



ACHATS RESPONSABLES

INITIER UNE DÉMARCHE “MON RESTAU RESPONSABLE”

OBJECTIFS

PROPOSER une alimentation saine et de qualité
PROMOUVOIR des modes de production agricole moins polluants et locaux

ENCOURAGER le changement dans les comportements alimentaires

VALORISER les engagements pris par les restaurateurs en faveur de l'environnement

QUI S'IMPLIQUE ?

Les restaurateurs (crèches, restaurants scolaires et universitaires, restaurants d'entreprises, maisons de retraite, hôpital...), élus, associations, producteurs locaux, professionnels de la restauration collective.

POINTS DE VIGILANCE

Pour conserver l'appellation “Mon Restau Responsable”, le restaurant doit continuellement progresser 4 domaines : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial.

BUDGET NECESSAIRE : OUTIL GRATUIT BESOINS DE RH

TEMPS NECESSAIRE : 2 ANS

1

Le restaurateur remplit un questionnaire pour faire lui-même un bilan de ses pratiques en matière de développement durable. Cette 1ère étape permet de voir les points forts et les points à améliorer dans son fonctionnement.

2

Un professionnel de la restauration collective, déjà engagé dans la démarche, effectue une visite dans le restaurant afin de discuter des pratiques internes et offrir des conseils

3

L'équipe du restaurant se réunit pour choisir collectivement des pistes d'amélioration (qualité des aliments et leur préparation, accueil, aspect éducatif des repas, prévention du gaspillage, formation du personnel, utilisation de produits d'entretien respectueux de l'environnement...)

4

Le restaurant invite différents acteurs locaux (élus, producteurs locaux, associations...) à une séance publique d'engagement, durant laquelle il présente les pistes d'amélioration choisies. Le restaurant est alors labellisé et peut communiquer sur sa démarche.

5

Le restaurant a deux ans pour tenir ses engagements. Quand il estime avoir progressé, il remplit à nouveau le questionnaire d'auto-évaluation pour faire le bilan de ses avancées et dégager de nouvelles pistes d'amélioration.

6

Le restaurant organise une séance participative de garantie, durant laquelle les différents acteurs de la commune confirment ou non que le restaurant a progressé. Si oui, une garantie est donnée, qui sera réexaminée tous les deux ans.

ALLER
PLUS
LOIN

J'ÉVALUE MON RESTAURANT SUR LA PLATEFORME

A LIRE :

LES ENGAGEMENTS PRIS PAR LA MAIRIE DE MEGÈVE.

LES ENGAGEMENTS PRIS PAR LE VILLAGE VACANCES DES BALCONS DU

SAUZE

DOSSIER : QUEL EST L'IMPACT DE NOTRE ALIMENTATION SUR L'ENVIRONNEMENT ?



MOUNTAIN
RIDERS

INITIER UNE DÉMARCHE “MON RESTAU RESPONSABLE”

ENTRETIEN AVEC ANNE MAGNIN

QUI ÊTES VOUS ?

Je suis Anne Magnin, diététicienne au service restauration de la ville de Megève.

DES PREMIERS ENGAGEMENTS

Notre restaurant scolaire sert près de 900 repas par jour en période scolaire. C'est un restaurant satellite, qui sert aussi en liaison chaude 70 repas pour la crèche tous les jours. On fait des pensions complètes pour le centre d'hébergement (avec une cinquantaine de lits) situé juste au-dessus de la cuisine centrale. On s'est engagé dans la démarche en 2019, en prenant des engagements sur chaque pilier, le bien-être, l'assiette responsable, les éco-gestes, les engagements sociaux.

Concernant l'assiette responsable, on s'est engagé à faire deux pâtisseries maison par mois. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, on pèse quotidiennement les déchets et on a mis en place un “gachimètre” qui retranscrit le nombre de kg gaspillés en euros, et on a traduit cela en biens de consommation (téléphone, playstation...), des équivalents pour que cela parle aux enfants. On a ajusté les portions de nourriture par rapport aux effectifs, on sert des plus petites portions mais les gens ont la possibilité de se resservir. On n'oblige plus les primaires à prendre des entrées et on leur donne la possibilité de les goûter en salle, on a aussi créé un système de petite faim/grosse faim et en fonction de leur réponse on leur donne une plus ou moins grande assiette. On lance des défis aux enfants. Par exemple, si, à la fin du mois on arrive à moins de 50 kg de gaspillage, il y a le droit à un menu surprise. On a fait un autre challenge avec les primaires en compétition avec une autre école de la commune de Passy : on a fait les deux mêmes menus avec les mêmes produits, et les élèves de l'école qui avait le moins gaspillé ont remporté le jeu.



DE NOUVEAUX AXES DE PROGRESSION

En 2022, on a fait le bilan, les parents d'élèves, les enfants, le conseil d'administration, etc., se sont réunis et ils ont voté pour savoir si les engagements ont été respectés. Les réponses ont été positives, donc nous sommes repartis sur de nouveaux engagements.

Le problème est que notre cuisine est très vétuste, donc par rapport au bien-être des convives, on est embêté car au niveau du bruit on ne peut pas faire grand-chose. Nos locaux sont un frein à l'amélioration du bien-être, mais on va déménager, la construction d'une nouvelle cuisine centrale est en cours. Il y aura plus d'espace, ce qui nous permettra de faire plus de fait maison, et la salle de restauration sera plus agréable. On avait acheté un “feu-rouge” qu'on avait placé dans la salle, et en fonction du bruit, il passait du vert au rouge. Le but était d'améliorer les conditions de repas. Mais cela a été un échec, car cela a créé l'effet contraire à celui désiré : les enfants s'amusent à crier pour faire changer la couleur du feu...

EN TOTALE AUTONOMIE

Ce qui est positif dans la démarche Mon restau responsable, c'est qu'on a le libre choix des engagements. Je trouve cela intéressant car cela mobilise les acteurs à un moment donné, mais après c'est à nous de faire avancer les choses, car il n'y a pas de suivi.

Contact :

