

# Comment convaincre votre cantine de rejoindre la démarche Mon Restau Responsable® ?



Mon Restau Responsable® est une démarche gratuite créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co qui s'adresse aux cantines des écoles, des universités, des Ehpad, des hôpitaux ou encore des entreprises. Elle les aide à progresser dans la durée pour proposer des assiettes qui préservent la santé de ceux qui mangent, protègent la nature et valorisent celles et ceux qui produisent et cuisinent.

**Vous ou l'un de vos proches mangez à la cantine ?** Parlez de Mon Restau Responsable® au maire ou au chef d'établissement qui la gère. C'est à la portée de tous et ça peut tout changer !

## Votre rôle en 5 étapes

1

### Identifiez l'interlocuteur décisionnaire pour votre cantine.

- Par exemple :
- le maire pour les écoles maternelles et élémentaires ;
  - le président du conseil général pour les collèges.

N'hésitez pas à poser la question au personnel de la cantine.

2

### Prenez un premier contact par email.

Utilisez notre modèle de lettre pour adresser un message au référent de votre cantine et lui transmettre le livret de présentation de Mon Restau Responsable®.

- proposez un rendez-vous pour en discuter de vive voix.
- ou mettez-nous en copie en utilisant cette adresse [monrestauresponsable@fnh.org](mailto:monrestauresponsable@fnh.org). Nous prendrons directement contact avec le référent de votre cantine.

5

### C'est le jour J.

Votre cantine est prête à passer à l'action. Elle organise sa séance publique d'engagement. Soyez présent et réjouissez vous du chemin parcouru.

4

### Votre cantine vous confirme que ça l'intéresse ? Bravo !

Vous avez fait votre part du travail. Elle doit désormais définir les axes de progrès sur lesquels elle souhaite s'engager dans les 2 prochaines années. Nous serons à ses côtés pour l'accompagner dans sa démarche.

3

### Vous avez décroché un rendez-vous ?

Présentez Mon Restau Responsable® comme un outil d'accompagnement gratuit et valorisant pour l'établissement. Invitez votre interlocuteur à créer son compte sur notre site pour faire son autodiagnostic. C'est un point de départ qui n'est pas engageant mais clé pour comprendre les marges de progrès possibles.

## Mon Restau Responsable® en chiffres



**+ de 2 363**

sites de restauration engagés partout en France.



**157 M**

de repas plus sains et durables servis chaque année dans les cantines.



**61%**

des restaurants ont augmenté leurs achats de produits biologiques.



**88%**

des cantines accompagnées tiennent leur engagement dans la durée.

# Des arguments pour vous aider

## Pourquoi est-il urgent de changer les pratiques dans les cantines ?

- ★ **3,8 milliards de repas** : C'est le poids de la restauration collective en France. Par son volume d'achats, elle représente un important levier pour soutenir le développement des filières agricoles bio et durables.
- ★ **La loi Egalim** : depuis 2018, la loi porte l'objectif de 50 % de produits durables dont 20 % de produits bio pour la restauration collective. Mon Restau Responsable® est un outil d'aide concret à l'atteinte de cet objectif.
- ★ **Santé & Pesticides** : les pathologies liées à l'alimentation comme certains cancers, maladies cardiovasculaires, diabète, surpoids ou obésité représentent 80 % des causes de décès prématurés. Choisir une alimentation bio, locale, sans pesticides, c'est donc protéger les convives et les agriculteurs.
- ★ **Urgence Biodiversité** : 80 à 98 % des sols sont contaminés par les pesticides de synthèse.
- ★ **Des débouchés pour les agriculteurs** : L'agriculture biologique crée en moyenne 30 % d'emplois en plus. Installer des agriculteurs bio sur son territoire c'est donc favoriser un emploi local, stable et rémunérateur.

## Mon Restau Responsable®, comment ça marche ?

- 1 **L'autodiagnostic** : un questionnaire en ligne simple — sans avoir besoin d'aller chercher les factures ou les bons de commande pour le remplir —, permet de s'interroger sur ses pratiques et de déterminer les marges de progrès à travers 4 piliers : le bien-être (convives, locaux, qualité nutritionnelle), l'assiette responsable (produits bio, de proximité, cuisine faite-maison), les écogestes (gaspillage et déchets, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien) et l'engagement social et territorial (en faveur des salariés, travail avec les acteurs du territoire...).
- 2 **La définition du plan d'action** : sur la base de ce questionnaire, en lien avec les chargés de mission Mon Restau Responsable® qui peuvent favoriser la rencontre avec d'autres restaurants collectifs, les équipes sont amenées à identifier leur plan d'action selon les 4 axes.
- 3 **La présentation des engagements lors d'une séance publique** avec les équipes, les pairs, les convives et les partenaires, lors de laquelle les avancées sur les différents engagements sont présentées, une visite de l'établissement — de la cuisine, des selfs, des salles de repas — est organisée.

## Les atouts de Mon Restau Responsable®

- ▶ Une démarche entièrement gratuite.
- ▶ S'adapte à tous les secteurs, en gestion directe ou concédée.
- ▶ N'impose rien, mais valorise les progrès sur la durée.
- ▶ Une garantie participative, pas un label où un tiers auditeur vient une fois l'an vérifier où en est le restaurant : ce sont les parties-prenantes de la cantine (convives, famille, fournisseurs, associations, élus...) qui votent pour attribuer la garantie tous les 2 ans.
- ▶ Un accompagnement individuel gratuit par notre équipe.
- ▶ De nombreux outils pédagogiques mis à disposition (webinaires, guides..)
- ▶ Des échanges et des conseils entre cantines engagées.



Créée en 1990, la Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH) est convaincue que préserver la nature c'est garantir un avenir désirable à tous les êtres humains. Pour y parvenir, elle démontre les bénéfices que nous avons tous à protéger le climat et la biodiversité car notre santé, notre bien-être, la prospérité économique, la justice sociale et toutes les autres dimensions de nos vies en dépendent.

Grâce à une expertise scientifique et technique forte et à des alliances au-delà des clivages, la Fondation pour la Nature et l'Homme s'adresse conjointement aux décideurs politiques, aux responsables économiques, aux acteurs des territoires et au grand public pour prouver qu'il est possible, et dans l'intérêt individuel et collectif, de produire et de se nourrir dans le respect de la planète, de réconcilier nos modes de vie avec la préservation de la nature et de décarboner nos modes de transport. Elle les encourage à agir et leur donne les moyens de réussir.

En savoir plus : [www.fnh.org](http://www.fnh.org)



FONDATION  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME

# J'écris au référent de ma cantine !

## Notre exemple de lettre

**Objet :** Proposition d'accompagnement gratuit pour la cantine de (Nom de la ville/école/ établissement)

Madame, Monsieur (Nom du destinataire ou titre),

En tant que (parent d'élève / proche d'un résident / usager de l'établissement...), je me permets de vous contacter pour vous présenter une initiative qui pourrait valoriser l'engagement de notre (école / EHPAD / entreprise/ établissement) en faveur d'une cantine plus durable : Mon Restau Responsable®.

Portée par la Fondation pour la Nature et l'Homme, organisme reconnue d'utilité publique qui œuvre depuis 1990 en faveur de la préservation du climat et de la biodiversité, sans laisser personne de côté et le réseau Restau'Co, réseau interprofessionnel de la restauration collective, cette démarche est entièrement gratuite et déjà adoptée par plus de 2 300 cantines en France.

Son objectif est simple : aider la restauration collective à proposer des repas qui préserve la santé des convives et protège l'environnement, tout en valorisant le travail des équipes en cuisine et les producteurs du territoire.

***Et ça marche ! L'étude d'impact , réalisée par un cabinet spécialisé, montre que :***

- 88 % des établissements interrogés affirment que Mon Restau Responsable® les oblige à tenir leurs engagements dans la durée.
- 67 % des établissements interrogés affirment que Mon Restau Responsable® a permis à leurs personnels de trouver plus de sens dans leur travail.
- 69 % des établissements interrogés déclarent avoir diminué le gaspillage alimentaire grâce à Mon Restau Responsable®.
- 61 % des établissements interrogés affirment que Mon Restau Responsable® a permis d'augmenter les achats de produits issus de l'agriculture biologique et 59 % les achats de produits locaux.

***Pourquoi cette démarche est-elle pertinente pour notre établissement ?***

- Un outil concret pour la Loi EGAlim : Elle aide à atteindre l'objectif de 50 % de produits durables dont 20 % de bio.
- Elle favorise les progrès sur 4 piliers : le bien-être, l'assiette responsable (produits bio, de proximité, cuisine faite-maison), les écogestes (gaspillage et déchets, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien) et l'engagement social et territorial.
- Valorisation des équipes : Le personnel de cuisine est au cœur du projet, ce qui renforce leur fierté et leur savoir-faire.
- Zéro coût, zéro contrainte : Il ne s'agit pas d'un label imposé, mais d'une méthode de progrès choisie par l'établissement.

Comment s'engager ? Tout commence par un simple autodiagnostic gratuit sur leur site internet. C'est une étape rapide et non engageante qui permet de faire un état des lieux de nos pratiques.

Pour découvrir la démarche, je vous invite à vous rendre sur le site internet [monrestauresponsable.org](http://monrestauresponsable.org)

Vous trouverez également en pièce jointe un livret qui résume parfaitement les bénéfices et les étapes du projet.

(Je serais ravi(e) de pouvoir échanger avec vous sur ce sujet.)

Dans l'attente de votre réponse, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur (fonction), l'expression de mes salutations distinguées.