

AGIR POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE

MON RESTAU RESPONSABLE

C'EST QUOI ?

Une démarche de progrès pour :

- Valoriser les bonnes pratiques existantes
- Définir de nouvelles pistes d'amélioration en associant toutes les parties prenantes
- Favoriser les échanges entre acteurs sur un territoire et créer une dynamique territoriale



COMMENT FAIRE ?



MON RESTAU RESPONSABLE
4 ENJEUX
12 AXES DE PROGRÈS

BIEN-ÊTRE

- Bien-être des convives
- Qualité nutritionnelle
- Confort de la salle de restauration

ASSIETTE RESPONSABLE

- Mode de production responsable
- Proximité de production
- Cuisine responsable

ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL

- Engagement social
- Travail avec les acteurs du territoire
- Sensibilisation et implication

ÉCO-GESTES

- Limitation du gaspillage
- Économies d'eau et d'énergie
- Produits d'entretien éco-responsable

L'ACCOMPAGNEMENT D'ECOPOLE DANS LA DÉMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE

Lors de la mobilisation des acteurs sur l'alimentation :

- Repérer les initiatives existantes
- Impulser la rencontre entre acteurs du territoire
- Faire connaître MRR

En phase d'auto-évaluation :

- Aider à la réalisation des diagnostics internes et territoriaux
- Accompagner lors de la visite technique

Au moment de la définition des engagements :

- Éclairer les choix selon le contexte territorial
- Aider à la concertation des parties prenantes

Séance publique d'engagement :

- Préparer et animer la séance

Pour la mise en oeuvre du plan d'actions, en lien avec les enjeux du territoire

- Connecter la démarche au PAT
- Organiser et animer des événements locaux
- Initier des dispositifs participatifs
- Élaborer et animer des actions de sensibilisation
- Proposer formations et échanges de pratiques entre professionnels

En phase d'évaluation et de prospective :

- Évaluer les actions
- Définir de nouvelles perspectives
- Capitaliser

