

Mon Restau Responsable® : l'outil qui rend la restauration collective plus eco-responsable !

Le mardi 2 juillet, la Cuisine Centrale gérée par la ville de Morlaix ainsi que plusieurs établissements scolaires de la ville présentaient leurs engagements par l'intermédiaire de la garantie [Mon Restau Responsable®](#). Cette séance d'engagement collectif, qui s'est tenue au restaurant scolaire de Ploujean, regroupait les élus locaux, les employés de la restauration collective ainsi que les écoles engagées.



Mme Agnès Le Brun, Maire de Morlaix introduisant la séance d'engagement Mon Restau Responsable

Gérée par la ville de Morlaix, la cuisine centrale propose chaque jour 3500 repas qui sont distribués principalement dans les écoles, les collèges, les lycées ainsi que dans les maisons de retraite. Dans ces repas, « 80 % des

ingrédients utilisés proviennent de l'agriculture locale et 20 % sont issus de l'agriculture biologique. » souligne Mme Agnès Le Brun, Maire de Morlaix

Souhaitant valoriser les pratiques existantes mais également **se voulant être porteur d'une dynamique d'amélioration continue**, la ville, accompagnée par le [Centre Permanent d'Initiatives pour l'Environnement](#) du pays de Morlaix-Trégor, a décidé de **s'engager avec l'outil [Mon Restau Responsable®](#)**. Proposé par la Fondation Nicolat Hulot, cet outil permet d'**accompagner toutes les structures de restaurations collectives souhaitant s'engager dans une démarche de cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement** en améliorant les prestations envers leurs usagers.

Ce sont ainsi **douze établissements scolaires qui se sont engagés** à Morlaix comme les écoles Diwan Montroulez et Saint Joseph ou encore le lycée de Suscinio.

La garantie Mon Restau Responsable® s'obtient après savoir suivi quatre étapes

Une auto-évaluation basée sur quatre piliers



Le résultat de l'auto-évaluation basée sur quatre piliers

Tout d'abord, une auto-évaluation a été réalisée par l'ensemble des

responsables et des salariés des différentes structures ainsi que les usagers de la Cuisine Centrale.

Cette **auto-évaluation**

s'est

basée

sur quatre piliers:

Le bien-être

dans l'accueil et le confort des utilisateurs du restaurant, **les**

eco-gestes réalisés,

l'assiette eco-responsable,

à savoir l'origine et

la qualité

des aliments achetés

ainsi que

l'engagement social

et territorial.

Une visite technique

Puis,

une

visite technique a

été réalisée

par un pair du réseau Mon

Restau Responsable, lui-même engagé dans une démarche de

restauration collective responsable. L'objectif

était

de **faire**

le point sur les pratiques actuelles

des établissements de

restauration collective **et**

les progrès envisagés à l'avenir.

La définition des pistes d'améliorations

Par la suite, **des objectifs chiffrés ou non sont définis collectivement.** Par exemple, la Cuisine Centrale souhaite **réduire de 50 % le gaspillage alimentaire par rapport aux mesures prises en 2015.** De plus, elle souhaite **former son personnel à fabriquer et utiliser des produits d'entretien naturels.** Quant au lycée de Suscinio, son objectif est de **proposer** toutes les deux semaines **des repas à base de protéines végétales** ainsi que de **mettre en place des piques-niques zéro-déchets pour ses étudiants** en BTS Gestion et Protection de la

Nature.

Une séance d'engagement



Les représentants des établissements scolaires ainsi que les membres de la restauration collective

Pour terminer, **une séance d'engagement publique a été organisée le mardi 2 juillet et a permis d'officialiser la garantie Mon Restau Responsable®**. Les établissements scolaires, les élus ainsi que les employés de la restauration collective étaient conviés à faire part de leurs engagements.

L'attribution de la **garantie Mon Restau Responsable® sera réexaminée dans deux ans** lors d'une séance publique participative et après avoir effectué une nouvelle visite technique.

Plus

d'informations :

www.mon-restau-responsable.org