



Paris, le 25 janvier 2021

## COMMUNIQUÉ

### **Le SYNEG devient partenaire du déploiement de Mon Restau Responsable® auprès du Réseau Restau'co**

Mon Restau Responsable® a été créé par Restau'co et la Fondation Nicolas Hulot en 2015 pour prendre en compte tous les aspects RSE (responsabilité sociétale des entreprises) d'un restaurant collectif. C'est un outil gratuit qui permet de valoriser les bonnes pratiques existantes et de définir de nouvelles pistes d'amélioration autour de 4 piliers : le bien-être, l'assiette responsable, les éco-gestes, l'engagement social et territorial. Mon Restau Responsable® favorise les échanges entre les différents acteurs de l'alimentation d'un territoire, participant ainsi à la mise en place d'une dynamique territoriale pour une alimentation saine, de qualité et respectueuse de l'environnement. Plus de 1 500 établissements de restauration collective sont aujourd'hui engagés dans la démarche.

Dans le cadre de son partenariat, le SYNEG met à disposition des établissements engagés dans la démarche Mon Restau Responsable® son expertise RSE dans le domaine des équipements de cuisine professionnelle et de blanchisserie : fin de vie des équipements, efficacité énergétique, alimentarité des matériaux, diminution et traitement des déchets alimentaires, ergonomie des postes de travail...

Pierre MARCEL, Président du SYNEG, déclare : « *Pour le SYNEG, devenir partenaire de Mon Restau Responsable® constitue une étape supplémentaire dans sa démarche RSE, parfaitement cohérente avec les valeurs développées dans notre Charte de qualité et le service opérationnel proposé par VALO RESTO PRO®. Nous renforçons ainsi notre proximité avec le réseau Restau'co, pour imaginer les futures réponses industrielles aux nouveaux enjeux RSE de la restauration hors-domicile* »

Sylvie DAURIAT, Présidente du réseau Restau'co, déclare : « *Accueillir le SYNEG dans le dispositif Mon Restau Responsable® est pour la démarche une opportunité de compléter nos expertises et expériences sur la thématique de l'équipement de cuisine. Forts de ces échanges, Restau'co et le Syneg aideront à l'avancée de la filière au regard des besoins des professionnels de la restauration collective en lien étroit avec les exigences terrain.* »

---

#### **Contacts :**

- SYNEG : André-Pierre DOUCET – 06 74 00 99 34 – apdoucet@syneg.org
- Restau'co : Mylène BLIARD - 07 72 37 13 47 - m.bliard@restauco.fr

#### **A propos :**

Le SYNEG : Syndicat professionnel au sens de la Loi de 1884, le SYNEG rassemble et représente en France les fabricants d'équipements pour la restauration hors-domicile & la blanchisserie : préparation, cuisson, réfrigération, ventilation, manutention, distribution, bars, offices, conservation du vin, laverie, blanchisserie, traitement de l'eau et des déchets. [www.syneg.org](http://www.syneg.org)

Restau'co : Réseau Interprofessionnel de la Restauration Collective en gestion directe, composé de 10 associations membres représentatives de chaque secteur d'activité - RESTAU'CO accompagne les politiques alimentaires depuis plus de 50 ans. Ce réseau facilitateur et porteur de solutions s'adresse aux professionnels de la restauration collective de tous les secteurs que sont les restaurants de collectivité ainsi qu'à leurs partenaires fournisseurs, distributeurs ou fabricants et bien entendu aux élus locaux qui gèrent une restauration collective au quotidien. Au-delà d'un métier, la restauration collective est une véritable philosophie de vie.

## La démarche Mon Restau Responsable®

Mon Restau Responsable® est un outil gratuit, destiné à aider les structures de restauration collective à s'engager dans une démarche de progrès. Il permet de valoriser les bonnes pratiques existantes et de définir de nouvelles pistes d'amélioration en associant toutes les parties prenantes.

Mon Restau Responsable favorise les échanges entre les différents acteurs de l'alimentation d'un territoire, participant ainsi à la mise en place d'une dynamique territoriale pour une alimentation saine et durable.



un outil gratuit



une démarche de progrès volontaire  
une auto-évaluation de ses pratiques



un outil d'accompagnement  
aux objectifs Egalim



une démarche portée avec les parties  
prenantes  
Un réseau d'acteurs



La valorisation du projet  
au long cours



une nouvelle forme de garantie basée sur  
la confiance et au  
cœur des dynamiques locales : "le  
Système Participatif de Garantie"

### Le Système Participatif de Garantie Mon Restau Responsable®

Les Systèmes Participatifs de Garantie (SPG) sont des systèmes de garantie ancrés localement, avec une participation active des acteurs concernés. Ils encouragent à une amélioration continue des pratiques tout en permettant le partage d'orientations communes. Ils repositionnent la garantie au cœur de dynamiques locales.

Les valeurs inhérentes aux SPG bouleversent le concept de garantie : la confiance devient la base du processus et non plus l'objectif. Les SPG ont une forte dimension citoyenne.

Dans Mon Restau Responsable®, ce sont les parties prenantes qui attribuent la garantie, qui valident le respect de la démarche.

Le SPG Mon Restau Responsable® présente une originalité : ce n'est pas le niveau du restaurant qui est garanti, mais le respect de la démarche de progrès continu (le fait que la structure prenne régulièrement de nouveaux engagements et qu'elle les tienne). Il ne s'agit donc pas à proprement parler d'un label. Cela répond à sa vocation, qui est d'aider toutes les structures de restauration collective à s'engager dans une démarche de progrès, quel que soit leur niveau initial.

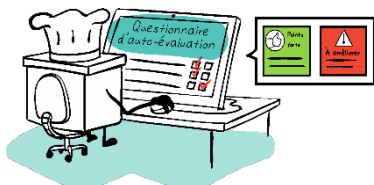
### Toute structure responsable d'un restaurant collectif peut s'engager

Mon Restau Responsable® est destiné à tout type de structure responsable d'une restauration collective (structures d'éducation, administrations et entreprises, hôpitaux et établissements médico-sociaux...), quel que soit le mode de gestion (directe ou concédée).

**Mon Restau Responsable® est compatible avec toute autre démarche qualité** (Charte Nationale Qualité Agores, Ecocert En Cuisine®, ISO, etc.).

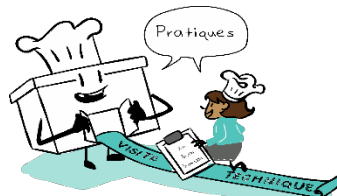
**Comment s'engager dans la démarche Mon Restau Responsable® ?**

1



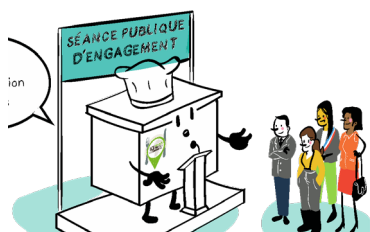
Le questionnaire d'auto-évaluation

2



La visite technique en pairs

3



Le choix des pistes d'amélioration

4



La séance publique d'engagement

### La dynamique territoriale – Le lien aux acteurs

- une coordination nationale : Restau'co & Fondation Nicolas Hulot pour la Nature et l'Homme
- des référents et ambassadeurs en région : bénévoles, associations liées au développement durable ...
- des experts de la restauration collective : équipes régionales Restau'co
- des "rencontres techniques Mon Restau Responsable" pour réunir les établissements engagés & partenaires & experts
- des lettres d'actualités régulières par mail sur chaque région