

# Accompagnement RESTAURATION SCOLAIRE par Restau'Co

## 5 ETAPES CLES

**Evaluation** de votre restauration scolaire au regard des nouvelles réglementations et pratiques-métiers **1**

**Formation** de vos équipes pour accompagner le changement et impliquer **2**

**Aide** au choix de vos objectifs, au suivi des indicateurs, à la recherche d'actions-solutions **3**

**Communication** et valorisation de vos actions **4**

Une équipe à votre disposition pour toute question qui assure également votre **suivi mensuel**. **5**

*tous les détails page 3*

*L'objectif de cette mesure est d'accompagner et d'accélérer l'application de la loi Egalim dans les cantines des écoles primaires des petites communes, par le soutien aux projets d'investissement.*

Des acteurs experts  
à vos côtés

Un **chef** de restauration de collectivité

Des **formateurs** professionnels expert en restauration collective (certification Qualiopi)

Les **experts** du Réseau Restau'co

La **coordination** de la démarche Mon Restau Responsable®

Le dispositif s'appuie en partie sur la démarche Mon Restau Responsable® qui accompagne déjà 1600 restaurants de collectivité engagés vers des pratiques responsables.

# Plan de soutien aux cantines scolaires des petites communes

## Quelles sont vos obligations Loi Egalim (Loi du 30 Octobre 2018) :

01/11/2019 : menu végétarien hebdomadaire.

01/01/2020 : interdiction des ustensiles en plastique à usage unique et des bouteilles d'eau plate en plastique.

22/10/2020 : diagnostic et démarche de lutte contre le gaspillage alimentaire.

01/01/2022 : 50% de produits de qualité et durables dont au moins 20% de produits biologiques et information des convives.

01/01/2028 : interdiction des contenants alimentaires en plastique pour la cuisson, réchauffe ou service des repas.

## Décret No 2021-126 du 6 février 2021 relatif au soutien de certaines cantines scolaires dans le cadre du plan de relance.

Cette mesure consiste en une aide à l'investissement pour les cantines des écoles élémentaires des communes ou établissements publics de coopération intercommunale (EPCI) éligibles à la fraction cible de la dotation solidaire rurale 2020 ainsi qu'à l'ensemble des communes de Guadeloupe, Guyane, Martinique, Mayotte et La Réunion (et leurs EPCI). Biens ou prestations éligibles :

- \* soutien à l'investissement en matériel pour stocker et cuisiner des produits frais, lutter contre le gaspillage alimentaire, informer les usagers composteurs.
- \* financement d'investissements immatériels : logiciels, réalisation de supports de communication...
- \* prestations intellectuelles : accompagnement, bureau d'études...

Enveloppe dédiée : 50 millions €

**Mon Restau Responsable®** est un outil 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. Reposant sur un Système Participatif de Garantie, 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. A ce jour, 1 578 établissements sont engagés dans cette démarche de progrès.

[www.monrestauresponsable.org](http://www.monrestauresponsable.org)



FONDATION  
NICOLAS HULOT  
POUR LA NATURE  
ET L'HOMME



**Restau'Co** est le réseau interprofessionnel de la restauration collective. Il s'adresse aux professionnels de la restauration collective que sont les restaurants de collectivité et aux élus locaux qui gèrent une restauration collective au quotidien. Partenaire des politiques alimentaires, il représente et anime la restauration collective en gestion directe depuis 1966.

Le centre de formation continue de RESTAU'CO (une vingtaine de formateurs en France), en partenariat avec les Régions, les Départements, les Villes et les cuisines de collectivité, forme chaque année plus de 900 personnes. Ces formations s'appuient sur le savoir-faire du réseau pour fournir aux professionnels les outils leur permettant de relever les grands défis actuels de l'alimentation (la nutrition, les allergies, les nouvelles techniques de cuisson, le management d'une équipe de cuisine et la lutte contre le gaspillage...). Le taux de satisfaction est de plus de 90 %.



### CONTACT :

Association Restau'co  
97 bd Pereire 75017 PARIS  
[monrestauresponsable@restauco.fr](mailto:monrestauresponsable@restauco.fr) / 07 72 37 13 47



## Votre accompagnement personnalisé



### **Accompagner votre commune à son lancement dans sa démarche et à sa valorisation**

Après un entretien (en présentiel ou en visioconférence) avec le porteur du projet et une présentation officielle du dispositif aux acteurs concernés, votre projet est présenté officiellement lors de la Séance Publique d'Engagement Mon Restau Responsable, nous vous accompagnons à son organisation.



### **Accompagner votre commune à un diagnostic affiné**

Un premier diagnostic de vos pratiques en restauration est nécessaire pour un état des lieux à date. Pour cela, nous utilisons le questionnaire d'auto-évaluation de la démarche Mon Restau Responsable (1 à 2 heures pour le renseigner). Nous vous accompagnons pour le remplir.

Cet état des lieux général est renforcé ensuite par l'intervention, sur une journée, d'un professionnel de la restauration collective, expert du Réseau Restau'co, formé aux objectifs de la loi EGalim et connaisseur de la démarche Mon Restau Responsable. Son intervention se déroule dans votre restaurant. Avec le responsable de la cuisine (et tout autre interlocuteur utile), il affine le diagnostic et apporte son aide sur le choix des engagements réalisables pour votre commune.



### **Accompagner la montée en compétences des équipes**

L'accompagnement au changement implique de former techniquement les équipes afin de favoriser la réalisation des objectifs et de faire adhérer aux nouvelles pratiques ou à leurs évolutions. Notre dispositif prévoit 1,5 à 2 journées de formations pour vos équipes. Ces formations sont "pratiques" (jusqu'à 6 personnes) ou "théoriques" (jusqu'à 15 personnes). Les thématiques varient en fonction de vos besoins (menus végétariens, cuissons basse température, gaspillage alimentaire etc.).



### **Accompagner le restaurant à communiquer vers le convive**

Le convive est au cœur du dispositif, le projet doit être valorisé sur place. Notre dispositif prévoit un kit signalétique Mon Restau Responsable permettant d'indiquer l'entrée dans la démarche et de favoriser la communication entre l'équipe et les enfants. Nous préconisons également une information ou rencontre avec les parents d'élèves et nous rendons disponibles pour y participer (à distance).



### **Suivi régulier du restaurant (par téléphone ou visio)**

La coordination nationale s'engage à un suivi régulier de votre projet en proposant un entretien mensuel avec son ou ses représentant-s, elle reste bien entendu à la disposition de la commune, au long cours, pour toute question.

## Nos conditions financières

Accompagnement suivant les 5 étapes clés : 4 500 euros HT

Pour les communes bénéficiant d'un plafond d'aide à 3 000€, un accompagnement spécifique est proposé au montant de 1 500€HT, sans le module de formation.

*Possibilité de prévoir un module de formation en mutualisant plusieurs communes - conditions à préciser.*

## Pouvez-vous prétendre à la subvention ?

A destination des communes ayant la charge d'un service de restauration scolaire et éligibles en 2020 à la fraction cible de la dotation de solidarité rurale (DSR), ou EPCI fournissant les repas pour ces communes.

### Taux d'aide : jusqu'à 100% - Plancher : 1500€ HT - Dépenses prises en ompte hors taxes (HT)

Le montant de l'aide attribué aux communes est égal au montant des dépenses dans la limite du plafond fixé ainsi :

Nombre de repas servis pendant l'année scolaire 2018-2019	Plafond de l'aide
Inférieur à 3 333	3 000 €
Compris entre 3 334 et 6 999	3 000€ + 0,60€/repas à partir du 3 334e
Compris entre 7 000 et 13 999	6 300€ + 0,70€/repas à partir du 7 000e
Compris entre 14 000 et 27 999	11 200€ + 0,60€/repas à partir du 14 000e
Compris entre 28 000 et 55 999	19 600€ + 0,50€/repas à partir du 28 000e
Au-delà de 56 000	33 600 €
<i>exemple pour 5 000 repas</i>	<i>4 500,30 €</i>

## Vos contacts

Nous vous proposons de vous accompagner dans la constitution de votre dossier.  
Si votre commune est éligible, contactez nous pour recevoir informations et devis personnalisés :

Mylène Bliard- Coordinatrice Nationale "Mon Restau Responsable"  
07 72 37 13 47- m.bliard@restauco.fr

Sophie Eclercy- Chargée de Mission "Mon Restau Responsable"  
06 02 02 22 07- s.eclercy@restauco.fr

