



500 CANTINES ENGAGÉES DANS MON RESTAU RESPONSABLE® !

2 ans après son lancement : la méthode fait ses preuves avec 1 millier d'initiatives durables déjà prises et tombe à pic pour aider tous les restaurants collectifs à atteindre l'objectif de 50 % de produits durables d'ici 2022.

c'est voté

La loi agriculture et alimentation dispose que, d'ici 2022, 50 % des assiettes servies en restauration collective devront être constituées de produits de qualité, locaux et équitables, dont 20 % issus de l'agriculture biologique. Un objectif ambitieux qui va notamment nécessiter une bonne méthode pour structurer les progrès à accomplir ces 4 prochaines années. Cette méthode, c'est Mon Restau Responsable®. Elle existe depuis 2016 et accueille cette semaine son 500^e restaurant collectif engagé. Pas de note, de label ou de classement, Mon Restau Responsable® propose une méthode souple et évolutive qui vise à impulser une démarche de progrès sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués. En 2 ans, plus d'un millier d'initiatives durables ont été prises sur les 12 axes de progrès que propose Mon Restau Responsable®.

CONTACT PRESSE

Manuela Lorand • m.lorand@fnh.org • 01 41 22 10 70



**FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME**

Créée par Nicolas Hulot

PLUS DE 155 000 REPAS CONCERNÉS CHAQUE JOUR DANS TOUS LES SECTEURS : ENSEIGNEMENT, SANTÉ ET MÉDICO-SOCIAL, RESTAURATION ADULTE

Créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau'Co, Mon Restau Responsable® est une méthode de garantie participative éprouvée par 500 restaurants collectifs et concerne tous les types de publics : 78 % dans l'enseignement, 9 % dans le secteur santé et médico-social et 15 % dans la restauration d'entreprise ou de vacances. Né il y a 2 ans, Mon Restau Responsable® connaît actuellement une courbe exponentielle : 400 restaurants se sont engagés rien que sur les 10 derniers mois ! Le déploiement de la démarche est accompagné au cœur des territoires par des associations de terrain en particulier les CPIE* dans le cadre de l'alliance qui unit la FNH et l'Union Nationale des CPIE.

Sa vocation est d'aider les professionnels à s'organiser, à hiérarchiser les étapes à franchir, mais aussi à valoriser les progrès accomplis. Car introduire du bio et du local change beaucoup de paramètres ! C'est toute la manière de penser et de concevoir le repas qui évolue.

DES MENUS DE SAISON POUR 86 % DES RESTAURANTS ENGAGÉS, 71 % CUISINENT DES PRODUITS LOCAUX, 74 % SONT ENGAGÉS CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE...

L'avancée des restaurants engagés peut être quantifiée au regard des 12 axes de progrès proposés en matière de bien-être des convives, d'assiette responsable, d'écogestes et d'impacts social et territorial.

Au niveau de l'assiette, 86 % des structures engagées dans Mon Restau Responsable® élaborent désormais leurs menus en tenant compte de la saisonnalité des fruits et légumes, et 71 % tiennent compte des productions disponibles sur leur territoire. Pour préparer les fruits et légumes sur place, 88 % d'entre elles ont investi dans une légumerie.

Les restaurants sont aussi très engagés dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. 74 % d'entre eux ont mis en place un système de tri des déchets en cuisine, 73 % conservent les denrées non présentées de manière à les présenter ultérieurement et 64 % ont développé des actions de sensibilisation des convives à la réduction du gaspillage.

Au-delà des aspects alimentaires, le réseau Mon Restau Responsable® s'investit fortement sur le volet social et territorial. 81 % des structures ont investi afin d'améliorer l'ergonomie des matériels utilisés par leurs équipes de

cuisine et d'offrir de meilleures conditions de travail, et 53 % emploient des travailleurs en situation de handicap. Les restaurants n'oublient pas les convives et leurs familles : 85 % des engagés Mon Restau Responsable® ont par exemple mis en place une politique de modération du prix des repas, et 59 % un projet de restauration collective responsable en lien avec un projet de l'établissement impliquant d'autres services (équipe pédagogique, soignants, direction, etc.).

1 MILLIER D'INITIATIVES DURABLES PRISES EN 2 ANS ET, PARMI ELLES, DES IDÉES ORIGINALES !

Si le passage à plus d'approvisionnement local et/ou bio, tout comme la réduction des déchets, sont des axes communs à quasiment toutes les structures, des initiatives originales et pédagogiques s'appêtent à voir le jour. Proposer un salad bar pour lutter contre le gaspillage alimentaire, travailler avec le professeur d'arts plastiques pour créer un logo « fait collègue » et mettre en avant les produits cuisinés sur place, travailler sur les produits à forte potentialité de gaspillage comme le chou rouge ou le céleri pour réduire le grammage et approfondir l'éducation au goût, former les serveurs pour éduquer les enfants à la diversité alimentaire et à l'autonomie, valoriser les biodéchets en biogaz pour alimenter en carburant les véhicules de livraison, sensibiliser à la saisonnalité des fruits et légumes avec des ateliers dessins, etc.

AU-DELÀ DE LA MÉTHODE, LA FNH DEMANDE UN SOUTIEN FINANCIER : LE BONUS CANTINE BIO ET LOCALE

Au-delà de la méthode Mon Restau Responsable®, importante pour structurer les changements à opérer, l'évolution des pratiques nécessitent des investissements financiers (légumerie, besoin en formation du personnel, etc.) que tous les restaurants ne pourront pas assumer seuls.

Pour répondre à cette problématique, la Fondation pour la Nature et l'Homme a lancé, à la rentrée des classes, le mouvement **#LetsBio !** Son ambition : fédérer enfants, parents d'élèves, professionnels de la restauration collective, agriculteurs et tous ceux qui souhaitent un environnement préservé, autour d'un Bonus Cantine Bio et Locale. Un forfait de 20 euros par an et par enfant versé par l'État pendant 3 ans pour donner aux cantines les moyens de mieux nourrir nos enfants, sans augmenter le coût des repas pour les familles. La FNH souhaite que soit inscrit le Bonus Cantine Bio et Locale dans le projet de loi de finance 2019, soit 164 millions d'euros par an pour le seul secteur scolaire. C'est pourquoi elle mobilise les citoyens pour signer son appel sur www.letsbio.org.

* Centres permanents d'initiatives pour l'environnement : 80 associations labellisées pour développer le pouvoir d'agir des citoyens et des acteurs territoriaux et coconstruire des solutions territoriales www.cpie.fr