

Nos engagements Mon Restau Responsable 2024

formalisés lors de notre séance ré-engagement qui a eu lieu jeudi 10 octobre 2024



Bien-être

1. Faire diminuer le niveau sonore en salle à manger
2. Sensibiliser les publics accueillis à l'ambiance sonore en salle à manger
3. Définir les prochaines étapes de la diversification des protéines



Assiette responsable

1. Référencer, avec les fournisseurs, les produits Français, locaux et Bio
2. Développer de nouvelles recettes de plats sans viande ni poisson, associant des légumineuses ou des protéines végétales.
3. Passer de 2 repas végétariens à 4 par semaine
4. Référencer de nouvelles céréales bio ou de qualité



Eco-gestes

1. Inscrire dans le livret du personnel un volet sur les éco gestes et l'anti gaspi
2. Former les équipes à l'utilisation des restes et des produits en fin de vie
3. Faire diminuer le gaspillage alimentaire de 25%, en agissant sur la production et sur l'information à table
4. Supprimer les bouteilles d'eau en plastique



Engagement social et territorial

1. Faire passer le développement durable comme base de management des équipes
2. Poursuivre la formation et la culture culinaire des équipes vers une restauration durable et responsable
3. Intégrer dans les équipes, des jeunes élèves (lycéen) afin de faire découvrir la restauration collective
4. Intégrer dans les équipes, des jeunes en situation de handicap afin de faire découvrir la restauration collective

Concrètement sur les séjours enfants

- ★ Suppression des serviettes en papier > une serviette en tissu demandée sur tous séjours
- ★ Suppression des bouteilles en plastique d'eau > mise à disposition de jerrican
- ★ Une gourde par enfant demandée sur tous les séjours
- ★ Trie des déchets en salle à manger (compost ; emballages ; poubelle ménagère)
- ★ Pédagogie autour des éco-gestes sur tous les séjours accueillis (lumière ; eau ; chauffage ; gaspillage alimentaire)

