

MON RESTAU RESPONSABLE



& Moi

UNE DÉMARCHE ET DES CONSEILS POUR ACCÉLÉRER
LA TRANSITION ALIMENTAIRE DES TERRITOIRES.

AVIS AU LECTEUR

Ce petit guide rassemble l'expérience acquise par les concepteurs et certains utilisateurs du système participatif de garantie Mon Restau Responsable®. Cette démarche, déployée depuis 2016 par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau'Co, a pour objectif d'accompagner celles et ceux qui désirent mettre en œuvre la transition écologique dans leur territoire à travers un projet alimentaire durable. Les rédacteurs l'ont émaillé de remarques personnelles et de témoignages, afin de rappeler que l'approche est avant tout dynamique. Chacun peut l'utiliser comme bon lui semble, en exprimant sa propre créativité. Libre à vous, ami lecteur, de piocher dans l'expérience des personnes qui ont contribué à construire et à faire connaître cet outil, pour poursuivre son histoire, en y ajoutant votre grain de sel !



SOMMAIRE

-  4 AVANT-PROPOS
-  6 AVANT DE FRANCHIR LA PORTE DE LA CUISINE...
RETOUR SUR LA GENÈSE DE LA DÉMARCHE
-  7 LES PRINCIPAUX INGRÉDIENTS DE MON RESTAU RESPONSABLE®
-  10 LA JOURNÉE TERRITORIALE D'ENGAGEMENT,
L'ASTUCE POUR FAIRE MONTER LA MAYONNAISE !
-  14 DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS POUR REHAUSSER LE GOÛT
-  16 LE RÔLE ESSENTIEL DES ASSOCIATIONS LOCALES POUR LIER LE TOUT
-  20 PAROLES DE RESTAURANTS ENGAGÉS
-  26 LA GOUVERNANCE
-  27 DES DOCUMENTS TYPES POUR NE RIEN LOUPER !
-  28 LEXIQUE PRATIQUE

AVANT-PROPOS

DANS LES MARMITES, LES IDÉES BOUILLONNAIENT DEPUIS LONGTEMPS...

Tout le monde bénéficie, à un moment ou un autre de sa vie, de la restauration collective. Mais loin d'être reconnu, ce service indispensable souffre depuis des décennies d'une mauvaise presse. Dans les cuisines collectives, qui se réjouit que que de l'agneau de Nouvelle-Zélande soit servi à côté du melon de Cavaillon ? Qui est opposé à travailler avec des producteurs locaux et à développer des filières de qualité sur son territoire ? Évidemment, personne !

Cuisiniers, responsables des achats, élus, convives sont nombreux à déplorer la situation et cherchent depuis longtemps des solutions pour l'améliorer.

Mais la vérité, c'est qu'un chef de restaurant collectif doit préparer, chaque jour, avec son équipe, des centaines de repas équilibrés et variés, dans des conditions d'hygiène draconiennes. On lui demande d'éduquer les jeunes au goût, de leur faire apprécier les légumes, de varier les recettes tous les jours... On le soumet à des injonctions contradictoires, comme de s'approvisionner en légumes auprès de maraîchers bio, et en même temps — pour des raisons budgétaires — de continuer à acheter des produits industriels dont on ne connaît pas l'origine. Quant aux cuisines des hôpitaux, on les met tout bonnement dans une situation impossible : s'approvisionner à 50 % en produits de qualité dans un contexte de réduction drastique des budgets. Psychologiquement, ce n'est pas tenable.

Enfermés dans un système où le moins-disant et l'interdiction de critères de proximité transforment les appels d'offres en murs quasi-insurmontables, ils sont pourtant de plus en plus nombreux à chercher des échappatoires. Le feu couve sous les marmites et les idées bouillonnent, même si le couvercle était jusqu'alors fermement maintenu par les dogmes du libre-échange, de la rigueur budgétaire et de l'agriculture industrielle « qui nourrit le monde ».

Les crises que nous vivons participent, elles aussi, à faire tomber les murs, chacun prenant conscience de ce qui compte vraiment : la santé, le plaisir du bien manger, la convivialité, la sauvegarde de notre agriculture, la préservation de la biodiversité, la lutte contre le dérèglement climatique... Autant d'enjeux au carrefour d'un modèle alimentaire aujourd'hui obsolète.



Pour sortir de l'impasse, la transition écologique et plus précisément la transition alimentaire, est devenue indispensable. Pour l'opérer, la restauration collective est en première ligne.

Si on lui en donne les moyens, par ses volumes d'achat, le responsable de restaurant collectif peut fortement contribuer au développement d'un système alimentaire durable et résilient. Et ce, qu'il travaille en milieu scolaire ou universitaire, dans un restaurant administratif ou d'entreprise, à l'hôpital ou en EHPAD.

Un peu partout en France, des projets alimentaires territoriaux émergent, signes d'une prise de conscience et d'une volonté de se réapproprier l'alimentation. Or les salariés de la restauration collective, de même que les agriculteurs et éleveurs, font partie de ces rares personnes qui ont la chance de pouvoir, dans l'exercice de leur métier, influencer de façon majeure la transition écologique et solidaire de leur territoire. Encore faut-il qu'ils en prennent conscience et qu'ils se sentent soutenus. C'est là que le système participatif de garantie Mon Restau Responsable prend tout son sens, en permettant à tous les acteurs du territoire d'agir ensemble.

Si depuis longtemps le feu couvait sous les marmites, Mon Restau Responsable compte bien aider toutes celles et ceux qui le souhaitent à lever le couvercle pour laisser les idées bouillonner à leur guise.

AVANT DE FRANCHIR LA PORTE DE LA CUISINE... RETOUR SUR LA GENÈSE DE LA DÉMARCHE

TOUT A COMMENCÉ AVEC LE PACTE ÉCOLOGIQUE

Lors de l'élection présidentielle de 2007, Nicolas Hulot, constatant l'absence de prise en compte des enjeux écologiques dans les programmes des candidats, leur demande de s'engager sur un Pacte écologique comprenant 5 propositions et 10 objectifs. Parmi les experts du conseil scientifique de la Fondation, qui ont participé à la rédaction du Pacte, l'agronome Marc Dufumier propose de « favoriser l'agriculture durable de qualité – produits biologiques ou certifiés – en lui ouvrant un marché grâce au redéploiement du montant des aides agricoles européennes vers la restauration collective, moyennant un approvisionnement de proximité auprès des producteurs de ce type d'agriculture. »

C'est le début de l'aventure. Dans le prolongement, la Fondation réalise en 2009 un « guide de la restauration collective responsable », avec la Fédération Nationale des CIVAM.

PUIS, VINT LA RENCONTRE AVEC LE RÉSEAU RESTAU'CO

Cette rencontre avec Restau'Co va créer une forte impulsion et construire une ambition commune. Une vaste concertation est lancée en 2011 dans 3 régions auprès de 150 acteurs de la restauration collective (producteurs, cuisiniers, élus...), sous un format innovant d'intelligence collective, le World Café. De cette concertation naissent un référentiel et un système participatif de garantie ainsi que le nom de la démarche : Mon Restau Responsable®. En 2015, la démarche est testée et affinée avec 4 sites pilotes, et le lancement officiel a lieu en juin 2016.

Aujourd'hui, la plupart des acteurs de la restauration collective reconnaissent l'intérêt de cet outil, que ce soient les réseaux professionnels, les réseaux associatifs ou les institutions (ADEME, Ministère de l'Agriculture et de l'Alimentation...).



LES PRINCIPAUX INGRÉDIENTS DE MON RESTAU RESPONSABLE®

UN QUESTIONNAIRE AVEC 4 PILIERS ET 12 AXES DE PROGRÈS

Concrètement, le référentiel prend la forme d'un questionnaire d'auto-évaluation en ligne accessible librement sur le site www.monrestauresponsable.org.

Basé sur 4 piliers et 12 axes de progrès, il est identique pour tous les secteurs de la restauration collective (scolaire, milieu hospitalier, administration, entreprise...). Et c'est une chance pour l'animateur de territoire qui, lorsqu'il se penche sur le sujet, va vite découvrir que les restaurants collectifs ont une multitude de fonctionnements : gestion directe en régie ou concédée à une société de restauration, cuisine sur place ou en cuisine centrale, liaison froide ou liaison chaude, menu unique ou choix multiple, self ou service à table... Et bien sûr, dans un même territoire on trouve tous les modèles ! Avoir le même questionnaire d'évaluation pour tout le monde est donc un véritable avantage car il permet à tous de parler la même langue.

LE BIEN-ÊTRE



bien-être des convives

qualité nutritionnelle

locaux

L'ASSIETTE RESPONSABLE

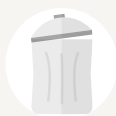


agriculture responsable

proximité

cuisine

LES ÉCOGESTES



gaspiillage et déchets

économies d'eau
et d'énergie

produits d'entretien

L'ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL



engagement social

travail avec les acteurs
du territoire

sensibilisation et implication



Constitué de 160 questions, avec des réponses du type Oui / Non, il peut être rempli en une heure par tout responsable de restaurant, sans qu'il lui soit nécessaire de consulter ses factures. Pour les structures qui ont plusieurs sites, telles que les grandes villes, c'est tout aussi simple, en prenant pour principe que la réponse est « Oui » si une pratique est mise en place dans au moins la moitié des sites, et « Non » dans le cas contraire.

Le résultat se traduit par 12 jauges — une par axe de progrès — graduées du vert pâle au vert foncé, qui permettent de visualiser les points forts et ce qui reste à améliorer. Que ce soit pour un chef de cuisine, un élu ou un animateur de territoire, cela offre une vision globale qui est pratique pour décider des axes à améliorer.

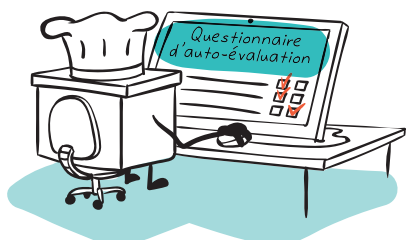
UNE GARANTIE BASÉE SUR LA TRANSPARENCE

Mon Restau Responsable est un Système Participatif de Garantie. Tous les deux ans, l'équipe de restauration invite des convives et des acteurs locaux (associations, élus, fournisseurs, responsables d'autres restaurants...) à une séance publique. Elle leur fait visiter la cuisine et la salle de restauration, montre les engagements qui ont été tenus et, le cas échéant, explique ceux qui ne l'ont pas été en faisant part des difficultés rencontrées. Les participants garantissent alors par un vote que le restaurant a réellement progressé, puis l'équipe présente ses nouveaux engagements pour les deux ans à venir.

Cette « composante citoyenne » est au cœur de la démarche Mon Restau Responsable.

Pour avancer ensemble, il est essentiel d'éviter les postures dogmatiques, les méfiances illégitimes et les jugements hâtifs. À l'exigence de transparence imposée au restaurant collectif s'associe donc une nécessaire bienveillance des parties prenantes afin de construire, ensemble, des solutions qui restent ambitieuses mais adaptées aux réalités du territoire.

4 ÉTAPES POUR S'ENGAGER



Étape 1 **L'auto-évaluation**

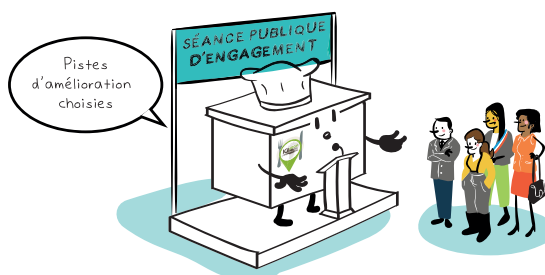
Le restaurant collectif remplit un questionnaire d'évaluation pour faire le point sur ses pratiques.

> monrestauresponsable.org.



Étape 3 **Le choix des engagements**

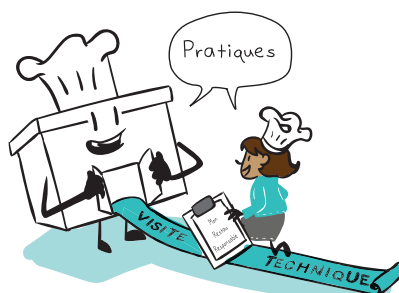
L'équipe réunit ses parties prenantes pour discuter des pistes d'amélioration et formuler une dizaine d'engagements à réaliser dans les 2 ans.



Étape 4 **La séance publique**

Le restaurant invite des convives et des acteurs locaux (associations, élus, fournisseurs, responsables d'autres restaurants...) 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 nouvelle séance publique.



Étape 2 **L'échange d'expérience**

S'il le souhaite, le restaurant peut entrer en contact avec d'autres personnes ayant l'expérience de la démarche (des responsables de restaurants déjà engagés, un référent Mon Restau Responsable®...) pour échanger sur l'entrée dans la démarche ou sur les pratiques en restauration collective. Cet échange peut prendre la forme d'une visite, d'un appel téléphonique, d'une visioconférence...

LA JOURNÉE TERRITORIALE D'ENGAGEMENT, L'ASTUCE POUR FAIRE MONTER LA MAYONNAISE !

Mon Restau Responsable a été conçu pour créer des dynamiques territoriales en fédérant les acteurs : les responsables de restaurants, mais aussi les producteurs, les fournisseurs, les élus, les associations, et bien entendu les convives. Les séances publiques sont l'occasion de rassembler au niveau de chaque restaurant toutes les parties prenantes.

UN ÉVÈNEMENT MOTEUR POUR LANCER LA DYNAMIQUE LOCALE

Pour éviter d'avoir des engagements individuels disséminés sur un même territoire à des dates différentes tout au long de l'année, il est recommandé d'organiser une Journée territoriale d'engagement qui servira, avec sa cérémonie commune, d'événement de lancement de la dynamique locale.

Elle comprend :

- Des séances publiques d'engagement le matin et l'après-midi, au cours desquelles chaque structure fait visiter sa restauration et présente à ses parties prenantes les progrès qu'elle souhaite mettre en place ;
- Une cérémonie commune en fin de journée, où les élus des différentes structures (établissements d'enseignement, administrations et entreprises, établissements médico-sociaux) font part de leurs motivations pour s'engager dans la démarche et reçoivent le logo Mon Restau Responsable.

Voici quelques conseils pour réussir une bonne Journée territoriale d'engagement.

Ingédients :

- Un territoire : le vôtre ! Que ce soit une communauté de communes, un PNR, un département...
- Une structure-phare. Elle accueillera une séance de démonstration et la cérémonie commune.
- Des structures d'appui : institutions telles que l'ADEME, l'ARS, la DRAAF, mais aussi des associations.
- Des restaurants collectifs prêts à s'engager.

Temps de préparation : 6 mois.



1^{ère} étape : de la prise de décision à la séance de démonstration (3 mois)

1. Dès lors que vos élus ont décidé de s'appuyer sur Mon Restau Responsable pour lancer une dynamique territoriale, définissez quelle sera la structure-phare et choisissez avec elle la date pour y organiser une séance de démonstration à l'intention de tous les responsables de restaurants. Il est préférable que cette structure soit politiquement neutre (hôpital, restaurant inter-administratif, restaurant universitaire...), afin que lors de la cérémonie commune — qui se déroulera également dans ses locaux — tous les élus se sentent à l'aise pour y prendre la parole.

2. Réunissez un premier cercle de structures d'appui pour les informer et leur demander leur soutien (invitez les chargés de mission alimentation de l'ADEME, de l'ARS, du Conseil Départemental, du Conseil Régional, de la DRAAF, le chargé de mission éducation au DD du Rectorat, des associations, et le référent départemental Mon Restau Responsable). Lors de cette réunion, demandez leur soutien sous deux formes :

- Prise de parole de leur haut responsable (président, directeur régional...) lors de la cérémonie commune pour témoigner officiellement leur soutien ;
- Relai de l'information auprès des restaurants collectifs avec lesquelles elles sont en contact (ex. : les lycées agricoles pour la DRAAF, les restaurants « zéro gaspi » pour l'ADEME).

3. Préparez l'invitation à la séance de démonstration (voir chapitre « mes documents types ») et diffusez-la avec l'aide des structures d'appui. N'hésitez pas à faire des relances par téléphone !

4. Préparez la séance de démonstration avec la structure-phare. Il s'agit d'une séance privée, sorte de répétition générale, à l'attention de tous les responsables de restaurants collectifs. Elle reprend le modèle d'une séance publique avec une visite de cuisine puis une présentation des engagements. Cette séance est une manière simple et concrète de leur présenter la démarche, de lever les appréhensions éventuelles et d'insuffler un esprit collectif.

5. En conclusion de la séance de démonstration, indiquez aux participants une échéance approximative de 3 mois pour la Journée territoriale d'engagement, ce qui leur laisse suffisamment de temps pour préparer leur séance publique. Profitez aussi de la présence de tous pour favoriser les prises de contact et programmer des visites entre pairs.

2^e étape : de la séance de démonstration à la Journée territoriale d'engagement (3 mois)

1. Maintenant que la séance de démonstration vous a permis de vous assurer qu'un nombre suffisant de structures était intéressé, fixez la date précise de la Journée territoriale d'engagement en fonction de l'agenda de l' élu qui préside votre territoire et de celui qui préside la structure-phare qui accueillera la cérémonie commune. Vous pourrez

ainsi préparer l'invitation à la cérémonie commune et l'envoyer au plus vite.

2. Chaque restaurant prépare sa séance publique de manière autonome, avec l'aide de la coordination Mon Restau Responsable. Cependant, il est prudent que vous vérifiiez régulièrement que tout se passe bien.

3. Prenez en charge le pilotage des relations presse de manière à ce que la communication soit coordonnée.

4. Faites le point avec la coordination Mon Restau Responsable et demandez-lui les logos pour toutes les structures qui s'engagent, afin de les remettre lors de la cérémonie.

5. Le jour J, faites-vous plaisir en animant vous-même la cérémonie commune ! Si vous le souhaitez, nous pourrions vous donner des conseils pour l'animer.

LA SÉANCE PARTICIPATIVE DE GARANTIE COMME RENDEZ-VOUS RÉGULIER

La Journée territoriale d'engagement est le temps fort de lancement de la démarche ; c'est un événement unique, dont la date est choisie par chaque territoire. Ensuite, ce sont les séances participatives de garantie qui rythmeront la dynamique créée puisque tous les 2 ans, chaque restaurant engagé invitera ses parties prenantes pour faire le point sur le respect des engagements pris et en présenter de nouveaux.

Pour cela, les restaurants peuvent choisir d'organiser leur séance participative de garantie au moment de la Journée mondiale de l'environnement (le 5 juin) ou pendant la semaine européenne de la réduction des déchets (dernière semaine « complète » de novembre) car ce sont des périodes favorables pour valoriser les projets environnementaux, notamment au sein des établissements scolaires. Un rendez-vous annuel, prévisible et fédérateur, peut servir de point de repère aux restaurants pour organiser leurs séances participatives de garantie et permet d'offrir aussi aux élus locaux un espace de communication publique en phase avec l'agenda environnemental international.

Mauges Communauté, qui a choisi d'utiliser Mon Restau Responsable pour son Projet Alimentaire Territorial, organise chaque année lors de la Journée mondiale de l'environnement une soirée sur la transition alimentaire dans les Mauges. En voici le programme type :

18h – 20h : Partie réservée aux équipes de restauration collective et à leurs partenaires.

18h – 19h : cérémonie Mon Restau Responsable.

Prise de parole des partenaires, puis appel sur scène de chaque structure engagée et prise de parole (3 mn) de son responsable (maire, principal de collège, directeur...).

Remise du logo aux nouveaux engagés.
Photo de groupe.

19h – 20h : Echange convivial autour d'un buffet de produits locaux entre élus, agents des restaurants collectifs du territoire et partenaires.

20h – 23h : Partie grand public

20h : Projection de film sur la transition (Exemple : le film *Qu'est-ce qu'on attend ?*)

21h15 – 23h : Débat sur la transition alimentaire animé par un journaliste : retour d'expériences de témoins locaux et échanges avec le public.

UNE DÉMARCHE BIENVEILLANTE MAIS EXIGEANTE

Gratuit, simple, rapide : on pourrait penser que tous les responsables de restaurants du territoire vont remplir le questionnaire, ne serait-ce que par curiosité. Pourtant, de nombreux chefs de cuisine sont trop modestes pour penser que Mon Restau Responsable est susceptible de les concerner. Il convient donc de les rassurer sur ce point. D'autres ne maîtrisent pas suffisamment l'outil informatique, dans ce cas il est nécessaire de les accompagner. Enfin, certains ne se sentent pas « autorisés » par leurs élus ou leur hiérarchie à remettre en question leurs pratiques, et donc à quoi bon chercher à s'évaluer ?

C'est pourquoi l'animateur de territoire doit en premier lieu instaurer un climat de confiance en mettant en avant l'échange d'expérience et l'absence de jugement qui caractérise la démarche, tout en s'assurant d'une certaine exigence dans les engagements. L'enjeu est de faire comprendre à tous que Mon Restau Responsable est un outil d'amélioration continue contribuant à aborder de façon bienveillante mais transparente les enjeux liés à la restauration collective et à fixer une ambition dans sa contribution à la transition écologique du territoire.

DES PROFESSIONNELS ENGAGÉS POUR REHAUSSER LE GOÛT



MON RÉSEAU DE PROFESSIONNELS, C'EST LE VÔTRE

Avec le système participatif de garantie, il n'y a pas de pression mais on avance, on est dans l'action et c'est ce qui est nécessaire. Petits pas, grands pas, peu importe !

Sur l'échelle d'une décennie les progrès seront considérables, jusqu'à ce que tout cela devienne la norme. Mais il faut que ça bouillonne au niveau des territoires, des régions, des départements, des communautés de communes... L'entraide, l'échange d'expériences, le travail collaboratif et participatif doivent être encouragés et c'est là que le rôle d'animation et de coordination devient essentiel.

La première priorité est d'assurer qu'un établissement qui s'engage n'est pas seul.

- Le lieu d'entrée de la démarche est le portail www.monrestauresponsable.org. A partir du moment où l'établissement crée son compte pour remplir son diagnostic, il est forcément sur les radars d'un membre de l'équipe de coordination Mon Restau Responsable. Il peut alors être rapidement contacté, ou choisir de contacter lui-même l'équipe selon ses besoins.
- En consultant la carte du réseau sur le site web, il peut repérer les établissements déjà engagés autour de lui et demander une mise en relation. Il y trouve également les coordonnées du référent Mon Restau Responsable de son territoire, qui sera son contact privilégié par la suite.
- Au long cours, la coordination nationale adresse des lettres d'actualités à chaque acteur concerné sur la région, afin de transmettre de l'information utile au secteur ou encore d'inviter aux Rencontres Techniques.
- Les Rencontres Techniques réunissent l'ensemble des acteurs de la communauté Mon Restau Responsable d'un territoire afin d'échanger sous forme d'ateliers sur les réalités, problématiques, innovations, bons plans liés à la démarche et aux pratiques du territoire.
- Enfin, le Réseau Restau'Co se tient à la disposition de chacun pour apporter son expertise sur la restauration collective.



DEVENIR UN MAILLON DE LA CHAÎNE

Pour assurer une bonne coordination nationale, il faut pouvoir s'appuyer sur un réseau de référents bénévoles de plus en plus dense. Plus le réseau sera resserré géographiquement parlant, plus l'information et les échanges seront proches des réalités territoriales.

Pour celles et ceux qui souhaitent s'impliquer en devenant référent Mon Restau Responsable sur leur territoire, les missions seront de :

- Renseigner les nouveaux restaurants qui souhaitent s'engager dans la démarche et les accueillir ;
- Mettre en relation les différents acteurs du territoire ;
- Faire connaître les bonnes pratiques des restaurants engagés ;
- Essaimer la démarche Mon Restau Responsable® ;
- Tout cela en bénéficiant de l'expertise et de l'accompagnement d'un réseau professionnel.

Il s'agit d'engagements « à la carte » et rien n'oblige à s'engager sur tous les points.

En partant de leur réseau professionnel ou personnel, les référents locaux peuvent avoir un réel impact sur la vie de leur territoire, avec en perspective une alimentation saine et durable pour des dizaines de milliers de convives.

LE RÔLE ESSENTIEL DES ASSOCIATIONS LOCALES POUR LIER LE TOUT

PAS BESOIN D'ÊTRE UN SPÉCIALISTE...

Si vous vous demandez s'il est possible d'utiliser Mon Restau Responsable dans votre projet associatif alors que le monde de la restauration collective vous est presque totalement inconnu, sachez que ce n'est pas un problème, et c'est même en réalité un avantage.

En effet, il ne s'agit pas de faire du conseil en restauration collective. Les équipes de cuisine sont des spécialistes de leur métier et vous n'allez rien leur apprendre dans la technique. Par contre, vous leur apporterez un regard neuf et bienveillant dont les personnels de restauration ont besoin car, davantage habitués à la critique qu'à l'éloge, ils ne se rendent pas compte qu'ils sont déjà dans une démarche de progrès et n'ont pas conscience de l'importance de leurs efforts.

APPORTER SON EXPERTISE POUR DYNAMISER LE TERRITOIRE

Guidé par le triptyque transparence, exigence et bienveillance qui fonde la démarche Mon Restau Responsable, votre rôle sera donc de mettre en valeur le travail existant, puis d'accompagner pas à pas vers un projet personnalisé, progressif et réaliste, tout en restant ambitieux. Il est essentiel de garder à l'esprit que ce qui est important, c'est avant tout de s'assurer de la sincérité des engagements et de la volonté de continuer à vouloir progresser.

Évidemment, tous les restaurants collectifs de votre territoire ne sont pas égaux en termes de pratiques éco-responsables, et c'est d'ailleurs pour cette raison que le diagnostic initial avec le questionnaire en ligne est nécessaire. Mais le dispositif est conçu pour que toutes les équipes de cuisine s'y retrouvent et puissent avancer à leur rythme, quel que soit le constat de départ.

Ce qui fait la force de Mon Restau Responsable, c'est ce fonctionnement par étapes. Chacun est libre d'avancer à son rythme, ce qui facilite grandement l'instauration d'une démarche vertueuse sur le long terme, sans précipitation, en réunissant tous les acteurs autour de la table. La démarche Mon Restau Responsable devient alors un véritable outil de pilotage dont les jauges du questionnaire sont le tableau de bord.



Bien entendu, il peut arriver d'être confronté à des situations de blocage : des restaurants qui ne parviennent pas à avancer dans la démarche, ou qui ont été très actifs au début mais n'ont pas su maintenir l'engouement initial. Il est essentiel de bien s'assurer dès le départ que la démarche n'est pas imposée, qu'elle repose sur des personnes motivées et volontaires. Et si motivé soit-il, un élu ou un chef de cuisine ne peut porter à lui seul un tel projet sur le long terme, donc il est essentiel de constituer un groupe de travail le plus représentatif possible (équipe de cuisine, direction ou élu, gestionnaire, équipe pédagogique, convives, producteurs...).

C'est là que votre savoir-faire d'animateur se révélera utile car toutes les structures n'ont pas l'habitude de la concertation !

PROJET PÉDAGOGIQUE

Si vous êtes une association environnementale et que vous intervenez dans les établissements scolaires pour parler de transition écologique et solidaire, vous pouvez utiliser Mon Restau Responsable pour enrichir votre palette d'interventions et animer un projet pédagogique sur l'alimentation durable dans l'établissement. Pour cela, n'hésitez pas à vous appuyer sur les éco-délégués qui peuvent devenir partie prenante du processus de décision et faire remonter les propositions de leurs camarades. Les chefs de cuisine pourront apprécier cette opportunité d'échange et de partage avec les jeunes convives.

En conclusion, si vous souhaitez contribuer à éduquer les jeunes à une alimentation saine et durable et à relocaliser l'alimentation sur votre territoire, Mon Restau Responsable est un outil qui peut vous être très utile.

QUELLES PISTES POUR FINANCER VOTRE ACCOMPAGNEMENT ?

Pour un salarié d'une association, le temps d'accompagnement nécessaire pose la question des ressources à trouver pour le financer. Heureusement, Mon Restau Responsable aborde des sujets (alimentation, économie locale, lutte contre le gaspillage, démocratie participative...) qui sont considérés comme importants par de nombreux acteurs institutionnels.

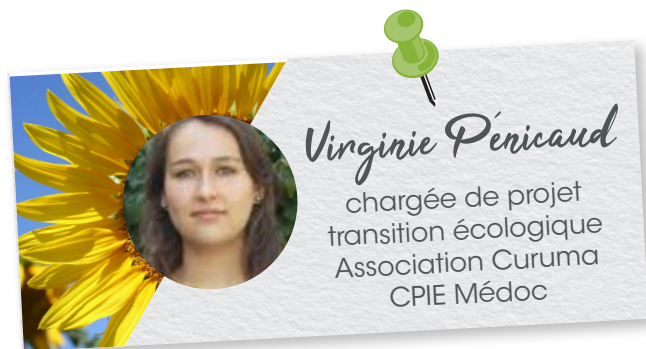
Beaucoup d'établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) intègrent des compétences sur l'alimentation, mais ils ont néanmoins besoin de conseil ou d'accompagnement pour mettre en œuvre leurs orientations. En proposant d'animer le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable sur le territoire, vous pouvez solliciter une aide financière de la part d'une communauté de communes ou d'agglomération.

Plusieurs services déconcentrés de l'État peuvent aussi être sollicités, comme par exemple les DRAAF, surtout si la démarche vient enrichir un Projet Alimentaire Territorial, les délégations régionales de l'ADEME qui proposent régulièrement des appels à projets sur le gaspillage alimentaire ou encore les Agences Régionales de Santé si vous proposez de déployer Mon Restau Responsable dans le domaine médico-social (hôpitaux, maisons de retraite, structures accueillant des personnes handicapées...).

Enfin, les Conseils Départementaux et les Conseils Régionaux, qui gèrent respectivement la restauration des collèges et des lycées, peuvent être intéressés par votre appui en pédagogie dans leurs établissements.

Chaque territoire ayant ses caractéristiques propres, le panel ci-dessus ne se prétend pas exhaustif, mais il peut vous donner des idées. Et au-delà d'un soutien financier, tous ces acteurs sont susceptibles de vous apporter une aide opérationnelle en vous facilitant l'accès à leurs réseaux.





TRANSITION ÉCOLOGIQUE – ASSOCIATION CURUMA/CPIE MÉDOC

« Nous avons accompagné une dizaine de restaurants scolaires ! »

« Quand j’ai commencé l’aventure Mon Restau Responsable en 2016, j’étais alors en service civique à l’association Curuma – CPIE Médoc. A cette époque, l’objectif de l’association était de faire de Mon Restau Responsable un outil au service d’un plus vaste projet, celui de relocaliser l’alimentation sur notre territoire.

En effet, le projet associatif de Curuma s’intéresse en priorité à la protection et à la valorisation des zones humides en Médoc. Pour ce faire, l’association œuvre depuis des années à la réintroduction d’activités économiques durables qui permettent l’entretien des marais, et il se trouve que l’élevage extensif occupe une place de premier plan parmi l’ensemble de ces activités. Une question a alors émergé : pourquoi ces animaux élevés sur nos espaces ne seraient-ils pas consommés localement, dans les restaurants scolaires par exemple ?

En parallèle, le syndicat mixte intercommunal du Pays-Médoc s’intéressait lui aussi à la relocalisation de l’alimentation en Médoc, il s’agissait alors d’un des principaux points de sa charte de futur Parc naturel régional !

En tant qu’association locale impliquée sur le sujet, nous avons mis à sa disposition l’autodiagnostic proposé par Mon Restau Responsable, simple, efficace, reproductible : l’outil parfait pour réaliser une enquête auprès de restaurants scolaires volontaires pour faire évoluer leurs pratiques. A chaque fois, la question de l’origine des produits s’est révélée utile pour interpeler les responsables de restaurants.

Ce partenariat avec le Pays-Médoc, puis l’actuel PNR Médoc, a perduré et a permis à l’association d’accompagner une dizaine de restaurants scolaires dans la mise en place d’une alimentation plus respectueuse de la nature et des hommes. Et à titre personnel, cela m’a permis de passer du statut de volontaire en service civique à celui de chargée de projet ! »



PAROLES DE RESTAURANTS ENGAGÉS



L'ADAPEI de la Gironde accueille des personnes handicapées mentales. Parmi les 44 établissements de l'association, 4 ESAT (Établissements et Services d'Aide par le Travail) gèrent des restaurants collectifs ouverts au public, où ce sont des personnes handicapées qui cuisinent et font le service, encadrées par des moniteurs.

L'ADAPEI 33 est très attachée à sa responsabilité sociétale. Dès son ouverture en 2011, le restaurant « Le Magellan » de l'ESAT de Pessac s'est appuyé sur une identité écologique visible : une décoration zen, une salle lumineuse, insonorisée, bercée par la fontaine à eau intégrée dans un mur végétalisé... La cuisine est simple et goûteuse, des plats du jour traditionnels fabriqués avec des produits frais de saison, et quelques denrées bio. Le nettoyage écologique est tout de suite adopté par l'équipe avec l'utilisation de produits éco-labellisés. Les déchets végétaux sont récupérés par un jardin collectif qui est à 500 mètres...

Notre démarche est intéressante, mais elle n'est alors à mon goût pas assez cadrée, complète et reconnue : je dois régulièrement la dynamiser ! Lorsque

ma collègue Julie, responsable qualité, me fait lire un article sur la garantie Mon Restau Responsable, c'est le déclic. La FNH est crédible, reconnue, je suis « fan » depuis longtemps : je décide de prendre contact.

Je suis heureuse de pouvoir embarquer dans l'aventure mon acolyte depuis 25 ans, Patrick, moniteur chef de cuisine responsable culinaire des quatre restaurants de l'ESAT Bordeaux Métropole. Nous remplissons ensemble le questionnaire d'auto-évaluation. Les quatre piliers balisent l'essentiel de la restauration : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes, la RSE... Cela modernise le slogan enseigné par mon prof de marketing dans les années 90 : les 4 AS (Ambiance Sympathique, Accueil Souriant, Assiette Savoureuse et Addition Sage) !

L'échange d'expérience se déroule avec Hervé Garrigue, responsable de la restauration de l'hôpital de Dax et délégué régional Restau'co. Cet accompagnement me plaît, c'est du conseil bienveillant. Enfin un « audit » sans sanction contrairement à certaines démarches ISO ou réglementaires. Dans la foulée, nous définissons nos objectifs de progrès pour deux ans : augmenter la part des denrées bio, diminuer le gaspillage alimentaire, faire participer les convives au tri de leur plateau, améliorer notre communication interne et externe... Et nous les présentons officiellement lors d'une séance publique d'engagement

qui réunit nos partenaires institutionnels, nos fournisseurs, les parents, tout le personnel du restaurant, et même la presse. Un reportage sur France 3 et un article dans Sud-Ouest nous auront apporté une belle reconnaissance !

La garantie Mon Restau Responsable nous permet d'officialiser notre démarche de développement durable, en engageant d'abord un restaurant pilote puis progressivement tous les autres.

Pour moi, la démarche Mon Restau Responsable est ambitieuse sans orgueil, elle est utile, cela donne un nouveau sens au travail. La motivation de l'équipe,

avec les personnes accompagnées en situation d'handicap, s'en est tout de suite ressentie. Chaque partenaire est important, chacun est un maillon, nous formons une chaîne. Je sens une implication et une motivation de tous mes collègues.

Quant à moi, mon rêve est désormais de créer une dynamique très visible sur Bordeaux Métropole et la Gironde. J'en parle à nos partenaires extérieurs, je réalise des visites sur d'autres structures. Nous sommes très motivés, nous allons y arriver ! ■



J'ai été nommé au Lycée Janson de Sailly en 2012, pour reprendre en gestion directe la restauration de ce grand lycée parisien qui accueille des collégiens, des lycéens et des étudiants de classes préparatoires en internat. Nous servons actuellement 300 petits déjeuners 100% bio, 2200 déjeuners et 600 dîners.

Dans mon poste précédent, j'avais déjà bien avancé en matière de restauration responsable : rédaction de marchés

adaptés pour des produits de qualité, cuisson en flux tendu pour limiter le gaspillage en fin de service, cageots rendus aux fournisseurs de primeurs, valorisation des cartons, réflexion sur le bien-être au travail de mes équipes... Cela commençait bien, mais il n'y avait pas encore l'effet dynamique produit par la démarche Mon Restau Responsable.

Peu après mon arrivée à Janson de Sailly, le réseau Restau'Co m'a proposé de contribuer, en tant que site pilote, à la mise en place d'une démarche participative volontaire valorisant l'équipe de restauration. J'avais là l'outil dont rêve tout service de restauration voulant s'impliquer dans une démarche durable de qualité ; si en plus je pouvais être parmi les premiers à y adhérer, c'était parfait !

La démarche Mon Restau Responsable et la dynamique qu'elle procure nous ont permis de progresser très vite — nous sommes devenus la première cité scolaire de France éco-certifiée — grâce à l'émulation de l'ensemble des personnels de restauration. Selon moi, cette émulation vient du fait qu'il n'y a pas de contrainte et que c'est l'ensemble des personnels qui valide et décide sur quelles thématiques avancer. Cela crée vraiment une évolution collégiale, sans obligations, directives hiérarchiques ou service de contrôle périodique, fédérant les équipes vers un objectif commun qui préoccupe chacun dans sa vie privée.

Nous avons mis en place des marchés publics de charcuterie 100% française et BBC, viande de boucherie 100% française et bio, volaille 100% française, BBC et SICO, produits de la mer MSC et aquaculture durable, pain BBC et bio, ainsi que des marchés à procédures adaptées pour les achats de fruits et légumes bio et locaux, bio Demeter non locaux, produits laitiers bio locaux et bio non locaux. Ces marchés que nous avons construits bénéficient aujourd'hui à près de 60 lycées parisiens !

Nous avons réduit les déchets (160 kg de bio-déchets par jour triés par les élèves contre près de 400 kg avant l'installation des tables de tri), mais cette quantité nous interpelle toujours !

Nous avons fait l'acquisition de 9 poules, qui sont probablement les seules du 16ème arrondissement de Paris. Résultat : 5 tonnes de déchets végétaux mangées à ce jour, et succès garanti auprès des élèves !

Chaque gobelet en carton est recyclé et tous les 850 un arbre est planté pour compenser leur empreinte carbone. Les serviettes sont biodégradables, cela permet d'ajouter de la matière sèche à notre compost.

Nous achetons désormais des produits lessiviels éco-labellisés « cradle to cradle » et depuis juin 2020, nous produisons dans l'établissement notre propre solution virucide, désinfectante et remplaçant le gel hydro-alcoolique. Cela nous permet d'être quasiment autonomes en produits d'entretien : réduction de 90% de nos commandes, et aucun emballage à gérer.

Trop souvent, les équipes de restauration œuvrent dans l'ombre. Nous, nous avons intégré Mon Restau Responsable dans le projet d'établissement pour que toute la communauté scolaire soit informée du travail réalisé et des progressions mises en place. Nous mettons les membres de l'équipe en valeur à l'occasion des réunions et des commissions restauration, où ils sont présents aux côtés des responsables de l'établissement, des élèves, des fédérations de parents, et ils sont bien sûr au premier plan lors des séances publiques.

En espérant vous avoir donné envie, je vous souhaite à vous et à vos équipes plein de beaux projets. Et comme disait Oscar Wilde : « J'ai les goûts les plus simples du monde, je me contente du meilleur ». ■



L'aventure entre Mon Restau Responsable et le RIL date de 2015. En effet, le Restaurant Inter-administratif de Lyon est l'un des sites pilotes sur lesquels la démarche a été testée avant son lancement officiel en 2016. Avec cette longue expérience, nous ne pouvons que constater l'importance et la richesse de la démarche.

Pour celle ou celui qui se pose la question « Mais vais-je y arriver ? » ou encore « Sommes-nous capables sur notre site ? », je souhaite vous assurer que OUI, vous allez y arriver et que vous en êtes capable. Pour celles et ceux qui pourraient se dire « De toutes façons, chez nous c'est impossible à mettre en place », je leur réponds qu'il n'y a aucun endroit où il est impossible d'engager cette démarche.

Pourquoi ?

Parce que justement c'est une démarche et non une contrainte, un engagement qui se fait pas à pas, sans précipitation et que l'on programme dans le temps.

Le premier pas peut être individuel ou collectif mais il doit être simple, les premiers engagements doivent être accessibles afin d'avoir l'adhésion de l'équipe. Cette adhésion sera le socle de votre réussite, car c'est l'équipe qui va appliquer, respecter et faire évoluer les engagements pris. Lorsque je participe à une visite dans un restaurant qui souhaite

entrer dans la démarche, je m'aperçois souvent que beaucoup de choses sont déjà en place sans que l'équipe s'en soit aperçue. Lorsque je leur en fait le constat, cela mobilise encore plus le groupe !

S'engager dans la démarche Mon Restau Responsable, c'est comme mettre une clé dans la porte pour ouvrir l'étape d'après. C'est une étape et cela ne fait pas tout. L'étape d'après sera guidée par votre bon sens individuel et collectif qui, en toute simplicité, permettra à toute l'équipe de prendre les meilleures directions pour votre restaurant, pour la planète. Voici les maître-mots qui, pour le RIL, se sont avérés des piliers incontournables :

- **Conviction.** Pour que la démarche puisse prendre toute sa place dans votre restaurant il faut un groupe qui soit convaincu et engagé.
- **Rigueur.** Sans être contraignante, cette démarche demandera au groupe de la rigueur, des rendez-vous de travail pour ne pas se laisser dévier vers des facilités.
- **Outils.** Vous aurez besoin d'outils pour suivre vos engagements et éviter de vous apercevoir la veille de votre séance de garantie que vous ne vous souvenez plus de ce que vous avez fait il y a 2 ans. Cela peut tout simplement être un tableau Excel...
- **Observation.** Votre sens de l'observation — qui ira de pair avec le bon sens — vous permettra d'analyser un engagement, de l'adapter si besoin, de regarder et d'observer ailleurs comment d'autres ont surmonté les difficultés que vous pourriez avoir.

- **Ouverture.** Ne vous focalisez pas sur les produits locaux, sans vous apercevoir que vos lumières de couloirs restent constamment allumées. Et ne repoussez pas un engagement simplement parce que vous le pensez inatteignable. Vous pouvez proposer lors de votre séance d'engagement des « réflexions d'engagements ». Cela permet de travailler sur un sujet, et si cela n'aboutit pas vous aurez tout de même ouvert la problématique.
- **Remise en cause.** Le danger est de vous persuader que, parce que vous êtes engagé, toutes vos démarches seraient vertueuses. Elles peuvent l'être aujourd'hui et ne pas l'être demain. N'ayez pas peur de remettre en cause un engagement si vous constatez qu'il est obsolète ou inadapté. Vous trouverez toujours une passerelle pour le remettre sur les bons rails.
- **Communication.** N'hésitez pas à communiquer auprès de toutes vos parties prenantes les travaux et les avancées en cours. Mon Restau Responsable doit vous servir de levier, de passeport pour démontrer l'intérêt et l'impact positif de vos démarches. Vos convives apprécieront mieux la valeur de leur restaurant, et cela peut vous aider à débloquer des fonds pour porter plus loin vos projets.
- **Partage.** La démarche Mon Restau Responsable ne peut être vertueuse et efficace que si ensemble les différents acteurs et restaurants engagés partagent leurs difficultés, leurs craintes, leurs réussites, leurs outils, ce qui est le cas du RIL.

J'espère que mon témoignage permettra à celles et ceux qui douteraient de la pertinence ou de la facilité de mise en place, de rejoindre la communauté Mon Restau Responsable. Cette démarche est de surcroît gratuite et beaucoup d'engagements sont peu coûteux. Certains vous permettront même de faire des économies tout en participant au respect de notre planète. ■



Au collège privé Sainte Marguerite Marie de Josselin, dans le Morbihan, la cuisine est faite sur place par la société API Restauration. En poste de chef de cuisine depuis 2012, j'ai le plaisir d'animer la démarche Mon Restau Responsable depuis septembre 2017, en collaboration étroite avec la directrice du collège qui est fortement investie dans la réussite de nos engagements.

Inutile de rappeler la multitude d'engagements qui peuvent être mis en place dans les restaurants, je vais simplement vous décrire les améliorations que nous avons apportées à notre prestation.

Lorsque j'ai pris mon poste, les jeunes refusaient la mousse au chocolat maison ! Aujourd'hui, les choses ont bien chan-

gé. Pour les nouveaux élèves, tout commence par la visite systématique de la cuisine : ils découvrent notre quotidien ainsi que l'équipe de cuisine, c'est une étape importante pour leur intégration dans l'établissement. Pendant l'année, nous organisons ensuite des ateliers pédagogiques avec les professeurs de SVT et notre diététicienne. Nous sommes surpris de l'intérêt que les enfants portent à la démarche Mon Restau Responsable, et ils ne sont pas avares d'idées !

Le gaspillage alimentaire est l'un de nos combats quotidiens. Inutile de vouloir imposer, il faut sensibiliser. Nous adaptons au plus proche les quantités servies à l'appétit des convives, avec bien entendu la possibilité de se resservir. Sur la chaîne de débarrassage les élèves font le tri sélectif et nous réalisons des pesées régulières avec affichage des résultats. Sans contrepartie, il est compliqué de fédérer les élèves : les économies réalisées sont automatiquement réinjectées dans la qualité des produits, et ils le savent !

C'est ainsi que nous avons pu augmenter le volume des produits certifiés. Ces produits certifiés, nous les achetons auprès de producteurs locaux avec qui nous avons passé des conventions de partenariat. Dans nos menus, les pommes sont 100% bio locales, 100% de nos yaourts sont bio locaux, le porc est 100% Bleu Blanc Cœur... Les producteurs apprécient de collaborer avec nous et de s'ouvrir à un autre mode de distribution. Quant aux convives, ils découvrent ainsi de nouveaux produits et des saveurs authentiques pas forcément à leur portée à ce jour, ce qui les conduit à limiter encore plus le gaspillage. Nous entrons à

100% dans une démarche vertueuse.

Notre engagement ne se limite pas uniquement à l'assiette ou au gaspillage alimentaire, nous travaillons aussi au remplacement de nos produits d'entretien par des produits éco-labellisés et à la mise en place d'un nouveau plan de nettoyage permettant une baisse notable de la consommation d'eau en cuisine. Nous revalorisons aussi nos bio-déchets en partenariat avec une ferme lombricole à proximité du restaurant.

Comme vous avez pu le comprendre, nous avons la volonté d'agir sur tous les axes qui composent notre métier au quotidien, nous n'avons pas de limite. Mais à une seule condition : nous devons tous être acteurs au sein de l'établissement, nous ne pouvons y arriver seul. Cette démarche est fédératrice.

En parallèle j'ai une seconde casquette, celle de référent développement durable API sur la région Bretagne. Je constate ces derniers temps une évolution des mentalités de mes collègues sur les actions durables, et leur motivation à vouloir changer nos modes de travail. Bon nombre m'interrogent sur Mon Restau Responsable et souhaitent s'y joindre. A ce jour nous posons les fondations pour réussir ensemble et pérenniser nos actions.

Pour conclure, je dirai que cette démarche est souple, progressive, vertueuse. Avoir la chance de collaborer avec la Fondation pour la Nature et l'Homme est un privilège qui nous apporte une reconnaissance sur le terrain et valorise nos actions. ■

LA GOUVERNANCE

AU NIVEAU DES RESTAURANTS COLLECTIFS

Les structures responsables d'une restauration collective utilisent Mon Restau Responsable gratuitement et en libre-service, à condition de respecter le fonctionnement de son système participatif de garantie :

- ▶ Utiliser comme référentiel le questionnaire d'auto-évaluation disponible sur le site www.monrestauresponsable.org ;
- ▶ S'engager sur des axes de progrès et faire garantir les progrès réalisés par un vote lors d'une séance publique organisée tous les 2 ans.

AU NIVEAU TERRITORIAL

Un réseau de référents territoriaux se constitue progressivement sur la base du volontariat. Ces référents ont des profils très divers : professionnel de la restauration collective, chargé de mission alimentation, élu local... Ils ont pour rôles de :

- ▶ Conseiller les restaurants collectifs de leur territoire qui souhaitent s'engager dans la démarche ;
- ▶ Faciliter les échanges d'expériences entre les restaurants ;
- ▶ Favoriser une dynamique locale autour de la restauration collective responsable en connectant les différents acteurs.

AU NIVEAU NATIONAL

- ▶ **Le comité de pilotage** est constitué par la FNH et le Réseau Restau'co, dépositaires de la marque Mon Restau Responsable® et gestionnaires du site internet www.monrestauresponsable.org.
- ▶ **Le comité de suivi** rassemble des structures nationales ou régionales (associations, entreprises partenaires, interprofessions, institutions) impliquées dans le développement du système participatif de garantie Mon Restau Responsable. Il a notamment pour rôle l'évolution du référentiel. Il se réunit au moins une fois par an.

QUI GARANTIT QUOI ?

Les participants de la séance publique sont garants de la réalité des progrès du restaurant.

Le témoin de la séance publique est garant de son bon déroulement.

Le comité de suivi est garant du référentiel.

Le comité de pilotage est garant du bon fonctionnement global du système participatif de garantie.

DES DOCUMENTS TYPES POUR NE RIEN LOUPER !

Les documents associés aux différentes étapes de lancement d'une dynamique territoriale

LISTE DES DOCUMENTS TYPES

- Invitation des institutions à la réunion préparatoire
- Invitation des responsables de restaurants à la séance de démonstration
- Invitation à la séance publique d'engagement d'une structure
- Invitation à la cérémonie commune
- Déroulé de la cérémonie commune
- Communiqué de presse

à télécharger sur le site : www.monrestauresponsable.org



LEXIQUE PRATIQUE

Confiance : Principe de base du Système Participatif de Garantie Mon Restau Responsable.

Echange d'expérience : Etape facultative qui permet au responsable de restaurant d'échanger avec des personnes ayant l'expérience de la démarche, sous la forme d'une visite, d'un appel téléphonique, d'une visioconférence...

Eco-délégués : Elèves élus ayant pour mission d'être les copilotes et les ambassadeurs des projets pédagogiques sur le développement durable dans leur établissement scolaire (gaspillage alimentaire, déchets, biodiversité, économies d'énergie, réchauffement climatique). Dans les collèges et lycées — où l'élection d'un éco-délégué par classe est obligatoire — il est indispensable de les associer à la démarche.

Engagement : Progrès ou amélioration que le restaurant souhaite mettre en œuvre au cours des deux prochaines années, concernant un des 4 axes de la restauration responsable : bien-être, assiette responsable, éco-gestes, engagement social et territorial. Généralement au nombre de 8 à 12, leur formulation est libre mais doit être assez précise pour qu'ils soient facilement évaluable dans deux ans. Les actions déjà en place ne peuvent pas être considérées comme des engagements, sauf s'il s'agit de les renforcer.

Garantie participative : Alternative à la certification par tiers, c'est un système de garantie qui encourage une amélioration continue des pratiques au cœur d'une dynamique locale. La participation citoyenne est le socle de la garantie participative. Dans le cas de Mon Restau Responsable, c'est le respect des engagements pris qui est garanti, sans qu'il y ait de niveau minimum à atteindre.

Gratuité : Second principe de Mon Restau Responsable. Elle est permise par un fonctionnement basé sur l'échange d'expérience entre pairs et la garantie participative.

Journée territoriale d'engagement : Journée au cours de laquelle de nombreux restaurants collectifs d'un territoire organisent chacun leur propre séance publique d'engagement, puis se retrouvent pour une cérémonie commune. L'objectif est de lancer une dynamique locale associant tous les types de restaurants collectifs (établissements d'enseignement, administrations et entreprises, établissements médico-sociaux), afin de favoriser la mise en place de pratiques responsables cohérentes et reliées à leur territoire.

Mon Restau Responsable® : Marque déposée par la FNH et le Réseau Restau'co. Toute structure intégrant un service de restauration collective (établissement scolaire, établissement de santé, administration, entreprise...) peut utiliser la marque Mon Restau Responsable® (mention et logo) dès lors qu'elle a réalisé sa séance publique d'engagement. Si l'opérateur est une société de restauration, c'est le donneur d'ordre qui est autorisé à l'utiliser.

Questionnaire d'auto-évaluation : Première étape de la démarche. Il permet au responsable de restaurant de faire le point sur ses pratiques et de mettre en évidence les pistes d'amélioration. Constitué de questions avec des réponses de type « Oui / Non », il peut être rempli en 1 heure.

Référent territorial : Personne impliquée dans la restauration collective agissant de manière bénévole pour le développement de Mon Restau Responsable sur son territoire (promotion de la démarche, coordination des visites entre pairs...).

Rencontre technique : Temps d'échange entre acteurs de restaurants engagés ou en cours d'engagement d'un territoire (chefs de cuisine, diététiciens-nutritionnistes, directeurs, responsables des achats, responsables qualité, agents, etc.) leur permettant de partager leurs bonnes pratiques.

Séance de démonstration : Séance destinée aux responsables de restaurants collectifs dans le cadre de la préparation d'une Journée territoriale d'engagement. Il s'agit d'une sorte de répétition générale qui reprend le modèle d'une séance publique d'engagement, afin qu'ils en comprennent le déroulement pour bien la mettre en œuvre dans leur restaurant (visite de la cuisine puis présentation des engagements du restaurant qui accueille la séance de démonstration).

Séance publique d'engagement : Temps fort d'entrée dans la démarche Mon Restau Responsable, au cours duquel le restaurant montre ses pratiques actuelles (visite suivant la marche en avant), puis présente ses engagements pour les 2 ans qui viennent. Le public invité est représentatif de toutes ses parties prenantes : convives, fournisseurs, responsables d'autres restaurants, associations, élus locaux... Des documents types (invitation, communiqué de presse, diaporama de présentation des engagements) permettent au responsable du restaurant de préparer la séance de manière autonome. Celle-ci dure généralement 1h30. Le restaurant peut ensuite utiliser le logo Mon Restau Responsable pour communiquer sur sa démarche.

Séance participative de garantie : Séance publique organisée tous les 2 ans, au cours de laquelle les participants, après avoir visité le restaurant et fait le point sur les engagements précédemment pris, garantissent par un vote qu'ils ont été respectés, à la suite de quoi le restaurant présente ses nouveaux engagements pour les 2 ans qui viennent.

Transparence : Troisième principe de Mon Restau Responsable. La visite des locaux, la publication des résultats de l'évaluation, les échanges avec les parties prenantes et le fait que la garantie soit participative concourent à la transparence.

Une publication réalisée grâce aux témoignages de :

Isabelle BARDE, cheffe de projet restauration et développement durable de l'ADAPEI 33

Mylène BLIARD, animatrice du Réseau Restau'co

Christophe CHAUMON, technicien territorial au Lycée Janson de Sailly

Philippe MUSCAT, directeur du Restaurant Inter-administratif de Lyon

Virginie PENICAUD, chargée de projet Transition écologique de l'association CURUMA / CPIE Médoc

Sébastien VINCENT, chef de cuisine API Restauration

Coordination : Patrice RAVENEAU responsable du programme Mon Restau Responsable à la FNH

Remerciements : à Sébastien GALY, Manuela LORAND et Marie-Cécile ROLLIN pour

leur relecture attentive et à Sophie LÉPINAY pour la mise en page.

Photos : Patrice Raveneau FNH | Régis Jolys | Marie de Grand Quevilly | Mairie de Toulouse | Photo-libre.fr |

Fotolia : Dani Vincek ; Lexuss VisualEyez | Wikimedia | Monkey Business - AdobeStock



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

Créée en 1990, la FNH s'est donné pour mission de proposer et 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 y parvenir, elle mène en toute indépendance un travail de prospective et de plaidoyer, elle fait émerger et accompagne les acteurs du changement et mobilise le grand public.

www.fnh.org



Créé en 1966, le réseau Interprofessionnel RESTAU'CO est composé de 13 organisations membres, et représente 60% de la restauration collective en France. La raison d'être du réseau est d'accompagner les professionnels du secteur vers une restauration responsable, grâce à sa présence dans les régions et ses outils et experts. Partenaire des politiques publiques et des filières agricoles, le réseau est le garant de l'engagement du secteur au service d'un modèle alimentaire responsable.

www.restauco.fr

Ils soutiennent Mon Restau Responsable®

Partenaires FNH



Partenaires Restau'Co



avec le soutien de :



RÉUSSIR SON PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL AVEC MON RESTAU RESPONSABLE

FACILITER L'ÉTAT DES LIEUX INITIAL

Simple et gratuit, le questionnaire en ligne www.monrestauresponsable.org est l'outil idéal pour que les responsables de restaurants collectifs évaluent eux-mêmes leurs pratiques. En le remplissant, ils sont amenés à se poser les questions abordées par le Projet Alimentaire Territorial (PAT), notamment sur l'origine et la qualité des produits. L'animateur du PAT dispose alors d'une vue d'ensemble et peut les aider à trouver les solutions.

IMPLIQUER TOUS LES TYPES DE RESTAURANTS COLLECTIFS

A travers les échanges d'expérience entre pairs, Mon Restau Responsable crée du lien entre tous les types de restaurants collectifs du territoire, sans se limiter aux restaurants scolaires. Pour l'animateur de PAT, il ouvre donc la porte à une vraie dynamique territoriale dépassant les barrières administratives.

ORGANISER DES ÉVÉNEMENTS FÉDÉRATEURS

Rencontres techniques, Journées territoriales d'engagement, Séances participatives de garantie... Avec Mon Restau Responsable, les occasions sont nombreuses de fédérer autour des enjeux de l'alimentation durable. Les restaurants collectifs du territoire se retrouvent au cœur d'une démarche associant toutes leurs parties prenantes : élus, associations, citoyens et producteurs.

www.monrestauresponsable.org

une démarche validée par :

