



Le jeudi 2 juin 2016, des représentants du Siresco ont assisté au lancement officiel de la démarche Mon Restau' Responsable dans les locaux du Lycée Janson de Sailly, l'un des sites pilotes du dispositif.

Mon Restau' Responsable est une démarche initiée par deux partenaires : la *Fondation Nicolas Hulot pour la nature et l'homme* et le Réseau *Restau' Co*. Elle vise à garantir l'engagement des acteurs de la restauration dans une démarche de production culinaire durable structurée autour de quatre axes :

- L'assiette
- Le bien-être des convives
- L'engagement social et territorial
- Les éco-gestes

Promoteur de cet outil de pilotage et de transformation de la cuisine collective, Nicolas Hulot a souligné le rôle majeur de la commande publique. Il s'agit pour lui d'un important levier de changement des modes de production et de consommation, compte tenu des volumes d'achats réalisés. D'où l'idée de responsabiliser les acheteurs publics pour favoriser la création et la pérennisation d'une agriculture respectueuse de la nature et des hommes.

Également site pilote, le Siresco s'est engagé dans cette démarche qui propose une méthode de progression adaptée aux besoins de chaque structure. Ce qui nous a séduit dans la façon de procéder, c'est la possibilité donnée à chaque acteur d'évoluer selon son rythme, en prenant des engagements réalistes.

Mon Restau' Responsable est un instrument qui permet de revaloriser la cuisine de restauration, en redonnant de la valeur à chaque aliment et donc à l'acte alimentaire.

C'est un travail collectif qui suppose que l'ensemble des agents soit sensibilisé et accompagné. C'est précisément ce que nous faisons en mettant notre Atelier pédagogique à disposition pour les formations organisées par le *Centre national de la fonction publique territoriale (CNFPT)*.

Pédagogie et responsabilité sont les maîtres mots de cette démarche, à chacun de se l'approprier.

Pour en savoir plus sur ce dispositif, suivez ce lien :
https://www.youtube.com/watch?v=Eo7AZvPE_MA