

Mon resto reponsable / 12 septembre 2022

La séance publique d'engagement

Pour officialiser votre entrée dans la démarche et utiliser la marque Mon Restau Responsable, organisez votre séance publique d'engagement en y invitant toutes vos parties prenantes.

Qu'est ce que ce label ? (fondation pour la nature et l'homme)

Mon Restau Responsable[®] est un outil destiné à accompagner les restaurants collectifs qui souhaitent proposer à leurs convives une cuisine saine, de qualité et respectueuse de l'environnement.

Les critères d'auto-évaluation prennent en compte toutes les dernières obligations législatives et réglementaires, y compris la loi Agriculture et Alimentation (dite loi EGalim) promulguée en novembre 2018.

Egalim :

1 pas moins de 50% de **produits durables** et de qualité (des labels désignés) que devront proposer les **services de restauration collective**, comprenant au moins 20% de **produits issus de l'agriculture biologique**.

2 la réduction du plastique dans la **restauration scolaire** et collective.

3. Lutte contre le gaspillage

4. au moins 1 repas végétarien par semaine

Pourquoi nous souhaitons y participer ?

Nous souhaitons améliorer la restauration scolaire dans son ensemble et ce label correspondait à notre attente avec l'amélioration des 4 thématiques suivantes : bien-être, assiette responsable, éco geste, engagement social et territorial.

Bien-être : Évaluez les aménagements dédiés à l'accueil de vos convives et au confort de votre salle de restauration, et garantisiez la qualité nutritionnelle des menus servis.

Assiette responsable : Mon Restau Responsable vous fournit des indicateurs pour évaluer l'atteinte de vos objectifs en termes d'approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité.

Éco geste : Lutte contre le gaspillage et réduisez vos déchets, faites des économies d'eau et d'énergie, utilisez des produits d'entretien respectueux de l'environnement.

Engagement social et territorial : Travaillez avec les acteurs du territoire, sensibilisez, impliquez et améliorez les conditions sociales de vos équipes.

Les étapes :

1 – auto-évaluation : plus de 200 questions concertants les 4 thématiques

2 – Évaluation des points d'améliorations

3 – Choix des pistes d'améliorations

4- Séance public d'engagement

5- 2 ans de travail

6- Bilan auprès des parties prenantes et réflexion sur la continuité.

Nos engagement : 16 sur 3 thématiques car c'est notre prestataire « papilottes & cgnie » qui travail sur cette thématiques. En voici 3 par thématiques.

Bien être des convives :

- Utiliser des plats qui ne sont pas en plastique – Papilotte -
- Mettre un outil pour recueillir les remarques des convives
- Mesurer l'espace par convive à différents moments du repas – puis *revoir l'emplacement des tables*

Gaspillage et déchet

- *Pesée régulière des déchets – Tous les 2 mois avant la commission menu (qui réunit des parents, papilottes & cgnie, agents et élus)*
- *L'établissement rend publics chaque année ses engagements en faveur de la lutte contre le gaspillage alimentaire*
- *Utilisation de papier recyclé ou porteur d'un éco-label garantissant la gestion durable des forêts (essuie-tout, serviettes de table, papier de bureau, papier toilette...)*

Engagement social et territorial

- Existence d'un livret d'accueil du salarié et d'un système de tutorat entre salariés. Oui en cours pour avoir un livret d'accueil et ensuite la spécificité.
- L'établissement a investi afin d'améliorer l'ergonomie pour le personnel – oui
- *Les convives et les parents sont informés une fois par an du niveau d'atteinte des objectifs en termes d'approvisionnement durable et équitable (Loi EGAlim)*

Donc, la municipalité s'engage à partir de ce soir à travailler à l'amélioration des 16 points pendant les 2 prochaines années et à rendre compte dans 2 ans de l'avancement.

Merci

Questions / Remarques / Idées