



Démarché créée par



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

Communiqué de presse
La Rochelle, 16 décembre 2022

RESTAURATION COLLECTIVE SAINE ET DURABLE : ÇA BOUGE À LA ROCHELLE !

Le Groupe Hospitalier Littoral Atlantique, les sites de restauration universitaires de La Rochelle, le restaurant d'entreprise de Léa Nature, la mairie de La Jarrie et le lycée Fénelon Notre-Dame s'engagent pour une alimentation saine, durable et de qualité avec Mon Restau Responsable®, démarche créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co.

Alors que la loi Agriculture et Alimentation fixe un objectif de 50% d'alimentation de qualité, dont 20% de produits bio en restauration collective d'ici 2022, plusieurs restaurants collectifs basés à La Rochelle s'engagent à progresser avec la garantie Mon Restau Responsable®. Le Groupe Hospitalier Littoral Atlantique, les sites de restauration universitaire de la Rochelle, le restaurant d'entreprise de Léa Nature, la mairie de Jarrie et le lycée Fénelon Notre-Dame (avec les lycéens de l'option « Demain c'est nous ») ont présenté ce 15 décembre au Bio'pôle de Léa leurs progrès réalisés, ainsi les changements qu'ils prévoient d'ici 2024 pour améliorer la qualité des repas (bio, locaux...), le bien-être sur le lieu de restauration, les bonnes pratiques (gaspillage, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien...) ou encore contribuer au dynamisme social et territorial.



ZOOM SUR LES PRINCIPAUX ENGAGEMENTS PRIS PAR LES 4 RESTAURANTS

Si le passage à plus d'approvisionnement bio et/ou local est l'un des axes communs à toutes les structures, des initiatives originales et pédagogiques s'apprêtent à voir le jour sur d'autres sujets.

Par exemple, sur la lutte contre le gaspillage, le Bio'Pôle de Léa s'engage à **mettre en avant les produits de la veille pour limiter la perte et à développer des offres anti-gaspillage** pour les personnes du territoire, grâce à des plateformes comme Too Good To Go ou Beesk. C'est également un système de rétrocession sur les excédents alimentaires que le Groupe Hospitalier Littoral Atlantique s'est engagé à mettre en place à destination de son personnel. En parallèle, pour réduire les déchets le Groupe va **limiter le recours aux contenants à usage unique et supprimer totalement la distribution gratuite de bouteilles d'eau** en plastique. Un choix également pris par le Bio'Pôle de Léa qui va notamment installer des fontaines à eau pétillante. Le lycée Fénélon Notre-Dame lui, va **limiter davantage les canettes et installer des fontaines à boisson**. Les sites de restauration universitaire de La Rochelle s'engagent de leur côté dans une démarche de **recupération des déchets bio-alimentaires** pour les traiter par méthanisation avec le partenaire local « Biotop ». La mairie de la Jarrie va effectuer une **campagne de pesée des déchets**.

Et qu'en est-il de la qualité des repas ? Le Groupe Hospitalier Littoral Atlantique s'engage à proposer un **petit-déjeuner « sain » en maternité, ainsi qu'à développer une offre de plats enrichis « faits maison »**. Les sites de restauration universitaire de La Rochelle s'engagent à **augmenter la part d'offre végétarienne de 20 % à 25 %**. Le Bio'Pôle de Léa quant à lui va **adapter et augmenter la production en fonction de la disponibilité des produits de son potager**. La mairie de Jarrie va **maintenir à minima les mets cuisinés sur**

place à 75 % et le lycée Fénélon Notre-Dame va augmenter la part des fruits et légumes de saison de 25 % à 50 %.

Enfin, sur l'engagement social et territorial, le Groupe Hospitalier Littoral Atlantique s'engage être un **terrain d'accueil pour les personnes en travail d'intérêt général (TIG)**, le Bio'Pôle de Léa va **adapter et pérenniser l'offre pour les travailleurs ESAT**, les sites de restauration universitaire de La Rochelle s'engagent à **accueillir régulièrement des stagiaires** issus d'établissements de formation de type CFA, lycées professionnels et hôteliers. Par ailleurs, la mairie de La Jarrie va former ses collaborateurs aux **10 bons gestes développement durable en cuisine** et le lycée Fénélon Notre-Dame va réaliser **des affiches pour sensibiliser les convives aux enjeux écologiques liés à l'alimentation** et aux comportements alimentaires.

EN SAVOIR SUR MON RESTAU RESPONSABLE : UNE MÉTHODE ORIGINALE POUR PROGRESSER

Repenser la manière de concevoir ses menus, d'acheter des matières premières saines, de qualité et de proximité, de les préparer, de limiter le gaspillage ou encore de valoriser ses déchets ne peut pas se faire en un jour, ni sans un minimum d'aide. C'est pourquoi la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co ont créé en 2016 Mon Restau Responsable®, première garantie participative dédiée à la restauration collective. **Pas de note, de label ou de classement, Mon Restau Responsable® propose une méthode évolutive qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués.**

Tout commence par une séance d'engagement à l'occasion de laquelle chaque établissement présente ses engagements face à ses convives, producteurs, distributeurs, associations, élus, etc. Les engagements seront ensuite réexaminés par ces mêmes parties

prenantes d'ici 6 mois à 2 ans pour jauger de leur bonne réalisation. **A la clé, la garantie Mon Restau Responsable décernée, non pas par la FNH et Restau'Co, mais bien par les publics et parties prenantes de chaque restaurant.**

PLUS DE 1 700 RESTAURANTS DÉJÀ ENGAGÉS DANS UNE MÉTHODE QUI FAIT SES PREUVES

Six ans après sa mise en place, Mon Restau Responsable® compte déjà 1 700 sites de restauration collective engagés. Restaurants scolaires, universitaires, administratifs, d'entreprise, du milieu hospitalier, des EHPAD, de l'accueil spécialisé... tous sont concernés.

Pour Stéphanie Clément-Grandcourt, directrice de la FNH : « la restauration collective est à la croisée des enjeux sociaux et environnementaux, et aujourd'hui, ce secteur subit de plein fouet les chocs de l'inflation et a besoin de soutien. Voir que malgré les difficultés, des restaurants de tout type comme le Crous Poitiers, le Bio'Pôle de Léa, le Groupe Hospitalier Littoral Atlantique ou la mairie de Jarrie s'engagent pour évoluer davantage dans leurs pratiques, est bien la preuve que l'envie est là. Maintenant, il est essentiel que l'État accompagne le secteur avec des moyens financiers.»

« Mon Restau Responsable® est perçu par les restaurants de collectivité comme une véritable méthode pour atteindre les objectifs de la loi Egalim et trouver les leviers pour préserver la qualité des repas dans cette période d'inflation historique, déclare **Sylvie Dauriat,**



présidente du réseau Restau'Co. L'atout de cette démarche est de remettre le repas au centre d'un projet collectif, d'un projet de territoire, porté avec les agriculteurs, les fournisseurs, les convives et élus locaux. »

CONTACTS PRESSE

Bio'Pôle de Léa :

Davy Clément - 06 71 16 50 28

cdavy@biopoledelea.com

Crous de Poitiers :

Arnaud Vinet - 06 78 98 65 64

responsable.communication@crous-poitiers.fr

Groupe Hospitalier Littoral Atlantique :

Noémie Alongi - 05 46 45 52 93

noemie.alongi@ght-atlantique17.fr

Mairie de La Jarrie :

Matthieu Lô - 05 46 35 80 27

responsable.eavs@la-jarrie.fr

Fondation pour la Nature et l'Homme :

Paula Torrente - 07 87 50 74 90

p.torrente@fnh.org

Restau'Co :

Marie-Cécile Rollin - 06 81 54 02 47

mc.rollin@restauco.fr



CROUS - SITES DE RESTAURATION UNIVERSITAIRE DE LA ROCHELLE

Karine Peltier, Directrice de site universitaire La Rochelle/Niort : « *Cet engagement s'inscrit pleinement avec la démarche de transition écologique du Crous. Je suis particulièrement fière de valoriser la restauration collective et de montrer tout particulièrement que les équipes du Crous s'investissent dans le « bien manger », pour une alimentation saine et durable, au travers d'un ensemble d'actions très concrètes : je pense à la lutte contre le gaspillage alimentaire, au tri des déchets, tout en favorisant un engagement social et territorial. L'investissement d'acteurs locaux du territoire est essentiel pour ancrer cette responsabilité dans nos usages face aux enjeux climatiques. L'intérêt de cette démarche réside également dans une démarche continue d'amélioration et de partage de nos pratiques, tout en mettant en exergue le savoir-faire des équipes. Il faut rester en veille et curieux.* »

Nombre de convives (en repas par jour) : 2 500

Nombre de sites engagés : 4 (2 restaurants universitaires, 1 brasserie et 1 libre-service)

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

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



Assiette responsable

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



Eco-gestes

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



Engagement social et territorial

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



LÉA NATURE

RESTAURANT LA CANOPÉE

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

Nombre de convives (en repas par jour) : 270

Nombre de sites engagés : 1

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Animer le restaurant via des menus thématiques et des partenaires locaux (chef et/ou producteurs).
2. L'été, proposer de la cuisine en direct sur la terrasse une fois par semaine avec un stand plancha.



Assiette responsable

3. Passer à 65 % d'ingrédients bio pour le restaurant d'ici deux ans, en fonction de la saisonnalité pour les ingrédients bio et de proximité.
4. Adapter et augmenter la production en fonction de la disponibilité des produits du potager.



Éco-gestes

5. Mettre en avant les produits de la veille pour limiter la perte et le gaspillage.
6. Supprimer les derniers contenants plastiques, notamment les eaux pétillantes en mettant en place des fontaines à eau pétillante en libre-service.
7. A l'organic café, utiliser des produits d'entretien écologiques tant en salle qu'en cuisine.



Engagement social et territorial

8. Développer les partenariats avec les producteurs locaux (moins de 50 km).
9. Adapter et pérenniser l'offre pour les travailleurs ESAT.
10. Développer les offres anti-gaspillage pour les personnes du territoire (To Good to Go, Beesk...).

GROUPE HOSPITALIER LITTORAL ATLANTIQUE

Sylvain Zercher, Responsable des Prestations Logistiques et de la Politique Hôtelière chez Groupe Hospitalier Littoral Atlantique : « Entrer dans la démarche Mon Restau Responsable est un signal fort vers nos patients, nos résidents et nos personnels leurs montrant notre engagement à inscrire sur la durée notre restauration collective dans la politique de Développement Durable initiée au sein du Groupe Hospitalier en termes d'achats responsables, d'économie d'énergie... Une démarche fédératrice pour nos équipes au profit du bien-être de nos convives, nos personnels et notre planète. »

Nombre de convives (en repas par jour) : 4 500,
Nombre de sites engagés : 1

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Réaménager la salle de restauration dédiée aux mamans au Pôle Femme Enfant.
2. Afficher un menu équilibré quotidiennement parmi les nombreuses composantes que proposent les selfs ainsi que son tarif associé.
3. Permettre un accès direct aux menus à l'ensemble des patients.
4. Participer aux différentes manifestations nationales sur l'alimentation (JNAH, semaine de la dénutrition, Le Grand Repas...).
5. Participer à l'éco-conception de la nouvelle Unité centrale de production, afin d'orienter vers l'intégration systématique des aspects environnementaux.



Assiette responsable

6. Proposer un petit déjeuner «sain» en maternité.
7. Poursuivre l'augmentation de la part des produits alimentaires bio (actuellement 4 %) et sous signe de qualité (actuellement 12 %).
8. Développer une offre de plats enrichis «faits maison» par le déploiement de moyens humains et matériels supplémentaires.



Eco-gestes

9. Réaliser un audit sur le gaspillage alimentaire suivi de la rédaction d'un plan d'actions pour le réduire.
10. Supprimer totalement la distribution gracieuse de bouteilles d'eau en plastique.
11. Limiter le recours aux contenants à usage unique dans les selfs de Saint-Louis et de Marius Lacroix.
12. Mettre en place les contenants réutilisables pour les convives du self emportant leur repas pour consommation dans l'établissement.
12. Réfléchir à la mise en place d'une pré-réservation des repas servis aux selfs et/ou dans les services de soins.



Engagement social et territorial

14. Etre régulièrement un terrain et un service d'accueil pour les personnes en travail d'intérêt général (TIG).
15. Mettre en place une instance de dialogue social réunissant la Direction et des personnels volontaires.
16. Limiter les risques de troubles musculosquelettiques sur le secteur de la Distribution par la mise en place de plots de distribution au lieu de recourir à la chaîne plateaux de type convoyeur.
17. Communiquer sur les actions d'amélioration des approvisionnements en lien avec les objectifs à atteindre de la loi EGAlim.

MAIRIE DE LA JARRRIE

Christine Vanstraceele, Adjointe aux affaires scolaires, périscolaires et accueils de loisirs : « La municipalité de La Jarrrie s'engage depuis plusieurs années au côté de notre prestataire pour fournir à nos enfants une alimentation locale et de qualité. Nous avons à cœur de former nos équipes pour qu'elles puissent accompagner, au quotidien, les élèves de nos écoles dans une consommation raisonnable et raisonnée. De nombreux travaux sont d'ores et déjà engagés, sur la question de la lutte contre le gaspillage alimentaire notamment. Aujourd'hui grâce à la garantie Mon Restau Responsable®, la municipalité souhaite aller encore plus loin dans la réflexion sur nos pratiques et dans l'amélioration de l'accueil des enfants dans nos salles de restauration. »

Nombre de convives (en repas par jour) : 330,
Nombre de sites engagés : 2

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Engager une démarche de réduction du bruit dans la salle de restaurant.



Assiette responsable

2. Développer les approvisionnements en circuit court.
3. Renforcer la saisonnalité dans l'élaboration des menus.
4. Maintenir la part de mets cuisinés par le chef au minimum à 75 %.



Eco-gestes

5. Réaliser une campagne de pesée des déchets.
6. Utiliser les produits d'entretien éco-labellisés dans la gamme disponible.



Engagement social et territorial

7. Sensibiliser l'équipe au développement durable et aux 10 bons gestes en cuisine.
8. Échanger avec d'autres restaurants engagés dans la démarche Mon Restau Responsable.

LYCÉE FÉNELON NOTRE-DAME (AVEC LES LYCÉENS DE L'OPTION DEMAIN C'EST NOUS).

Nombre de convives (en repas par jour) : 1 400

Nombre de sites engagés : 1

LES ENGAGEMENTS DE LA STRUCTURE



Bien-être

1. Limiter les repas avec frites (proposées actuellement tous les jours) en passant à une fois par semaine, pour garantir un meilleur équilibre alimentaire.



Assiette responsable

2. Augmenter le pourcentage d'aliments biologiques (passer de 2 % à 10 %).

3. Augmenter le pourcentage de produits de proximité pour les fruits, légumes, viandes, laitages (passer de 5 % à 10 %).

4. Augmenter le pourcentage de fruits et légumes de saison (passer de 20 % à 50 %).



Eco-gestes

5. Limiter le nombre de canettes et installer une fontaine à boisson.

6. Remplacer les barquettes en plastique par des barquettes en carton à la cafétéria lycée.

7. Mettre en place le tri des déchets par les convives.



Engagement social et territorial

8. Apporter aux convives des informations sur la provenance des produits, les fournisseurs, les labels.

9. Mettre en valeur les produits de qualité proposés au restaurant avec un affichage spécifique (ex. : « poisson frais », « fruit bio », « gâteau fait maison »).

10. Réaliser des affiches pour sensibiliser les convives aux enjeux écologiques liés à l'alimentation et aux comportements alimentaires.