces mêmes parties prenantes d'ici 6 mois à 2 ans pour jauger de leur bonne réalisation. A la clé, la garantie Mon Restau Responsable décernée, non pas par la FNH et Restau'Co, mais bien par les publics et parties prenantes de chaque restaurant.

LES 15 STRUCTURES QUI S'ENGAGENT :

- CAF de Niort
- Conseil Départemental des Deux-Sèvres
- CPIE Gâtine Poitevine
- CROUS
- EHPAD Gatebourse
- EHPAD Le Grand Chêne
- EHPAD Le Pied du Roy
- Groupe IMA
- Centre hospitalier de Niort
- IH2EF Poitiers
- Lycée horticole Le Petit Chadignac
- Groupe IMA (Inter Mutuelles Assistance)
- MAIF
- Mairie de Niort
- Pays Mellois

LES IDÉES FUSENT POUR ENGAGER UNE DYNAMIQUE ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE

Force est de constater que ça marche et que les idées fusent ! Si le passage à plus d'approvisionnement local et/ou bio est l'un des axes communs à toutes les structures, des initiatives originales et pédagogiques s'apprêtent à voir le jour sur d'autres sujets.

Sur la question des ordures notamment, le restaurant collectif de la MAIF a un objectif zéro déchet sur les produits à usage unique. Celui de Léa Nature va optimiser la gestion et la réduction de ses biodéchets en les compostant, mais aussi en les utilisant comme nourriture pour son poulailler. L'IH2EF s'engage quant à lui à améliorer ses performances de tri grâce à une table de tri aux consignes très claires mais aussi en formant son personnel à la question. Toujours sur les éco-gestes, le restaurant de la CAF de Niort va accompagner son personnel dans l'utilisation de produits d'entretien éco-responsables.

Car la formation est aussi un enjeu structurant de la démarche Mon Restau Responsable, le Resto U Le Marais (Croust) va justement former son personnel à la lutte contre le gaspillage alimentaire, quand les agents des collèges du Conseil départemental des Deux-Sèvres sont déjà en train de monter en compétence sur des pratiques de cuisine préservant la qualité des nutriments. De son côté, le Centre hospitalier de Niort va travailler sur l'accueil et l'accompagnement des personnes en situation de handicap. Il faudra enfin former le personnel du service restauration de la Communauté de Communes Mellois à l'utilisation d'un nouveau matériel de cuisson, permettant de pratiquer des cuissons basse température et de nuit, dans le but de réduire la consommation d'énergie.

Le rééquilibrage de l'apport protéique en faveur des protéines végétales est par ailleurs un fort enjeu pour ces structures. Le groupe IMA (Inter Mutuelles Assistance) va par exemple proposer quotidiennement des alternatives végétariennes à ses convives, et le CPIE Gâtine Poitevine va servir des dîners sans viande ni poisson et l'EHPAD Gatebourg va réaliser un plan de diversification des protéines.

Mon Restau Responsable aide aussi à progresser pour garantir le bien-être des convives; l'EHPAD Le Grand Chêne va notamment améliorer l'environnement des repas à travers un meilleur aménagement de la salle de restauration et une présentation plus soignée des plats servis aux résidents. La Mairie de Niort est quant à elle décidée à agir sur l'environnement sonore dans ses cantines en remplaçant progressivement sur ses sites le mobilier des salles de restauration avec des tables anti-bruit et des chaises légères. Du côté du collège Maurice Fombeure, c'est l'avis des élèves qui va aider à améliorer la restauration collective, grâce à la mise en place d'un questionnaire de satisfaction, et d'une livre d'or ou d'une boîte à idées.

- [Voir les 131 engagements des restaurants en annexe.](#)

PLUS DE 1200 RESTAURANTS DÉJÀ ENGAGÉS DANS UNE MÉTHODE QUI FAIT SES PREUVES

Trois ans après sa mise en place, Mon Restau Responsable compte déjà 1200 restaurants collectifs engagés. Restaurants scolaires, universitaires, administratifs, d'entreprise, du milieu hospitalier, des EHPAD, de l'accueil spécialisé... tous sont concernés. La FNH et Restau'Co espèrent atteindre les 2 000 restaurants collectifs d'ici la fin 2020.

« Mon Restau Responsable est perçu par les restaurants de collectivité comme une véritable méthode de changement pour atteindre voire dépasser les objectifs de la loi alimentation, déclare Sylvie Dauriat, présidente du réseau Restau'Co. L'atout de cette démarche est de remettre le repas au centre d'un projet collectif, d'un projet de territoire avec les agriculteurs, les fournisseurs, les convives et élus locaux. »

Nicolas Hulot, président d'honneur de la Fondation Nicolas Hulot, se réjouit : *« La diversité des acteurs qui s'engagent aujourd'hui à Niort prouve que les dynamiques de territoire existent. Elles ont simplement besoin d'être mieux outillées pour se développer ; c'est ce que permet la garantie Mon Restau Responsable. Faire entrer 15 sites de restauration collective s'engageant volontairement dans une démarche de progrès, c'est la promesse d'un travail de réseau pour faire de l'alimentation saine et durable un droit pour toutes et tous sur le territoire niortais. »*

CONTACT PRESSE • MAËL COUTAND • COMMUNICATION • 06 72 02 23 92 • M.COUTAND@FNH.ORG

Ils soutiennent Mon Restau Responsable

FONDATION NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE ET L'HOMME



RESTAU'CO





CAF DE NIORT

Christophe Berthelot, chef de cuisine de la CAF de Niort : *"Il est grand temps que l'on agisse ensemble pour sauvegarder notre planète, Mon Restau Responsable est un bon début. Il faut que tout le monde s'y mette : trier les déchets, travailler avec des produits sains et locaux, travailler avec des personnes qui sont dans notre région et non à l'autre bout du monde, pour éviter la pollution."*

Nombre de convives (en repas par jour) : 80

Nombre de sites engagés : 1

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Le chef s'engage à mettre en place un livre d'or.
2. La référente développement durable réalisera une animation végétarienne par an.



Assiette responsable

3. S'approvisionner à 20% minimum de fruits et légumes frais bio.



Eco-gestes

4. Utiliser des produits de nettoyage éco-labellisés.
5. Utiliser des serviettes de table en papier recyclé.



Engagement social et territorial

6. Former le Chef de cuisine en cuisson basse température et en informatique sur l'année 2020.
7. Organiser une visite guidée des locaux de la cuisine une fois par trimestre par groupe de 5 personnes.
8. Aller à la rencontre de producteurs locaux et les mettre en avant dans le cadre d'un mini-marché au sein du restaurant une fois par an.



CHRISTOPHE BERTHELOT • CHEF GÉRANT • 05 49 33 13 99 • CAF.79034@API-RESTAURATION.COM



CPIE DE GÂTINE POITEVINE

Adèle Gamache, directrice du CPIE Gâtine Poitevine : "Le CPIE de Gâtine Poitevine, comme tous les Centre Permanents d'initiatives pour l'Environnement, mène des actions de sensibilisation à l'environnement. L'éducation alimentaire en est un enjeu fort. Le CPIE a la chance d'héberger des groupes d'élèves, de personnes en situation de handicap, d'adultes en formation, etc, qui, en plus de vivre des animations, mangent "responsable", pour que le discours et les actes se rejoignent !"

Nombre de convives (en repas par jour) : 13 en moyenne, en fonction du nombre de nuitées passées au CPIE (6300 repas par an)

Nombre de sites engagés : 1

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Afficher et partager oralement la composition des menus, en mentionnant les signes officiels de qualité et pour chaque produit les informations à disposition



Assiette responsable

2. Servir des petits-déjeuners et goûters exclusivement à base de produits d'origine biologique, incluant des produits locaux
3. Proposer des dîners exclusivement végétariens
4. Collaborer sur place avec des cuisiniers en produits d'origine biologique et locaux pour la préparation et la confection de 100 repas par an minimum



Eco-gestes

5. Acheter des tenues de travail pour les agents produites localement et/ou en coton équitable, lors du prochain renouvellement.



Engagement social et territorial

6. Soutenir la cuisine centrale fournissant la majorité des repas au CPIE, également engagée dans mon MRR, dans sa démarche de progrès
7. Acheter des produits et services auprès d'ateliers protégés et/ou chantiers d'insertion et/ou associations intermédiaires
8. Diffuser au-moins un communiqué de presse dans les deux ans pour valoriser la démarche collective responsable



ADÈLE GAMACHE • DIRECTRICE DU CPIE GÂTINE POITEVINE • 05 49 69 77 78

COMMUNAUTÉ DE COMMUNES DU MELLOIS

Marie-Emmanuelle Saintier, vice-présidente des affaires scolaires de la Communauté de Communes Mellois en Poitou et Mickaël Albert, chef du service restauration : "Avec un approvisionnement local de qualité, plus respectueux de l'environnement, une logistique efficace, un travail sur le gaspillage alimentaire, des cuisiniers engagés, c'est tout une chaîne d'acteurs mobilisés au bénéfice de l'assiette de nos enfants. Véritable projet de territoire, Mangeons Mellois est très fier de concrétiser sa dixième année d'existence, en s'engageant auprès de la Fondation Nicolas Hulot et de Restau'Co."

Nombre de convives (en repas par jour) : 2.450

Nombre de sites engagés : 39

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Réaliser une enquête de satisfaction après des parents et des enfants.
2. Mettre en place des self-services pour améliorer le temps de repas des enfants et réduire le bruit.



Assiette responsable

3. Informer les convives de l'origine des produits locaux identifiés sur une carte du territoire.
4. Développer un projet de transformation des légumes et fruits pour l'approvisionnement des restaurants scolaires, halte garderies et accueils de loisirs (légumerie et conserverie).
5. Former les agents sur les menus végétariens.
6. Organiser un atelier culinaire destiné aux cuisinières et cuisiniers avec l'intervention d'un chef de l'association « Les pieds dans le plat ».



Eco-gestes

7. Réaliser un diagnostic sur le gaspillage alimentaire (objectif : diminuer la quantité sur l'ensemble du territoire).
8. Installer des tables de débarrassage et de tri des déchets sur les sites équipés de self-services.
9. Acheter du matériel de cuisson innovant permettant de pratiquer des cuissons basse température et de nuit, afin de réduire la consommation des fluides.
10. Acquérir un véhicule ayant un moindre impact carbone pour le transport des marchandises.
11. Réaliser un audit sur la restructuration du service restauration.



Engagement social et territorial

12. Inviter les parents d'élèves à déjeuner sur les sites de restauration.
13. Recourir à la contractualisation avec les producteurs par des marchés publics.
14. Aider à construire une filière agricole durable avec les acteurs locaux.
15. Impliquer l'équipe de restauration dans la démarche Mon Restau Responsable.



MICKAËL ALBERT • CHEF DU SERVICE RESTAURATION SCOLAIRE • 05 49 07 46 72 • 06 28 94 22 95 • MICKAEL.ALBERT@MELLOISENPOITOU.FR



CROUS • RESTAURANT UNIVERSITAIRE LE MARAIS

Pour Mariannig Hall, directrice générale du Crous de Poitiers, "l'engagement du restaurant universitaire Le Marais à Niort rejoint la stratégie de développement durable que porte le Crous de Poitiers. L'enjeu est d'offrir une restauration saine et équilibrée. Plus globalement, la démarche Mon Restau Responsable permet de renforcer les économies d'énergie et d'eau, d'éviter le gaspillage, de systématiser le recours à des produits d'entretien éco-responsables, etc. L'inscription dans une dynamique territoriale traduit l'ambition d'une transition écologique efficace et engageante."

Nombre de convives (en repas par jour) : 450

Nombre de sites engagés : 1

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Restructurer le restaurant en 2020 pour améliorer les conditions d'accueil (hall, espace de service et salle de restaurant).
2. Indiquer les valeurs nutritionnelles sur les fiches techniques.



Assiette responsable

3. Atteindre 5% de produits bio d'ici 2 ans (actuellement 2%) en mettant l'accent sur les pâtes, la semoule, le boulgour, le café, les légumes.
4. Favoriser les achats locaux, notamment pour les produits laitiers eu égard à l'offre territoriale.
5. Installer une meilleure signalétique afin de communiquer sur l'origine des produits.



Eco-gestes

6. Former les agents à la lutte contre le gaspillage alimentaire.
7. Mettre en place un gâchimètre à pain.
8. Installer le tri sélectif (septembre 2020).



Engagement social et territorial

9. Changer la laverie pour améliorer l'ergonomie au travail (septembre 2020).
10. Organiser des ateliers avec les fournisseurs locaux pour la mise en valeur de leurs produits.
11. Organiser des animations autour de la thématique du développement durable.



KARINE PELTIER • DIRECTRICE DU SITE DE LA ROCHELLE ET DE NIORT
• 06 29 15 66 51 • KARINE.PELTIER@CROUS-POITIERS.FR



EHPAD GATEBOURSE, VASLES

Nombre de convives (en repas par jour) : 220

Nombre de sites engagés : 1

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Réaliser chaque année un questionnaire de satisfaction des usagers
2. Mettre en place une commission menu régulière 5 à 6 fois / an



Assiette responsable

3. Acheter 50% de produits provenant de l'agriculture responsable et de qualité dont 20% de bio
4. Réaliser un plan de diversification des protéines afin d'introduire plus de protéines végétales dans les menus
5. Augmenter la part de fait maison pour atteindre 25 et 50% des produits proposés cuisinés sur place.
6. Etablir les menus en fonction des saisons et des productions disponibles sur le territoire.



Eco-gestes

7. Diminuer la consommation de matières plastiques au sein de l'EHPAD et de la cuisine (plats, vaisselle usage unique, bouteille d'eau)
8. Valoriser les biodéchets (compost) et huiles usagées
9. Investir dans du matériel à basse consommation d'énergie (éclairage led, gaz groupe frigo...)
10. Peser mensuellement les déchets de préparation, de retour d'assiette et de pain.
11. Adapter le grammage à l'appétit des convives



Engagement social et territorial

12. Créer un réseau de travail inter EHPAD
13. Écrire un cahier des charges pour formaliser le projet alimentaire de l'EHPAD et le diffuser
14. Faire un bilan annuel des actions et investissements et le diffuser



ADÈLE GAMACHE • DIRECTRICE DU CPIE GÂTINE POITEVINE • 05 49 69 77 78

EHPAD LE GRAND CHÊNE, SAINT-VARENT, ET EHPAD LE PIED DU ROY, COURLAY

Ces EHPAD s'engagent officiellement dans la démarche mais présenteront leur liste d'engagement au moment de leur séance publique devant leurs parties prenantes.

Carole Jonquet, directrice de l'EHPAD Le Grand Chêne : "Notre engagement dans Mon Restau Responsable est une véritable opportunité de poursuivre et consolider une dynamique d'amélioration qualitative des repas servis aux résidents accompagnés au sein de l'établissement. L'engagement dans cette démarche appuie et complète les projets en cours, nous permet de faire partie d'un réseau d'acteurs impliqués dans l'alimentation saine et durable, et acte notre responsabilité en tant que collectivité publique."



IH2EF

Gwenael Voronowsky, chef de cuisine de l'IH2EF de Poitiers : "Aujourd'hui, je pense qu'il est nécessaire de participer par le biais de mon entreprise au développement durable pour sauvegarder notre belle planète, espérant apporter notre contribution au niveau mondial."

Nombre de convives (en repas par jour) : 750
Nombre de sites engagés : 1

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Créer un espace durable (jardinière marc de café, bibliothèque partagée, smooycle).
2. Faire des travaux sur l'acoustique du restaurant et un rafraîchissement des peintures de la salle à manger.



Assiette responsable

3. S'approvisionner à hauteur de 25% en épicerie bio en volume.
4. Réaliser deux animations culinaires durables par an.



Eco-gestes

5. Supprimer les contenants plastiques du pôle ventes à emporter.
6. Remplacer les bouteilles plastiques des repas annexes.
7. Booster l'usage de tri en sensibilisant les convives au tri, en formant les équipes au tri et en adaptant en back-office les containers.
8. Mettre en place le tri des déchets en cuisine en identifiant et réduisant les volumes.
9. Installer progressivement des détecteurs d'éclairage dans les zones de passage et de stockage.



Engagement social et territorial

10. Mettre en valeur les achats locaux, le bio, le fait maison par le biais d'un affichage plus dynamique.
11. Organiser un marché de producteurs locaux une fois par an.



ELODIE VANPRAET • DIRECTRICE DE RESTAURANT • 06 99 80 11 84
• ELODIE.VANPRAET@API-RESTAURATION.COM



LE GROUPE IMA

INTER MUTUELLES ASSISTANCE

Stéphane Bézias, directeur immobilier, achat, courrier du Groupe IMA : "En tant qu'entreprise responsable, ancrée dans son territoire, IMA déploie depuis 2009 une démarche de valorisation des produits locaux proposés dans son restaurant d'entreprise. En s'engageant dans le dispositif Mon Restau Responsable, au côté d'un de ses actionnaires historiques, le Groupe IMA donne une nouvelle dimension à son partenariat avec les acteurs locaux afin d'offrir, durablement, une alimentation responsable de qualité au bénéfice du bien-être de ses collaborateurs."

Nombre de convives (en repas par jour) : 650

Nombre de sites engagés : 1

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Améliorer la communication de proximité avec les convives (par exemple en signalant les plats « Fait maison »).



Assiette responsable

2. Proposer une offre de plats à base de protéines végétales.



Éco-gestes

3. Rédiger une procédure de gestion de fin de service pour limiter le gaspillage alimentaire.

4. Organiser une campagne de pesée du pain jeté une fois par trimestre.

5. Communiquer auprès des convives sur la valorisation des déchets organiques.



Engagement social et territorial

6. Mettre en place une commission restaurant une fois par trimestre.

7. Réaliser des animations lors de la Semaine du développement durable.



STÉPHANE BÉZIAS • DIRECTEUR IMMOBILIER, ACHATS, COURRIER
• 09 49 34 79 06 • STEPHANE.BEZIAS@IMA.EU



LÉA NATURE

RESTAURANT LA CANOPÉE

Raphaël Allouch, directeur du Bio'Pôle de Léa Nature : "Léa Nature a engagé une démarche en Responsabilité Sociétale et Environnementale depuis 2013. Il nous semblait évident et cohérent d'y associer notre restaurant d'entreprises. Mon Restau Responsable permet ainsi de valoriser nos actions vertueuses mises en place et de partager des bonnes pratiques avec d'autres restaurants collectifs."

Nombre de convives (en repas par jour) : 270

Nombre de sites engagés : 1

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Mettre en place une démarche de réduction du temps d'attente au restaurant.



Assiette responsable

2. Passer à 65 % d'ingrédients bio pour le restaurant d'ici 2 ans (actuellement 60 %), en fonction de la saisonnalité pour les ingrédients bio et de proximité.

3. Informer les convives des produits « fait maison ».

4. Informer les convives des produits issus du potager du Biopôle.



Éco-gestes

5. Organiser l'utilisation des déchets en optimisant leur emploi pour notre compost, le poulailler ou vers le recyclage.

6. Pour limiter le gaspillage, peser les déchets et informer les convives.

7. Supprimer totalement les bouteilles d'eau plate en plastique et informer sur la qualité de l'eau de source purifiée disponible gratuitement aux fontaines par la réalisation d'une analyse.

8. Utiliser des produits d'entretien écologiques tant en salle qu'en cuisine.



Engagement social et territorial

9. Communiquer plus spécifiquement sur nos engagements environnementaux.

10. Organiser une journée portes ouvertes pour présenter le restaurant et sa cuisine aux familles des convives.



RAPHAËL ALLOUCH • DIRECTEUR GÉNÉRAL DÉLÉGUÉ • RALLOUCH@LEANATURE.COM • 06 63 76 21 45



MAIF

Yann Fromanger, responsable restauration de MAIF : "S'engager dans la démarche Mon Restau Responsable est une formidable opportunité de remettre en question nos pratiques et de repenser les enjeux de la restauration collective. Face à l'urgence climatique, nous poursuivons ainsi la volonté de MAIF de générer un impact positif sur notre environnement."

Nombre de sites engagés : 1

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Mettre en place des dispositifs de recueil et d'évaluation de la satisfaction des convives.
2. Identifier des actions pour réduire le temps d'attente.
3. Engager une démarche nutritionnelle.



Assiette responsable

4. Obtenir la certification Ecocert niveau 1.
5. Informer le convive par une communication visuelle adaptée.
6. Développer une offre alternative quotidienne.



Éco-gestes

7. Objectif zéro déchet sur les produits à usage unique.
8. Aménager un espace adapté de tri des déchets.
9. Réduire les consommations de fluides.



Engagement social et territorial

10. Impliquer l'équipe dans la démarche « Mon Restau Responsable ».
11. Favoriser l'insertion de personnes en situation de handicap.
12. Aider à construire une filière agricole durable avec les acteurs locaux.



YANN FROMANGE • DIRECTEUR • 05 49 73 79 69 • YANN.FROMANGER@MAIF.FR

CONSEIL DÉPARTEMENTAL DES DEUX-SÈVRES

Le Département a décidé d'engager ses 36 collèges dans la démarche Mon Restau Responsable. Le premier à avoir réalisé sa séance publique d'engagement dans l'établissement est le collège Maurice Fombeure de Ménigoute. Chacun des collèges décidera de sa liste d'engagements avec ses parties prenantes qu'ils présenteront lors de leur propre séance d'engagement.

Rose-Marie Nieto, vice-présidente du Conseil départemental en charge de l'éducation et des collèges : *"Rejoindre Mon Restau responsable s'inscrit pleinement dans nos actions menées en faveur de la qualité de la restauration scolaire dans les collèges du département, avec notamment 48 % de local en moyenne dans chaque assiette ou la lutte contre le gaspillage alimentaire. En fédérant tous les acteurs de la restauration hors domicile, cette démarche va insuffler une dynamique collective de progrès !"*

À TITRE D'EXEMPLE, LE **COLLÈGE MAURICE-FOMBEURE** EST LE 1^{ER} À S'ENGAGER :

Franck Mousserin, principal du collège Maurice Fombeure : *"En accord avec le projet d'établissement et les objectifs fixés aux personnels de l'établissement, l'engagement du collège Maurice Fombeure de Ménigoute dans Mon Restau Responsable est une des actions qui visent à renforcer la conscience éco-citoyenne de nos élèves et à leur proposer une restauration de qualité."*

Nombre de convives (en repas / jour) : 265

Nombre de sites engagés : 1

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Mettre en place un livre d'or ou une boîte à idées.
2. Réaliser une enquête de satisfaction.
3. Mesurer régulièrement la température dans la salle de restauration.



Assiette responsable

4. Atteindre 20% de bio sur l'achat total de denrées (en volume financier).
5. Atteindre 50% de produits disposant d'une référence de qualité sur l'achat total de denrée (volume financier).
6. Remettre en place le pain et des féculents complets ou semi-complets.



Éco-gestes

7. Atteindre 50% d'approvisionnement papier reprographie en papier recyclé et/ou porteur du label FSC.
8. Mettre en place un contrat de maintenance pour les matériels de cuisine.



Engagement social et territorial

9. Contractualiser avec un boulanger local utilisant une farine régionale.
10. Communiquer régulièrement sur le niveau d'atteinte des objectifs de la Loi Egalim auprès des membres du Conseil d'Administration et via le site du Collège.



PAUL-EDOUARD CONSTANT • ADJOINT GESTIONNAIRE • 05 49 69 77 78 •
PAUL-EDOUARD.CONSTANT@AC-POITIERS.FR

CENTRE HOSPITALIER DE NIORT

Bruno Faulconnier, directeur du Centre Hospitalier de Niort : *"Mon Restau Responsable s'inscrit pleinement dans la politique en faveur du développement durable engagée depuis 10 ans par le Centre hospitalier de Niort. Un premier Agenda 21 a été réalisé, un deuxième est en cours couplé à un Agenda 22 et qui intègre notamment un projet sur le gaspillage alimentaire et l'économie circulaire."*

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Installer une boîte à idées.
2. Afficher la provenance des produits.
3. Lancer la réflexion pour rendre le self plus accueillant et chaleureux.



Assiette responsable

4. Lancer un marché pour l'achat de produits bio et locaux dans le cadre du groupement hospitalier du territoire.
5. Présenter un plat végétarien par mois.
6. Réaliser le Bilan carbone des achats alimentaires.



Eco-gestes

7. Mener des actions de sensibilisation des convives sur le gaspillage alimentaire et le tri des déchets.
8. Installer un nouveau système de tri des déchets.
9. Mettre en place des cuissons basse température.
10. Favoriser le don alimentaire des produits non consommés.



Engagement social et territorial

11. Accueillir et accompagner des personnes en situation de handicap par une équipe bienveillante.
12. Mettre en place des animations avec les producteurs locaux.
13. Organiser des portes ouvertes de la cuisine.



VALÉRIE CHAUVEAU • 05 49 78 23 26 – VALERIE.CHAUVEAU@CH-NIORT.FR



VILLE DE NIORT

Rose-Marie Nieto, adjointe déléguée au maire de Niort : "Nous engageons nos 22 restaurants scolaires dans la démarche Mon Restau Responsable pour valoriser les actions que la Ville de Niort met en place depuis des années en faveur de la qualité dans les assiettes des enfants ainsi que l'implication du personnel de restauration."

Nombre de convives (en repas par jour) : 4 300

Nombre de sites engagés : 22

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Étendre l'opération « petits déjeuners à l'école » — concernant jusqu'à maintenant les 5 élémentaires des quartiers prioritaires — aux 5 maternelles, et l'inscrire dans le dispositif national « petits déjeuners » du plan de prévention et de lutte contre la pauvreté.
2. Afficher la composition des menus avec des logos informatifs (SIQO, autres signes, origine, produits frais, cuisine maison).
3. Remplacer chaque année sur un site le mobilier des salles de restauration (tables anti-bruit et chaises légères).



Assiette responsable

4. Augmenter la part des produits bio pour atteindre 18% en 2021 (actuellement 8%).
5. Augmenter la part des produits de qualité (SIQO, Fermier, BBC, MSC) dans les menus.
6. Augmenter la part des céréales semi-complètes dans les menus, notamment les pâtes et le riz.



Éco-gestes

7. Réaliser le diagnostic préalable à la démarche de lutte contre le gaspillage sur les 22 sites.
8. Étendre à tous les sites les actions de lutte contre le gaspillage déjà mises en place sur quelques sites : pesées, petite faim/grande faim, recyclage, éco-délégués, animations...
9. Mettre en place le don alimentaire sur les sites les plus importants.
10. Étudier l'utilisation des techniques de nettoyage limitant l'usage des produits d'entretien.



Engagement social et territorial

11. Remplacer un lave-vaisselle par an sur un site, pour améliorer les conditions de travail et économiser l'eau et l'énergie.
12. Faire connaître la restauration scolaire auprès des parents : communiquer sur la démarche, les actions, les objectifs de la loi Egalim, les menus...



CÉCILE BRANGIER • RESPONSABLE SERVICE RESTAURATION • CECILE.BRANGIER@MAIRIE-NIORT.FR • 05 49 78 73 1