



© GERHARD SEYBERT | ADORSTOCK

Partenaires Restau'co



Avec le soutien



Partenaire Fondation pour la Nature et l'Homme



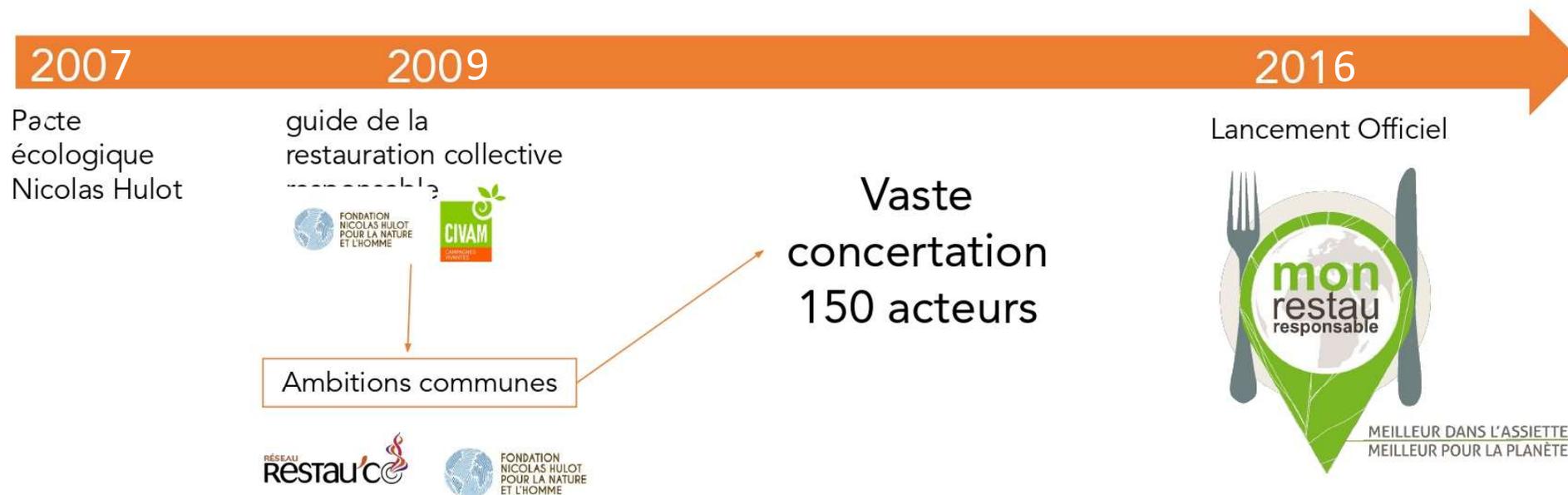
Une démarche validée par



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



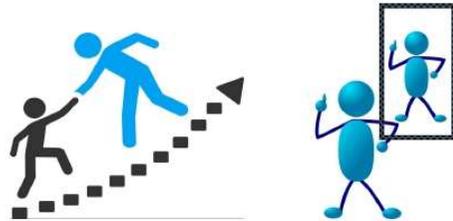
Restauration collective Responsable



Qu'est-ce que la démarche Mon Restau Responsable® ?



outil
gratuit



démarche de progrès volontaire et autonome
auto-évaluation de ses pratiques



“le Système Participatif de Garantie”
les parties prenantes au cœur du dispositif
Confiance - Transparence + Dynamique Locale



valorisation du
projet
au long cours



un outil d'accompagnement
aux objectifs d'Egalim

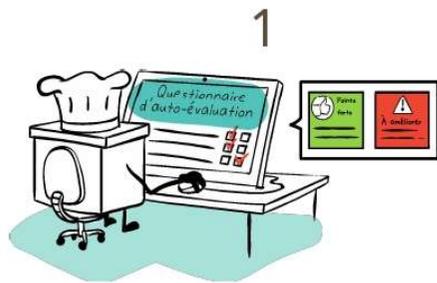


un réseau d'acteurs

Qu'est-ce que la démarche Mon Restau Responsable® ?



Les 4 étapes pour s'engager



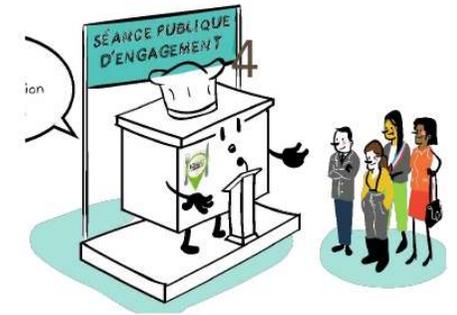
1
Le questionnaire d'auto-évaluation



2
La visite technique entre pairs



3
Le choix des pistes d'amélioration



4
La séance publique d'engagement

[VIDEO DE PRESENTATION](#)

L'auto-évaluation



Questionnaire en ligne
www.monrestauresponsable.org

160 questions
Renseignement en 1 heure

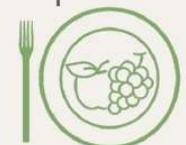
Création d'un espace personnel
Mail pro + mot de passe

Pistes d'engagement
Pour chacun des 4 piliers

Bien-être



Assiette responsable



Eco-gestes



Engagement social et territorial



Mon Restau Responsable® pour TOUS les restaurants de collectivité



Gestion Directe et Gestion Concédée / Public et Privé

+ de 431 000 repas/jour concernés par MRR

Plus de 1684 structure engagées au national

En Loire

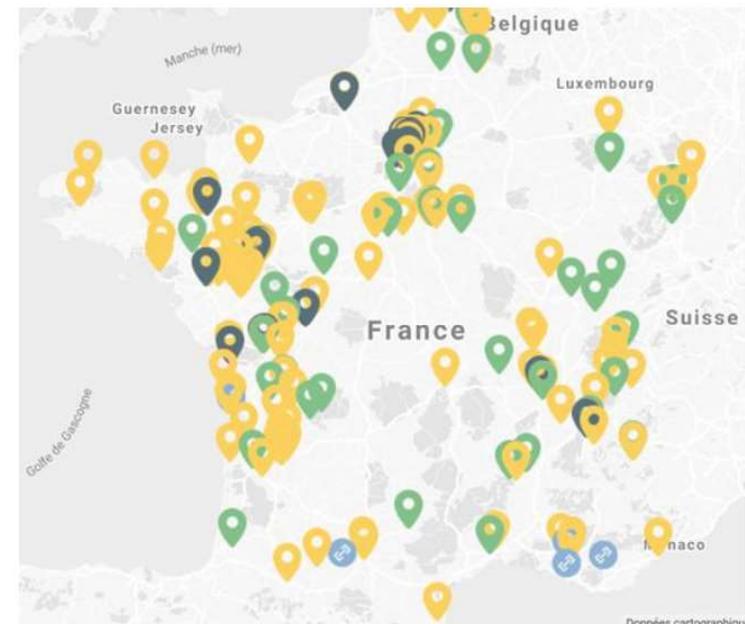
13 structures en cours

2 cuisines engagés

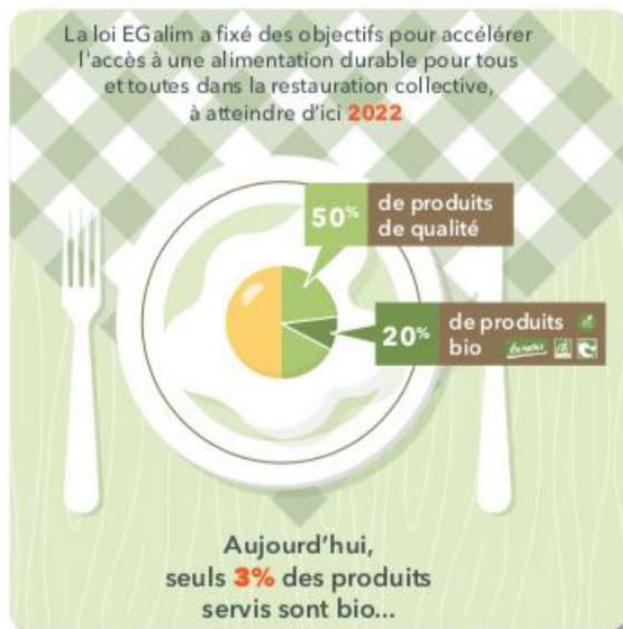
- Fondation OVE cuisine centrale de Roanne
- CHU de St Etienne

Séance d'engagement programmée

IME Jacques Rochas (Fondation OVE) le 24 septembre



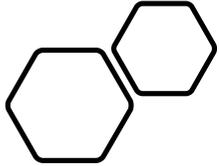
Mon Restau Responsable® et loi EGalim



- *Approvisionnement en produits de qualité*
- *Végétarien et protéines végétales*
- *Contenants en plastique*
- *Gaspillage alimentaire*
- *Don alimentaire*
- *Information des convives*

Depuis sa création, le référentiel MRR a été adapté à la Loi EGalim et évolue au gré de la réglementation (Agec ...)

- classification des modes de production en fonction des critères de la Loi Egalim
- ajout de questions concernant le plastique et les protéines végétales
- ...



Restaurant Témoin :
Fondation OVE - Cuisine centrale de Roanne

Pour plus d'informations

Mylène Bliard – coordinatrice du Réseau restau'co et de la démarche Mon Restau Responsable
m.bliard@restauco.fr
07 72 37 13 47

Sophie Eclercy – chargée de missions Mon Restau Responsable
s.eclercy@restauco.fr
06 02 02 22 07



Merci pour votre attention