



OFFRIR UNE CUISINE SAIN, DE QUALITE, RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT EN RESTAURATION COLLECTIVE ?

La Fondation Nicolas Hulot et le Réseau Restau'co ont la recette :
la démarche Mon Restau Responsable®



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

SOMMAIRE

LA RESTAURATION COLLECTIVE,

3 milliards de repas chaque année, 3% des achats en aliments bio

- Les problématiques de la restauration collective.
- Un levier majeur pour une agriculture et une alimentation saine dans les territoires.
- Un désir de changement à concrétiser.
- La Fondation Nicolas Hulot et le réseau RESTAU'CO, deux acteurs engagés pour soutenir une restauration collective responsable.

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, formation des équipes : différents leviers à activer pour réduire les coûts.
- Un soutien à l'investissement pour aider les restaurants à s'équiper : une proposition de la Fondation Nicolas Hulot.

MON RESTAU RESPONSABLE® :

un outil gratuit, une démarche de progrès pour guider les professionnels du secteur.

Comment ça marche ?

- Un questionnaire en ligne pour faire le point sur ses pratiques.
- Une démarche de progrès validée par une garantie participative.
- Un maillage territorial pour impulser et soutenir la démarche.

4 ÉTABLISSEMENTS PILOTES ONT EXPÉRIMENTÉ MON RESTAU RESPONSABLE®.

Zoom sur leurs expériences, leurs témoignages.

- Le Restaurant interadministratif de Lyon.
- Le SIRESCO (cuisine centrale) à Bobigny.
- Le Lycée Janson de Sailly à Paris.
- La Caisse des Ecoles de Paris 4^e.

EN SAVOIR PLUS SUR...

- la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme,
- le réseau RESTAU'CO.



© FNH

La restauration collective, 3 milliards de repas chaque année, 3% d'aliments bio

LES PROBLÉMATIQUES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

70 000 établissements en France (écoles, collèges, lycées, maisons de retraite, hôpitaux, entreprises...), 8 millions de repas par jour, 3 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 1/3 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...

31 000
restaurants scolaires

12 000
restaurants d'entreprise

27 000
restaurants dans les établissements
sociaux, de santé et autres
(crèches, hôpitaux, prisons...)

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.

Qu'est-ce que la restauration collective Responsable ?

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

UN DÉSIR DE CHANGEMENT À CONCRÉTISER

Depuis le Grenelle de l'environnement et la circulaire « État exemplaire », ayant pour objectif d'atteindre 20% de produits bio dans les cantines des services de l'État, une dynamique s'est mise en place en France.

Des plans régionaux pour une politique de l'offre alimentaire sûre, diversifiée et durable, incitant les acteurs locaux à structurer les filières de produits de qualité, se sont développés, le programme national de l'alimentation a également affirmé son soutien à une offre alimentaire de qualité, notamment en restauration collective, ainsi qu'au développement des circuits courts.

Toutefois, sur le terrain, malgré la bonne volonté de nombreux acteurs du secteur et des collectivités de plus en plus sensibilisées, les initiatives peinent à se multiplier. La part du bio en restauration collective représente par exemple encore moins de 3% des aliments servis aux convives. En cause, des projets qui peinent à aboutir, souvent entravés par des défauts d'informations, des difficultés de modification des pratiques, des obstacles réglementaires ou encore le manque d'outils de pilotage et de suivi...

Plus récemment, la proposition de loi portée par la députée Brigitte Allain, visant à favoriser l'ancrage territorial de l'alimentation, avec l'objectif de 40% d'alimentation durable en restauration collective dont 20% de produits bio, peut relancer la dynamique et appeler à un nouvel élan au sein des restaurants.

Alors comment atteindre ces objectifs ambitieux ?

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

Depuis près 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 hommes 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 10 000 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 sont ressortis deux besoins complémentaires : la création d'un centre de ressources internet sur la restauration collective responsable, mis en ligne en 2015 et la mise au point d'un système de garantie participatif en mesure de valider, 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. Il s'agit de la démarche **Mon Restau Responsable®**.



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**. A 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 € / repas

150 g / jour/personne

UN SOUTIEN À L'INVESTISSEMENT POUR AIDER LES RESTAURANTS À S'ÉQUIPER : UNE PROPOSITION PORTÉE PAR LA FONDATION NICOLAS HULOT

S'il est tout à fait possible de progresser à budget constant pour l'achat des aliments, passer des légumes surgelés ou de la salade en sachet aux produits frais nécessite quelques ajustements.

Le restaurant collectif doit entreprendre une démarche globale pour repenser la manière de concevoir ses menus, d'acheter les matières premières, de les préparer et de les cuisiner, de communiquer sur ses repas, etc. Cette démarche globale demande de la formation et du temps des équipes, une modification du contexte global (offre locale en bio, identification de l'offre...), une modification du matériel (légumerie, matériel d'épluchage...), l'engagement de différents acteurs (cuisiniers, gestionnaires, élus, agriculteurs...) et donc souvent, dans un premier temps, un budget d'investissement supplémentaire.

C'est pourquoi la Fondation Nicolas Hulot propose la mise en place d'une prime nationale dédiée aux cantines scolaires souhaitant introduire des produits bio et locaux pour qu'elles

puissent s'équiper et faire face à tous les besoins qui en découlent.

Le financement, attribué à un nombre déterminé de restaurants scolaires chaque année, aurait pour but de compléter les financements locaux permettant de mettre en place une telle démarche et de donner plus de latitude d'action pour les gestionnaires.

L'objectif est bien de lever le frein financier associé à l'entrée dans une démarche pour sa mise en place, notamment pour l'accompagnement des équipes et les investissements nécessaires.

Ce financement doit soutenir une transition et n'a pas vocation à être pérenne : comme l'aide à la conversion en agriculture, cette prime à la conversion des cantines pourrait durer 3 ans. 30 à 40 millions d'euros par an seraient nécessaires pour couvrir ces besoins.



« Nous favorisons l'achat de produits de qualité, biologiques et labellisés (IGP, AOC, AOP, MSC), en circuits courts. Économiquement, nous avons pu contenir les coûts grâce à la mise en place de plusieurs outils et méthodes. La réduction du gaspillage a été un levier important. En passant de 600kg/jour de déchets organiques à moins de 200 kg/jour et en investissant dans deux presses à carton pour le revendre, nous avons par exemple nettement diminué notre taxe d'ordures ménagères. En prime, nous y avons gagné aussi de prise de conscience et de reconnaissance des personnels qui effectuent ce travail. »

CHRISTOPHE CHAUMON,
TECHNICIEN TERRITORIAL,
LYCÉE JANSON DE SAILLY



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 Fondation Nicolas Hulot 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.

LA DÉMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE® SE STRUCTURE EN PLUSIEURS ÉTAPES :

- Un questionnaire en ligne pour faire le point sur ses pratiques : www.mon-restau-responsable.org
- Une visite technique entre pairs
- La définition des pistes de progrès
- Une séance publique d'engagement
- Entre 6 mois et 2 ans pour tenir ses engagements
- La séance participative de garantie

UN QUESTIONNAIRE EN LIGNE POUR FAIRE LE POINT SUR SES PRATIQUES :

www.mon-restau-responsable.org

Première étape de la démarche : un questionnaire d'auto-évaluation, simple et gratuit, accessible en ligne. Grâce à la création d'un espace personnel, 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**. **Pour chaque pilier, une vingtaine de questions sont détaillées par axes de progrès :**

Pilier 1 - le bien-être :

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

Pilier 2 - l'assiette responsable :

- mode de production responsable : "Produit dans le respect de la nature et des hommes"
- proximité de production : "Bon pour l'emploi, bon pour le climat"
- cuisine responsable : "Cuisiné et diversifié"

Pilier 3 - les écogestes :

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

Pilier 4 - 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 première 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 « Ici, Mon Restau Responsable s'engage » 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.

À 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.



Découvrir la vidéo pédagogique « Qu'est-ce que Mon Restau Responsable® ? »

https://youtu.be/Eo7AZvPE_MA

UN MAILLAGE TERRITORIAL POUR IMPULSER ET SOUTENIR LA DÉMARCHÉ

Des collectifs territoriaux pour aider les restaurants

Afin de favoriser la promotion de la démarche partout en France, d'informer et de guider les restaurants engagés, mais aussi de coordonner les visites techniques et les séances participatives de garantie en mettant à disposition un vivier de personnes susceptibles de les conduire, la Fondation Nicolas Hulot et le réseau RESTAU'CO développent un réseau de collectifs territoriaux.

Animés par des associations partenaires de la Fondation Nicolas Hulot ou des structures locales du réseau RESTAU'CO, ces collectifs sont composés :

- du représentant départemental du Réseau RESTAU'CO (le Réseau ayant un représentant bénévole par département),
- d'un représentant de chaque restaurant engagé,
- de représentants d'associations locales concernées par la démarche,
- de représentants de collectivités (élus locaux ou fonctionnaires territoriaux),
- et de toute personne manifestant un intérêt pour la démarche (parent d'élève, producteur, citoyen...).

Pour commencer, 8 collectifs sont mis en place, d'autres sont amenés à se créer :

- Côte d'Or (Dijon), animé par l'antenne locale du Réseau RESTAU'CO.
- Charente Maritime (Marennes-Oléron), animé par le CPIE Iodde.
- Côtes-d'Armor (St-Brieuc), animé par le Réseau Cohérence.
- Gironde (Bordeaux / Médoc), animé par le CPIE Curuma.
- Haute-Garonne (Toulouse), animé par l'association 3PA.
- Île-de-France collectif régional animé par la Fondation Nicolas Hulot.
- Rhône (Lyon), animé par l'antenne locale du Réseau RESTAU'CO.
- Savoie (Chambéry), animé par l'association Mountain Riders

Des volontaires en service civique pour promouvoir Mon Restau Responsable®

En partenariat avec l'IFAC (Institut de Formation, d'Animation et de Conseil), la Fondation Nicolas Hulot a développé un programme de volontariat en service civique spécifiquement dédié à **Mon Restau Responsable®**. Les volontaires ont pour rôle de promouvoir la démarche, d'aider les restaurants collectifs à mettre en pratique la méthode, et de participer à des actions de sensibilisation dans les cantines scolaires.

POUR ALLER PLUS LOIN,
UN CENTRE DE RESSOURCES
WEB À LA DISPOSITION
DES PROFESSIONNELS :

www.restauration-collective-responsable.org

Le site internet Mon Restau Responsable®, qui héberge le questionnaire d'auto-évaluation, est aussi un véritable centre de ressources proposant des outils d'aide à l'action : de la documentation, des outils pédagogiques, des témoignages, des actualités et une cartographie des structures d'appui. Ce portail est collaboratif : chacun peut l'alimenter afin de mutualiser les informations existantes.

4 établissements pilotes ont expérimenté Mon Restau Responsable®.

ZOOM SUR LEURS EXPÉRIENCES

Afin de tester la démarche, de s'assurer qu'elle réponde parfaitement aux besoins et aux contraintes des restaurants de collectivité, la Fondation Nicolas Hulot et le Réseau RESTAU'CO ont fait appel à quatre établissements pilotes :

Le Restaurant inter-administratif de Lyon (RIL)

ENTRE 950 ET 1250 REPAS PAR JOUR / 264 000 PAR AN.

« En citoyens engagés, l'équipe du RIL se mobilise depuis longtemps. Notre restaurant interadministratif est en autogestion et nous souhaitons démontrer à nos convives que nos choix sont réfléchis, travaillés, construits et que le restaurant est capable de s'ouvrir à l'extérieur. Nos premiers critères de décisions, que ce soit en matière de développement durable ou de coûts, s'articulent autour du maintien de la qualité, de la cohésion d'équipe et d'une grande pertinence sur l'impact des choix sur la production. Certes, ce n'est pas simple et chaque palier à franchir est source de réflexions, d'analyses, de choix, mais aussi de doutes. C'est en cela que la démarche **Mon Restau Responsable®** est intéressante. Par un processus précis et grâce sa démarche de progrès invitant à prendre régulièrement de nouveaux engagements, elle permet de construire les projets de demain. »

Philippe Muscat, Directeur du RIL

Le SIRESCO (cuisine centrale) à Bobigny

39 000 REPAS PAR JOUR / 6 600 000 PAR AN.

« Déjà engagé dans une démarche de restauration durable, avec l'instauration en 2010 des Rencontres de la restauration collective et l'introduction progressive du bio, le Siresco a été séduit par l'approche **Mon Restau Responsable®** qui permet à chacun d'avancer à son rythme et de se doter d'objectifs réalisables. Cette démarche nous a déjà permis d'opérer des changements organisationnels en passant d'une direction hygiène-qualité à une direction développement durable et qualité ».

Vanessa Dissake, Chargée de mission communication interne et externe

Le Lycée Janson de Sailly à Paris

400 PETITS DÉJEUNERS, 2000 DÉJEUNERS ET PRÈS DE 600 DÎNERS / JOUR.

« Ayant participé au groupe de travail avec l'association Restau'Co, l'engagement **Mon Restau Responsable®** s'est présenté comme une évidence dans le cadre de notre démarche globale de restauration responsable. Nous favorisons l'achat de produits de qualité, en circuits courts dans le respect du code des marchés publics par des marchés à procédure adaptée. Nous travaillons aussi à la limitation du gaspillage alimentaire en réduisant la taille du pain, en produisant à flux tendu en fonction de l'appétit des élèves. Et diminuons les déchets en achetant des serviettes en papier écolabel compostables... En nous guidant dans la poursuite de nos efforts, **Mon Restau Responsable®** est une continuité logique de notre action. C'est également une opportunité supplémentaire de valoriser le travail des agents et les actions que nous avons mises en place sur site grâce à la dynamique de participation évolutive des personnels et des élèves. »

Christophe Chaumon, Technicien Territorial

La Caisse des Ecoles du 4^e arrondissement de Paris

2000 REPAS EN JOURS SCOLAIRES ET 1000 REPAS LE MERCREDI, SOIT 344 554 REPAS PAR AN.

« La Caisse des Ecoles du 4^e arrondissement de Paris souhaite atteindre 40% de produits labellisés en 2016. Un bel objectif mais nous ne souhaitons pas nous arrêter là, notamment grâce à **Mon Restau Responsable®** ! Nous avons opté pour cette démarche de progrès qui est intéressante à plusieurs niveaux : elle nous permet de valoriser les actions déjà mises en place, de communiquer sur la manière de travailler tout en respectant une démarche responsable et surtout, je suis certaine qu'elle nous permettra de fixer de nouveaux objectifs qui nous aideront à avancer toujours plus dans le sens des pratiques du développement durable et vers plus de transparence vis-à-vis des consommateurs. »

Virginie Duchesne, Directrice de la Caisse des Ecoles

EN SAVOIR PLUS...

SUR LA FONDATION NICOLAS HULOT POUR LA NATURE ET L'HOMME

Démonstrateur de solutions depuis 25 ans

Créée en 1990, reconnue d'utilité publique, apolitique et non confessionnelle, 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'Homme. 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

LA FONDATION REMERCIE SES PARTENAIRES :

Partenaire fondateur



Partenaires projet



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



SUR LE RÉSEAU RESTAU'CO

Le Réseau RESTAU'CO représente, depuis 1966 sous le nom CCC, les acteurs de la restauration collective en gestion directe de tous les segments : santé-social, éducation-jeunesse, travail. Il rassemble les principales associations. La restauration collective en gestion directe est composée de 47000 lieux de restauration pour produire 2 milliards de repas par an grâce à 200 000 salariés.

Le réseau RESTAU'CO :

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

Le réseau restau'co est composé des associations représentatives d'un secteur ou métier de la restauration collective (UDIHR ACEHF AFDN AJI GOEES UPRT 3CERP ACCOT).

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 1er 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

RESTAU'CO S'ENGAGE DEPUIS 2011
POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE,
SOUTENU EN 2015 PAR SES PARTENAIRES



CONTACTS PRESSE

Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme :

Manuela Lorand – 01 41 22 10 94 – m.lorand@fnh.org

Elodie Lenoir - 01 40 54 19 72 - e.lenoir@thedesk.fr

Réseau RESTAU'CO

Marie-Cécile ROLLIN – 06 81 54 02 47 mc.rollin@restauco.fr



FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME