



SÉANCE PARTICIPATIVE DE GARANTIE

"Mon Restau Responsable"

18/01/2022































1. VISITE DU RESTAURANT

suivant la marche en avant des produits







2. LA DÉMARCHE

"Mon Restau Responsable"



Les étapes de la démarche mon restau ASSOCIATIF CASTELLANE SÉANCE PARTICIPATIVE DE GARANTIE choisies Pratiques PLUS RESPONSABLES

Les 4 piliers de la démarche



BIEN-ÊTRE

Accueil des convives et confort de l'espace de restauration



ASSIETTE RESPONSABLE

Approvisionnement en produits bio, durables ou de proximité

ÉCO-GESTES

Lutte contre le gaspillage et réduction des déchets, économies d'eau et d'énergie

ENGAGEMENT SOCIAL ET TERRITORIAL

Travail avec les acteurs du territoire – Insertion sociale et professionnelle durable de l'équipe de restauration







3. LES OBJECTIFS ATTEINTS















2019 en jaune

2021 en vert



Bien-être





OBJECTIFS ATTEINTS

✓ Fluidifier le passage au self-service.



Assiette responsable





ÉVOLUTION DEPUIS 2019



Agriculture responsable



Proximité



2019 en jaune

2021 en vert









OBJECTIFS ATTEINTS

 Cuisiner en frais essentiellement des produits de saison.







OBJECTIFS ATTEINTS

- ✓ Développer nos approvisionnements en circuit court.
- ✓ Informer les convives de l'origine des produits et leur mode de préparation.









Réduction du gaspillage et déchets



Économies d'eau et d'énergie



Produits d'entretien

2019 en jaune

2021 en vert







OBJECTIFS ATTEINTS

- Réduire le volume de déchets produits par le service restauration.
- Organiser le tri de tous les déchets et œuvrer pour leur enlèvement.







OBJECTIFS ATTEINTS

- ✓ Former l'équipe de cuisine aux éco-gestes pour des économies d'eau et d'électricité.
- ✓ Utiliser des produits d'entretien labellisés éco-responsables.



Engagement social et territorial







Engagement

social





2019 en jaune

2021 en vert









OBJECTIFS ATTEINTS

✓ Communiquer autour du projet auprès des résidents et des convives (provenance des produits frais, repas « de saison », etc.).







OBJECTIFS ATTEINTS

✓ Garantir une tarification accessible au plus grand nombre, tout en développant l'utilisation des matières premières de qualité, souvent plus coûteuses.









Mettre en place des affiches de sensibilisation à une nutrition de qualité, des ateliers de cuisine, accompagner ainsi les personnes accueillies dans un changement d'habitudes nutritionnelles.







4. LE VOTE DE LA GARANTIE



Vote de la garantie





Pour être renouvelée, la garantie participative « Mon Restau Responsable » doit :

être réexaminée tous les 2 ans en séance publique lors de laquelle un vote doit confirmer que le restaurant progresse dans sa démarche.



Vote de la garantie





Selon vous, le Restaurant Associatif Castellane a-t-il progressé dans sa démarche « Mon Restau Responsable » ?











5. LES NOUVEAUX ENGAGEMENTS







LES NOUVEAUX ENGAGEMENTS

- Permettre de recueillir les remarques des convives.
- Améliorer la communication en direction des convives et des résidents.

Améliorer la qualité d'accueil de la salle de restauration.



Assiette responsable





LES NOUVEAUX ENGAGEMENTS

Mettre en place un logiciel d'aide à la production, pour favoriser le travail de conception de menu et de commande des denrées. ✓ Proposer une gamme
 de produits issus de
 l'agriculture écologique
 à hauteur de 5 % et évaluer
 l'approvisionnement
 en circuit court et
 en produits bio.



Assiette responsable





LES NOUVEAUX ENGAGEMENTS

 Améliorer les composantes qualitatives et quantitatives du petit-déjeuner des résidents. ✓ Informer les convives sur la qualité des produits proposés (signes officiels de qualité).







LES NOUVEAUX ENGAGEMENTS

 Faire des campagnes de pesées pour diagnostiquer le gaspillage alimentaire.



Engagement social et territorial





LES NOUVEAUX ENGAGEMENTS

 Équiper les professionnels de cuisine en tenues fabriquées en France.

 Permettre l'insertion par l'emploi de jeunes en situation précaire.







6. QUESTIONS ET REMARQUES







Merci à tous!















