



COMMUNIQUE DE PRESSE

12 mars 2024



Le Crous Clermont Auvergne **S'ENGAGE** POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE AVEC MON RESTAU RESPONSABLE®

Alors qu'avec plus de 3,8 milliards de repas servis par an, la restauration collective est à la croisée des enjeux écologiques et sociaux, le Crous Clermont Auvergne s'engage pour une alimentation plus saine et durable en rejoignant Mon Restau Responsable®, garantie créée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co. À la suite d'une visite de sa cuisine, le **mardi 12 mars à 10h30**, le Crous Clermont Auvergne présentera publiquement ses engagements pour progresser entre autres sur le bien-être de ses convives, la qualité et l'origine des produits, la réduction du gaspillage ou encore les économies d'eau et d'énergie.

UNE DÉMARCHE PARTICIPATIVE : L'ORIGINALITÉ DE MON RESTAU RESPONSABLE®

Mon Restau Responsable® est une « garantie participative » dédiée à la restauration collective. Pas de note, de label ou de classement, Mon Restau Responsable® propose une méthode qui vise à impulser une démarche de progrès sur la durée. Son atout est de fédérer les équipes et d'impliquer les différents acteurs concernés autour d'un objectif commun : l'amélioration continue.

Tout commence par une analyse de la situation actuelle du restaurant, grâce à la réalisation d'un questionnaire d'auto-évaluation. Ensuite, l'équipe du restaurant définit les engagements qu'elle souhaite prendre pour progresser, puis elle les présente lors d'une séance publique aux convives, fournisseurs, associations et élus locaux, etc.

Tous les deux ans, lors d'une nouvelle séance publique, le restaurant expose ses actions mises en œuvre et fait valider le respect des engagements pris. Ce rendez-vous est également l'occasion de présenter de nouveaux engagements, pour continuer à progresser les deux années suivantes. C'est bien le public qui est garant du respect des engagements et donc le pilier de cette démarche participative !

Démarche créée par



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



LES ENGAGEMENTS DU Crous Clermont Auvergne

BIEN-ETRE DES CONVIVES :

- Valoriser les menus équilibrés
- Introduire une fois par semaine des légumineuses
- Poursuivre les cuissons basse température

ASSIETTE RESPONSABLE :

- Introduire des produits bio locaux
- Poursuivre la proposition journalière des plats végétariens
- Valoriser le savoir-faire du Crous

ECO-GESTES :

- Poursuivre l'audit et évaluation des restaurants, des cafétérias et des kiosques de manière globale
- Réduire l'utilisation de l'usage unique
- Poursuivre les journées de pesées de biodéchets

ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL :

- Valoriser les achats de qualité
- Mettre en place sur les sites une animation annuelle avec des produits locaux
- Organiser une journée « portes ouvertes » de nos cuisines durant la semaine du goût



Pour Sylvie Dauriat,
présidente du réseau
Restau'co :

« Mon Restau Responsable est perçu par les restaurants collectifs comme une véritable méthode de changement pour atteindre, voire dépasser les objectifs de la loi alimentation. L'atout de cette démarche est de remettre le repas au centre d'un projet rassembleur, d'un projet de territoire avec les agriculteurs, les fournisseurs, les convives et élus locaux. »

.....

Pour Stéphanie Clément-Grandcourt, directrice de la FNH :

« Nous agissons depuis plus de 15 ans aux côtés des acteurs de la restauration collective, persuadés qu'elle est le bon levier pour offrir à toutes et tous la chance d'accéder à une alimentation saine et durable. Si la volonté ne manque pas, les restaurants collectifs sont au carrefour de nombreuses contraintes qui entravent encore leurs changements de pratiques. Nous avons travaillé avec eux pour élaborer la méthode Mon Restau Responsable®, efficace car adaptée à leurs besoins. Nous sommes aussi là pour agir auprès des pouvoirs publics afin de leur offrir les moyens financiers nécessaires pour que cette alimentation saine et durable, devienne la norme dans tous les établissements. »

