



UNE INITIATIVE DE :



FONDATION  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME



VILLE DE  
**MONTARGIS**

*Construit son avenir*

COMMUNIQUÉ DE PRESSE,  
Montargis, 27 mars 2018

## **Proposer une restauration scolaire de qualité et respectueuse de l'environnement, c'est possible !**

*La Mairie de Montargis s'y engage  
en rejoignant Mon Restau Responsable®*

Instaurer dans les restaurants scolaires une cuisine saine, de qualité et respectueuse de la planète, c'est le souhait de nombreux parents d'élèves mais aussi l'ambition de nombreux professionnels de la restauration. Pour accompagner cette volonté commune et aider les professionnels à progresser sur ce chemin, la Fondation pour la Nature et l'Homme, créée par Nicolas Hulot, et le réseau Restau'Co ont créé la garantie Mon Restau Responsable®, qui concerne déjà plus de 200 restaurants. Aujourd'hui, c'est la Mairie de Montargis qui s'engage publiquement à proposer une « assiette durable » à ses convives.

### *Les engagements de la Mairie de Montargis*

La cuisine centrale de Montargis prépare 900 repas par jour pour les enfants des 9 écoles publiques de la ville et les deux crèches municipales. À la différence de nombreuses autres cuisines centrales, la Mairie a fait le choix d'une livraison en liaison chaude, avec des plats cuisinés le matin même et maintenus à bonne température jusqu'au service à la table des enfants. Le restaurant du foyer Émile Cousin prépare de son côté des menus à caractère traditionnel pour satisfaire les goûts des personnes du 3<sup>ème</sup> âge.

Parmi les engagements pris :

- Passer à 20 % de produits labellisés de qualité, dont au moins la moitié en produits bio
- Augmenter l'approvisionnement local
- Étudier la faisabilité d'une petite légumerie d'insertion facilitant l'approvisionnement local et en produits bio.
- Améliorer le tri sélectif en installant du mobilier de tri et en valorisant les biodéchets

- Passer à 80 % de produits d'entretien plus respectueux de l'environnement et des personnes
- Réaliser une fois par mois un repas avec des produits locaux au foyer restaurant du 3<sup>ème</sup> âge et inviter les producteurs à présenter leur activité aux convives.

« C'est une démarche de qualité qui correspond aux engagements figurant dans l'Agenda 21 de la Ville de Montargis et aux attentes des agents de la restauration collective de la cuisine centrale et du foyer restaurant du 3<sup>ème</sup> âge Émile Cousin. Ce qui nous a séduits, c'est qu'elle implique et responsabilise très largement les acteurs et les usagers sans les enfermer dans un carcan et en laissant libre cours à leur imagination. En outre elle contribuera au développement de filières agricoles locales de qualité. » (Carole BUTOR, maire-adjoint de la Ville de Montargis en charge du développement durable, de la jeunesse et de l'insertion).

### *Mon Restau Responsable® : une démarche de progrès, gratuite et participative pour impulser le changement de pratiques*

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 et sans un minimum d'aide. C'est pourquoi la Fondation pour la Nature et l'Homme, créée par Nicolas Hulot, et Restau'co, réseau qui représente la restauration collective en gestion directe, ont créé Mon Restau Responsable®, première garantie participative dédiée à la restauration collective. Pas de note, de label ou de classement, Mon Restau Responsable® propose une méthode souple et évolutive qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués. Convives, producteurs, distributeurs, associations, élus... sont en effet parties-prenantes dès le début de la démarche et ce sont eux qui décernent la garantie Mon Restau Responsable®. Quatre domaines d'application sont pris en compte : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial.

### *Obtenir la garantie Mon Restau Responsable® en 4 étapes :*

- **Un questionnaire en ligne gratuit d'auto-évaluation** basé sur les 4 piliers d'une restauration collective durable : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes, l'engagement social et territorial. Pour faire le point sur ses pratiques : [www.mon-restau-responsable.org](http://www.mon-restau-responsable.org)
- **Une visite technique entre pairs.** Un professionnel de la restauration collective, également engagé dans la démarche, effectue une première visite technique dans le restaurant **pour échanger sur les pratiques et aider à définir des pistes de progrès.**
- **La séance publique d'engagement.** Le restaurant convie différents acteurs : convives, producteurs locaux, élus ou encore associations. Cette séance permet au restaurant d'annoncer publiquement son engagement dans la démarche Mon Restau Responsable® et d'échanger sur les progrès qu'il priorise. Dès lors, il peut bénéficier du logo « Ici, Mon Restau Responsable s'engage ».
- **La séance participative de garantie lorsque le restaurant a progressé.** Il s'agit là encore d'une démarche citoyenne, lors de laquelle tous les acteurs sont invités à venir constater les progrès effectués par le restaurant et à lui attribuer la garantie Mon Restau Responsable®. À compter de cette date, le restaurant est garanti pendant 2 ans à condition bien sûr qu'il prenne de nouveaux engagements.

Contact presse :

Fondation pour la Nature et l'Homme - Elodie LENOIR - 01 40 96 04 35, [presse@fnh.org](mailto:presse@fnh.org)