



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME

RÉSEAU
Restau'co



SEANCE PARTICIPATIVE DE GARANTIE Restaurant scolaire de Megève, 19 MAI

Une démarche validée par



Partenaires FNH



groupe pomona



Avec le soutien de

Partenaires Restau'co



Mot de bienvenue

Marika BUCHET

Adjointe déléguée à la restauration scolaire



LE FLOCON VERT



Mon Restau Responsable s'inscrit dans une démarche territoriale globale : **Le Flocon Vert**

Objectif :

Atteindre un équilibre entre la préservation de l'environnement, le développement économique et social de la station pour la qualité de vie de sa population

La restauration scolaire s'inscrit dans la démarche d'évolution constante du label Flocon Vert par ses actions éducatives et d'amélioration continue. Il a pour objectif de valoriser les projets de développement durable mis en place sur les territoires de montagne, d'être un outil permettant leur amélioration et le suivi d'une stratégie dédiée ainsi que de constituer un réseau d'acteurs agissant en faveur de la transition écologique.

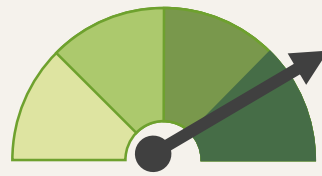
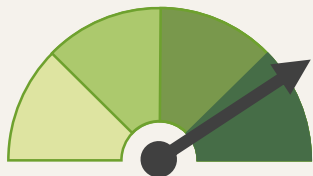




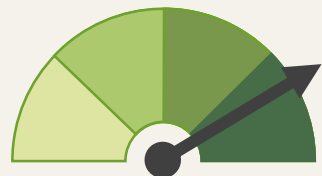
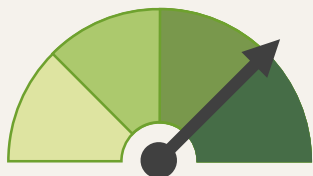
Les étapes
de la démarche

2019

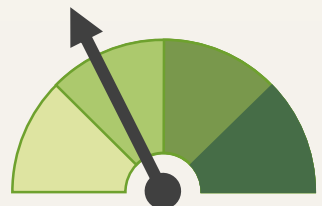
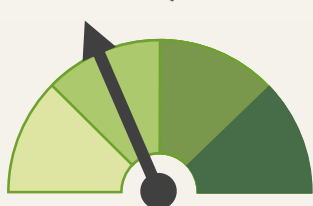
2022



Bien-être des convives



Qualité nutritionnelle



Locaux

Le Bien-être



INSTALLATION DU FEU TRICOLERE

Chers élèves de primaires,
Afin de manger dans une ambiance sereine
Nous avons installé ce Feu :



Au passage au orange, merci de
Prendre soin de vos oreilles
Et de baisser le ton de votre conversation
On ne crie pas à table.

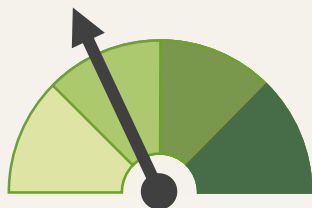
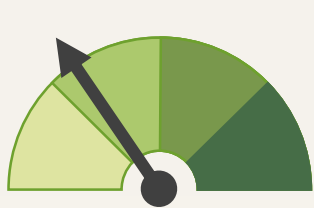


**Mettre en place un feu rouge
lumineux pour prévenir des excès
de bruit au sein du restaurant**

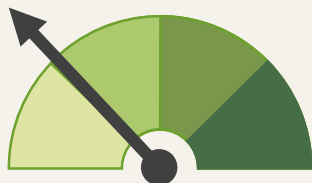
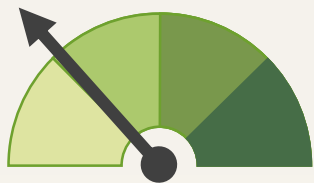


2019

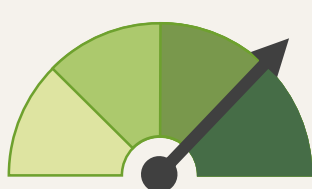
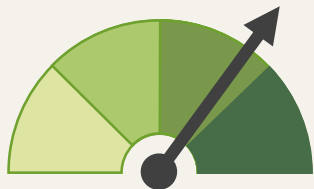
2022



Agriculture responsable



Proximité



Cuisine

L'Assiette responsable





Echange sur
le respect des
engagements

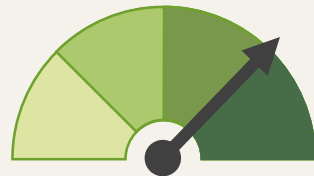
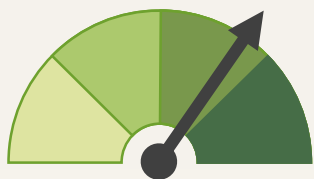
**Développer les appels d'offre,
l'approvisionnement des produits
frais et locaux (yaourt, fromage et
pain)**

**Proposer au minimum une entrée
chaude ou une pâtisserie « fait
maison » tous les quinze jours.**

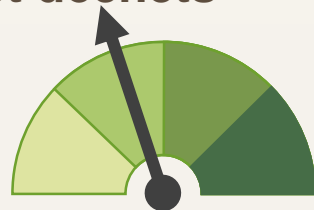
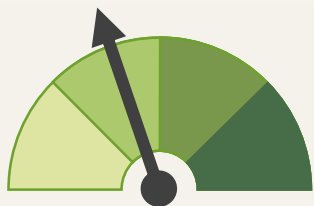


2019

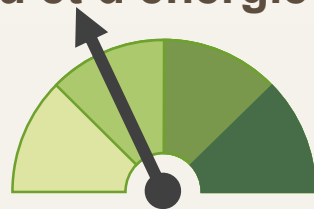
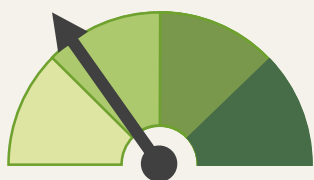
2022



Gaspi et déchets



Economies d'eau et d'énergie



Produits d'entretien

Les Eco-gestes





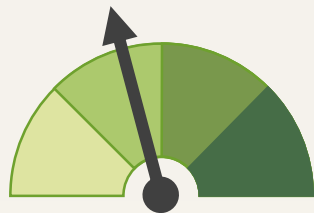
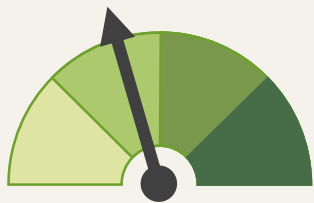
**Parvenir à une utilisation
d'au moins 50% de produits
écolabellisés, pour l'entretien**

**Investir dans une centrale vapeur,
pour l'ensemble des bâtiments
communaux**

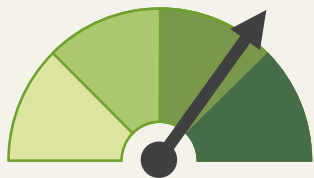


2019

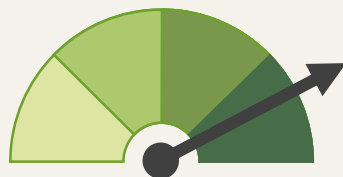
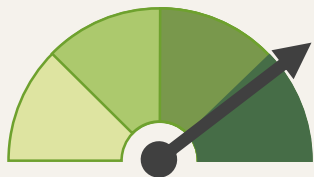
2022



Engagement social



Travail avec les acteurs du territoire



Sensibilisation et implication

L'Engagement social et territorial





Construire et pérenniser les partenariats locaux avec des éleveurs, pour le recyclage des Bio-déchets par les animaux

Rendre visible et sensibiliser les enfants à l'action de recyclage des biodéchets par les animaux, pour mieux les impliquer





Règles de vote :

- Votants : tous les participants sauf le personnel du restaurant
- Bulletin secret, abstention non comptabilisée
- Majorité des $\frac{3}{4}$: garantie pour 2 ans
- Entre la moitié et les $\frac{3}{4}$: garantie pour 1 an
- Moins de la moitié : pas de garantie, perte du logo, 1 an de délai avant d'organiser une nouvelle séance de garantie

Vote de la garantie



que le restaurant a réellement progressé



Les nouveaux engagements



1. Poursuivre le feu rouge lumineux chez les maternelles pour prévenir des excès de bruit au sein du restaurant.

2. Favoriser les échanges entre le personnel et les convives et cultiver la bienveillance ; identification du personnel, écrans de bienvenue, mise en avant acteurs du territoire

3. Faire participer les représentants du Conseil Municipal des jeunes aux commissions restauration.



Le Bien-être





- 1. Augmenter la part de produits Bio à 35%, les produits durables à 13% et les produits issus du commerce équitable à 2%**
- 2. Poursuivre le « fait maison ».**

L'Assiette responsable



1. Réaliser un diagnostic sur les causes probables du gaspillage alimentaire

2. Augmenter la part des produits d'entretien éco-labellisés à 30%

3. Intégrer les jeunes à la composition et au choix des menus (commission élèves)



Les Eco-gestes



1. Pérenniser le recyclage des déchets par les animaux ou les composteurs

2. Informer sur l'origine de toutes les viandes (pays d'élevage et pays d'abattage)

3. Poursuivre les animations de développement durable ; ateliers sur le recyclage, les déchets, les poules, semaine du goût, le pique-nique durable ou pas, les additifs alimentaires, lecture des étiquettes etc....



L'Engagement social et territorial







Visite du restaurant
suivant la marche en avant
des produits



Questions & remarques



Merci !

