



DÉMARCHE CRÉÉE PAR



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



RÉSEAU

RESTAU'CO

ILS S'ENGAGENT



COMMUNIQUÉ DE PRESSE | 27 NOVEMBRE 2024

RESTAURATION COLLECTIVE SAIN ET DURABLE :

LA MÉTROPOLE DU GRAND BESANÇON S'ENGAGE AVEC MON RESTAU RESPONSABLE®

Ce mercredi 27 novembre, trois restaurants universitaires du Crous Bourgogne-Franche-Comté à Besançon, la mairie de Besançon, les mairies de Byans-sur-Doubs, Geneuille et Grandfontaine, la CCI Saône-Doubs et l'ENILEA ont pris des engagements pour améliorer les repas proposés et servis dans leurs restaurants collectifs, afin qu'ils soient encore plus qualitatifs et plus respectueux de la planète. Avec Mon Restau Responsable®, garantie créée par le réseau Restau'Co et la Fondation pour la Nature et l'Homme, ces 9 structures impulsent une démarche de progrès pour le bien-être des convives, la qualité des repas, les éco-gestes, le tout en contribuant à l'engagement social et territorial.

CONTACTS PRESSE

Martine Menigoz
GRAND-BESANÇON MÉTROPOLE
03 81 87 88 87 - 06 73 79 74 70
martine.menigoz@grandbesancon.fr

Jonathan Nouvellon
CROUS BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ
03 81 48 46 44 - 06 31 16 16 28
jonathan.nouvellon@crous-bfc.fr

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL (PAT) DU GRAND BESANÇON MOBILISE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Depuis 2004, Grand Besançon Métropole mène des actions visant à développer l'agriculture péri urbaine.

Les travaux ont consisté à développer les circuits courts, à créer une pépinière d'activité maraîchère en 2014 et en 2019 cette politique volontariste s'est traduite par la volonté de porter un PAT (Projet Alimentaire Territorial).

Ce PAT compte 12 partenaires qui ont l'ambition d'agir pour :

- la santé, la qualité de l'alimentation et l'insertion sociale,
- l'aménagement équilibré du territoire, la transition énergétique et écologique,
- l'emploi et l'économie locale.

Le ministère de l'agriculture, de la souveraineté alimentaire et de la forêt a délivré une reconnaissance officielle de niveau 2 au PAT du Grand Besançon.

Cette reconnaissance est attribuée aux PAT qui renforcent leur plan d'actions et qui s'inscrivent dans les orientations de la Stratégie nationale pour l'alimentation, la nutrition et le climat (SNANC).

Parmi les nouveaux engagements, GBM a choisi de mener une campagne pour mobiliser tous les acteurs de la restauration collective.

La démarche « Mon Restau Responsable », reconnue au niveau national, est une démarche participative proposée à tous les restaurants collectifs.

Cette dynamique de territoire est présente dans 11 autres projets alimentaires territoriaux et permettra aux opérateurs locaux de s'engager dans une dynamique encadrée par le PAT.

MON RESTAU RESPONSABLE® : UNE MÉTHODE ORIGINALE QUI FÉDÈRE DÉJÀ 1900 RESTAURANTS COLLECTIFS EN FRANCE

Avec plus de 3,8 milliards de repas servis par an, la restauration collective joue un rôle essentiel pour permettre au plus grand nombre d'accéder à une alimentation plus saine et durable. Elle joue également un rôle central pour augmenter la demande de produits de qualité au cœur des territoires et structurer les filières. Mais plus simple à dire qu'à faire ! Repenser la manière de concevoir ses menus, d'acheter des matières premières saines, de qualité et de proximité, de les préparer, de limiter le gaspillage ou encore de valoriser ses déchets ne peut pas se faire en un jour, ni sans un minimum d'aide.

C'est pourquoi la Fondation pour la Nature et l'Homme et le Réseau Restau'Co ont créé Mon Restau Responsable®, une méthode qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur 4 piliers : bien-être des convives, assiette responsable, éco-gestes et engagement social et territorial. Pour valider les avancées réalisées, pas de note, pas de label, mais une garantie décernée par les différentes parties prenantes du restaurant collectif lors d'une séance publique : convives, parents d'élèves, fournisseurs, élus, associations locales. Un autre point fort de la démarche : la création d'une véritable dynamique de territoire, en facilitant l'échange avec les restaurants voisins, notamment lors des séances publiques, pour partager les bonnes pratiques mises en place.

**500 000 repas par jour plus sains et durables
sont servis grâce à la démarche Mon Restau Responsable®.**



DÉMARCHE CRÉÉE PAR



www.mon-restau-responsable.org



LES ENGAGEMENTS PRIS PAR TROIS RESTAURANTS UNIVERSITAIRES DU CROUS BOURGOGNE-FRANCHE-COMTÉ À BESANÇON (CANOT, MÉGEVAND ET PETIT BOULOIE)

Au total, ce sont près de 5 000 repas qui sont servis chaque jour dans ces trois Resto U' à Besançon.

Parmi ses missions d'accompagnement, le Crous soutient les étudiants dans leur quotidien, notamment en proposant une restauration de qualité, accessible et adaptée à leurs besoins. Les Resto U' ne sont pas seulement des lieux de convivialité, mais aussi des espaces conçus pour garantir à chaque étudiant une alimentation équilibrée à tarifs sociaux (3,30 € pour tous les étudiants, et 1 € pour les étudiants boursiers ou en situation de difficulté).

Dans cette logique, le Crous s'engage dans une démarche d'amélioration continue à innover et à développer ses services pour répondre aux attentes des étudiants, tout en intégrant les enjeux environnementaux et de transition écologique.

« À travers notre engagement dans la démarche *Mon Restau Responsable*®, nos Resto U' s'engagent sur quatre axes pour offrir aux étudiants une restauration à la fois saine et responsable. En privilégiant une assiette durable avec davantage de produits bio et de qualité, en développant des plats végétariens équilibrés et en réduisant le gaspillage alimentaire, nous sommes fiers de continuer à développer un modèle de restauration qui allie bien-être, éco-gestes, et engagement social pour un impact positif et durable. »

Murielle Baldi, directrice générale du Crous Bourgogne-Franche-Comté



Bien-être des convives

- Créer une boîte à idées pour recueillir l'avis des convives.
- Animer les commissions menus par un(e) diététicien(ne).
- Valider les menus et fiches recettes par un(e) diététicien(ne).
- Initier et travailler sur un plan pluriannuel de diversification des protéines.
- Proposer des menus à thème.



Assiette responsable

- Référencer de nouveaux fruits bio ou de qualité.
- Proposer et animer des ateliers de découverte des protéines végétales auprès des convives.
- Définir et valoriser le « Fait Crous ».



Eco-gestes

- Mettre en place un système de tri des déchets en cuisine permanent.
- Supprimer les brocs à eau et laisser le convive se servir au verre ou à la gourde.



Engagement social et territorial

- Inviter des étudiants (convives) aux commissions menus pour recueillir l'avis des convives et partager les contraintes de l'établissement.
- Informer les convives une fois par an du niveau d'atteinte des objectifs en termes d'approvisionnement durable et équitable (loi EGalim).



DÉMARCHE CRÉÉE PAR



www.mon-restau-responsable.org

A BESANÇON, LA CUISINE CENTRALE TRAVAILLE AVEC UNE QUINZAINE DE PRODUCTEURS DE PROXIMITÉ, LOCAUX ET RÉGIONAUX, QUI FOURNISSENT À EUX SEULS 37 % DE LA COMMANDE PUBLIQUE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE.

La restauration scolaire municipale de Besançon produit **5 000 repas par jour** en liaison chaude, et propose ainsi des menus à 69 % EGAlim* (BIO, SIQO, local bas carbone) dont 44% de produits bio. Ces achats de denrées alimentaires de qualité, bio et au juste prix sont une recette gagnante pour tous : agriculteurs, collectivités et petits Bisontins qui bénéficient de ces repas.

Dans le cadre de la démarche « mon restau responsable » les engagements pris par la mairie de Besançon sont les suivants :



Assiette responsable

- Référencer un nouveau produit bio, de qualité et/ou local, par famille de produits (fruits/légumes, viandes, épicerie...).
- Développer de nouvelles recettes de plats sans viande ni poisson, associant des légumineuses ou des protéines végétales.



Eco-gestes

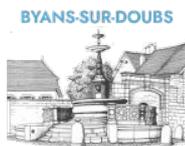
- Réaliser un diagnostic gaspillage alimentaire dans plusieurs écoles en partenariat.
- Étudier une solution de valorisation des biodéchets, en complément des composteurs déjà présents dans les écoles.



Engagement social et territorial

- Informer les convives du pourcentage de produits EGAlim (bio et autres labels de qualité) dans nos achats une fois par an.

LA DÉMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE EST MISE EN PLACE DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES DES COMMUNES DE BYANS-SUR-DOUBS, GENEUILLE ET GRANDFONTAINE AVEC LA SCOP CARTE BLANCHE, L'ASSOCIATION LES FRANCAS ET L'ASSOCIATION FAMILLES RURALES.



 <p>Bien-être des convives</p>	<ul style="list-style-type: none"> Créer un espace de rencontre entre les cuisiniers et les convives. 	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser un diagnostic pour étudier le bruit et limiter les nuisances. 	<ul style="list-style-type: none"> Organiser des ateliers avec les enfants autour du contenu de l'assiette responsable (recommandations nationales, protéines végétales, saisonnalité, éveil au goût).
 <p>Assiette responsable</p>	<ul style="list-style-type: none"> Référencer un nouveau produit bio, de qualité et/ou local, par famille de produits (fruits et légumes, viandes, épicerie...). 	<ul style="list-style-type: none"> Référencer un nouveau produit bio, de qualité et/ou local, par famille de produits (fruits et légumes, viandes, épicerie...). 	<ul style="list-style-type: none"> Référencer un nouveau produit bio, de qualité et/ou local, par famille de produits (fruits et légumes, viandes, épicerie...). Référencer de nouveaux produits en volailles bio ou de qualité.
 <p>Les éco-gestes</p>	<ul style="list-style-type: none"> Tester la mise en place de serviettes de table en tissu. Mettre en place davantage de repas froids pour limiter les consommations d'énergie. 	<ul style="list-style-type: none"> Tester la mise en place de serviettes de table en tissu. Investir dans des équipements pour limiter la consommation d'eau. Mettre en place davantage de repas froids pour limiter les consommations d'énergie. 	<ul style="list-style-type: none"> Adapter les contenants à l'âge et l'appétit des enfants. Mettre en place une table de tri.
 <p>Engagement social et territorial</p>	<ul style="list-style-type: none"> Organiser une présentation de la démarche à l'ensemble du personnel. Inviter les restaurants de collectivité de mon territoire à ma séance d'engagement. 	<ul style="list-style-type: none"> Mieux informer les convives sur l'origine des produits servis. Informer les convives du pourcentage de produits EGalim (bio et autres labels de qualité) dans nos achats une fois par an. Organiser une présentation de la démarche à l'ensemble du personnel. Inviter les restaurants de collectivité de mon territoire à ma séance d'engagement. 	<ul style="list-style-type: none"> Organiser un temps d'échange une fois par an entre les cuisiniers, l'équipe d'animation, les élus et les parents d'élèves. Organiser une présentation de la démarche à l'ensemble du personnel. Inviter les restaurants de collectivité de mon territoire à ma séance d'engagement.



DÉMARCHÉ CRÉÉE PAR



www.mon-restau-responsable.org



LES ENGAGEMENTS PRIS PAR L'ENILEA (ÉCOLE NATIONALE DE L'INNOVATION, DES LABORATOIRES, DE L'EAU ET DE L'ALIMENTATION)



Bien-être des convives

- Réfléchir à l'aménagement de l'espace de restauration pour réduire le bruit et augmenter le confort des convives.
- Favoriser l'acceptation des plats végétariens par les élèves.



Assiette responsable

- S'approvisionner pour la viande auprès de fournisseurs en mesure d'apporter des informations sur les conditions de production (par exemple l'alimentation des porcs, le bien-être animal...).



Eco-gestes

- Continuer la diminution des contenants individuels (compote, yaourts).
- Travailler avec le fournisseur pour adapter les commandes en fonction des besoins.
- Augmenter la fréquence des pesées des déchets alimentaires.
- Augmenter le libre-service afin de diminuer le gaspillage.



Engagement social et territorial

- Mener des projets pédagogiques pluridisciplinaires en rapport avec l'alimentation (ex. : réalisation de podcasts).
- Associer la restauration au Projet Alimentaire de Territoire.
- Travailler le lien entre les animations proposées pendant la pause méridienne et le temps de repas.
- Travailler le lien entre les convives et les producteurs locaux.



DÉMARCHE CRÉÉE PAR



www.mon-restau-responsable.org

LES ENGAGEMENTS DE LA CCI SAÔNE-DOUBS (AVEC API RESTAURATION)



Bien-être des convives

- Mettre en place 3 commissions restauration par an.
- Mettre en place 2 enquêtes de satisfaction par an.



Assiette responsable

- Proposer un plat à base de protéines végétales par semaine.
- Former le cuisinier à la cuisson bas carbone.



Eco-gestes

- Recycler l'eau non consommée (verres, pichets) pour arroser les plantes à l'extérieur.
- Organiser 3 pesées des déchets par an.



Engagement social et territorial

- Équiper l'espace Self et Cuisine d'un éclairage LED.
- Faire intervenir un producteur local sur une animation deux fois par an.