Le restaurant Le Magellan s'engage dans la démarche Mon Restau Responsable®

Créée il y a deux ans par la Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'Co, cette démarche aide les restaurants collectifs volontaires à évoluer vers une cuisine toujours plus saine, qualitative et respectueuse de l'environnement.

Restaurant d'application de l'ESAT (Établissement et service d'aide par le travail) Métropole géré par l'Adapei de la Gironde, le restaurant Le Magellan installé à Pessac emploie et forme aux métiers de la restauration une vingtaine de travailleurs en situation de handicap. Ouvert du lundi au vendredi midi, il sert chaque jour 230 repas complets pour un ticket moyen d'une douzaine d'euros. Déjà très impliqué dans l'amélioration de la qualité des repas qu'il propose, notamment via son engagement depuis 2015 dans le PNNS (Programme national nutrition santé), Le Magellan prend aujourd'hui de nouveaux engagements en rejoignant les 600 restaurants collectifs Mon Restau Responsable®.

Quatre domaines d'application

Afin de faire le point sur ses pratiques, le restaurant a d'abord été invité à remplir en ligne un questionnaire d'auto-évaluation basé sur quatre piliers : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes et l'engagement social et territorial. Une visite technique, assurée par un professionnel de la restauration collective engagé dans la démarche, a ensuite aidé à définir des pistes de progrès. « *Sur le bien-être des convives, nous avions déjà fait beaucoup dans le restaurant côté lumière, décoration et insonorisation. Nous avons donc choisi de travailler sur l'animation du temps d'attente au self. Nous allons installer un écran numérique sur lequel seront diffusés de petits films de présentation de notre cuisine et des producteurs locaux avec lesquels on travaille. Cela nous permettra de valoriser nos métiers, nos actions et nos engagements* » explique Isabelle Barde, chef de projet restauration de l'Adapei 33. Dans l'assiette, quatre marges de progrès ont été identifiées : quantifier les proportions de plats bio, locaux et faits maison proposées dans chaque menu ; passer la part de denrées bio de 20 à 30 % ; référencer un fournisseur local de produits laitiers et s'engager à ne proposer que des pommes bio. Tout cela sans augmenter le prix du repas ! Sur les éco-gestes, Le Magellan travaille déjà sur le recyclage de ses biodéchets avec Terre d'Adèles et Les Détritivores qui les récupèrent pour en faire du compost. « *L'idée est d'aller plus loin en invitant les convives à participer en triant eux-mêmes leurs plateaux et en pesant leurs déchets organiques afin qu'ils se rendent compte des volumes gaspillés* ». Réduire la consommation d'énergie de 10 % est également un objectif qui passera par la sensibilisation du personnel et l'installation de divers dispositifs (leds, détecteurs de mouvements, etc.). Enfin, l'engagement social et territorial du restaurant passera par une meilleure communication sur ses menus et engagements (affichage des menus, identification des produits bio et/ou locaux, etc.) et sa médiatisation. Le restaurant dispose de deux ans pour atteindre ces objectifs, après quoi il se verra attribuer une nouvelle garantie Mon Restau Responsable® et sera invité à prendre de nouveaux engagements. ■

Plus d'infos sur la démarche
sur www.restauration-collective-responsable.org
et isabelle.barde@adapei33.com