



COMMUNIQUÉ DE PRESSE | ROUEN | 5 JUIN 2023

© Gerhard Seybert - AdobeStock

JOURNÉE MONDIALE DE L'ENVIRONNEMENT **PLUS DE 160 SITES DE RESTAURATION COLLECTIVE S'ENGAGENT DANS LA DÉMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE® POUR ACCÉLÉRER LA TRANSITION DU TERRITOIRE ROUENNAIS**

Ce lundi 5 juin, une dizaine de collectivités, trois clubs sportifs, l'association des Compagnons du Devoir et le groupement hospitalier de territoire Rouen Cœur de Seine (soit 30 000 repas par jour au total) adhèrent ou renouvellent leur engagement* dans la démarche [Mon Restau Responsable®](#). Pour l'occasion, des séances publiques d'engagement se tiennent toute la journée et une cérémonie de clôture est organisée à 18H00 à l'Hôpital Charles-Nicolle de Rouen. Créée en 2016 par le [Réseau Restau'Co](#) et la [Fondation pour la Nature et l'Homme](#) (FNH), Mon Restau Responsable® est une garantie participative qui accompagne la restauration collective vers les objectifs de la loi EGalim. Son plus : créer des ponts entre les différents acteurs de l'alimentation au sein d'un même territoire pour en accélérer la transition.

MON RESTAU RESPONSABLE® : UNE MÉTHODE ORIGINALE POUR PROGRESSER QUI FÉDÈRE DÉJÀ 1 800 RESTAURANTS COLLECTIFS EN FRANCE

Avec plus de 3,8 milliards de repas servis par an, la restauration collective joue un rôle essentiel pour permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation plus saine et durable ; une nécessité encore renforcée par la forte inflation actuelle. Elle joue également un rôle central pour augmenter la demande de produits de qualité au cœur des territoires et

structurer les filières. Mais plus simple à dire qu'à faire ! 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 Mon Restau Responsable®, une méthode évolutive, qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur 4 piliers : bien-être des

convives, assiette responsable, éco-gestes et engagement social et territorial. Pour valider les avancées réalisées, pas de note, de label ou de classement, mais une garantie décernée par les différentes parties-prenantes du restaurant collectif (convives, parents d'élèves, fournisseurs, élus, associations locales...). Aujourd'hui, plus de 500 000 repas par jour plus sains et durables sont servis grâce à Mon Restau Responsable®.

LE 5 JUIN À 18H : UNE CÉRÉMONIE POUR RÉUNIR DE NOMBREUX ACTEURS DE L'ALIMENTATION ET ENCOURAGER L'ACTION

Depuis 2016, l'ambition de Mon Restau Responsable® est d'accompagner chaque restaurant collectif souhaitant faire évoluer ses pratiques au quotidien. Mais au-delà, cette démarche vise aussi à créer une dynamique au sein des territoires :

En engageant en même temps plusieurs restaurants de différents secteurs, notre volonté est de créer des passerelles pour que les uns et les autres s'inspirent mutuellement en partageant leurs idées et bonnes pratiques, et s'encouragent à aller plus loin, expliquent **Stéphanie Clément-Grandcourt**, directrice générale de la Fondation pour la Nature et l'Homme et **Marie-Cécile Rollin**, directrice du Réseau Restau'Co, toutes deux présentes pour l'occasion.

[Consulter le programme de la cérémonie](#)

ZOOM SUR L'ENGAGEMENT DU GROUPEMENT HOSPITALIER DE TERRITOIRE ROUEN CŒUR DE SEINE : UNE VALEUR D'EXEMPLE DANS LE SECTEUR MÉDICO-SOCIAL

Stéphanie Clément-Grandcourt et Marie-Cécile Rollin tiennent également à souligner l'importance de l'engagement du groupement hospitalier :

Si les progrès de chaque site de restauration comptent, celui du groupement hospitalier de territoire Rouen Cœur de Seine a valeur d'exemple. En effet, le secteur médico-social représente la moitié des achats de la restauration collective, mais seulement 3 % des produits qui y sont servis sont bio. Dans ce secteur, les progrès à faire sont donc énormes ! En s'engageant massivement, il peut changer les

choses en profondeur. C'est un levier clé pour soutenir le développement des filières bio.

En la matière, le GHT est déjà précurseur en proposant à ses patients 12,6 % de produits bio, 2,06 % de produits fermiers et 11,97 % de produits labellisés. Pour aller encore plus loin et tendre vers les objectifs de la loi EGalim (50% de produits durables, dont 20% de bio), le groupement hospitalier rejoint Mon Restau Responsable®.

Quelques exemples des engagements phares :



Bien-être des convives

- Organiser des ateliers de découverte des protéines végétales,
- Améliorer l'accueil des clients et des résidents en aménageant des locaux plus conviviaux,
- Proposer une suggestion du jour de repas équilibrés sur les selfs et fournir des conseils nutritionnels pour les résidents.



Assiette responsable

- Mettre en place des formations pour les cuisiniers sur la découverte de nouvelles recettes (ex : protéines végétales),
- Mettre en place une journée par semaine dédiée aux produits locaux ou fermiers ou d'origine biologique.



Éco-gestes

- Sensibiliser le personnel au gaspillage alimentaire, eau, énergie...
- Utiliser des produits de nettoyage moins agressifs pour les agents,
- Améliorer le traitement des déchets organiques.



Engagement social et territorial

- Organiser une journée d'animation annuelle avec les producteurs locaux dans les établissements du GHT.

Au-delà des engagements du GHT, c'est bien un foisonnement de bonnes pratiques pour une restauration collective saine et durable qui vont se mettre en place dès ces prochaines semaines au sein des dix collectivités, des trois clubs sportifs et de l'association des Compagnons du Devoir. Pour les découvrir, assistez à leur séance d'engagement et visite des cuisines :

- 12h00 à 13h00 - **Mairie de Caudebec-lès-Elbeuf** : Restaurant de l'école Madame de Sévigné, (22 rue Gambetta - 76320 Caudebec-lès-Elbeuf). Inscription auprès de : frederic.aumont@caudebecleselbeuf.fr
- 14h15 à 14h45 - **Mairie de Mont-Saint-Aignan** : Restaurant scolaire de l'école élémentaire Saint-Exupéry (Boulevard Maurice de Broglie, accès livraison - parking cour arrière, 76130 Mont-Saint-Aignan). Inscription auprès de : brunehilde.dutheil@montsaintaignan.fr
- 14h30 à 15h30 - **Mairie de Barentin** : Cuisine centrale (Rue Daniel Auber 76360 Barentin). Inscription auprès de : a.bulard@ville-barentin.fr
- 14h30 à 15h30 - **Conseil Départemental de la Seine-Maritime** (Hôtel du Département, salle Arnaud Beltrame, cours Clémenceau, Rouen). Inscription auprès de : camille.rousee@seinemaritime.fr
- 16h30 à 17h30 - **Mairie de Bihorel** : Restaurant de l'école René Coty (Allée René Coty, 76420 Bihorel). Inscription auprès de : raphaelle.benard@ville-bihorel.fr
- 17h15 à 18h15 - **Mairie de Déville-lès-Rouen** : Cuisine centrale (Av. de la Clairette, 76250 Déville-lès-Rouen). Inscription auprès de : restaurationcollective@mairie-deville-les-rouen.fr

**Les structures qui s'engagent : ville de Barentin, ville de Bihorel, ville du Bois-Guillaume, ville de Caudebec lès-Elbeuf, ville de Déville-lès-Rouen, ville du Mesnil-Esnard, ville de Mont-Saint-Aignan et ville de Notre-Dame de Bondeville. Clubs sportifs Rouen Huskies, Rouen Dragon et les Valkyries, ainsi que l'association Les Compagnons du Devoir. Les structures déjà engagées : ville de Rouen, ville du Grand Quevilly et Carsat de Rouen.*

Photos de la journée à consulter [sur ce lien](#) (à partir de 19H30)

Contacts presse

Fondation pour la Nature et l'Homme

Florence Bardin - 06 77 05 06 17

florence.bardin@agencef.com

Réseau Restau'Co

Marie-Cécile Rollin - 06 81 54 02 47

mc.rollin@restauco.fr