

Mon Restau Responsable®, pour une restauration collective de qualité et respectueuse de l'environnement

5 octobre 2016 par [Cassandra Charrier Témoignages](#) 112 visites

Vous souhaitez améliorer les pratiques de votre R.U. ? La garantie *Mon Restau Responsable*® peut vous intéresser !

Qu'est-ce que *Mon Restau Responsable*® ?

Lancée en juin 2016 par la [Fondation Nicolas Hulot](#) et le réseau professionnel [Restau'co](#), elle permet aux restaurants collectifs (en gestion publique ou privée) d'obtenir une garantie valorisant leurs efforts pour une alimentation durable et de qualité. **Déjà 150 restaurants ont rempli le questionnaire d'évaluation, et le 1er restaurant a été garanti le 6 juillet 2016.**



Cette garantie s'obtient en quatre étapes : le gestionnaire effectue l'**auto-évaluation en ligne**, puis le restaurant reçoit la **visite technique** d'un restaurateur engagé. Ensuite, l'équipe du restaurant choisit les pistes d'améliorations qui seront présentées lors de la **séance publique d'engagement**. Le restaurant a entre 6 mois et 2 ans pour remplir ces engagements. Dès qu'il estime les progrès suffisants, il organise la **séance participative de garantie**, au cours de laquelle les acteurs du projet lui remettent la garantie. Le restaurant continue ensuite de progresser et la garantie est évaluée tous les deux ans. La démarche est non contraignante et permet à chaque restaurant de progresser à son rythme.

Le questionnaire est formé de quatre parties :

- **Bien-être** (bien-être des convives, qualité nutritionnelle et locaux)
- **Assiette responsable** (mode de production, proximité, cuisine)
- **Eco-gestes** (gaspillage et déchets, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien)
- **Engagement social et territorial** (engagement social, travail avec les acteurs du territoire, sensibilisation et implication)

Le questionnaire est simple d'utilisation, complet sur tous les aspects du développement durable (écologie avec le contenu de l'assiette, le gaspillage, les produits d'entretien, aspects sociaux et économiques avec la politique d'emploi du personnel, l'implantation sur le territoire) et indique clairement les pistes d'amélioration pour les réponses grâce à la forme de réponse fait / pas fait. Par exemple pour la partie "Assiette responsable" ils mentionnent s'ils achètent (au moins occasionnellement) des fruits et légumes frais, de saison, locaux ou bios ; s'ils achètent des oeufs de poules élevées en plein air ; des viandes certifiées par un label ; s'ils proposent des repas végétariens, des desserts végétaux, etc.

Avec un système de jauges, les réponses aux questions placent les restaurants plutôt dans le vert ou le rouge pour chaque thème, indiquant ainsi les pistes d'amélioration. Elles seront alors fixées en réunion d'équipe – et pourquoi pas avec l'aide des convives du restaurant !

Si vous voulez aider vos Restaurants Universitaires à améliorer leurs pratiques, qu'ils soient du CROUS ou privés, proposez-leur de s'engager dans cette démarche ! Elle leur permet d'évaluer leurs pratiques grâce à un questionnaire simple et, une fois engagés, de communiquer efficacement sur leur engagement, en touchant un public encore plus large que les étudiant.e.s qui fréquentent le RU. Une aide étudiante peut être fortement appréciée, notamment si vous proposez de sonder les convives ou de mettre en place des pesées alimentaires.

Il faut tout de même garder en mémoire que les pistes d'amélioration ne représentent pas toutes les mêmes efforts : pour chaque action envisagée, vous pouvez faire une petite étude de faisabilité comme expliqué dans notre [guide Alimentation responsable dans ton RU](#). Par exemple, le coût d'un repas végétalien est faible, mais sa mise en oeuvre n'est pas forcément simple. A l'inverse, la substitution d'un aliment par sa version bio n'entraîne pas plus d'efforts en cuisine, mais le coût est un peu plus élevé. Remplacer les sachets individuels de poivre et sel par des salières et poivrières sur les tables est d'un coût faible et d'une grande facilité de mise en oeuvre.

Les solutions pour une restauration collective de qualité et écologique sont nombreuses, et si **elles ont un impact environnemental positif**, il faut également qu'**elles mettent en valeur le travail de l'équipe du restaurant, pour que celle-ci ait envie de se lancer dans l'aventure** : c'est exactement ce que la garantie *Mon Restau Responsable®* permet.

Les liens utiles pour vous lancer :

[Le site Mon Restau Responsable®](#)

[Les guides du REFEDD](#)

[Le guide du Réseau Action Climat pour réduire l'impact carbone de notre alimentation](#)

[Un exemple inspirant de changement de pratiques](#)

Vous souhaitez publier un article sur un sujet DD en particulier ? Ça tombe bien, le REFEDD est toujours à la recherche de nouvelles plumes ! Pour cela 2 étapes très simples : prendre connaissance de [la charte éditoriale du REFEDD](#) et contactez Cassandra à communication@refedd.org. On vous promet une réponse rapide !

Cet article [Mon Restau Responsable®, pour une restauration collective de qualité et respectueuse de l'environnement](#) est apparu en premier sur [REFEDD - Réseau Français des Étudiants pour le Développement Durable](#).

Caractérisation de l'action selon les 5 compétences DD&RS

- [Compétence collective \(communication, gouvernance, parties prenantes, solidarité, diversité..\)](#)
- [Compétence de changements \(accompagnement, innovation, adaptation...\)](#)

Objectifs de la ou les actions décrites

- [Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable \(ODD N°2 - Société\)](#)
- [Prendre d'urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions \(ODD n°13 - Biosphère\)](#)

Voir en ligne : <http://refedd.org/restau-responsabl...>

Licence : Pas de licence spécifique (droits par défaut)

[Contacter l'auteur](#)