



© GERHARD SEIBERT | ADORSTOCK



RESTAURATION COLLECTIVE : LE CROUS DE LYON S'ENGAGE

Le Crous de Lyon rejoint la démarche Mon Restau Responsable®.

Le Crous de Lyon s'engage pour une alimentation plus durable, en rejoignant le système participatif de garantie Mon Restau Responsable® créé par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'co. Aujourd'hui, 1^{er} février 2022, à l'occasion d'une séance publique, le Crous de Lyon présente à ses convives et à ses parties prenantes ses prochaines actions pour améliorer encore la qualité et l'origine des produits, le bien-être sur le lieu de restauration, les bonnes pratiques (réduction du gaspillage, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien éco-responsables) et sa participation au dynamisme social et territorial.

Les 4 étapes pour entrer dans la démarche Mon Restau Responsable® :

- Le restaurant complète son questionnaire d'évaluation sur monrestauresponsable.org ;
- Il reçoit la visite du responsable d'un autre restaurant pour échanger sur les pratiques ;
- L'équipe du restaurant se réunit pour choisir collectivement les pistes d'amélioration ;
- Le restaurant invite des acteurs locaux pour rendre publics ses engagements.

UNE METHODE ORIGINALE POUR ENTRER DANS UNE DEMARCHE DE PROGRES

Mon Restau Responsable est une garantie participative dédiée à la restauration collective. Pas de note, de label ou de classement, Mon Restau Responsable propose une méthode souple et évolutive qui vise à impulser une démarche volontaire de progrès sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués. Tout commence par une séance publique à l'occasion de laquelle l'établissement présente ses engagements face à ses parties prenantes : convives, producteurs, distributeurs, associations, élus, etc.



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



Par la suite, le restaurant organise tous les deux ans une séance de garantie, au cours de laquelle il fait valider par ses parties prenantes le respect des engagements pris et il en présente de nouveaux. C'est bien le public, et non pas la FNH ou Restau'co, qui est garant du respect des engagements !

UN PROJET POUR UNE ALIMENTATION SAIN ET DURABLE

Pour Christian Chazal, directeur général du Crous de Lyon, « avec près de 4 millions de repas servis par an dans nos structures de restauration, nous sommes attachés depuis plusieurs années à proposer une alimentation de qualité à tarif social aux étudiants et personnels de l'enseignement supérieur ; nous disposons déjà d'un certain nombre de bonnes pratiques et d'un fort savoir-faire de nos équipes. Aujourd'hui, l'engagement collectif de nos 13 restaurants universitaires dans la démarche Mon Restau Responsable va nous permettre d'aller plus loin en définissant de nouvelles pistes d'amélioration pour réduire notre impact environnemental, tout en continuant à fournir une restauration saine et à garantir le bien-être de nos usagers. »

Pour Sylvie Dauriat, présidente du réseau Restau'co, « Mon Restau Responsable est perçu par les restaurants de collectivité comme une véritable méthode de changement pour atteindre voire dépasser les objectifs de la loi alimentation. L'atout de cette démarche est de remettre le repas au centre d'un projet collectif, d'un projet de territoire avec les agriculteurs, les fournisseurs, les convives et élus locaux. »

LES NOUVEAUX ENGAGEMENTS :

- Mettre en place une boîte à idées pour recueillir les suggestions des usagers (qualité des plats, confort des locaux, qualité d'accueil et de service)
- Retirer les ustensiles en plastique et les remplacer par des équivalents en matière plus durable :
 - pour les prestations traiteur et la vente à emporter
 - pour le déconditionnement à froid et la remise en température des productions alimentaires livrées par la Cuisine centrale du Crous de Lyon
- Utiliser des contenants réemployables par les usagers lors du service à emporter en restauration
- Augmenter la quantité de fruits et légumes locaux et de saison proposés aux usagers
- Communiquer sur le « Fait par nos équipes »
- Renforcer la sensibilisation des équipes de restauration et des usagers au gaspillage alimentaire :
 - en communiquant sur le poids des déchets alimentaires par convive
 - en organisant des animations pour promouvoir le tri
- Limiter la consommation en eau :
 - installer des commandes fémorales ou infrarouges pour l'utilisation des lave-mains, éviers, lavabos
 - installer des chasses d'eau économiques dans les sanitaires
- Limiter notre consommation en énergie électrique :
 - remplacer les luminaires actuels par des éclairages en LEDS et/ou installer des détecteurs de présence pour commander les luminaires
 - lancer une étude de faisabilité pour une meilleure gestion de l'éclairage qui soit adaptée aux zones et aux périodes
- Former toutes les équipes de restauration à la cuisson basse température
- Rencontrer régulièrement les partenaires de l'économie circulaire :
 - observer leurs pratiques
 - voir la mise en œuvre des engagements environnementaux de l'association Bleu-Blanc-Cœur et des organismes Ecovalim et Méthamoly, en charge de la méthanisation de tous les déchets organiques produits dans les restaurants
- Organiser des animations culinaires en collaboration avec les réseaux de producteurs (Recolter, Bleu-Blanc-Cœur) pour valoriser leurs produits et le savoir-faire des équipes de cuisine du Crous de Lyon

Contact Presse : Alicia Treppoz-Vielle | 07 78 82 28 44 | alicia.treppoz-vielle@crous-lyon.fr

Ils soutiennent Mon Restau Responsable®

Partenaires FNH



Avec le soutien de

