



© Istock

**Une démarche gratuite
et participative pour des
repas bio et durables en
restauration collective.**

www.monrestauresponsable.org



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

RÉSEAU
RESTAU'CO

Mon Restau Responsable® c'est :

- ★ **Un outil gratuit dédié aux restaurants collectifs de tous les secteurs**, en gestion directe ou concédée, pour améliorer leurs pratiques sur 4 piliers.



ASSIETTE RESPONSABLE



BIEN-ÊTRE DES CONVIVES



ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL



ÉCO-GESTES

- ★ **Une démarche de progrès dans la durée** : peu importe d'où vous partez, l'important est de s'améliorer !
- ★ **Une garantie participative** décernée tous les deux ans par les convives du restaurant, ses fournisseurs, d'autres restaurants collectifs et des élus du territoire...
- ★ **L'occasion de créer une émulation collective** en impliquant tous les collaborateurs du restaurant pour atteindre un même objectif : des repas bons dans l'assiette et bons pour la planète.

DES OUTILS ET UN RÉSEAU POUR VOUS ACCOMPAGNER !



Soyez accueilli par un membre de l'équipe Mon Restau Responsable® et accompagné à chaque étape grâce à un programme de webinaires.



Échangez des conseils et bonnes pratiques avec d'autres restaurants autour de chez vous.



Accédez à des ressources et identifiez des acteurs de votre territoire, potentiels appuis, pour mener à bien vos engagements (associations, animateurs de PAT, entreprises de l'ESS...).

Faites progresser votre restaurant en 3 étapes



1

Évaluer les bonnes pratiques de son restaurant grâce à un questionnaire en ligne.



2

Définir les pistes d'amélioration à mettre en oeuvre pour progresser.



3

Présenter ses engagements lors d'une séance publique, à renouveler tous les 2 ans.



La démarche Mon Restau Responsable a permis aux équipes de restauration du GHT de travailler sur des objectifs communs pour mettre en avant une restauration plus vertueuse et plus en rapport avec les nouvelles attentes des consommateurs.

ERIC EVRARD,
RESPONSABLE SERVICE RESTAURATION DU CHU DE ROUEN

L'intérêt de Mon Restau Responsable® : c'est une démarche d'amélioration continue qui demande à rester en veille et curieux, tout en mettant en exergue le savoir-faire des équipes.

KARINE PELTIER,
DIRECTRICE DU CLOUS DE PAU ET DES PAYS DE L'ADOUR
(CROUS DE BORDEAUX-AQUITAINE)



Mon Restau Responsable® en chiffres



+ de 2 310

sites de restauration
engagés partout
en France



148 M

de repas bio et
durables servis
par an



674

restaurants
universitaires
engagés en France



16

centres hospitaliers
universitaires
sur 32 engagés
en France

Avec 3,8 milliards de repas servis par an dans les cantines scolaires, les universités, les hôpitaux, les Ehpad ou encore les entreprises, la restauration collective est un excellent levier pour lutter contre la précarité alimentaire, tout en soutenant le développement des filières agricoles locales, bio et durables en France.

Née de la rencontre entre la Fondation pour la Nature et l'Homme, qui œuvre pour que les solutions écologiques deviennent la chance de tous, et le réseau interprofessionnel de la restauration collective, Restau'Co, la démarche Mon Restau Responsable® fournit une méthode de progrès gratuite pour engager les restaurants collectifs vers une alimentation meilleure pour nos papilles, notre planète, nos territoires et notre santé dans le respect de leurs contraintes organisationnelles et budgétaires.

Aujourd'hui ce sont plus de 2 310 sites de restauration, à travers la France, qui évaluent et améliorent leurs pratiques pour atteindre et parfois dépasser les objectifs EGalim. Ensemble, nous contribuons aux nécessaires transitions agroécologiques et alimentaires des territoires.

STÉPHANIE CLÉMENT-GRANDCOURT,

DIRECTRICE GÉNÉRALE DE LA FONDATION
POUR LA NATURE ET L'HOMME

MARIE-CÉCILE ROLLIN,

DIRECTRICE DU RÉSEAU RESTAU'CO

www.monrestauresponsable.org

**PARTENAIRES
FNH**



**PARTENAIRES
RÉSEAU
RESTAU'CO**

