



© WP-STUDIO - STOCK.ADOBE.COM

OFFRIR UNE CUISINE SAINES, DE QUALITÉ, RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

La Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co ont la recette : la démarche **Mon Restau Responsable**®

www.monrestauresponsable.org



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

SOMMAIRE

3

MON RESTAU RESPONSABLE® : QU'EST-CE QUE C'EST ?

- Des assiettes de qualité et respectueuses de l'environnement dans les restaurants collectifs ? C'est possible !
- les 4 étapes d'un restaurant collectif pour obtenir la garantie Mon Restau Responsable®
- Atteindre les objectifs de la loi EGalim pour garantir le droit à une alimentation saine pour toutes et tous

7

MON RESTAU RESPONSABLE® : UN OUTIL GRATUIT, UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS POUR GUIDER LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR

- Comment ça marche ?
- Un tout nouveau site pour accompagner les restaurants collectifs
- Faire le point sur ses pratiques avant de s'engager
- Une démarche de progrès validée par une garantie participative
- Un maillage territorial pour impulser et soutenir la démarche

10

LA RESTAURATION COLLECTIVE : 3 MILLIARDS DE REPAS CHAQUE ANNÉE, SEULEMENT 4% D'ALIMENTS BIO

- Les problématiques de la restauration collective
- Un levier majeur pour une agriculture et une alimentation saine dans les territoires
- La FNH et le réseau Restau'Co, deux acteurs engagés pour soutenir une restauration collective responsable

12

DES REPAS SAINS, DE QUALITÉ, RESPECTUEUX DE L'ENVIRONNEMENT SANS AUGMENTER LA FACTURE ? C'EST POSSIBLE !

- Lutte contre le gaspillage, saisonnalité et proximité des denrées alimentaires, mode de cuisson... différents leviers à activer pour progresser à budget constant

13

EN SAVOIR PLUS

- La Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme
- Le réseau Restau'Co
- Les partenaires

MON RESTAU RESPONSABLE® : QU'EST-CE QUE C'EST ?

DES ASSIETTES DE QUALITÉ ET RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT DANS LES RESTAURANTS COLLECTIFS ? C'EST POSSIBLE !

Pour accompagner les professionnels, la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co portent ensemble la garantie Mon Restau Responsable®

Cuisiner des produits de qualité, locaux et de saison, limiter les déchets, le tout dans un budget restreint et en favorisant le confort des convives, c'est possible ! La FNH et le réseau Restau'Co portent la garantie Mon Restau Responsable®. Créée pour guider les professionnels de la restauration collective et valoriser leurs bonnes pratiques, Mon Restau Responsable® est une démarche de progrès volontaire, qui montre la voie à suivre dans 4 domaines : bien-être, assiette responsable, éco-gestes, engagement social et territorial. Sa différence ? Son caractère participatif ! Cet outil repose sur une méthode adaptée qui implique les parents d'élèves, les producteurs, les distributeurs, les associations, les élus... bref, l'ensemble des parties-prenantes du restaurant et en prime, ce sont elles qui attribuent la garantie Mon Restau Responsable®.

Mon Restau Responsable® : une démarche de progrès adaptée aux 70 000 établissements de France

Avec 70 000 établissements en France (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, hôpitaux, entreprises etc.), 8 millions de repas par jour, 3

milliards par an, la restauration collective est un secteur majeur et en pleine transformation. En seulement 3 ans, ce sont plus de 1100 sites de restauration de tous types qui se sont engagés dans la démarche Mon Restau Responsable®.

Repenser la manière de concevoir ses menus, d'acheter les matières premières, de les préparer, de limiter le gaspillage, de diminuer et de valoriser ses déchets, etc., tout cela ne peut pas se faire en une fois et demande une bonne dose de volonté. C'est pourquoi la FNH et le réseau Restau'Co – qui fédère 10 000 restaurants collectifs publics et privés – ont imaginé, en collaboration avec des professionnels (des élus aux équipes de cuisine, des producteurs aux convives...), une méthode pour simplifier le passage à l'action : Mon Restau Responsable®.

www.monrestauresponsable.org

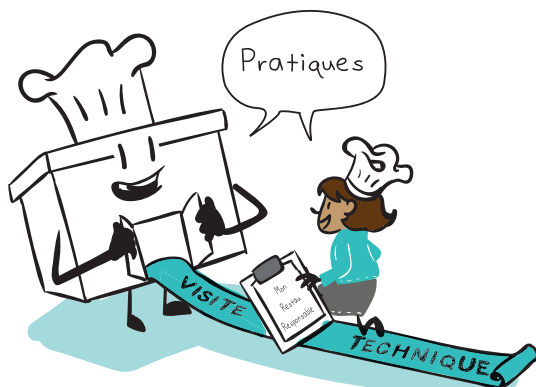
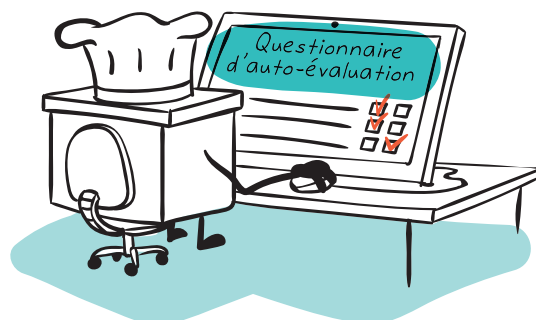
Processus souple et évolutif, Mon Restau Responsable® vise avant tout à encourager une démarche volontaire de progrès vers des pratiques plus responsables, sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués.



LES 4 ÉTAPES D'UN RESTAURANT COLLECTIF POUR OBTENIR LA GARANTIE MON RESTAU RESPONSABLE®

ÉTAPE 1 - L'auto-évaluation

Le restaurant collectif complète son questionnaire d'évaluation sur monrestauresponsable.org.

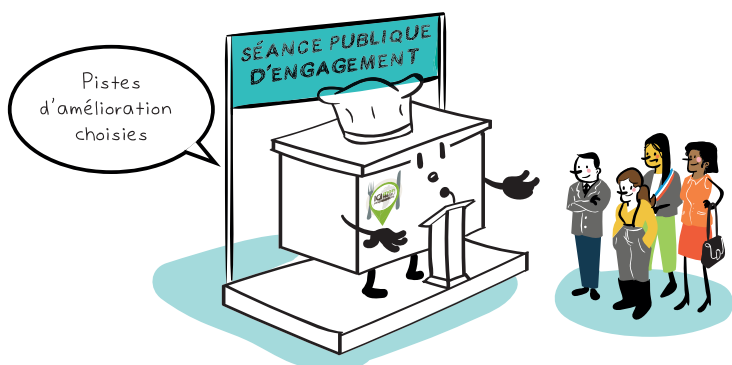


ÉTAPE 2 - La visite technique

Il reçoit la visite du responsable d'un autre restaurant du réseau Mon Restau Responsable®. Ce temps d'échange permet de bénéficier rapidement de conseils sur les bonnes pratiques.

ÉTAPE 3 - Le choix des pistes d'amélioration

L'équipe de restauration se réunit pour choisir collectivement les pistes d'amélioration.



ÉTAPE 4 - La séance publique d'engagement

Le restaurant invite des acteurs locaux pour rendre publics ses engagements. Dès lors, il peut utiliser la marque Mon Restau Responsable®. Son attribution sera réexaminée tous les deux ans lors d'une séance publique participative de garantie.

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.

ATTEINDRE LES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM POUR GARANTIR LE DROIT À UNE ALIMENTATION SAINES POUR TOUTES ET TOUS

La transition agricole et alimentaire est l'une des clés majeures pour répondre aux multiples crises. Avec plus de trois milliards de repas servis chaque année en France, la restauration collective en est un levier indispensable. De la fourche à la fourchette, ce secteur est au carrefour de nombreux enjeux : environnementaux, pour préserver la biodiversité et lutter contre le dérèglement climatique, mais aussi sociaux et de santé publique pour garantir au plus grand nombre l'accès à une alimentation saine, territoriaux pour développer une agriculture agroécologie, diversifiée et de proximité partout en France et enfin économiques, pour contribuer à offrir aux paysans une rémunération juste et stable.

L'outil idéal pour atteindre les objectifs de la loi EGAlim

Votée en 2018, la loi Agriculture et Alimentation, dite EGAlim, va dans ce sens en fixant des objectifs clairs, notamment 50% de produits de qualité, dont 20% issus de l'agriculture biologique, servis en restauration collective d'ici 2022. Se pose alors la question du chemin à parcourir pour les atteindre, dans le temps imparti et sur l'ensemble du territoire. Mon Restau Responsable est donc une réponse clé-en-main pour accompagner sur la durée les restaurateurs dans les objectifs de la loi EGAlim. Grâce à l'outil d'autodiagnostic calqué sur les exigences de la loi, les équipes peuvent disposer de toutes les clés de compréhension et de suivi pour s'engager sans faux-pas.

Engager des dynamiques globales grâce aux journées territoriales d'engagement

Inauguré en juin 2018 en Anjou, le modèle des journées territoriales d'engagement Mon Restau Responsable est un tout nouveau format qui permet à des acteurs de la restauration collective, proches géographiquement mais éloignés en termes de secteurs, de se rencontrer, d'échanger, voire de nouer de nouvelles formes de partenariats. La diversité des acteurs qui s'engagent prouvent 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 en une seule journée autant de 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 tout un territoire.

Au-delà de consolider au niveau régional le maillage Mon Restau Responsable, les journées territoriales d'engagement permettent de lancer ou de renforcer des dialogues fructueux sur des problématiques stratégiques ou opérationnelles communes, entre des acteurs d'un territoire, pour répondre à des enjeux sociaux, environnementaux économiques et de santé. L'alimentation devient ainsi un axe intégrateur et structurant de mise en cohérence des pratiques sectorielles de ce territoire.

RAPPEL DES OBJECTIFS DE LA LOI EGALIM

- 50% de produits de qualité dont 20% de issus de l'agriculture biologique dans les repas d'ici 2022.
- A titre expérimental, durant deux ans, au moins un menu végétarien hebdomadaire
- Mettre fin à l'utilisation de contenants alimentaires de cuisson, de réchauffe et de service en matière plastique ou de bouteilles d'eau plate en plastique.
- Obligation de mise en place d'une démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire et réalisation d'un diagnostic préalable.
- Information aux consommateurs sur le respect de la qualité alimentaire et nutritionnelle des repas servis, sur les produits issus du commerce équitable.

Un outil, oui, mais quid des moyens ?

Mon Restau Responsable est destiné à devenir l'outil de référence pour engager la restauration collective dans un cercle vertueux. Mais une chose est sûre, la transition écologique ne se fera pas sans moyens. Les actions à entreprendre sont souvent synonymes d'investissements massifs et ciblés, et le secteur de la restauration collective ne déroge pas à la règle. C'est pourquoi la FNH et le Réseau Restau 'Co soutiennent l'idée d'une **prime sociale à l'investissement**. Soutenue par le Secours Catholique, la Confédération Paysanne, la Coordination Rurale et la Fédération Nationale d'Agriculture Biologique, la proposition pour répondre à l'urgence d'investir pour respecter les objectifs de la loi EGalim est de flécher immédiatement 15 millions d'euros durant 3 ans pour les restaurants collectifs implantés dans les territoires les plus fragiles, dans le cadre du projet de loi de finances 2020 actuellement en débats. En plus de garantir une alimentation durable, cela permettrait d'assurer des débouchés rémunérateurs pour les agriculteurs et agricultrices et de lutter contre la facture territoriale.





MON RESTAU RESPONSABLE® : UN OUTIL GRATUIT, UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS POUR GUIDER LES PROFESSIONNELS DU SECTEUR

COMMENT ÇA MARCHE ?

Encouragés par le contexte politique, de nombreux restaurants collectifs souhaitent devenir plus responsables. Pour les y aider, la FNH et le Réseau Restau'Co ont créé, avec de nombreux partenaires, la démarche Mon Restau Responsable®.

Il s'agit d'une démarche de progrès : gratuite et volontaire, elle implique les acteurs locaux et débouche sur une garantie participative de 2 ans, renouvelable. Pourquoi « garantie participative » ? Tout simplement parce que ce sont les parties prenantes (convives, producteurs, distributeurs, associations...) de l'établissement qui attribuent elles-mêmes la garantie.

UN TOUT NOUVEAU SITE POUR ACCOMPAGNER LES RESTAURANTS COLLECTIFS

En concertation avec les acteurs de la restauration collective, la refonte du site internet a permis d'aller encore plus loin dans le déploiement dans la démarche Mon Restau Responsable. Les équipes des restaurants disposent désormais d'un tableau de bord permettant de suivre l'historique de leur démarche, avoir accès à tous leurs indicateurs, et connaître leur progression. Le nouveau site internet, optimisé pour tous les supports, permet aussi de renforcer le sentiment d'appartenance au réseau Mon Restau Responsable, et de consulter les engagements de tous les restaurants engagés.

FAIRE LE POINT SUR SES PRATIQUES AVANT DE S'ENGAGER

monrestauresponsable.org

Première étape de la démarche : un questionnaire d'autoévaluation, simple et gratuit, accessible en ligne. Grâce à un tableau de bord, chaque restaurant peut faire le point sur ses pratiques en matière de développement durable, et dresser facilement l'état des lieux de ses points forts et des points d'amélioration possibles. Des questions simples, des réponses fermées (oui/non) permettent aux professionnels de renseigner les 160 items en une heure. Validé au niveau national par l'ensemble des parties-prenantes de la restauration collective, le questionnaire s'appuie sur une grille de critères qui passe en revue les 4 piliers d'une restauration collective responsable. Ils évaluent bien sûr d'un côté les critères pour aller vers une alimentation plus responsable, mais passent également en revue les autres critères du développement durable. Les écogestes tels que la réduction du gaspillage ou l'utilisation de produits d'entretien écoresponsables sont ainsi pris en compte, tout autant que l'engagement social et territorial ou le confort des locaux pour les convives et les salariés.

Pour chaque pilier, les questions sont détaillées par axes de progrès :

Le bien-être :

- bien-être des convives
- qualité nutritionnelle
- confort de la salle de restauration



L'assiette responsable :

- mode de production responsable
- proximité de production
- cuisine responsable



Les écogestes :

- limitation du gaspillage
- économies d'eau et d'énergie
- produits d'entretien écoresponsables



L'engagement social et territorial :

- modération du prix du repas
- formation du personnel
- implication de tous les acteurs



UNE DÉMARCHE DE PROGRÈS VALIDÉE PAR UNE GARANTIE PARTICIPATIVE

Une fois le questionnaire d'auto-évaluation rempli, le restaurant peut décider d'entrer dans la démarche Mon Restau Responsable® :

La visite technique entre pairs

Un professionnel de la restauration collective, également engagé dans la démarche, effectue une visite technique dans le restaurant. Un temps d'échanges et de conseils qui permet au technicien de constater sur place les éléments déclarés par le restaurant dans son questionnaire et à l'établissement de mieux cerner les premières pistes d'amélioration à adopter. Ce dialogue « entre collègues » permet au restaurant de se sentir soutenu et favorise l'échange des bonnes pratiques.

Définition des pistes de progrès

En se basant sur les résultats de l'autoévaluation et des échanges lors de la visite technique, l'équipe du restaurant fait collectivement le point sur ses pratiques et définit les pistes de progrès sur lesquelles elle s'engage.

La séance publique d'engagement

Le restaurant y convie différents acteurs (des convives, des producteurs locaux, des distributeurs, des élus ou encore des associations). Visite du restaurant, présentation des actions déjà en place, des pistes de progrès choisies, débat avec le public... Cette séance permet au restaurant d'annoncer publiquement son engagement dans la démarche Mon Restau Responsable®. Dès lors, il peut bénéficier du logo « Mon Restau Responsable » qui lui permet de communiquer sur sa démarche.

Entre 6 mois et 2 ans pour tenir ses engagements.

Quand il estime avoir suffisamment progressé, le restaurant remplit à nouveau le questionnaire et reçoit une nouvelle visite technique. Cela va lui permettre d'évaluer sa progression, mais aussi d'envisager de nouvelles pistes d'amélioration.

La séance participative de garantie

La séance participative de garantie est une démarche citoyenne dans laquelle les convives et les autres acteurs du territoire sont invités à venir constater les progrès effectués par le restaurant, et à lui attribuer la garantie Mon Restau Responsable®. Elle est conduite par un animateur issu du monde associatif ou d'une collectivité :

- présentation des résultats et des progrès réalisés ;
- discussion entre l'équipe du restaurant et les participants sur le respect des engagements et les difficultés rencontrées ;
- vote des participants sur l'attribution de la garantie.

A compter de cette date, le restaurant est garanti pendant 2 ans et peut apposer le macaron Mon Restau Responsable® sur sa porte.

Par la suite, le restaurant doit poursuivre ses efforts ou s'engager sur de nouvelles pistes d'amélioration de manière à conserver la garantie.

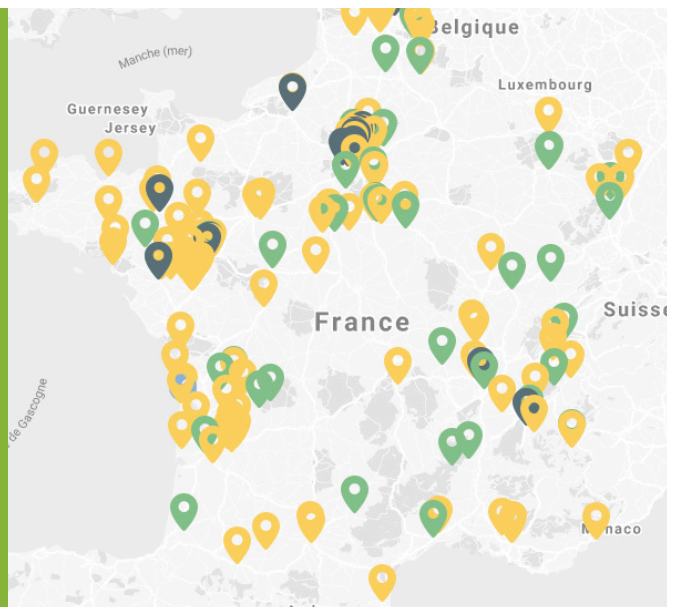



UN MAILLAGE TERRITORIAL POUR IMPULSER ET SOUTENIR LA DÉMARCHE

L'objectif de la Fondation Nicolas Hulot et du Réseau Restau'Co est d'atteindre les 2000 restaurants engagés d'ici la fin 2020. La croissance exponentielle du réseau permet d'être confiant quant à l'atteinte de cet objectif. La réponse à la nécessité de s'outiller pour respecter les objectifs de la loi EGalim est une des raisons de ce succès. Mais l'engagement massif de territoires entiers dans la démarche en est une autre.

En effet, grâce aux journées territoriales d'engagement Mon Restau Responsable, tous les secteurs de la restauration collective (enseignement, santé et médico-social, entreprises et administration) engagent un dialogue constructif à l'échelle d'un territoire. C'est ainsi, à chaque fois, plusieurs dizaines de milliers de repas par jour qui sont concernés. Grâce à ce maillage et ces échanges, les équipes de restauration peuvent être guidés au mieux dans leur démarche grâce aux échanges précieux entre pairs.

UN RÉSEAU DE
PLUS DE 1100
RESTAURANTS
COLLECTIFS
ENGAGÉS PARTOUT
EN FRANCE





LA RESTAURATION COLLECTIVE : 3 MILLIARDS DE REPAS CHAQUE ANNÉE, SEULEMENT 4% D'ALIMENTS BIO

LES PROBLÉMATIQUES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

70 000 établissements en France (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, hôpitaux, entreprises...), 10 millions de repas par jour, 3,6 milliards par an, la restauration collective est un secteur d'importance qui implique de nombreux partenaires : producteurs, transformateurs, distributeurs, élus et décideurs, gestionnaires, cuisiniers, formateurs, citoyens... Un secteur de poids qui est aussi au cœur de nombreux enjeux :

- Les personnels de cuisine s'inquiètent du niveau important de gaspillage, qui peut atteindre un tiers du contenu des assiettes ;
- Les professionnels de santé attirent l'attention sur les effets potentiels des pesticides, ceci dans un contexte national de développement de l'obésité infantile, des cancers, du diabète, etc.
- Les parents se questionnent sur l'origine, la traçabilité et l'impact environnemental des produits ;
- Les agriculteurs souffrent du peu de débouchés locaux qui leur sont proposés, particulièrement dans un contexte récurrent de crise agricole...

Des maux qui trouvent en partie leur origine dans la recherche du moindre coût... à tout prix. Si les choses sont en train d'évoluer, on a diminué au fil des années le budget alimentaire de la restauration collective dont la mission, comme pour l'agriculture, a été de nourrir les convives à un coût minimum. Actuellement,

le coût des aliments, ou « coût-matière » est de moins de 2€ par repas. Cela s'est fait au prix d'une industrialisation croissante, d'une mondialisation de l'origine des matières premières, de moins en moins de plats « fait maison »...

De la production à la consommation en passant par les étapes de transformation, il en est de la restauration collective, comme du reste du secteur de l'alimentation, aujourd'hui englué dans des phénomènes locaux et mondiaux à contre-courant de la perspective d'un développement économique et humain soutenable : systèmes agricoles intensifs en intrants et en énergie, mais extensifs en main d'œuvre, dégradant les écosystèmes, la santé et les tissus ruraux...

UN LEVIER MAJEUR POUR UNE AGRICULTURE ET UNE ALIMENTATION SAINES DANS LES TERRITOIRES

Si la restauration collective représente un poids économique important, ce secteur est surtout intéressant en termes de typologie : une demande captive, majoritairement sous commande publique, qui touche des secteurs accueillant une diversité de publics pour qui l'alimentation n'est pas qu'un produit : elle est aussi vecteur de santé et de pédagogie.

Au carrefour de nombreux enjeux de santé et d'environnement, sociaux et économiques, la restauration collective peut, en adoptant de nouvelles pratiques plus responsables, être un levier d'importance à bien des égards pour :

- Relocaliser les systèmes alimentaires, de la

production à la consommation tout en recréant du lien entre le champ et l'assiette, entre les producteurs, les professionnels de la restauration collective et leurs convives.

- Réorienter l'offre agricole vers des systèmes de production moins polluants, plus conformes à l'intérêt général, porteurs d'avenir, d'emplois et respectueux de la santé humaine, comme de la biodiversité.
- Porter une démarche pédagogique auprès des convives et faire évoluer leurs comportements alimentaires selon la règle d'or « qualité, proximité, saisonnalité ».
- Offrir à tous l'accès à une alimentation saine et de qualité, quel que soit le niveau social, le repas en collectivité étant pour certains le seul repas équilibré de la journée.

LA FNH ET LE RÉSEAU RESTAU'CO, DEUX ACTEURS ENGAGÉS POUR SOUTENIR UNE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

Depuis plus de 10 ans, la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme se mobilise en faveur des systèmes agricoles et alimentaires qui intègrent le fonctionnement des écosystèmes et sont respectueux des personnes qui en vivent. Sur la base de l'expertise dont elle dispose, la Fondation a, dès 2007, identifié la restauration collective comme un levier essentiel pour aider à structurer les filières agricoles locales, par la demande (introduction de critères de qualité, de proximité et de saison).


De son côté, depuis 2005, le réseau Restau'Co, qui regroupe 12 000 restaurants collectifs publics et privés, travaille à la bonne définition des achats, persuadé que c'est dans une meilleure connaissance des acteurs de terrain que nous pourrions améliorer la qualité des produits achetés en collectivité. Le réseau a été le premier à accompagner un conseil régional dans la promotion des produits régionaux en restauration collective (action Bien dans mon assiette).

C'est en 2009, après avoir publié le Guide de la restauration collective responsable (avec la FNCIVAM), destiné aux professionnels et élus locaux, que la Fondation et le Réseau Restau'Co se sont rapprochés.

Ensemble, ils ont organisé, dans trois régions de France (Midi-Pyrénées, Pays-de-la-Loire, Picardie), une consultation de l'ensemble des parties prenantes, des agriculteurs/éleveurs aux convives, en passant par les élus, les transformateurs, les distributeurs, les chefs de cuisine... En est ressorti un besoin identifié : la mise au point d'un système de garantie participatif pour les restaurants collectifs. Il validerait sur la base d'une démarche volontaire de progrès et de concertation entre les différents acteurs locaux impliqués, l'engagement des restaurants vers des pratiques plus responsables. De là est née la démarche Mon Restau Responsable®.

QU'EST-CE QUE LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE ?

Une restauration proposant une assiette responsable, soucieuse des économies d'énergie, privilégiant le bien-être des convives, engagée socialement et ancrée dans son territoire.



DES REPAS SAINS, DE QUALITÉ, RESPECTUEUX
DE L'ENVIRONNEMENT SANS AUGMENTER
LA FACTURE ? C'EST POSSIBLE !

Dans un contexte budgétaire tendu, il est essentiel de maîtriser le prix du repas.

Il s'agit de trouver un juste équilibre :

- pour garantir une bonne qualité des aliments (santé des convives),
- une juste rémunération des producteurs (emploi local),
- en permettant l'accès à tous (équité sociale),
- sans déséquilibrer les finances publiques.

**LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE, SAISONNALITÉ ET PROXIMITÉ
DES DENRÉES ALIMENTAIRES, MODE DE CUISSON... DIFFÉRENTS
LEVIERS À ACTIVER POUR PROGRESSER À BUDGET CONSTANT**

Contrairement aux idées reçues, améliorer la qualité, avec une large part de produits bio et locaux, n'augmente pas le coût des repas. De nombreux restaurants collectifs peuvent en témoigner. Leur recette ? S'appuyer sur plusieurs leviers :

- Lutter contre le gaspillage : compte tenu des quantités de nourriture actuellement jetées, c'est le levier le plus important. Il s'agit d'entrer dans un cercle vertueux : des produits de meilleure qualité, accompagnés d'une action éducative, seront mieux consommés. Il s'agit aussi de veiller à bien adapter la quantité mise dans l'assiette à l'âge du convive : l'important pour la santé, c'est la quantité et la qualité de ce qui est effectivement consommé.
- Travailler avec les acteurs du territoire : contractualiser avec des groupements de producteurs locaux, valoriser toutes les parties de l'animal, diminuer les livraisons...
- Respecter la saisonnalité : les fruits et légumes sont moins chers en pleine période de production. On peut donc choisir une meilleure qualité.
- Réduire les pertes à la cuisson : les produits de qualité permettent d'avoir moins de pertes à la cuisson. De ce fait, la quantité à acheter est moindre.
- Renforcer la part de protéines végétales pour améliorer l'équilibre nutritionnel : à budget constant, il est préférable pour la santé des convives de proposer moins de viande mais de meilleure qualité, tout en introduisant des plats végétariens.
- Et enfin, cuisiner ! Les plats tout faits, les carottes déjà râpées, les salades en sachet sont bien plus chers à l'achat.

CHIFFRES CLÉS
DU GASPILLAGE

28% de l'assiette

0,58 € par repas

150 g par jour
et par personne

POUR EN SAVOIR PLUS



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



Démonstrateur de solutions depuis 30 ans

Créée en 1990, la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme œuvre pour un monde équitable et solidaire qui respecte la nature et le bien-être de l'être humain. Elle s'est donnée pour mission d'accélérer les changements de comportements individuels et collectifs en faisant émerger et en valorisant des solutions en faveur de la transition écologique de nos sociétés. Pour la Fondation, l'écologie ne doit plus être une thématique parmi d'autres mais constituer le cœur de l'action publique et privée.

Afin de mener à bien sa mission, la Fondation combine la réflexion, l'action et la sensibilisation.

Elle élabore des idées nouvelles et porte des propositions auprès des décideurs politiques et économiques avec son Conseil scientifique composé d'experts pluridisciplinaire de haut niveau. Elle accompagne les acteurs du changement en soutenant et valorisant, en France comme à l'international des initiatives porteuses d'avenir afin de les démultiplier à plus grande échelle. Cette réalité du terrain inspire et nourrit la production intellectuelle. Et pour que chacun puisse être moteur de la transition écologique, elle élabore des outils et des campagnes de mobilisation citoyenne.

La Fondation est également une ONG environnementale représentative. A ce titre, elle siège dans plusieurs organismes consultatifs tels que le Conseil économique social et environnemental ou le Comité national de la transition écologique.

www.fnh.org

Le réseau Restau'Co représente depuis 1966 les acteurs de la restauration collective en gestion directe de tous les segments : santé-social, éducation-jeunesse, travail. Il rassemble les principales associations représentatives de ces segments ; associations liées à un métier ou à un secteur de la restauration collective (UDIHR, ACEHF, AFDN, AJI, CROUS, 3ERP, ACCOT, COMMISSARIAT ET ECONOMAT DES ARMÉES, APASP, UNADERE). La restauration collective en gestion directe est composée de 47000 lieux de restauration pour produire 2 milliards de repas par an grâce à 200000 salariés.

Le réseau Restau'Co :

- Anime la restauration collective en gestion directe
- Valorise ses métiers
- S'engage pour l'amélioration des pratiques

Le réseau rassemble l'expertise du secteur et développe les outils d'accompagnement des restaurants de collectivité. A ce titre Restau'Co siège dans les différentes instances nationales dont l'Agence Bio, et les interprofessions agricoles. Ainsi le réseau a participé à la création des cahiers des charges types (viandes, fruits et légumes, charcuterie...), d'outils pour la composition des menus ou diminuer le gaspillage alimentaire.

Le réseau agit pour la professionnalisation des acteurs et la valorisation des métiers grâce à sa plateforme de formation et l'accompagnement des formations initiales en partenariat avec le Ministère de l'Agriculture.

La plateforme de formation du réseau est basée à Dijon, s'appuyant sur une expertise de nombreuses années ; elle recense des formateurs experts de la restauration collective qui interviennent sur de nombreuses thématiques : qualité, nutrition, expertise culinaire, management, gaspillage alimentaire... Les formations sont construites avec et pour nos adhérents.

A l'origine de la création du 1^{er} diplôme de cuisinier de collectivité, le réseau Restau'Co s'engage pour la promotion du métier auprès des jeunes. Il soutient et accompagne les 10 CFA agricoles qui proposent cette formation en lien avec les employeurs de la restauration collective afin de répondre aux 8000 emplois de cuisiniers à pourvoir chaque année.

www.restauco.fr

PARTENAIRES DE LA FONDATION



La Fondation Daniel et Nina Carasso (FDNC) a été créée début 2010, sous l'égide de la Fondation de France, en mémoire de Daniel Carasso, fondateur de Danone en France et de Dannon, Inc. aux Etats-Unis, et de son épouse. Cette fondation familiale est animée par un Comité exécutif composé de la fille de Daniel et Nina Carasso, présidente de la fondation, de son époux, de ses enfants, ainsi que de personnalités qualifiées.

La FDNC est une fondation distributrice qui se situe dans le champ de la philanthropie et de l'intérêt général. Elle n'a vocation ni à collecter des fonds, ni à répondre à des enjeux de stratégie de communication d'entreprise (comme pourrait le faire une fondation d'entreprise).

La FDNC a pour vocation de financer des projets dans deux grands domaines concourant à l'épanouissement de l'être humain :

- L'alimentation durable, qui regroupe donc les considérations aussi bien environnementales, économiques, sociales que sanitaires ou médicales, depuis la production jusqu'à la consommation de denrées alimentaires.
- Le rapport entre le citoyen et l'art.

La FDNC soutient les actions de la FNH pour le développement d'une restauration collective responsable.

www.fondationcarasso.org



API Restauration est une entreprise de restauration collective, familiale et indépendante. Présent dans toutes les régions de France, en Belgique et en Allemagne, nous cuisinons des repas en respectant les produits du terroir, la saisonnalité, en privilégiant les circuits-courts et les achats responsables. Que ce soit en crèche, pour les écoles, les entreprises, le secteur hospitalier ou les maisons de retraite, tous nos collaborateurs sont engagés pour faire vivre le Développement Durable au quotidien dans nos restaurants.

Chez API, nous sommes Cuisinier Responsable et nous sommes fiers de soutenir Mon Restau Responsable® en accompagnant nos restaurants vers l'alimentation durable et responsable.

www.api.restauration.com

Les associations réseau FNH :



Un projet conduit en alliance avec l'UNCPIE pour essayer dans les territoires les pratiques d'alimentation responsable en restauration collective.



PARTENAIRES DE RESTAU'CO



Sysco France est une filiale du Groupe Sysco leader mondial de la distribution de produits alimentaires et non-alimentaires aux professionnels de la restauration. L'entreprise mène une réflexion globale sur l'ensemble de son impact sociétal et environnemental et inscrit le développement durable dans ses priorités. « Partenaire historique du déploiement du dispositif Mon Restau Responsable®, nous sommes fiers de soutenir cette démarche participative, qui permet d'une manière exemplaire d'accompagner les restaurants de collectivité dans la prise en compte du développement durable ». (Claire Iffenecker, responsable développement durable Sysco France)



Unilever Food Solutions est le département Food Service d'Unilever, une des premières sociétés de services alimentaires au monde. Elle est présente dans la restauration depuis les années 1880, et a pour vocation d'aider les chefs du monde entier à servir des repas savoureux et équilibrés en créant des produits qui permettent de gagner un temps précieux en cuisine.

Soucieux de la santé des consommateurs et de la saveur des mets, leur équipe de chefs et de nutritionnistes élaborent des recettes qui permettent de concocter des repas sains, savoureux et de qualité irréprochable. Ils vous aident à trouver l'équilibre entre la satisfaction du client et la rentabilité de votre activité. De nombreuses marques intègrent la gamme de nos produits : Knorr, Amora, Maille, Lipton...



Vivalya est une coopérative de 23 adhérents, acteurs prépondérants dans le secteur de la distribution de fruits, légumes et produits de la mer frais. Riches de 83 dépôts créant un maillage national inégalé, nos adhérents permettent de fédérer plus de 1000 producteurs locaux partout en France autour de valeurs communes : satisfaire nos partenaires dans le respect des personnes et du terroir.

La restauration collective est l'un des secteurs clés de l'alimentation. Ses impacts écologiques, économiques et sociaux sont réels et les aspirations à une restauration collective durable sont largement partagées.

Une démarche validée par de nombreuses fédérations et associations :





FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

Maël Coutand

Chargé de communication

06 72 02 23 92

m.coutand@fnh.org



@FondationNH



FondationNatureHomme



Céline Emelin

Responsable communication

06 20 79 16 90

c.emelin@restauco.fr



RESTAU_CO



RestaurationCollective