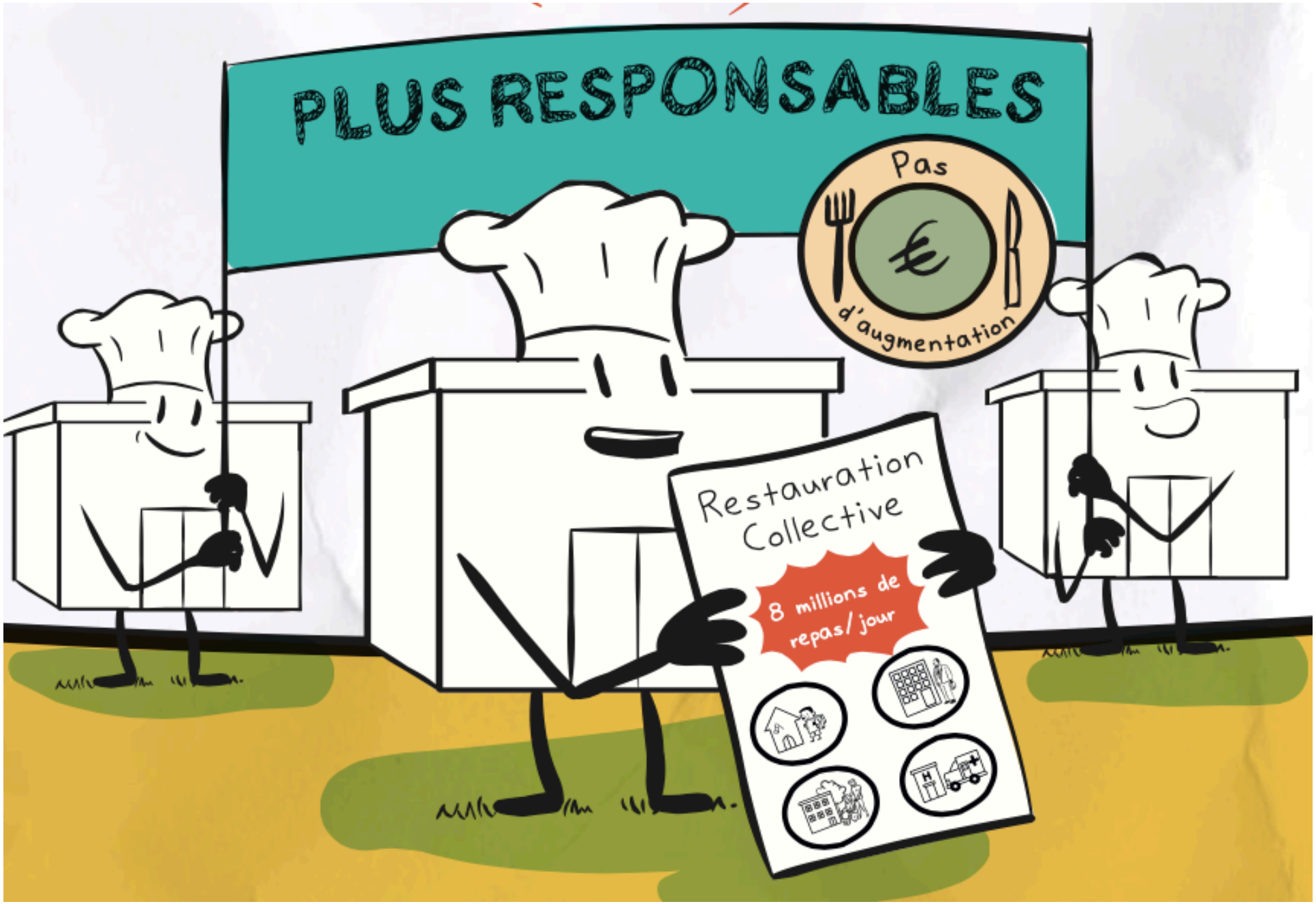
Qu’est-ce que la démarche Mon Restau Responsable ?

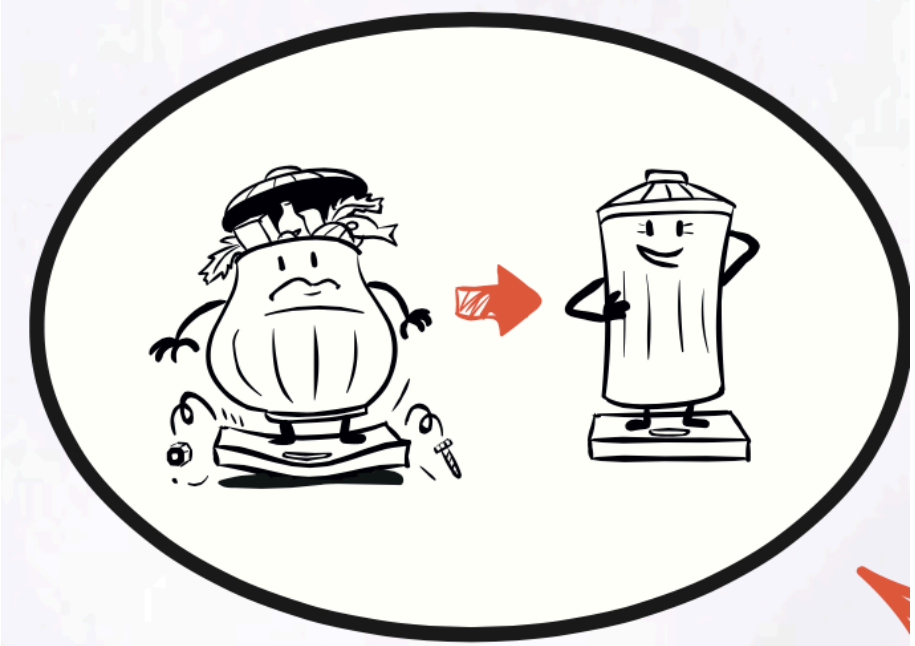
ICI mon restau responsable

MEILLEUR DANS L’ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE

FONDATION
NICOLAS HULOT
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

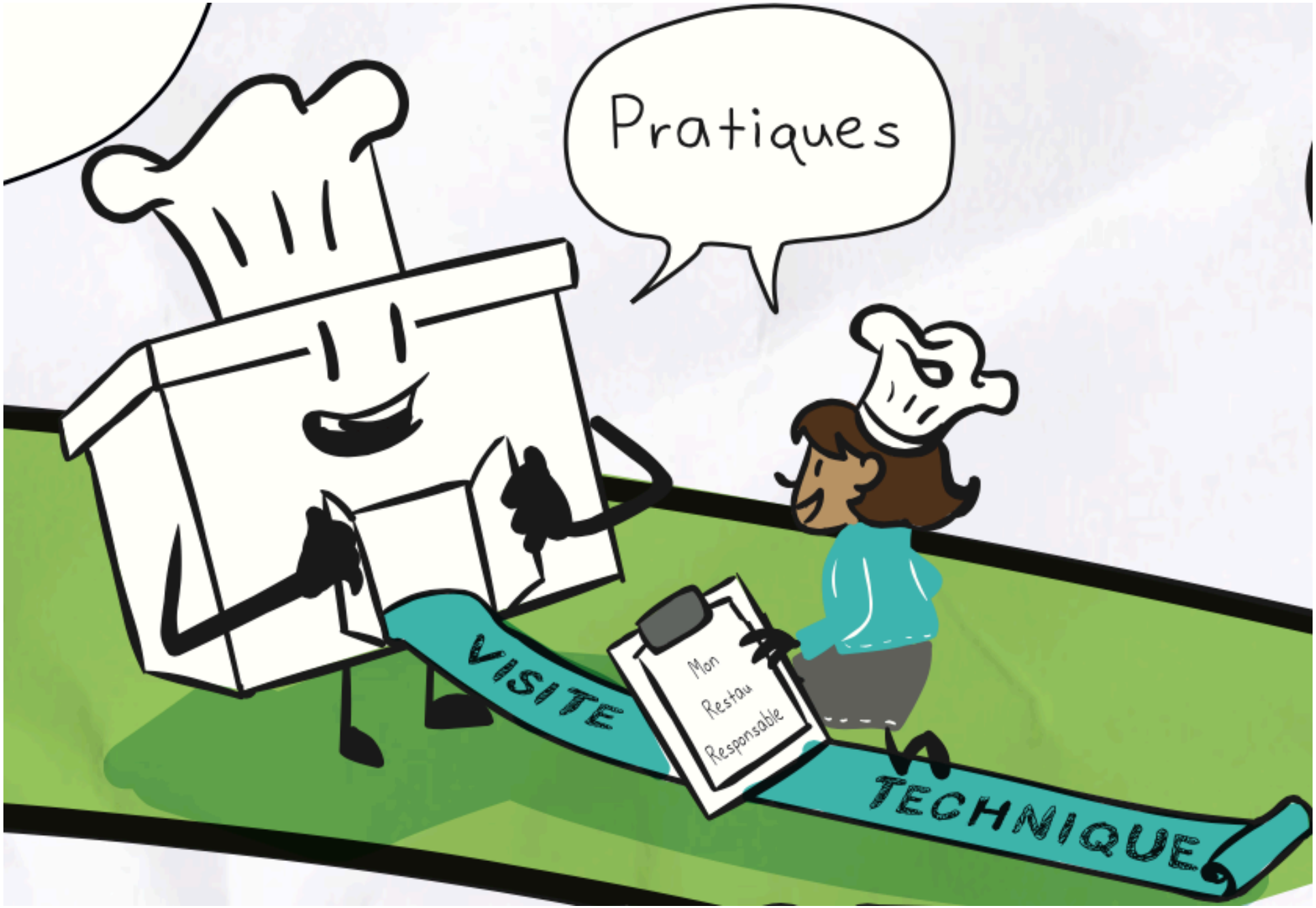
RÉSEAU
Restau'co
DU PRODUIT AU CONVIVE


PLUS RESPONSABLES
Pas
€
d'augmentation
Restauration Collective
8 millions de repas/ jour



MON RESTAU RESPONSABLE

Questionnaire d'auto-évaluation
Points forts


Pratiques
VISITE
TECHNIQUE
Mon
Resto
Responsable

Qualité et préparation des aliments

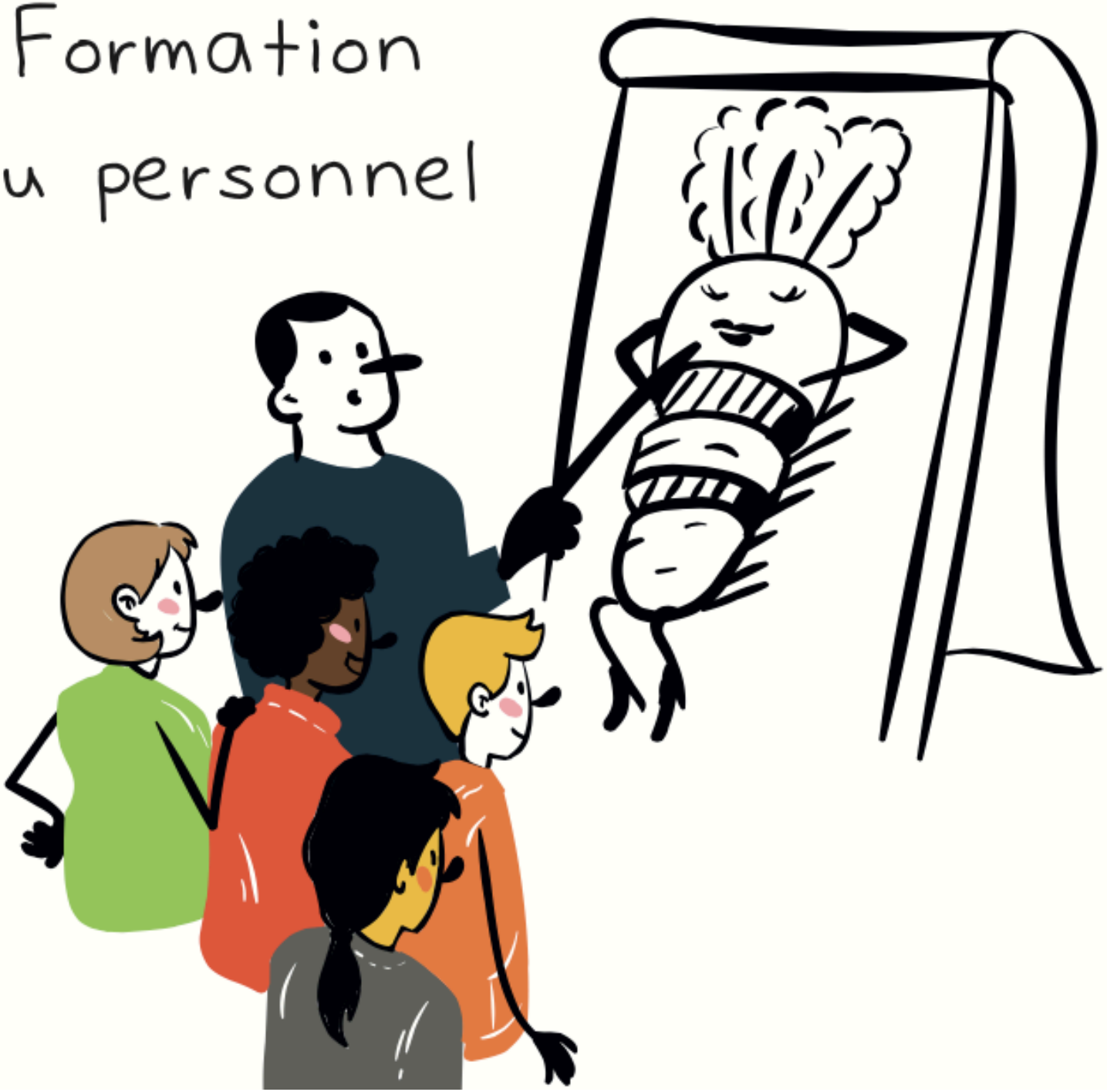
Accueil

Aspect éducatif

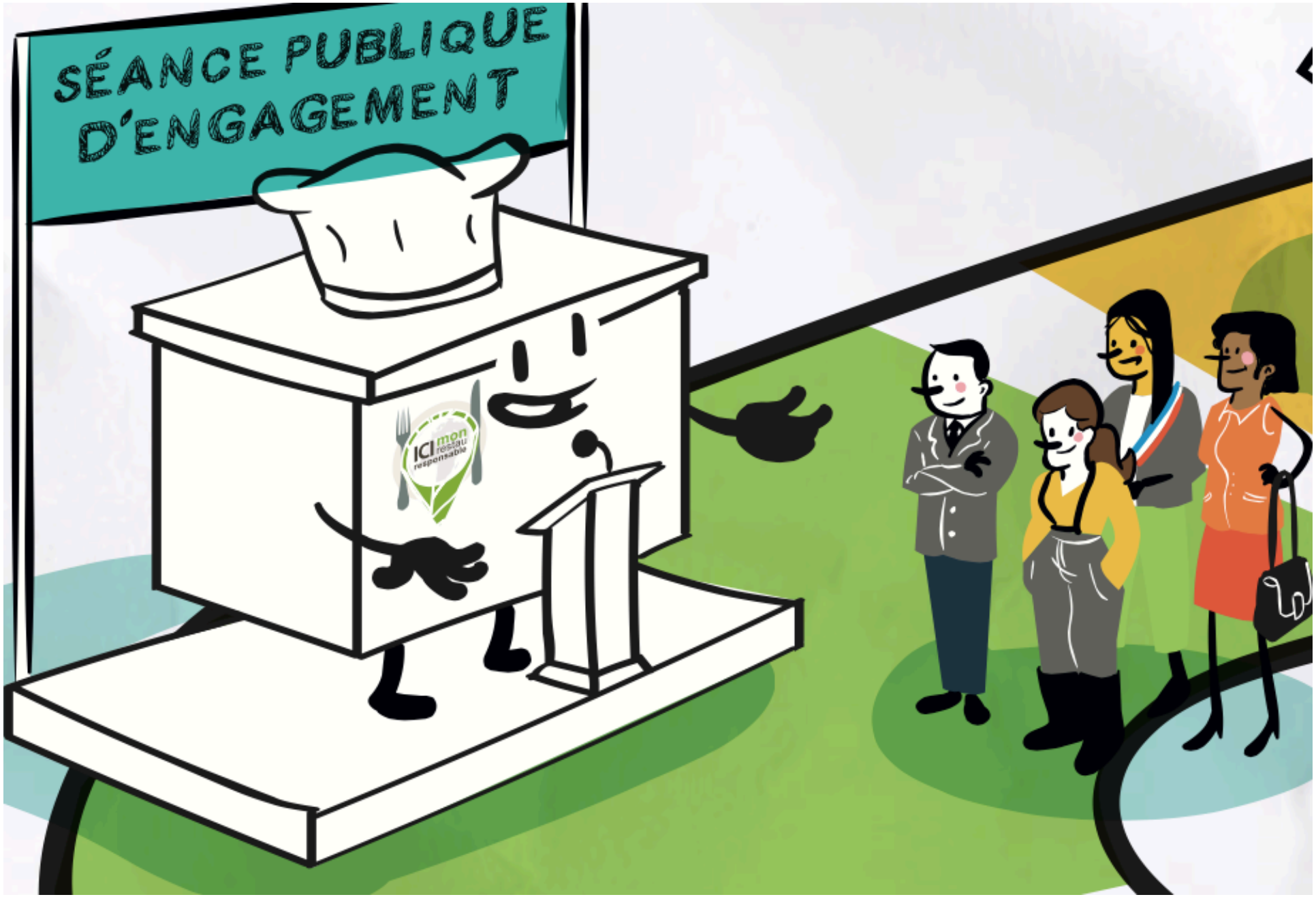
Prévention

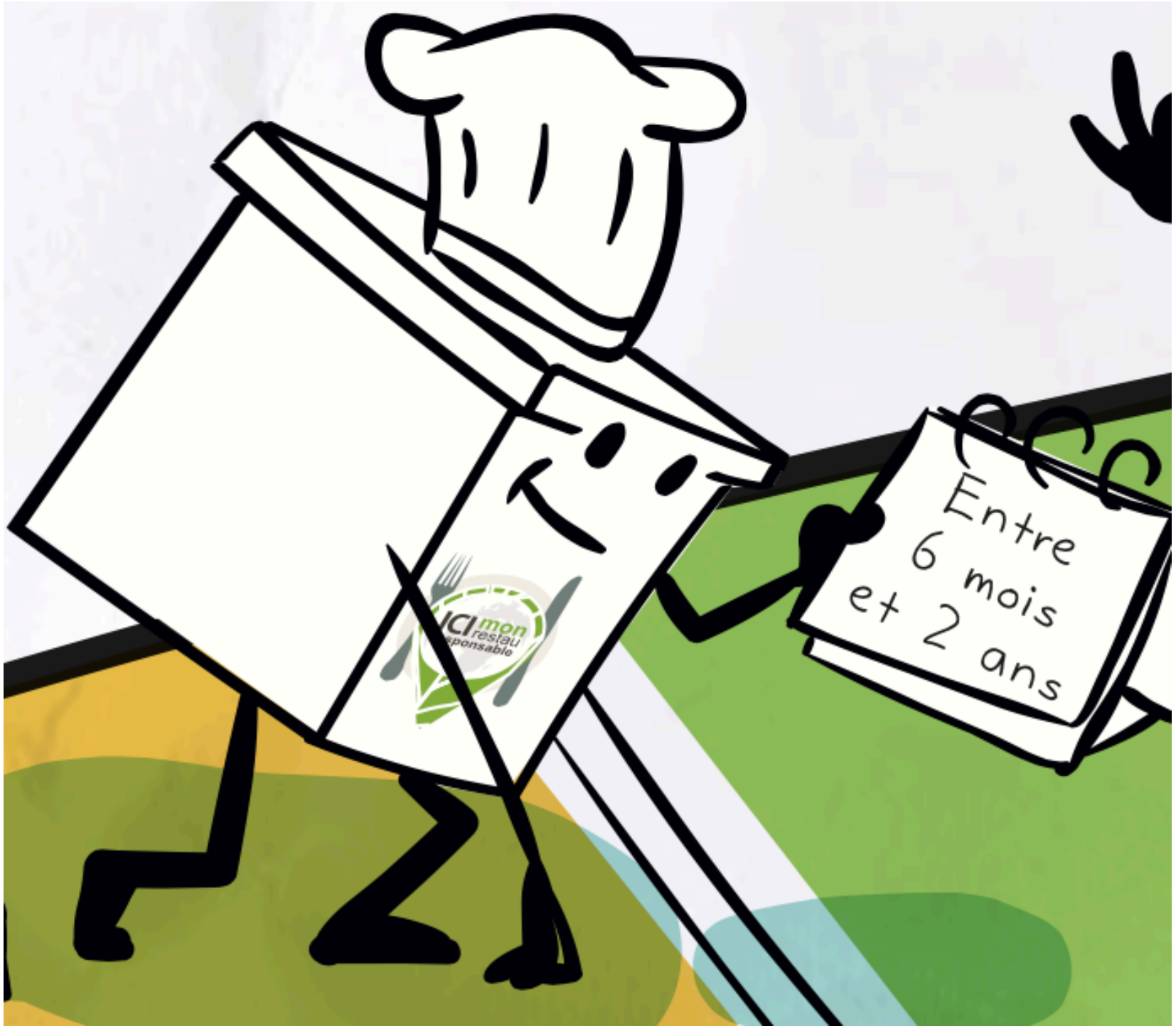
du gaspillage

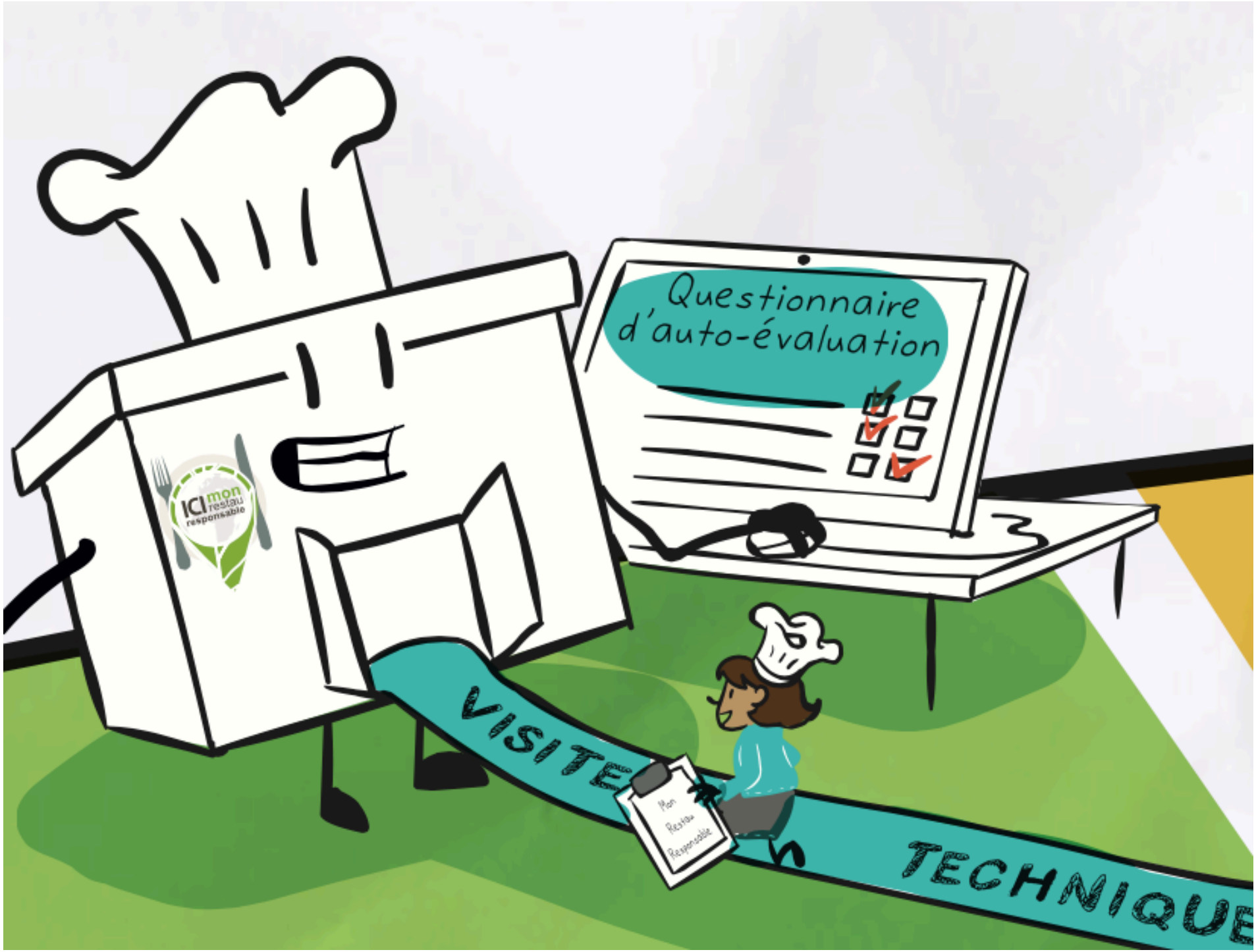
Formation du personnel



Produits d'entretien respectueux de l'environnement


SÉANCE PUBLIQUE
D'ENGAGEMENT
ICI mon resto responsable


Entre
6 mois
et 2 ans


Questionnaire d'auto-évaluation
ICI mon restau responsable
VISITE
TECHNIQUE
Mon Restau Responsable

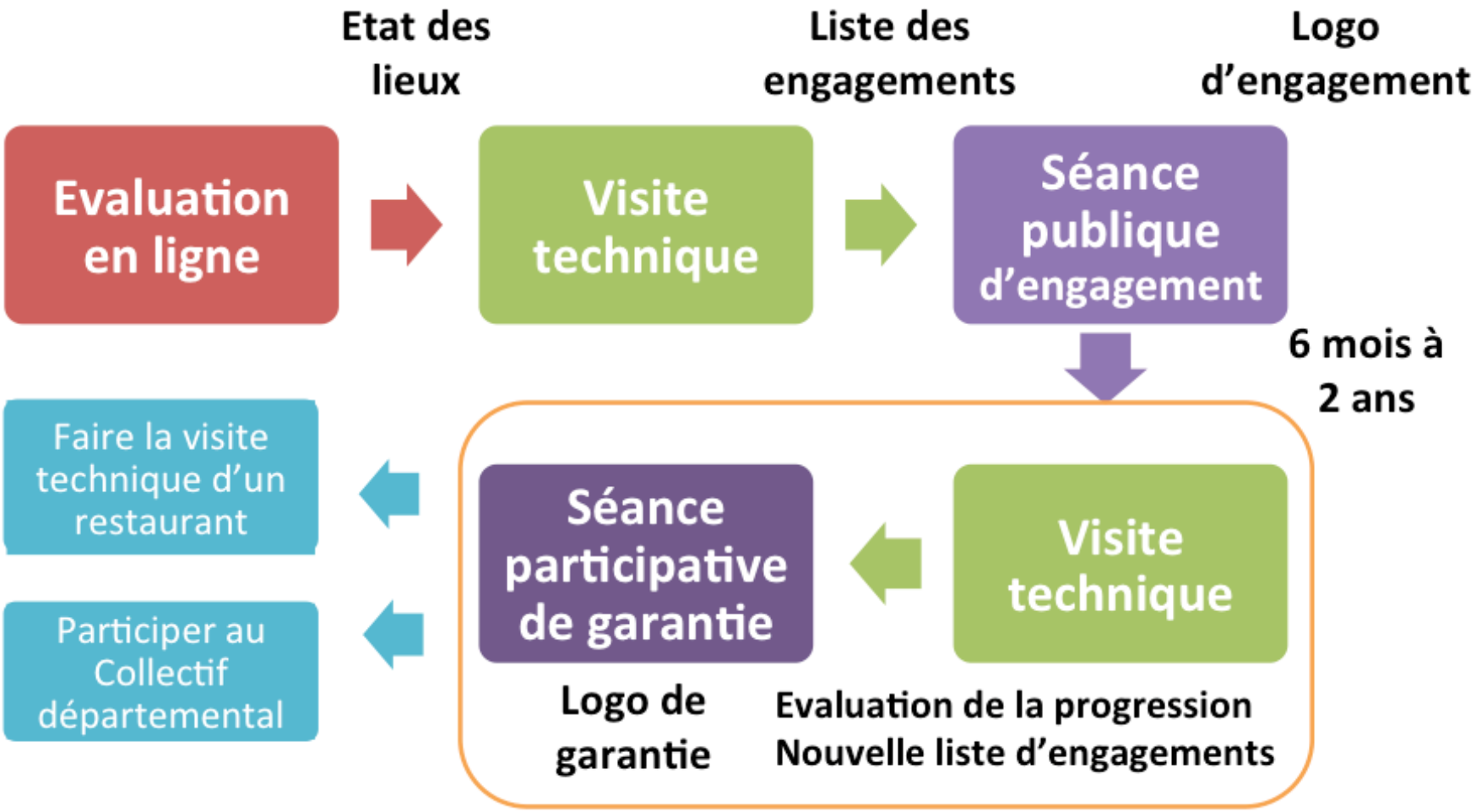
Progression
ICI mon restau responsable
Nouvelles pistes d'amélioration

SÉANCE PARTICIPATIVE
DE GARANTIE
Progression

2 ans
GARANTIE

Nouvelles pistes d'amélioration
GARANTIE
ici mon repas au responsable

LA DEMARCHE



TOUS LES DEUX ANS,
PROGRESSER POUR CONSERVER LA GARANTIE
« MON RESTAU RESPONSABLE »

4 PILIERS	12 AXES DE PROGRES	16/09/15
BIEN-ÊTRE	BIEN-ÊTRE DES CONVIVES	
	QUALITE NUTRITIONNELLE	
	LOCAUX	
ASSIETTE RESPONSABLE	MODE DE PRODUCTION "Produit dans le respect de la nature et des hommes"	
	PROXIMITE "Meilleur pour l'emploi, meilleur pour le climat"	
	CUISINE "Cuisiné et diversifié"	

ECO-GESTES	GASPILLAGE ET DECHETS	
	ECONOMIES D'EAU ET D'ENERGIE	
	PRODUITS D'ENTRETIEN	
ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL	ENGAGEMENT SOCIAL	
	TRAVAIL AVEC LES ACTEURS DU TERRITOIRE	
	SENSIBILISATION ET IMPLICATION	

BIEN-ETRE

1- BIEN-ETRE DES CONVIVES

POUR COMMENCER

	Existence d'un outil de recueil des remarques des convives	■	1
	Le personnel de service est incité à engager le dialogue avec les convives concernant les plats proposés (nature et origine des produits, particularités, incitation à goûter…)	■	1
	Existence de menus à thème (saison, région du monde, terroir, équitable)		

POUR ALLER PLUS LOIN

Bien-être des convives

	Ateliers d'éveil au goût auprès des convives	■	1
	Mise en place d'une démarche de réduction ou d'animation du temps d'attente		
	Mise en place de mesures facilitant la consommation des plats à bonne température (service des plats chauds après le service des entrées, possibilité de réchauffage par le convive, procédure adaptée en milieu hospitalier…)	■	1

POUR ETRE AU TOP !

	L'établissement réalise régulièrement une enquête de statisfaction portant sur la qualité des repas, le confort de l'espace de restauration (bruit, luminosité, température, espace disponible) et la qualité du service		
	Le taux de fréquentation de l'établissement est en augmentation cette année		

4

ASSIETTE RESPONSABLE

FRUITS

frais & surgelés

	MODE DE PRODUCTION *"Produit dans le respect de la nature et des hommes"*				PROXIMITE *"Bon pour l'emploi, bon pour le climat"*		
		BIO	SIGNES OFFICIELS		NATIONAL	LOCAL 150 km	
	Pommes	■ ★ >50%	☐ ★ >50%	2	■ ★ >50%	■ ★ >50%	2
		BIO	QUALITE		NATIONAL	LOCAL	
	Poires	■ ★ >50%	☐ ★ >50%	1	■ ★ >50%	☐ ★ >50%	1
		BIO	QUALITE		NATIONAL	LOCAL	
	Melons	☐ ★ >50%	■ ★ >50%	1	☐ ★ >50%	☐ ★ >50%	0
		BIO	QUALITE		NATIONAL	LOCAL	
	Nectarines	☐ ★ >50%	☐ ★ >50%	0	■ ★ >50%	☐ ★ >50%	0,5
		BIO		EQUITABLE			
	Oranges	☐ ★ >50%		■ ★ >50%	1		
		BIO	QUALITE	EQUITABLE	NATIONAL		
	Bananes	■ ★ >50%	☐ ★ >50%	■ ★ >50%	2	☐ ★ >50%	0

MEILLEUR DANS L'ASSIETTE
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE