

Solutions d'associations

Mon Restau responsable ®

CONSTAT

Restauration collective et cantines scolaires

L'alimentation repose entièrement sur la biodiversité et concerne un grand nombre d'acteurs : agriculteurs, pêcheurs, industriels, collectivités et, bien sûr, les citoyens.

De la production à la consommation en passant par les étapes de transformation, l'alimentation suscite des phénomènes locaux et mondiaux à contre-courant de la perspective d'un développement humain soutenable, à savoir des systèmes agricoles intensifs en intrants et en énergie, mais extensifs en main d'œuvre, dégradant les écosystèmes et les tissus ruraux. L'enjeu climatique, avec la nécessité impérieuse de réduire les émissions de gaz à effet de serre, renforce le besoin de modifier les pratiques agricoles comme les modes de consommation : respect de la saisonnalité, rééquilibrage entre protéines animales et végétales.

Or, depuis des décennies, la restauration collective a eu pour priorité principale de nourrir les convives à un coût minimum. Actuellement, le coût des aliments ou « coût-matière » est de moins de deux euros par repas. Cela s'est fait au prix d'une industrialisation croissante, avec une mondialisation de l'origine des matières premières et de moins en moins de plats « fait maison ».

Les pouvoirs publics ont pris conscience du problème et cherchent désormais à favoriser une restauration collective responsable, en introduisant des produits bio et locaux dans la restauration collective publique et en luttant contre le gaspillage alimentaire dans les cantines.

Créée par la Fondation Nicolas Hulot et le Réseau Restau'Co en collaboration avec de nombreux partenaires, la démarche Mon Restau Responsable® fournit aux restaurants collectifs un cadre méthodologique pour s'engager à leur rythme, tout en bénéficiant d'une garantie attribuée de manière participative par leurs parties prenantes.



ENJEU

Engager une démarche durable

De nombreuses collectivités locales s'interrogent sur la manière de mettre en œuvre ces orientations dans les restaurants scolaires dont elles assurent la gestion, sans pour autant augmenter le prix des repas.

L'enjeu est de les aider à s'engager dans une démarche de progrès s'inscrivant dans la durée. Cette démarche doit répondre à la demande sociétale pour les produits bio, locaux, et sensibiliser le public aux questions telles que les OGM, les pesticides, l'huile de palme, les conditions d'élevage, le commerce équitable.

La démarche de progrès favorisera la structuration de filières de production agricole respectueuses de la nature, des animaux et des hommes. Elle fournira des débouchés locaux aux agriculteurs, tout en permettant aux personnels de cantine de se réapproprier le métier de cuisinier/e et de participer à la vie de leur territoire.

INITIATIVE

Mon Restau Responsable®

Créée par la Fondation Nicolas Hulot et le Réseau Restau'Co en collaboration avec de nombreux partenaires, la démarche **Mon Restau Responsable®** fournit aux restaurants collectifs un cadre méthodologique pour s'engager à leur rythme, tout en bénéficiant d'une garantie attribuée de manière participative par leurs parties prenantes.

Le restaurant qui s'engage dans cette démarche doit d'abord compléter un questionnaire d'auto-évaluation en ligne, qui lui permet de faire le point sur ses pratiques en matière de développement durable. Il peut ainsi voir quels sont ses points forts et ce qu'il doit améliorer. Puis, un professionnel de la restauration collective, également engagé dans la démarche, effectue une visite technique dans le restaurant, afin de discuter des pratiques de celui-ci.

Ensuite, l'équipe du restaurant se réunit pour choisir collectivement des pistes d'amélioration et invite les différents acteurs, convives, parents d'élèves, producteurs locaux, fournisseurs ou encore associations, à une séance publique d'engagement durant laquelle elle présente les pistes d'amélioration qu'elle a choisies.

Dès lors, le restaurant peut bénéficier du logo « Mon Restau Responsable » qui lui permet de communiquer sur sa démarche.

Février 2017

Pour demain, les associations ont des idées, rendez-vous sur www.solutionsdassociations.org