



COMMUNIQUÉ DE PRESSE / 2 JUIN 2026

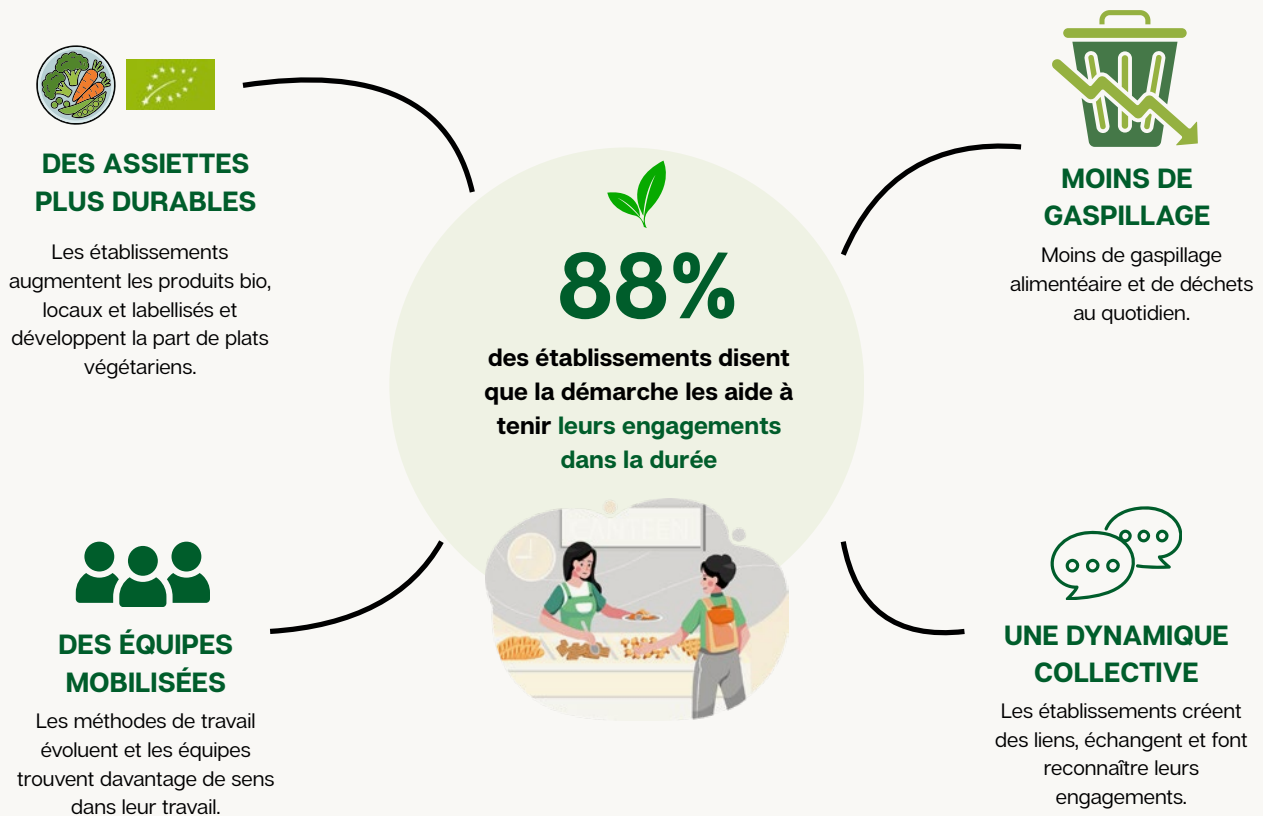
## **Cantines durables : 10 ans que Mon Restau Responsable® transforme les assiettes de milliers de Français et redonne de la fierté à celles et ceux qui les nourrissent.**

**78 % des établissements déclarent que le dispositif a permis de faire évoluer leurs pratiques de travail, 61% achètent plus de bio et 67% des équipes interrogées ont retrouvé du sens dans leur métier.**

Derrière les 3,8 milliards de repas servis chaque année en restauration collective, se cachent des milliers de cuisiniers, de personnel de services, de producteurs et de convives : enfants, étudiants, adultes, patients à l'hôpital ou personnes âgées en Ehpad.

Pour préserver leur santé, protéger la nature, rendre fiers celles et ceux qui cuisinent, la FNH et le réseau Restau'Co ont créé, il y a 10 ans,

la démarche Mon Restau Responsable®. Une décennie plus tard, ce sont près de 2400 cantines engagées partout en France qui évaluent et améliorent leurs pratiques avec Mon Restau Responsable® pour atteindre, et parfois dépasser, les objectifs de la loi EGalim. Sur de nombreux aspects, l'étude d'impact réalisée à l'occasion de cet anniversaire montre que Mon Restau Responsable® agit comme un véritable accélérateur de changement.



## Mon Restau Responsable® : plus qu'une démarche, un déclic pour agir

Passer au «durable» en collectivité peut sembler une montagne infranchissable. Il faut changer ses menus, s'interroger sur la provenance des produits, faire évoluer ses fournisseurs, sa manière de cuisiner, réduire les déchets, faire des économies d'énergie... le tout dans un budget contraint. Pourtant, la « révolution » des cantines est bien en marche. Les entretiens individuels et collectifs menés pour la Fondation pour la Nature et l'Homme par le cabinet Kimso, auprès de responsables de restaurants engagés, des membres du personnel et de partenaires de la démarche (fournisseurs des restaurations collectives, experts du développement territorial, etc.) ainsi que les 180 questionnaires qualifiés complétés par les utilisateurs de la démarche nous apprennent que :

- ★ Pour **64%** des répondants, Mon Restau Responsable® a permis de lever les freins à l'engagement dans une démarche de développement durable au sein de leur établissement.
- ★ **71%** affirment que Mon Restau Responsable® engage leur écosystème tout entier.
- ★ **84%** soulignent que Mon Restau Responsable® a permis à leur établissement de se réinterroger sur ses pratiques existantes.
- ★ **88%** des établissements déclarent que la méthode les oblige à tenir leurs engagements sur la durée !

## Des assiettes qui évoluent vers le bio, les produits labellisés, le local...

L'une des ambitions de Mon Restau Responsable® concerne le contenu de l'assiette des convives : moins de pesticides, plus de bio, de labels et de produits locaux sont autant d'objectifs à atteindre pour mener une véritable transition écologique au sein des restaurants. Force est de constater qu'à cet égard, Mon Restau Responsable® joue pleinement son rôle, puisque :

- ★ **65 %** des établissements interrogés affirment avoir augmenté la part des produits labellisés dans leurs achats, grâce à la démarche
- ★ Le bio et le local progressent dans une majorité des établissements du fait de leur engagement : **61 %** achètent plus de bio et **59 %** privilégient les produits du territoire.
- ★ Un impact carbone qui baisse : **58 %** des établissements proposent désormais davantage de plats sans viande ni poisson, grâce à Mon Restau Responsable.

« La restauration collective est un levier puissant pour contribuer à une alimentation saine et équilibrée de tous, tout en soutenant le développement des filières agricoles locales, biologiques et durables en France. Depuis le lancement de Mon Restau Responsable® il y a 10 ans, nous sommes fiers du chemin parcouru, et avons à cœur de poursuivre la même ligne directrice : s'appuyer sur les acteurs et actrices de la restauration collective, les écouter, comprendre leurs freins, pour trouver ensemble les solutions adaptées à leur quotidien et opérer une vraie transition écologique de nos assiettes. »  
*Sarah Pecas, Directrice de la mobilisation des acteurs du territoire de la Fondation pour la Nature et l'Homme.*

## Un dispositif qui contribue à redonner sens et fierté aux équipes de cantine

C'est l'un des enseignements marquants de cette étude : le changement dépasse largement le cadre du contenu de l'assiette, et touche le cœur des équipes :

- ★ **67 %** des restaurants affirment que les membres des équipes ont retrouvé du sens dans leur travail grâce à Mon Restau Responsable®.
- ★ **78 %** des établissements affirment avoir vu les pratiques de travail de leurs équipes évoluer, que ce soit dans la manière d'acheter (60%), de cuisiner (39%) ou même de valoriser les plats auprès des convives (40%).

**MON RESAU RESPONSABLE® AGIT COMME**  
un accélérateur de la transition écologique des restaurants collectifs



S'engager dans Mon Restau Responsable®, c'est aussi être plus respectueux des ressources :

- ★ **69%** des établissements ont réduit leur gaspillage alimentaire,
- ★ **65%** des restaurants ont diminué les autres déchets (emballages, serviettes, couverts...), notamment les déchets plastiques à usage unique.

### Un écosystème qui s'entre-aide

L'impact de Mon Restau Responsable® ne s'arrête pas aux murs de la cantine. La démarche crée une dynamique de territoire et des passerelles entre les établissements, y compris de secteurs différents, et avec les convives :

- ★ **64%** des établissements interrogés affirment avoir noué des liens de coopération avec les autres établissements rencontrés dans le cadre de la démarche.
- ★ **71%** affirment que Mon Restau Responsable® engage leur écosystème tout entier.

Mon Restau Responsable® est donc une démarche très complète qui fait aujourd'hui ses preuves, permettant aux établissements d'atteindre les objectifs que leur fixe la Loi Egalim en progressant sur 4 piliers : le bien-être (convives, locaux, qualité nutritionnelle), l'assiette responsable (produits bio, de proximité, cuisine faite-maison), les écogestes (gaspillage et déchets, économies d'eau et d'énergie, produits d'entretien) et l'engagement social et territorial (en faveur des salariées, travail avec les acteur·ices du territoire...).

Pour **75%** des participants, la démarche a permis de faire reconnaître enfin leurs actions de développement durable à leur juste valeur, tout en remettant le bien-être des convives et la qualité des repas au centre de leur préoccupation.

« Mon Restau Responsable est perçu par les restaurants collectifs comme une véritable méthode de changement pour atteindre, voire dépasser les objectifs de la loi Egalim. L'atout de cette démarche est de remettre le repas au centre d'un projet rassembleur, d'un projet de territoire avec les agriculteurs, les fournisseurs, les convives et élus locaux. »  
*Marie-Cécile Rollin, Marie-Cécile ROLLIN ,  
Directrice Générale du réseau Restau'Co.*

## Les atouts de Mon Restau Responsable par rapport aux démarches existantes

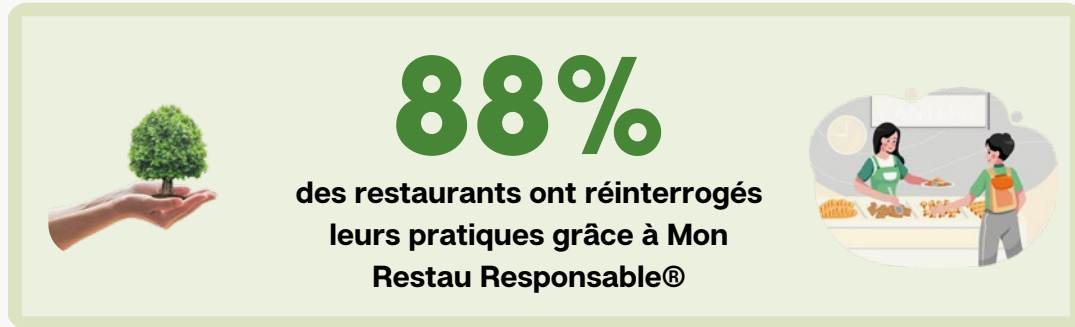
Co-créée en 2016 par la Fondation pour la Nature et l'Homme (FNH) et le réseau Restau'Co, Mon Restau Responsable® est une méthode de progrès entièrement gratuite qui s'adapte à tous les secteurs, en gestion directe ou concédée (écoles, hôpitaux, entreprises, CROUS..).

L'originalité de la démarche repose sur son questionnaire

d'autodiagnostic, la définition d'un plan d'actions par les équipes elles-mêmes et sa garantie participative. Contrairement à un audit classique, où un tiers auditeur vient une fois par an vérifier où en est le restaurant : ce sont les parties-prenantes de l'établissement (convives, famille, fournisseurs, associations, élus...) qui attribuent la garantie tous les 2 ans, lors d'une

séance publique. Ce système favorise la transparence et crée une dynamique de territoire concrète pour relocaliser l'alimentation, protéger la santé et la biodiversité.

Aujourd'hui, Mon Restau Responsable® c'est près de 2 400 cantines engagées et plus de 159 millions de repas annuels plus sains et respectueux de l'environnement.



## DES IMPACTS CONCRETS DANS LES ASSIETTES



65%

ont augmenté les produits labellisés



61%

ont augmenté leur part de produits bio



59%

ont augmenté leur part de produits locaux



58%

ont augmenté leur part de plats végétariens



78%

ont amélioré leur pratiques de restauration

## MOINS DE GASPILLAGE



69%

ont diminué le gaspillage alimentaire



65%

ont diminué les autres déchets

## DES ÉQUIPES MOBILISÉES



69%

disent que les méthodes de travail ont évolué



67%

des équipes trouvent davantage de sens dans leur travail

