



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

UNE INITIATIVE DE :



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



COMMUNIQUE DE PRESSE
Rouen, le 23 janvier 2018



Restauration durable : les Normands s'engagent !

La ville de Rouen et ses 66 restaurants collectifs choisissent la démarche Mon Restau Responsable®

Avoir accès dans les restaurants collectifs à une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement, c'est le souhait de nombreux consommateurs mais aussi l'ambition de nombreux professionnels de la restauration. Pour accompagner cette volonté commune et aider les professionnels à progresser sur ce chemin, la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co ont lancé en juin 2016 la garantie Mon Restau Responsable®. Aujourd'hui, c'est la ville de Rouen et ses 66 restaurants collectifs qui s'engagent pour améliorer l'assiette des petits Normands. Rouen devient ainsi la première ville de plus de 100 000 habitants à rejoindre le réseau Mon Restau Responsable® qui compte désormais 186 restaurants.

Les engagements de la ville de Rouen !

La ville de Rouen a depuis longtemps choisi de prendre en compte tous les enjeux du développement durable dans la gestion de ses activités de restauration ; de l'impact social et environnemental jusqu'aux questions de santé et de nutrition. Ce sont 55 écoles, 11 crèches et 7 accueils de loisirs qui s'engagent aujourd'hui dans une démarche participative et de progrès. Avec 7 100 repas servis chaque jour, les équipes de restauration ont fait le choix de privilégier les produits frais, bios et locaux ; les circuits courts représentant déjà, par exemple, 70% des achats de la ville. En adoptant la garantie Mon Restau Responsable®, Rouen s'engage à aller encore plus loin. En Normandie, les bonnes pratiques passent à table !

Parmi les nouveaux engagements pris par les équipes de restauration de la ville :

- En matière de bien-être des convives :
 - Permettre à chaque enfant de prendre le temps de se restaurer en atteignant au minimum 25 minutes à table
 - Décorer les salles de restauration pour que les enfants et les agents se les approprient et les ré-aménager pour favoriser la convivialité
- En matière de sensibilisation :
 - Renforcer l'accompagnement des enfants à table et développer leur éducation au goût

- Organiser des rencontres entre les producteurs locaux, les agents et les enfants
 - Expérimenter sur plusieurs groupes scolaires l'entretien au vinaigre blanc et au savon noir
- En matière d'Assiette responsable :
- Passer à 25 % de denrées issues de l'agriculture biologique en 2020 (actuellement 22 %)
 - Poursuivre le développement des circuits courts avec des producteurs locaux limitant l'emploi de pesticides
 - Inciter les producteurs à mettre en culture des légumes peu cultivés en Normandie
- En matière de réduction du gaspillage :
- Réaliser une étude de faisabilité sur le passage aux repas à 4 composants
 - Promouvoir le tri des déchets dans le cadre des projets d'école et des accueils périscolaires :
 - Installer un composteur dans 3 écoles et organiser la collecte des déchets organiques dans 2 écoles avec Terraléo
- En matière d'engagement social et territorial :
- Poursuivre la tarification des repas adaptée aux revenus des familles
 - Poursuivre le don aux associations de la production non consommée du SIREst
 - Former les équipes de restauration

« La Ville de Rouen s'est engagée depuis plusieurs années dans une démarche de qualité visant à proposer des produits locaux, frais et bio dans ses cantines scolaires. Aujourd'hui, nous sommes heureux de signer cet engagement auprès de la Fondation pour la Nature et l'Homme et de Restau'Co, reconnaissance du travail mené par la Ville en faveur du développement des pratiques durables dans la restauration collective, démarche qui s'inscrit également dans le cadre de la COP21 locale lancée récemment sur le territoire de la Métropole Rouen Normandie. »

Yvon Robert, Maire de Rouen

« L'engagement d'une ville comme Rouen dans la démarche est une étape importante dans le déploiement de la démarche Mon Restau Responsable. Cela prouve que l'engagement vers des pratiques plus durables en restauration collective n'est pas uniquement l'apanage de petites collectivités ; tout le monde peut s'y mettre. D'autres villes vont bientôt s'engager, espérons que l'exemple de Rouen accélère le processus ! »

Audrey Pulvar, Présidente de la Fondation pour la Nature et l'Homme

Mon Restau Responsable® : une démarche de progrès, gratuite et participative pour impulser le changement de pratiques

Repenser la manière de concevoir ses menus, d'acheter des matières premières saines, de qualité et de proximité, de les préparer, de limiter le gaspillage ou encore de valoriser ses déchets ne peut pas se faire en un jour et sans un minimum d'aide. C'est pourquoi la Fondation pour la Nature et l'Homme, créée par Nicolas Hulot, et Restau'Co, réseau qui représente la restauration collective en gestion directe, ont créé Mon Restau Responsable®, première garantie participative dédiée à la restauration collective. Pas de note, de label ou de classement, Mon Restau Responsable® propose une méthode souple et évolutive qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués. Convives, producteurs, distributeurs, associations, élus... sont en effet parties-prenantes dès le début de la démarche et ce sont eux qui décernent la garantie Mon Restau Responsable®. Quatre domaines d'application sont pris en compte : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial.

Obtenir la garantie Mon Restau Responsable® en 4 étapes :

- **Un questionnaire en ligne gratuit d'auto-évaluation** basé sur les 4 piliers d'une restauration collective durable : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes, l'engagement social et territorial. Pour faire le point sur ses pratiques : www.mon-restau-responsable.org
- **Une visite technique entre pairs.** Un professionnel de la restauration collective, également engagé dans la démarche, effectue une première visite technique dans le restaurant **pour échanger sur les pratiques et aider à définir des pistes de progrès.**
- **La séance publique d'engagement.** Le restaurant convie différents acteurs : convives, producteurs locaux, élus ou encore associations. Cette séance permet au restaurant d'annoncer publiquement son engagement dans la démarche Mon Restau Responsable® et d'échanger sur les progrès qu'il priorise. Dès lors, il peut bénéficier du logo « Ici, Mon Restau Responsable s'engage ».
- **La séance participative de garantie** lorsque le restaurant a progressé. Il s'agit là encore d'une démarche citoyenne, lors de laquelle tous les acteurs sont invités à venir constater les progrès effectués par le restaurant et à lui attribuer la garantie Mon Restau Responsable®. À compter de cette date, le restaurant est garanti pendant 2 ans à condition bien sûr qu'il prenne de nouveaux engagements.

Contact presse : ☒

Fondation pour la Nature et l'Homme - Elodie LENOIR - 01 40 96 04 35, elodielenoir@outlook.fr