



© GERHARD SEYBERT | ADORSTOCK

Partenaires Restau'co



Avec le soutien



Partenaire Fondation pour la Nature et l'Homme



# Une démarche validée par



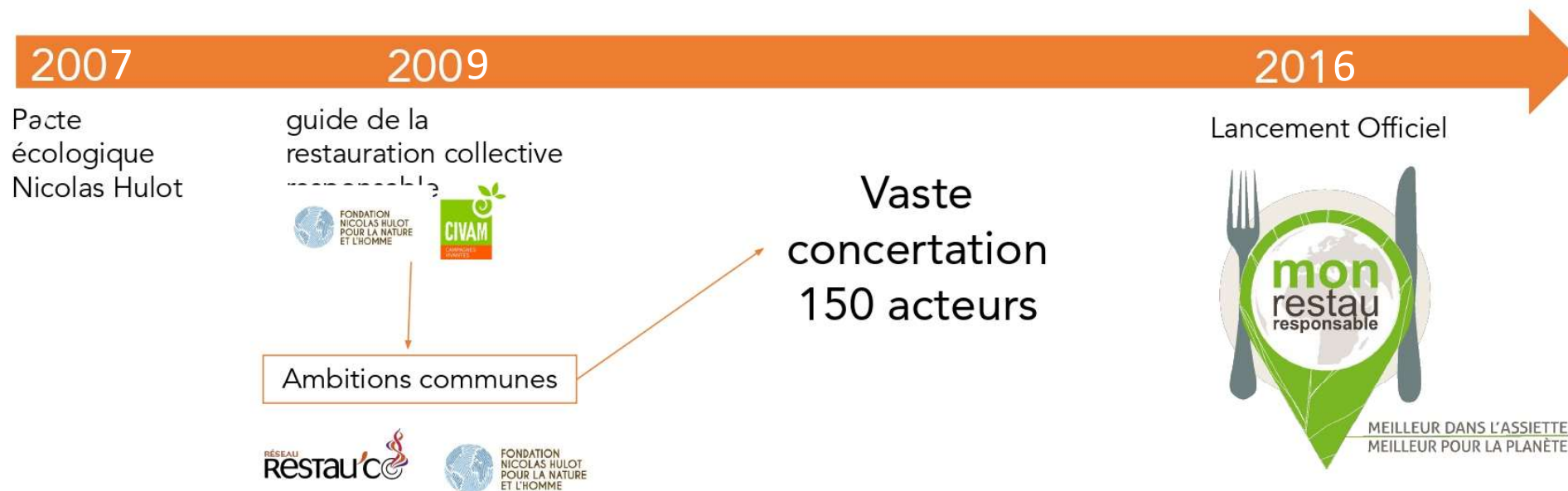
FONDATION  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME



MEILLEUR DANS L'ASSIETTE  
MEILLEUR POUR LA PLANÈTE



# 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



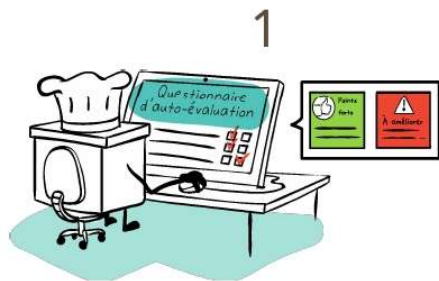
un réseau d'acteurs



# 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



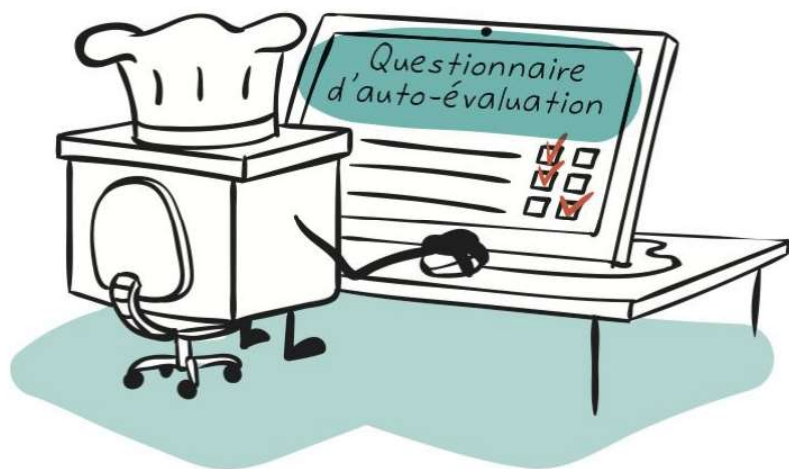
3  
Le choix des pistes d'amélioration



4  
La séance publique d'engagement

[VIDEO DE PRESENTATION](#)

# L'auto-évaluation



Questionnaire en ligne  
[www.monrestauresponsable.org](http://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

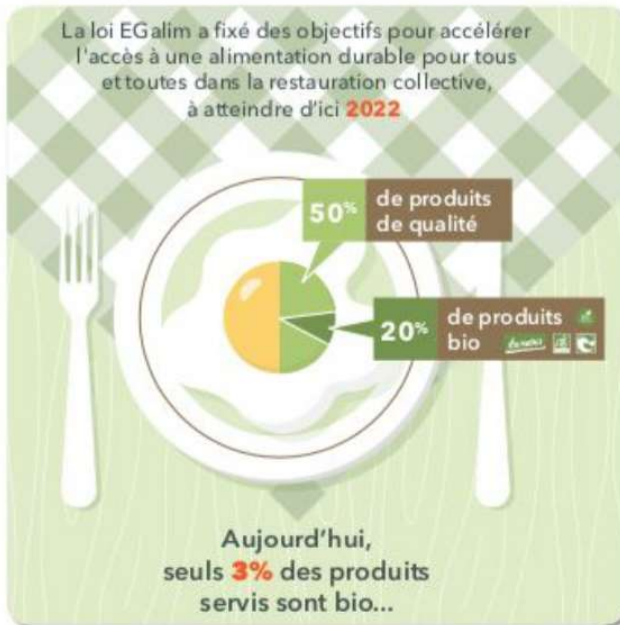
- Fondation OVE cuisine centrale de Roanne
- CHU de St Etienne

Séance d'engagement programmée

IME Jacques Rochas (Fondation OVE) le 24 septembre



# Mon Restau Responsable® et loi EGalim

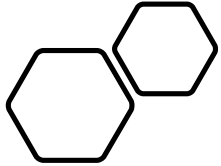


- *Approvisionnement en produits de qualité*
- *Végétarien et protéines végétales*
- *Contenants en plastique*
- *Gaspillage alimentaire*
- *Don alimentaire*
- *Information des convives*

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](mailto:m.bliard@restauco.fr)  
07 72 37 13 47

Sophie Eclercy – chargée de missions Mon Restau Responsable  
[s.eclercy@restauco.fr](mailto:s.eclercy@restauco.fr)  
06 02 02 22 07



Merci pour votre attention