



Mercredi 14 avril 2021

## RESTAURATION COLLECTIVE

### La Ville de Rouen renforce son engagement dans la démarche « Mon restau Responsable »

Entrée en 2018 dans la démarche de progrès « Mon Restau Responsable® » créée par la Fondation Nicolas Hulot et le réseau Restau'co, la Ville de Rouen a organisé mardi 13 avril une séance participative de garantie, qui a permis de valider le respect des engagements pris pour améliorer la qualité et l'origine des produits, le bien-être sur le lieu de restauration, les bonnes pratiques (réduction du gaspillage, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien écoresponsables) ou encore la participation au dynamisme social et territorial. C'est le public qui vote pour le respect des engagements.

Pour Nicolas MAYER-ROSSIGNOL, Maire de Rouen, Président de la Métropole Rouen Normandie et Florence HEROUIN-LEAUTEY, Adjointe en charge des écoles et de la petite enfance et Présidente du SIREST : « Alors que la loi Agriculture et Alimentation fixe un objectif de 50% d'alimentation de qualité — dont 20% de produits bio — en restauration collective, la Ville de Rouen confirme son engagement pour une alimentation plus durable. Le régime alimentaire durable permet de réduire l'empreinte écologique des humains sur la planète, d'éviter la surconsommation, la disparition des espèces et la surexploitation des ressources. Si c'est un des combats de notre municipalité, c'est avant tout celui de chaque citoyen, au bénéfice de nos enfants ».

Le bilan des engagements 2018-2020 est très positif : **une assiette responsable** - de 22% à 44% de denrées issus de l'agriculture biologique (70% de circuits courts), poursuite de la démarche qualité du mode de production au sein du SIREST en faisant un maximum de plats cuisinés (99% des plats sont produits par la cuisine centrale), **une qualité du temps de repas** – au moins 25 minutes à table, un accompagnement au développement des goûts, des restaurants scolaires accueillants, **des éco-gestes** – une diminution du gaspillage alimentaire, la collecte des bio déchets, la réduction de la consommation d'eau par l'entretien à la micro fibre et **un engagement sociétal** - la tarification solidaire de 0.35€ à 5.39€ du temps méridien, le don aux associations des denrées non consommées.

La Ville de Rouen relève le défi de réaliser 12 nouveaux engagements d'ici 2023 :

- Mettre en place sur chaque site un outil d'évaluation de la prestation pour les enfants
- Equiper au moins trois restaurants en mobilier « anti-bruit »
- Lutter contre les perturbateurs endocriniens par la mise en place de contenant non plastiques et biodégradables pour la rentrée scolaire 2021-2022
- Mettre en place trois nouvelles recettes sans viande
- Atteindre 50% de denrées issues de l'agriculture biologique en 2023
- Exclure tout risque d'élevage intensif pour garantir le bien-être animal / Charte L 214
- Inviter chaque enfant à se servir ce qu'il souhaite et à débarrasser son plateau
- Réduire le gaspillage alimentaire de 30% en trois ans
- Tripler le nombre de sites en table de tri et en collecte des bio déchets
- Expérimenter et mettre en place de nouvelles techniques d'entretien (vinaigre, vapeur d'eau...)
- Relancer les commissions menus en favorisant la participation des parents et des enfants
- Développer les dons aux associations à proximité des crèches, des écoles et des centres de loisirs

Rendez-vous sur <https://rouen.fr/restau-responsable> pour suivre la mise en place des engagements 2021-2023.

Ils soutiennent Mon Restau Responsable®

#### Partenaires FNH



#### Partenaires Restau'co



Avec le soutien de



ROUEN.FR

Cabinet du Maire  
Contact presse  
[presse@rouen.fr](mailto:presse@rouen.fr)  
02 35 08 86 53