

Mon Restau Responsable® : un outil au service de cantines plus durables

EN RÉSUMÉ :

Crée il y a dix ans par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau Co, la démarche gratuite Mon Restau Responsable® propose une méthode éprouvée pour accompagner toutes les cantines vers une alimentation plus durable et notamment le respect de la loi EGAlim¹. Elle permet aux collectivités, non seulement de proposer de meilleurs repas à la cantine pour l'environnement et la santé des convives, mais aussi d'engager toutes les restaurations collectives dans les démarches des Projets Alimentaires de Territoire (PAT).

Pourquoi est-ce important : quels sont les enjeux territoriaux du sujet ?

A travers les crèches et les écoles maternelles et élémentaires, les collectivités du bloc communal sont responsables des déjeuners et des goûters des plus jeunes. La loi EGAlim pose des objectifs ambitieux pour garantir plus de produits bio (20%) et durables (50%) dans les assiettes, pourtant nombres de cantine sont encore en deçà de ces objectifs. Ainsi, parmi les déclarants « Ma Cantine », site national dédié, seuls 26 % des cantines de l'enseignement tout niveau confondu ont atteint les objectifs en 2024. Pourtant la restauration collective, par ses achats comme par l'éducation au goût qu'elle procure aux plus jeunes, est un formidable levier pour soutenir le développement des filières agricoles locales durables.

Description de l'action

Face à l'enjeu d'embarquer durablement l'ensemble des composantes des systèmes alimentaires – producteurs, transporteurs, transformateurs, restaurateurs, consommateurs – Mon Restau Responsable® propose aux collectivités territoriales un **outil de mobilisation des restaurants collectifs des territoires, de création de dynamiques d'échange et de fédération d'un réseau des acteurs engagés pour la transition alimentaire locale**

et durable.

Ainsi, la démarche Mon Restau Responsable® peut permettre pour la collectivité à la fois :

- d'inscrire les cantines qu'elles gèrent dans une démarche de progrès, nationale et gratuite, qui a fait ses preuves ;
- de mobiliser plus largement la restauration collective de son territoire dans son Plan alimentaire territorial.

La démarche a été créée en 2016 par deux acteurs complémentaires :

- La **Fondation pour la Nature et l'Homme**, Fondation reconnue d'utilité publique environnementale qui place l'humain au cœur de sa mission et donne aux citoyen.nes, aux décideur.ses politiques et économiques et aux acteur.ices des territoires l'envie et les moyens de lutter contre l'érosion de la biodiversité et les changements climatiques.
- le **Réseau Restau Co'**, réseau interprofessionnel des secteurs et des métiers de la restauration collective qui compte 20 000 adhérents.

Pour engager sa restauration collective dans la démarche, la première étape est de créer un compte sur le site [Mon Restau Responsable®](#).

Ensuite les équipes de la collectivité et de la cantine, qu'elle soit gérée en régie ou déléguée à une société de restauration collective, sont outillées et accompagnées autour de 3 étapes majeures :

- **L'autodiagnostic** : un questionnaire en ligne simple - sans avoir besoin d'aller chercher les factures ou les bons de commande pour le remplir -, permet de s'interroger sur ses pratiques et de déterminer les marges de progrès à travers 4 piliers : le bien-être (celui des convives, les locaux, la qualité nutritionnelle), l'assiette responsable (produits issus de l'agriculture biologique, de proximité, cuisine faite-maison), les écogestes (gaspillage et déchets, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien) et l'engagement social et territorial (en faveur des salarié.es, travail avec les acteur.ices du territoire, dons alimentaires, sensibilisation et implication de toutes les parties prenantes).
- **La définition du plan d'action** : sur la base de ce questionnaire, en lien avec les chargée.s de mission Mon Restau Responsable qui peuvent favoriser la rencontre avec d'autres restaurants collectifs, les équipes sont amenées à identifier leur plan d'action

selon les 4 axes. Ainsi les engagements, ce sur quoi le restaurant va travailler pendant les années à venir pour progresser vers plus de durabilité, sont définis collectivement pour embarquer les équipes.

- **La présentation des engagements lors d'une séance publique** avec les équipes, les pairs, les convives et les partenaires, lors de laquelle les avancées sur les différents engagements sont présentées, une visite de l'établissement - de la cuisine, des selfs, des salles de repas - est organisée.

Mon Restau Responsable® n'est pas un label, ou un tiers auditeur vient une fois l'an vérifier où en est le restaurant, **mais une garantie participative. C'est lors des séances publiques qui ont lieu tous les deux ans qu'un vote du public garantit la progression.** Les citoyen.nes, les convives, leurs familles, mais aussi les fournisseurs (producteur.ices, éleveur.ses, pêcheur.ses, grossistes, etc.), les autres restaurants du territoire, les associations, les agent.es, les élu.es sont témoins des engagements et de la sincérité de leur mise en œuvre. Ils sont également associés à leur suivi, par l'organisation de séances publiques tous les deux ans pour constater la progression et renouveler les engagements.

Le dispositif crée ainsi un **espace d'échange permanent entre pairs** et **fedère un réseau d'acteurs engagés** en faveur d'une alimentation plus saine et durable, aux niveaux local et national. C'est un **processus d'apprentissage, de confiance et d'échange d'expériences, dans une perspective de démocratie alimentaire.**

S'engager dans la méthode Mon Restau Responsable® c'est à la fois disposer d'outils dédiés et rejoindre un réseau national.

A travers la France ce sont aujourd'hui plus de 2 300 cantines qui font réseaux et disposent d'outils pour interroger et améliorer leurs pratiques.

La méthode met à disposition des établissements une **plateforme numérique unique**, un **cadre méthodologique unifié**, un **accompagnement individuel** grâce aux chargé.es de mission Mon Restau Responsable® et aux ambassadeur.ices bénévoles de la démarche, des **outils pédagogiques** de réseau (webinaires, guides, etc.), des **outils de valorisation et de communication** pour faire connaître son adhésion et ses engagements aux convives et aux habitant.es ainsi qu'un **réseau de pairs et acteurs de la filière** de la graine à l'assiette. Elle fournit aux collectivités locales un **tableau de bord** leur permettant de suivre et d'animer les engagements et la démarche de progression des restaurants collectifs de leurs territoires.

Depuis 10 ans, la méthode a fait ses preuves

A travers Mon Restau Responsable ® ce sont aujourd'hui **148 millions de repas plus durables servis chaque année.**

L'étude d'impact social réalisée par un cabinet spécialisé montre que :

- pour **64 %** des personnes ayant répondu Mon Restau Responsable® a permis de **lever les freins à leur engagement dans une démarche de développement durable ;**
- pour **88 %** des personnes ayant répondu Mon Restau Responsable® **oblige leur établissement à tenir les engagements dans la durée ;**
- pour **67 %** des personnes ayant répondu Mon Restau Responsable® a permis **à leurs équipes de trouver plus de sens dans leur travail ;**
- **65 %** des personnes ayant répondu ont **augmenté la part de produits labélisés** acheté grâce à Mon Restau Responsable® et **61 %** si on s'intéresse aux seuls **produits issus de l'agriculture biologique ;**
- **69 %** des personnes ayant répondu ont **diminué le gaspillage alimentaire** grâce à Mon Restau Responsable®.

Au-delà, de l'engagement des cantines gérées par la collectivité « Mon Restau Responsable » peut se mettre au service de l'animation des Plan alimentaire Territoriaux (PAT).

Mon Restau Responsable® a été conçu pour créer des dynamiques territoriales en fédérant les acteurs : les responsables de restaurants, mais aussi les producteurs, les fournisseurs, les élus, les associations, et bien entendu les convives.

C'est donc tout naturellement que la démarche peut accompagner l'animation des PAT. Tout particulièrement à travers trois leviers :

- Première étape d'adhésion à la démarche, le questionnaire d'autodiagnostic Mon Restau Responsable® peut contribuer à l'état des lieux initial du PAT. En le remplissant, les cantines qui s'engagent sont amenées à se poser les questions abordées par le PAT, notamment sur l'origine et la qualité des produits. L'animateur du PAT dispose alors d'une vue d'ensemble et peut aider les acteurs de la restauration collective à trouver, sur le territoire, les solutions pour progresser.
- Mon Restau Responsable® est un outil au service de tous les types de restauration collective, favorisant les échanges entre pairs à l'échelle du territoire. A travers le

réseau Mon Restau Responsable®, l'animateur de PAT peut donc plus facilement accéder à des restaurations collectives souvent moins ancrées sur le territoire que la restauration scolaire. Ce d'autant plus facilement que d'ici la fin de l'année 2025, tous les restaurants universitaires seront engagés dans la démarche, que près de la moitié des CHU sont déjà engagés de plus en plus souvent avec l'ensemble du groupement hospitalier de territoire et que les entreprises et les administrations s'engagent également.

- La démarche Mon Restau Responsable® s'appuie sur de nombreux temps de rencontre, visites de cuisines entre professionnel.les, séances publiques d'engagement puis de garantie tous les deux ans, journée territoriale, au cours desquelles plusieurs restaurants d'un territoire s'engagent ou se réengagent, etc. Ces temps sont autant d'occasion d'échanger et de fédérer autour de l'alimentation durables professionnel.les, agent.es, élu.es et citoyen.nes et contribuent ainsi à l'animation du PAT.

Aller plus loin : Les ressources existent et sont très complètes!

- Vers une alimentation plus durable en restauration collective - Clés pour agir - ADEME Edition - Septembre 2021 :
<https://librairie.ademe.fr/economie-circulaire-et-dechets/4679-vers-une-alimentation-plus-durable-en-restauration-collective-9791029715808.html>
- La Restauration collective publique et la loi EGALIM : les 5 thématiques - CNFPT :
https://www.cnfpt.fr/sites/default/files/5_thematiques_loi_egalim.pdf
- La présentation des obligations liées aux lois Egalim sur le site Ma Cantine développée par le gouvernement pour accompagner les restaurants collectifs :
<https://ma-cantine-1.gitbook.io/ma-cantine-egalim/infos-generales-sur-contexte-reglementaire/en-savoir-plus-sur-la-loi-video>
- Télécharger le livret « Mon Restau Responsable® et moi » sur le site de la FNH :
<https://www.fnh.org/livret-mon-restau-responsable-moi/>
- Créer son compte et débiter l'auto-diagnostic de sa cantine sur le site Mon Restau Responsable® : <https://www.monrestauresponsable.org/register>

- Ecrire à contact@fnh.org

1. La loi EGALIM La loi EGAlim comporte 5 grandes mesures visant à tendre vers une alimentation de qualité et durable en restauration collective :
 - Des approvisionnements plus durables et de qualité
 - Des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire
 - Une diversification des sources de protéines
 - La fin de l'utilisation de contenants et ustensiles plastiques
 - L'informations des convives [↩](#)

Ce contenu vous fait réagir ? Partagez-le.