



Mon Restau Responsable® avec FNH et Restau'Co

PARTIES PRENANTES

FONDATION POUR LA NATURE ET L'HOMME

Chiffre d'Affaires (2017) : /

Effectif (2017) : 20 à 49

Pays (siège social) : France

Site internet :

<http://www.fondation-nature-homme.org/> & www.mon-restau-responsable.org

Contact:

Tél : 01 41 22 10 70

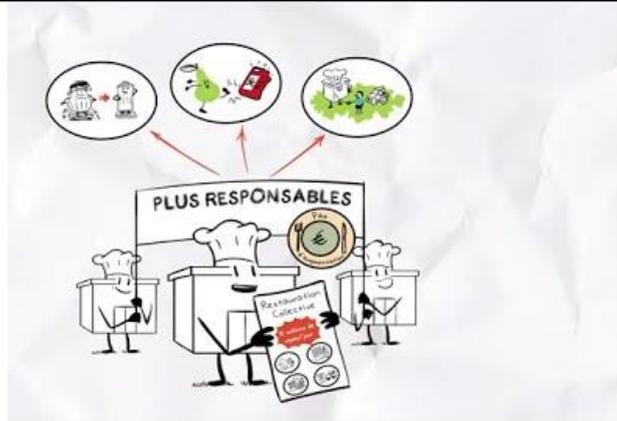
CONTEXTE

La Fondation pour la Nature et l'Homme, créée par Nicolas Hulot, est une fondation reconnue d'utilité publique.

La mission de la fondation est de proposer et d'accélérer les changements de comportements individuels et collectifs, et de soutenir des initiatives environnementales en France et à l'étranger pour favoriser la transition écologique. Le système participatif de garantie Mon Restau Responsable®, créé avec le réseau professionnel Restau'Co, propose aux restaurants collectifs un accompagnement vers des méthodes plus respectueuses de l'environnement.

OBJECTIF(S)

- Aider les restaurateurs 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.



Pour en savoir plus

www.mon-restau-responsable.org

<https://solutionsdassociations.org/mon-restau-responsable/>

DÉMARCHE

Créée en association avec le Réseau Restau'Co et en collaboration avec de nombreux partenaires, la démarche Mon Restau Responsable fournit aux restaurants collectifs un cadre méthodologique pour s'engager vers des pratiques plus responsables et atteindre les objectifs fixés par la loi alimentation pour 2022.

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.

DÉMARCHE (SUITE)

Ensuite, 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 : économies d'eau et d'énergie, choix des produits d'entretien), ou encore l'engagement social et territorial.

L'équipe du restaurant se réunit alors 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.

Les engagements pris par le restaurant peuvent porter sur l'ensemble des domaines du développement durable : le bien-être (confort des convives, qualité nutritionnelle), l'alimentation (production et cuisine responsables), les éco-gestes (limitation du gaspillage).

FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Démarche encadrée par des professionnels mais aussi participative (parents d'élèves, producteurs, consommateurs...)
- Méthode « gagnant-gagnant » à la fois pour les objectifs de la fondation, mais aussi pour les restaurateurs

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"> • Manière économiquement viable de contribuer aux objectifs de la France en matière de développement durable 	<ul style="list-style-type: none"> • Cadre méthodologique intéressant dans un domaine où il peut être compliqué de partir sans base • Système d'auto-évaluation des restaurants collectifs • Reconnaissance de la démarche via la garantie