



RÉSEAU

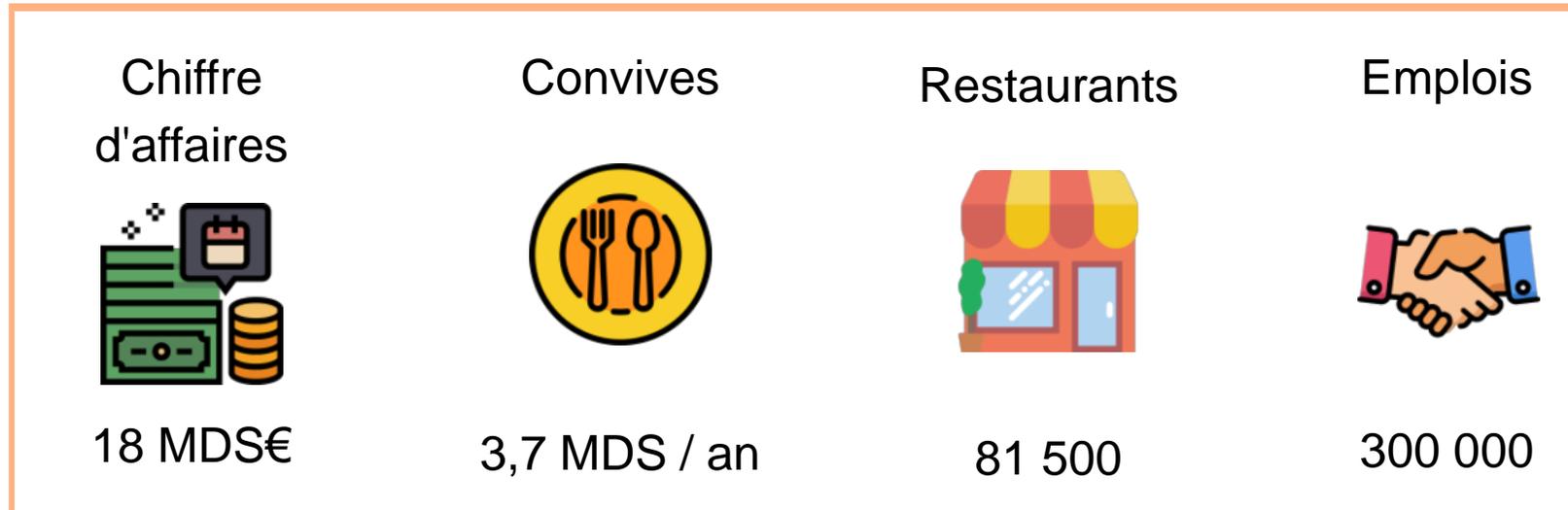
RESTAU'CO

DU PRODUIT AU CONVIVE



*Le réseau interprofessionnel  
de la restauration collective en gestion directe*

# La Restauration Collective



## Enseignement

Ecoles  
Collège  
Lycée  
Universités

## Santé

Hôpital  
Clinique  
Centre rééducation

## Social

Ehpad  
Handicap  
Crèches

## Travail

Comités d'entreprises  
Administrations

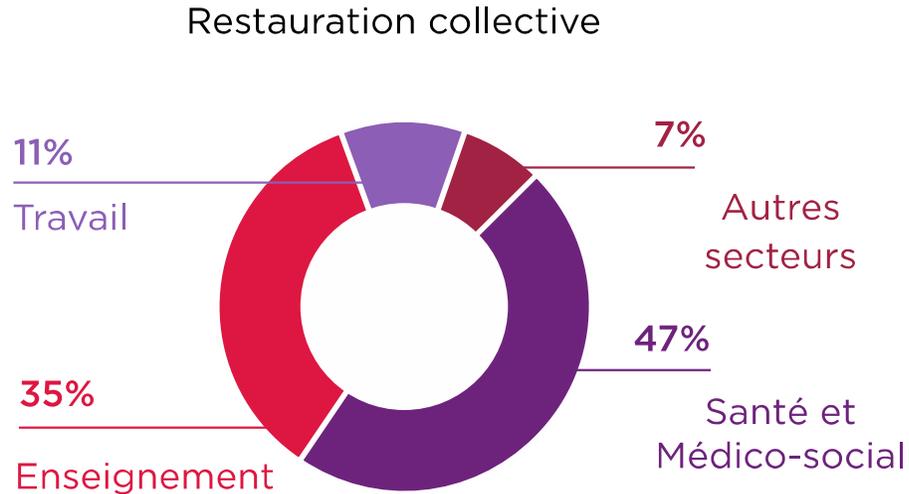
## Autres

Armées  
Prisons  
Congrégations  
Villages vacances



# La Restauration Collective

Une offre qui concerne toute la population à tous les moments de la vie



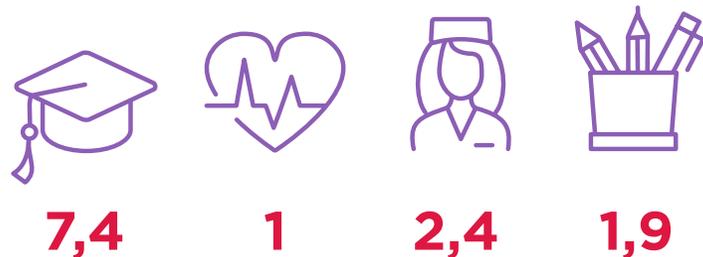
La gestion directe est fortement implantée dans les secteurs Santé-Médico social et Enseignement, deux secteurs à dominante publique.

60% étant en gestion directe et 40% concédé à une société de restauration

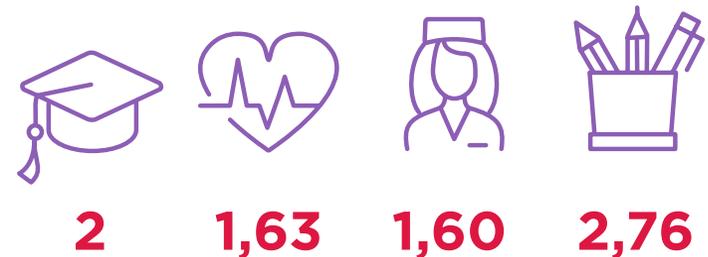
# La Restauration Collective

Selon les secteurs, des contraintes différentes

**Nombre de personnes accueillies  
par jour en moyenne**  
(millions)



**Coût denrées par repas**  
(€ HT)



# Un réseau représentatif de la gestion

## Les partenaires

### Associations interprofessionnelles



### Fédérations



### Fondations



## Les convives



## Les associations membres du réseau

### Secteur Enseignement



### Secteur Santé & Médico-Social

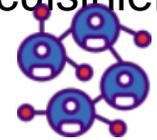


### Secteur Entreprises & Administrations



# Un réseau engagé

Valoriser chaque  
maillon de la filière de  
l'agriculteur au  
cuisinier



Solliciter et se faire la  
voix de l'ensemble du  
réseau auprès des  
politiques



Participer à la transition  
de notre secteur vers une  
restauration collective  
responsable



Accompagner et  
former les  
professionnels du





# Etude FNH

## Restau'co

Etude sur une partie de  
restaurants engagés  
Mon Restau Responsable

76% des  
établissements  
sondés reconnaissent  
les bonnes intentions  
de la loi

Pour passer à **plus de bio**,  
il faut des changements importants

Les restaurants collectifs  
ne pourront pas respecter  
les objectifs de la loi  
**sans investissement !**

- Nouveau matériel
- Formation du personnel
- Action de sensibilisation
- Structuration de filières locales durables

Les besoins d'investissement sont estimés à  
**0,99€** par repas, soit **16%** de son coût moyen.

FONDATION  
NICOLAS HULOT  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME

Restau'co

# Etude FNH Restau'co

Etude sur une partie de  
restaurants engagés Mon  
Restau Responsable



# La restauration collective peut être un levier de la transition agricole



Les axes de progrès :

- Meilleure connaissance amont-aval
- Disponibilité en volume
- Structuration de l'approvisionnement
- Accompagnement des acheteurs
- Achat doit entrer dans un projet d'établissement
- Formation des cuisiniers

# Un outil pour favoriser ces échanges :



Mon Restau Responsable®, démarche de progress sur :

- le bien-être des convives
- l'assiette responsable
- les éco-gestes
- l'engagement social et territorial

## 4 étapes :

- Questionnaire d'auto-évaluation
- Visite technique
- Séance public d'engagement
- Attribution du logo Mon Restau Responsable pour une valorisation des engagements & une reconnaissance des pairs

