

# UN COLLÈGE PIONNIER POUR LE LABEL RESTAU RESPONSABLE

## DESCRIPTION

«Mon Restau Responsable» est un outil gratuit, utilisable par tous les restaurants collectifs qui certifie les restaurants de collectivité qui modifient leurs pratiques vers une cuisine plus saine, de qualité et respectueuse de leur environnement. Ce label a été créé par la Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH) afin de créer un réseau d'acteurs éco-responsable dans le champ de la restauration.

Le collège Jean-Monnet, situé dans le quartier du Lac-de-Maine à Angers, a été le premier collège français engagé dans la démarche. Le chef cuisinier a souhaité réorienter l'achat des produits vers des producteurs locaux et/ou bios, pour une différence de coûts raisonnable. En effet, si le prix de certains produits est plus élevé, il est en partie compensé par une baisse des pertes pendant le travail en cuisine, et une baisse

4 domaines sont pris en compte dans le cadre de la garantie Mon Restau Responsable : le bien-être des convives, l'assiette responsable, les éco-gestes, et l'engagement social et territorial. Le collège a donc pris différents engagements, et notamment passer à 50 % de produits bio et responsabiliser les élèves en formant les éco-délégués à la restauration responsable.



Le courrier de l'Ouest - Josselin Clair

## CONTACT

📍 Angers, 2017

✉ Collège Jean-Monnet  
ce.0492081w@ac-nantes.fr

## THÉMATIQUES

Enfance & Education / Restauration scolaire

Environnement & Urbanisme / Alimentation

Environnement & Urbanisme / Gestion des déchets

## REPÈRES

7,4

