



Communiqué de presse
Lyon, 18 novembre 2022

Garanti « Mon Restau Responsable® » depuis 2016, le Restaurant inter-administratif de Lyon prend 13 nouveaux engagements pour ses convives et l'environnement

Jeudi 17 novembre, une cinquantaine de fournisseurs, convives, élus, associations locales, etc., ont répondu présents à l'invitation du restaurant inter-administratif de Lyon (RIL) pour sa nouvelle séance publique destinée à le garantir « [Mon Restau Responsable®](#) », en présence des deux fondateurs de la démarche : Stéphanie Clément-Grandcourt, directrice générale de la [Fondation pour la Nature et l'Homme](#) (FNH) et Marie-Cécile Rollin, directrice du [réseau Restau'Co](#). Au programme : visite de la cuisine, bilan des nombreux progrès réalisés depuis six ans et présentation des nouveaux engagements prévus d'ici 2024 en faveur du bien-être des convives, d'une assiette plus responsable, des éco-gestes du quotidien et du dynamisme social et territorial.

1^{er} restaurant engagé dans la démarche Mon restau Responsable®, le RIL a dépassé les objectifs de la loi EGalim

Le 28 juin 2016, le RIL était le premier restaurant collectif garanti par la démarche Mon Restau Responsable®, proposée par la FNH et le réseau Restau'Co. Six ans plus tard, les 1200 repas servis chaque jour aux agents d'administration d'État décentralisés ont bien évolué. Produits bios, partenariat avec des producteurs locaux, cuisson de nuit à basse température, développement de plats végétariens, formations des équipes de cuisine... Et si dans la période 2020-2022, le Covid a ralenti l'activité, il n'a pour autant pas cessé de produire des repas fait maison. Au RIL, tous les produits servis (saucisses, desserts, pizzas, pâtes...) sont élaborés sur

place. Le RIL a même dépassé les objectifs de la loi EGalim¹ avec 51 % de produits sous signe de qualité, dont 29 % de produits bios servis chaque jour.

Désireux de poursuivre sur sa lancée, malgré les difficultés économiques actuelles liées à l'inflation, le RIL s'engage officiellement sur 13 nouvelles pistes de progrès. Parmi elles : la volonté d'organiser plus de rencontres avec les convives pour les sensibiliser à l'impact de nos habitudes alimentaires sur la planète, la suppression de la gratuité des bouteilles d'eau dans les forfaits de vente à emporter pour limiter les déchets plastiques, la réduction du gaspillage alimentaire grâce à la mise en place de trois formules pour choisir des portions selon sa faim, l'optimisation de la consommation d'eau sur les postes de désinfection des fruits et légumes, le lavage de la vaisselle ... Mais aussi la participation de l'équipe aux réflexions sur les plans et matériels du futur restaurant, ainsi qu'à la sélection des tenues professionnelles pour 2024. En effet, le RIL est engagé sur de nombreux fronts puisqu'il prépare son futur déménagement vers un nouveau site de restauration, en incluant ses 30 collaborateurs dans la réflexion amont.

“A celles et ceux qui pensent que cette démarche n'est pas possible pour leur restaurant, par manque de temps ou simplement parce qu'ils pensent que c'est trop cher, je souhaite dire que Mon Restau Responsable®, démarche gratuite, est justement là pour les accompagner face aux enjeux qui sont devant nous. À plusieurs reprises pour le RIL, même en temps de crise, Mon Restau Responsable® a été un allié de poids lors d'arbitrages importants et nous a permis de progresser dans les objectifs que nous nous sommes fixés.” **Philippe Muscat, directeur du RIL.**

Qu'est-ce que Mon Restau Responsable® ?

« Pas de note, de label ou de classement, mais une garantie décernée par les convives et partenaires du restaurant. Une méthode essentielle pour les aider à se mettre en mouvement pour atteindre les objectifs de la loi EGalim. »

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 et 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®, 1^{re} garantie participative dédiée à la restauration collective. 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 publique à l'occasion de laquelle l'établissement présente ses engagements face à ses parties prenantes. Par la suite, le restaurant organise

¹ Objectif fixant 50 % d'alimentation de qualité, dont 20 % de produits bio servis dans tous les restaurants collectifs en 2022. A noter que la moyenne de produits bio est aujourd'hui à 6,6%.

tous les deux ans une séance de garantie au cours de laquelle il fait valider le respect des engagements pris et il en présente de nouveaux. C'est donc le public et non pas la FNH ou réseau Restau'Co qui est garant du respect des engagements. Aujourd'hui, près de 1 800 sites de restauration sont garantis Mon Restau Responsable®, soit plus de 560 000 repas par jour.

Pour Stéphanie Clément-Grandcourt, directrice générale de la FNH : “ La restauration collective est à la croisée des enjeux sociaux et environnementaux. C'est pour cela que pour la FNH il était essentiel de mettre à disposition des restaurants collectifs un outil pour agir et développer les dynamiques de territoire. Aujourd'hui, la restauration collective subit de plein fouet les chocs de l'inflation et a besoin de soutien. Voir que malgré les difficultés, des restaurants comme le RIL s'engagent au quotidien pour évoluer 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.”

Pour Marie-Cécile Rollin, directrice du réseau Restau'Co : “Mon Restau Responsable® est perçu par les restaurants collectifs comme une véritable méthode de changement pour atteindre voire dépasser les objectifs de la loi alimentation. L'atout de cette démarche est de remettre le repas au centre d'un projet collectif, d'un projet de territoire avec les agriculteurs, les fournisseurs, les convives et les élus locaux.”

[Pour télécharger les photos de la séance publique organisée le 17 novembre cliquez sur ce lien](#)

Contact presse

Florence Bardin, agence F

florence.bardin@agencef.com - 06 77 05 06 17

ANNEXE

Les engagements du RIL sur les 4 piliers de Mon Restau Responsable®

Bien-être des convives :

- Une fois par mois, les convives sont interrogés sur les plats qu'ils souhaitent revoir à la cantine. Le plus voté retrouve sa place régulièrement dans le menu, bien-sûr tout en respectant la saisonnalité !

Engagements 2022-2024 :

- Proposer de nouvelles offres de plats végétariens et de services de plats à emporter.
- Informer davantage le convive sur la qualité des produits notamment sur les plats cuisinés dans le restaurant, les additifs ou conservateurs présents, l'impact nutritionnel, ainsi que les repas à base de produits français.
- Optimiser les espaces et l'ergonomie du restaurant en 2024

Assiette responsable :

- Dépassement des engagements de la loi EGalim : 51 % de produits de qualité, dont 29 % de bio.
- S'approvisionner local : 37 % des achats cumulés pour l'année 2022 proviennent de la région. Notamment le blé pour les pâtes et les pizzas, fournis par le Moulin Marion, une partie des légumes fournie par un maraîcher local, ainsi que des frites fraîches sous vide, proposées par Jul et Mag, deux agriculteurs nouvellement installés de la région. Ce type de partenariat est gagnant-gagnant : généralement le restaurant s'engage sur l'achat d'une certaine quantité et le producteur peut ainsi se projeter pour la période à venir.
- Développement de l'offre de plats végétariens. Jusque-là une galette végétarienne "cuisinée ici" était toujours proposée et en 2021 un nouveau produit a été lancé : le Raviolo'RIL, un ravioli à base de légumineuses, disponible tous les 15 jours. En parallèle, d'autres plats végétariens sont proposés au quotidien.
- Développement d'une offre de charcuterie, terrines et saucisses faites maison.
- Achat de la totalité des viandes servis en Label Rouge et communication auprès des convives sur l'origine de la viande.

Engagements 2022-2024 :

- Maintenir les objectifs de la loi EGalim, dans le contexte inflationniste actuel
- Organiser davantage de rencontres avec les convives pour les sensibiliser à l'impact de nos habitudes alimentaires sur la planète.

Eco-gestes :

- Mise en place d'un partenariat avec Ecovalim, entreprise qui récupère les bio-déchets pour les valoriser grâce à la méthanisation. Elle récupère également le marc de café pour fabriquer des fertilisants et des combustibles.
- Création du projet "[bonnes tomates de France](#)" en partenariat avec l'atelier technologique du lycée André Paillot. L'objectif : transformer les tomates non valorisables des agriculteurs de la région en coulis, utilisé ensuite au RIL et dans d'autres restaurants collectifs.

Engagements 2022-2024 :

- Inciter à limiter l'usage de bouteilles d'eau en supprimant sa gratuité dans la vente à emporter et les forfaits.
- Optimiser la consommation d'eau à différents postes : désinfection des fruits et légumes ainsi que des espaces et matériaux, le lavage de la vaisselle et l'utilisation des sanitaires, grâce à la sensibilisation et l'investissement dans de nouveaux matériaux plus économes.
- Réduire le gaspillage alimentaire grâce à la mise en place de 3 formules pour donner plus de souplesse au convive selon sa faim. Le gaspillage sera suivi grâce à des pesées régulières.

Engagement social et territorial

- Dans le cadre du PNA, différentes formations ont été organisées à destination de l'équipe pour mieux communiquer auprès des convives sur la démarche du RIL, l'origine des produits, etc. Le RIL a été restaurant pilote et co-rédacteur du "[Petit guide illustré d'une communication efficace en restauration collective](#)" réalisé par la DRAAF et diffusé à l'ensemble des restaurants collectifs.

Engagements 2022-2024 :

- Acquérir le label Lyon ville équitable et durable et répondre activement aux sollicitations du label (rencontres avec d'autres acteurs labellisés, échange de bonnes pratiques, etc.).
- Valoriser les engagements du RIL en interne grâce à des actions de sensibilisation et à des visites des cuisines.
- Valoriser le travail et le pouvoir d'achat des salariés du RIL.
- Appliquer la politique de communication définie dans le PNA à destination des convives.
- Faire participer l'équipe aux réflexions concernant les plans et matériels du futur restaurant, ainsi qu'à la sélection des tenues professionnelles pour 2024