



## CAP SUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE AVEC MON RESTAU RESPONSABLE®

Quel que soit le niveau d'engagement de votre restaurant, la garantie Mon Restau Responsable® a été conçue par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co, en concertation avec les professionnels du secteur, pour vous aider à améliorer vos pratiques vers une cuisine saine, de qualité, respectueuse de l'environnement.



Un **questionnaire** pour évaluer vos pratiques.



Un **logo** pour communiquer dès votre engagement.

Une **garantie** attribuée par vos parties prenantes.



La garantie Mon Restau Responsable®, c'est :

- Un outil gratuit, adapté à tous les restaurants de collectivité.
- Une démarche de progrès, souple et participative.
- Une opportunité pour créer une véritable dynamique d'équipe et valoriser les progrès accomplis.
- 4 grands domaines comprenant 12 axes de progrès en matière de bien-être des convives, d'assiette responsable, d'éco-gestes et d'engagement social et territorial.
- Une garantie valable 2 ans, décernée par vos parties-prenantes (convives, élus, partenaires...).

[www.mon-restau-responsable.org](http://www.mon-restau-responsable.org)

RESEAU  
Restau'co



FONDATION  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME

# 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.

## Éco-gestes

- limitation du gaspillage,
- économies d'eau et d'énergie,
- produits d'entretien éco-responsables.

## Engagement social et territorial

- engagement social,
- travail avec les acteurs du territoire,
- sensibilisation et implication.



## ILS SOUTIENNENT MON RESTAU RESPONSABLE®

Fondation  
pour la Nature  
et l'Homme



fondation  
daniel & nina carasso  
sous l'égide de la Fondation de France



Réseau  
Restau'Co

