

Mon Restau Responsable, pour une restauration collective plus éco-responsable

L'initiative Mon Restau Responsable a été lancée par la Fondation Nicolas Hulot et le Réseau Restau'Co en 2016. C'est un outil qui permet à toute collectivité qui le souhaite de gérer sa restauration de façon plus éco-responsable. Chloé Le Doledec, service civique au Réseau Cohérence en charge de l'initiative pour la région Bretagne, nous parle de ce que cette initiative apporte à ceux qui travaillent en cuisine tout comme à ceux qui consomment leur production.

Est-ce que l'initiative Mon Restau Responsable est une forme de label, comme par exemple le label bio, et est-ce qu'elle s'appuie de la même façon sur un cahier des charges strict ?

Non, ce n'est pas du tout le but de notre démarche. Il n'y a pas de cahier des charges ni d'organisme extérieur qui vient auditer pour décider si le label doit être accordé. Nous sommes une initiative d'amélioration. Nous fournissons un autocollant « Ici Mon Restau Responsable s'engage » mais ce n'est pas un label ni une certification. C'est la volonté de faire des efforts du restaurant qui est jugée, pas le résultat.

Il y a une garantie à la fin de la période de mise en place des engagements mais c'est une garantie participative sous forme d'un vote du public présent.

Comment se passe la mise en place du projet ?

Pour commencer, nous encourageons les responsables

qui s'intéressent à l'initiative à remplir un questionnaire en ligne, qui fait environ 160 questions.

Cela prend approximativement une heure. Ce questionnaire permet d'évaluer de façon claire et rapide l'impact environnemental de l'activité d'une cuisine. Tout est considéré, depuis la nature et la provenance des ingrédients jusqu'aux produits d'entretien. À chaque question correspond une petite jauge. Quand elle est au rouge, cela signifie que l'impact environnemental est plutôt lourd. L'objectif serait de la faire passer au vert. Il n'y a pas de « mauvais élèves », l'idée est d'essayer d'améliorer la situation autant que possible suivant les contraintes auxquelles est soumis le restaurant. Une fois le questionnaire complété, je contacte la personne qui l'a rempli et, si elle souhaite continuer la démarche, une visite technique a lieu. Il est important de souligner encore une fois que cette visite n'est pas un audit. Elle est effectuée bénévolement par un autre acteur de l'initiative, souvent un chef de cuisine qui a lui-même appliqué l'initiative dans son propre restaurant. À l'issue de la visite, ensemble, ils discutent des améliorations possibles.

Comment ces améliorations sont-elles déterminées ?

Il y a quatre piliers autour desquels s'articulent les changements possibles. Le premier est le bien-être. Celui des convives, comme celui du personnel de cuisine. Cela implique les conditions de travail ainsi que l'impact des menus proposés sur la santé des consommateurs. Ensuite, il y a « l'assiette responsable », qui se concentre sur l'impact environnemental des aliments (méthodes de production, empreinte carbone du transport, etc.). Puis il y a les « éco-gestes », à savoir l'impact

environnemental de la gestion de la cuisine : il s'agit de regarder si les produits d'entretien sont nocifs, s'il y a beaucoup de gaspillage alimentaire... Enfin, il y a « l'engagement social et territorial ». Cette partie concerne l'égalité d'accès au restaurant (avec par exemple des prix adaptés au quotient familial), l'égalité des opportunités de travail dans les cuisines (embauche de personnel handicapé, etc.), et le soutien de l'activité économique locale dans l'approvisionnement (contrats avec des producteurs locaux, etc.).

Est-ce que le prix du menu est affecté par les objectifs d'amélioration d'un restaurant ?

Beaucoup de leviers peuvent être actionnés pour contrôler les coûts, et le prix du repas n'est que l'un d'entre eux. Il est donc possible d'apporter des améliorations internes sans que les usagers paient plus cher pour autant.

Et après cette visite technique, que se passe-t-il ?

On organise une séance d'engagements publique.

Tout d'abord, les responsables du restaurant vont inviter un public, composé des diverses parties prenantes (usagers, fournisseurs, producteurs, associations locales...) à venir visiter la cuisine. Le personnel de cuisine leur en explique le fonctionnement. Ensuite, il y a une présentation durant laquelle l'impact environnemental actuel du restaurant est expliqué, ainsi que les mesures d'amélioration que le restaurant s'engage à prendre sur la base des quatre piliers. À la fin de la présentation, il y a une session de questions-réponses avec le public.

À l'issue de la prise d'engagements, le restaurant reçoit le logo « Ici Mon Restau Responsable

s'engage », qui lui permet de communiquer sur sa démarche. Il a deux ans pour réaliser les objectifs qu'il s'est fixés, puis une autre réunion est organisée et c'est le public qui va garantir, avec un vote, que le restaurant a réellement progressé. Il s'agit d'une garantie participative, qui ne vaut que si le restaurant prend de nouveaux engagements.

Quel est votre rôle tout au long de la mise en place de l'initiative ?

Nous fournissons les outils comme le questionnaire de départ ou la visite technique, ainsi qu'un conseil sur les engagements si nécessaire. Ensuite, pendant la séance d'engagement, nous pouvons apporter notre aide dans l'organisation de la présentation. Certaines personnes peuvent ne pas savoir comment faire un powerpoint ou ne pas aimer parler en public par exemple, nous sommes là pour les aider s'ils le souhaitent. Mais cela demeure leur projet, sous leur contrôle.

Nous pouvons aussi proposer d'inviter des associations locales, comme par exemple des producteurs bio qui souhaiteraient travailler avec le restaurant, ou d'autres responsables de restaurants alentour qui sont tentés par l'initiative mais souhaitent observer d'abord une prise d'engagements. Nous facilitons la mise en place du projet et fournissons les outils mais ce sont les responsables qui décident de jusqu'où ils veulent aller, et ce sont les usagers qui décident si l'initiative a été suivie. L'idée est de mettre en place une dynamique vertueuse pour que les restaurants essayent constamment de s'améliorer, de façon autonome et suivant leur bon vouloir.

Pouvez-vous nous décrire une séance d'engagement publique ?

Dernièrement, j'ai assisté à une prise d'engagement pour une cantine scolaire. Le maire était là, ainsi que les professeurs, les parents et les élèves. Un petit goûter était organisé avec des gâteaux faits en cuisine, c'est très convivial. Les parents d'élèves étaient intéressés par la visite de la cuisine de l'école. Cela leur a permis d'échanger avec le personnel de cuisine. C'était également intéressant et valorisant pour le personnel de cuisine.

D'une manière générale, cette initiative crée du lien social.

Pour aller plus loin

www.restauration-collective-responsable.org

(crédit photo Alain Meyre, séance publique d'engagement de Triballat Noyal)