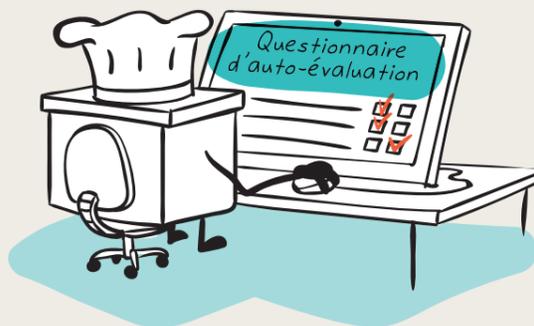




4 étapes pour obtenir la garantie Mon Restau Responsable®

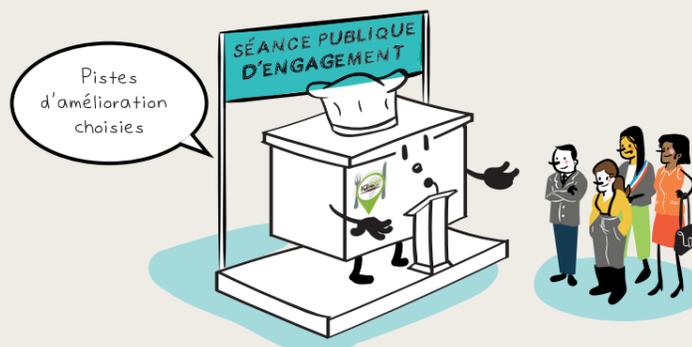
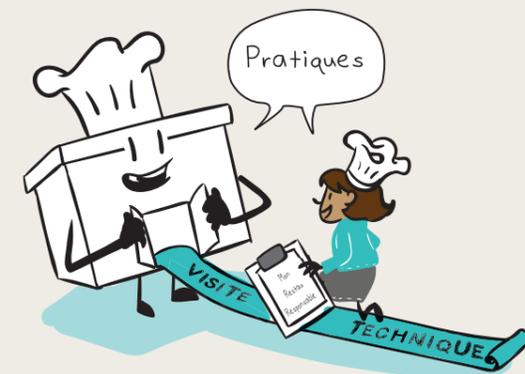


ÉTAPE 1 - L'auto-évaluation

Le restaurant doit d'abord compléter un questionnaire d'auto-évaluation.

ÉTAPE 2 - La visite technique

Il reçoit la visite du responsable d'un autre restaurant engagé et détermine ensuite les pistes d'amélioration.



ÉTAPE 3 - La séance publique d'engagement

Le restaurant invite des acteurs locaux à une séance publique d'engagement. Dès lors, il bénéficie du logo.

ÉTAPE 4 - La garantie

Tous les 2 ans, le restaurant réunit une séance participative de garantie.

Le restaurant doit poursuivre ses efforts et s'engager sur de nouvelles pistes de progrès.



MON RESTAU RESPONSABLE®

La garantie d'une restauration collective de qualité et respectueuse de l'environnement.

www.mon-restau-responsable.org



ÉTAPE 1 : ÉVALUEZ SIMPLEMENT VOTRE RESTAURANT

www.mon-restau-responsable.org

Un questionnaire d'auto-évaluation en accès libre balayant tous les critères du développement durable vous permet de faire le point sur vos pratiques.

Comprenant 160 questions, il porte sur 4 piliers :

- Le bien-être : confort des convives, qualité nutritionnelle.
- L'assiette responsable : production et cuisine responsables.
- Les éco-gestes : limitation du gaspillage, économies d'eau et d'énergie, choix des produits d'entretien...
- L'engagement social et territorial du restaurant.



Comment ça marche ?

ÉTAPE 2 : LA VISITE TECHNIQUE

Une fois le questionnaire rempli, un professionnel de la restauration collective également engagé dans la démarche effectue une visite technique dans l'établissement. Ce temps d'échange permet de bénéficier rapidement de conseils. Ensuite, l'équipe du restaurant se réunit pour choisir collectivement des pistes d'amélioration.



ÉTAPE 3 : L'ENGAGEMENT

Le restaurant invite des acteurs locaux à une séance publique d'engagement durant laquelle il présente les pistes d'amélioration qu'il a choisies. Dès lors, il peut afficher le logo **Mon Restau Responsable®** dans son établissement et communiquer sur sa démarche auprès de ses convives.



VOUS ÊTES ÉLU LOCAL

Que la préparation des repas soit assurée par votre collectivité ou qu'elle soit concédée à une société de restauration, le remplissage du questionnaire par vos services vous permet de disposer d'une vision d'ensemble, précise et objective, pour affiner votre stratégie en matière de restauration responsable. En gestion concédée, le questionnaire devient un fil conducteur pour votre prochain appel d'offres. Sa grille d'analyse vous propose des critères auxquels vous n'auriez peut-être pas pensé.

VOUS ÊTES RESPONSABLE D'UN RESTAURANT

Le questionnaire a été testé et perfectionné pendant un an auprès de différents types de restaurants. Grâce à sa simplicité, vous pourrez le remplir en une heure, sans avoir à consulter vos factures !

Cet outil professionnel permet de visualiser très facilement vos points forts et les pistes d'amélioration possibles avec un système de jauges.



VOUS ÊTES RESPONSABLE D'UNE CUISINE CENTRALE

Le questionnaire est aussi fait pour vous ! Bien sûr, vous ne pourrez pas renseigner les questions relatives au confort des convives, mais vous pourrez inciter les restaurants satellites à entrer avec vous dans une démarche de progrès.



La garantie participative est une démarche citoyenne qui permet d'associer tous les acteurs.

ÉTAPE 4 : LA GARANTIE PARTICIPATIVE

Le restaurant a entre 6 mois et 2 ans pour tenir ses engagements. Quand il estime avoir suffisamment progressé, il organise une séance participative de garantie durant laquelle les différents acteurs décident collectivement de lui attribuer la garantie, qui sera réexaminée tous les 2 ans.

Pourquoi parle-t-on de « garantie participative » ?

Tout simplement parce que ce sont les parties prenantes de l'établissement (convives, producteurs, distributeurs, associations...) qui attribuent elles-mêmes la garantie. La Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau'Co donnent à cette garantie une dimension nationale.

LES AVANTAGES DE MON RESTAU RESPONSABLE®

Construit avec les fédérations, des filières de production, de transformation et de distribution de la restauration collective, Mon Restau Responsable® permet au restaurant :

- de disposer d'un cadre d'analyse pour dresser l'état des lieux de son service de restauration de manière simple et rapide ;
- de progresser à son rythme sur la base d'une concertation de l'équipe, tout en associant les acteurs du territoire ;
- de valoriser son service et les progrès réalisés grâce à la garantie affichée sur l'établissement et sur ses outils de communication.

Tous les restaurants peuvent obtenir la garantie



IL SUFFIT D'ENTRER DANS LA DÉMARCHE ET DE PROGRESSER D'ANNÉE EN ANNÉE.

Progresser à budget constant, c'est possible : en réduisant les pertes à la cuisson, en diversifiant les apports protidiques, en travaillant avec les acteurs du territoire, et surtout en réduisant le gaspillage, qui représente 28% de l'assiette, 0,58 €/repas, 150 g/jour/personne !

Les circuits de distribution existent. Une vingtaine de plateformes bio et locales dédiées à la restauration collective couvre aujourd'hui 70% des départements. Des interlocuteurs uniques, prêts à faciliter vos démarches n'attendent que vous. Parallèlement, les circuits de distribution par les grossistes s'adaptent à la demande responsable de votre établissement.

Le code des marchés publics a évolué ! Des critères portant sur la qualité, la fraîcheur, les circuits courts permettent de favoriser un approvisionnement responsable.

Il est temps de redonner du sens au travail en cuisine. Plats cuisinés sur place, pâtisseries maison ou salades lavées sur site, de nombreuses solutions permettent de baisser les coûts et de réinvestir l'assiette pour le bonheur des convives !



12 AXES DE PROGRÈS

Bien-être

- bien-être des convives,
- qualité nutritionnelle,
- confort de la salle de restauration.

Assiette responsable

- mode de production responsable,
- proximité de production,
- cuisine responsable.

Éco-gestes

- limitation du gaspillage,
- économies d'eau et d'énergie,
- produits d'entretien éco-responsables.

Engagement social et territorial

- engagement social,
- travail avec les acteurs du territoire,
- sensibilisation et implication.

Une démarche validée par de nombreuses fédérations et associations nationales



Ils sont déjà engagés

Le SIRESCO, cuisine centrale (Bobigny)

« Mon Restau Responsable® permet à chacun d'avancer à son rythme et de se doter d'objectifs réalisables. Nous avons déjà opéré des changements organisationnels en passant d'une direction hygiène-qualité à une direction développement durable et qualité. »

Eric Plée, PRÉSIDENT



Le RIL, restaurant inter-administratif (Lyon)

« Par un process précis et grâce à sa démarche de progrès invitant à prendre régulièrement de nouveaux engagements, Mon Restau Responsable® permet de construire les projets de demain. »

Philippe Muscat, DIRECTEUR



Le Lycée Janson de Sailly (Paris)

« En nous guidant dans la poursuite de nos efforts, Mon Restau Responsable® est une continuité logique de notre action. C'est également une opportunité supplémentaire de valoriser le travail des agents et les actions que nous avons mises en place grâce à la dynamique de participation des personnels et des élèves. »

Christophe Chaumon, TECHNICIEN TERRITORIAL



L'AURI ASSOCIATION DES USAGERS DU RESTAURANT INTERMINISTÉRIEL (PARIS)

« Mon Restau Responsable® est pour nous une garantie très valorisante qui va au-delà de l'engagement de notre établissement. Chacun de nos collaborateurs a pu prendre conscience de la nécessité d'avoir un contrôle sur ses actes au quotidien. L'auto-évaluation nous a tout de suite responsabilisés tout en nous donnant la liberté de progresser à notre niveau. »

Margo Harley, DIRECTRICE GÉNÉRALE



AVEC LE CONCOURS DE LADEME

Ils soutiennent Mon Restau Responsable®

