



INVITATION PRESSE

23 novembre 2023



LE CROUS DE REIMS S'ENGAGE POUR UNE ALIMENTATION SAINE 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 de Reims 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. A la suite d'une visite des cuisines de son restaurant universitaire Les Lombards à Troyes, le mardi 5 décembre à 18h, le Crous de Reims 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.

RENDEZ-VOUS LE 5 DÉCEMBRE À 18H

Adresse :

Restaurant universitaire Les Lombards - 28 place
Léonard de Vinci à Rosières-près-Troyes

Déroulé :

- 18h à 19h45
- Visite des cuisines avec animations
- Présentation des engagements
- Cocktail responsable

En présence de :

- Patrice Raveneau, référent Mon Restau Responsable® au sein de la Fondation pour la Nature et l'Homme
- Raymond Carrasset, directeur général du Crous de Reims

**Merci de confirmer votre participation auprès de
Delphine DETHUNE, chargée de communication, à ddethune@crous-reims.fr**



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 !

LES ENGAGEMENTS DU RESTAURANT

BIEN-ETRE DES CONVIVES :

- Mettre en place des commissions menus en y intégrant les étudiants et le personnel
- Mettre en place un outil pour recueillir les remarques des convives
- Mettre en place des menus à thèmes

ASSIETTE RESPONSABLE :

- Développer de nouvelles recettes de plats sans viande ni poisson, associant des légumineuses ou des protéines végétales
- Proposer plus de 80 % de laitages bio
- Promouvoir et valoriser le "fait maison"
- Proposer des pâtes semi-complètes

ECO-GESTES :

- Mettre en place un système de pesée des déchets organiques
- Mettre en place un système de pesée des restes de pain
- Sensibiliser et former les agents au tri et à la valorisation des déchets
- Mettre en place des actions de sensibilisation auprès des convives sur la réduction du gaspillage alimentaire

ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL :

- Mettre en place des actions de formation à la cuisine végétarienne pour notre personnel
- Mise en place d'un système de tutorat entre salariés
- Valoriser auprès des convives, le recours aux services d'ateliers protégés (ESAT, CAT...)



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. »



Modèle de communiqué de presse à envoyer après votre séance aux journalistes absents ou si vous n'avez pas envoyé l'invitation presse précédente

- Insérez votre logo
 - Personnalisez les textes
 - Enregistrez le document au format pdf
- Votre communiqué est prêt à être envoyé !





Communiqué de

DATE

Votre
Logo

NOM DE LA STRUCTURE 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, [*nom de la structure*] 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. A la suite d'une visite de sa cuisine, [*le date et heure, nom de la structure*] 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 !

LES ENGAGEMENTS DE NOM DE VOTRE STRUCTURE

BIEN-ETRE DES CONVIVES :

- Renseignez l'engagement
- Renseignez l'engagement
- Renseignez l'engagement

ASSIETTE RESPONSABLE :

- Renseignez l'engagement
- Renseignez l'engagement
- Renseignez l'engagement

ECO-GESTES :

- Renseignez l'engagement
- Renseignez l'engagement
- Renseignez l'engagement

ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL :

- Renseignez l'engagement
- Renseignez l'engagement
- Renseignez l'engagement

Photo de votre séance
publique / cuisines,
équipe, restaurant
etc.



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. »