



**Mon Contrat Responsable**  
**« RS CHANVERRIE »**

**15 Février 2024**



# Les thèmes de mon « Passeport »

## Mon restaurant en chiffres !

- Fréquentation du restaurant scolaire

## La Loi EGalim : où en êtes-vous ?

- Conformité EGalim de votre restaurant

## Réellement bon : une alimentation saine, plaisante et engagée

- Fait maison
- Des matières premières brutes et cuisinées
- Des ingrédients de qualité
- Sécurité alimentaire
- Mon restaurant...un lieu animé !
- Impliquer les convives et les familles

## Réellement positif : impact environnemental

- Bon pour la planète !
- Militer pour 0 gaspillage alimentaire
- Limiter la pollution et favoriser l'écoconception

## Réellement partageur : implication et soutien des équipes

- Des équipes accompagnées et formées
- Un restaurant solidaire
- Une équipe impliquée dans la vie de l'entreprise

## Réellement collaboratif : ancrage territorial

- Favoriser les achats de proximité (approvisionnement)
- Un partenariat constructif et valorisant

## Vous et Nous

- Pour aller plus loin...



# Passeport



POUR  
MA

# RESTAURATION

## VRAIMENT ENGAGÉE

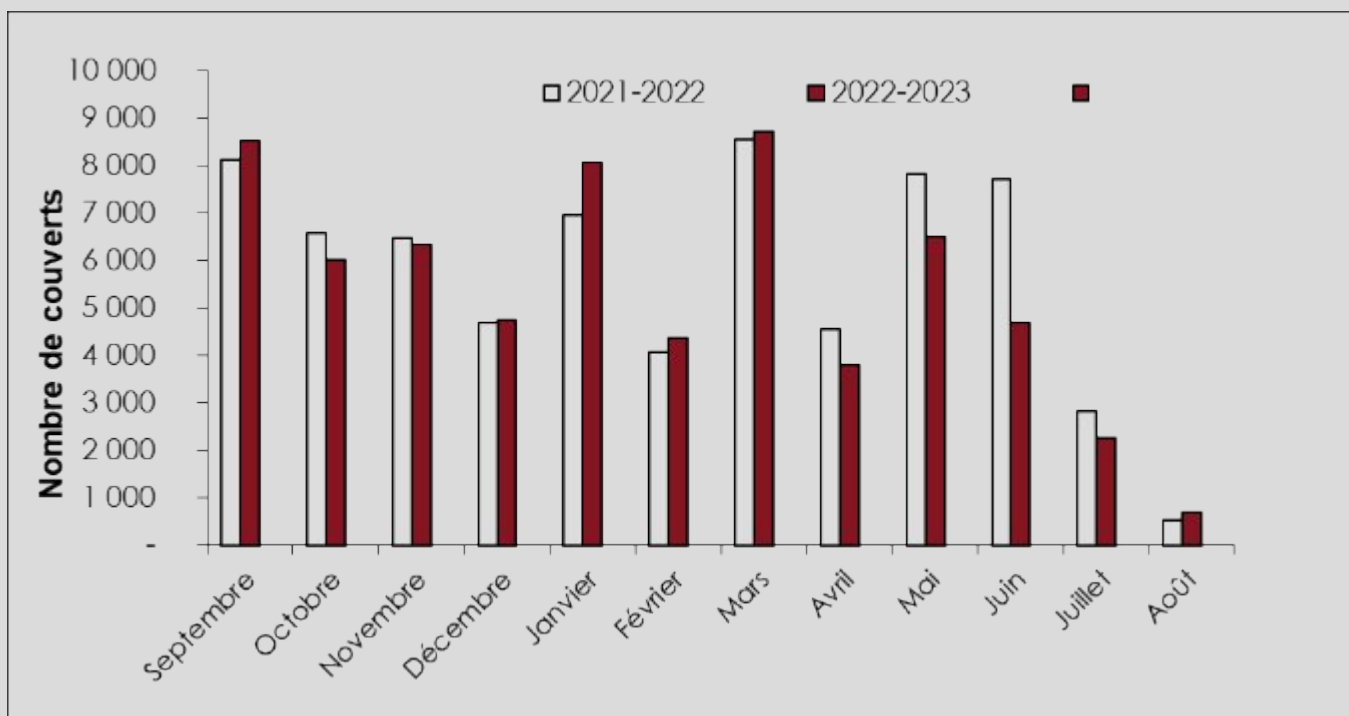


## Mon restaurant en chiffres !



# Mon restaurant en chiffres

## Fréquentation du restaurant scolaire 2022-2023



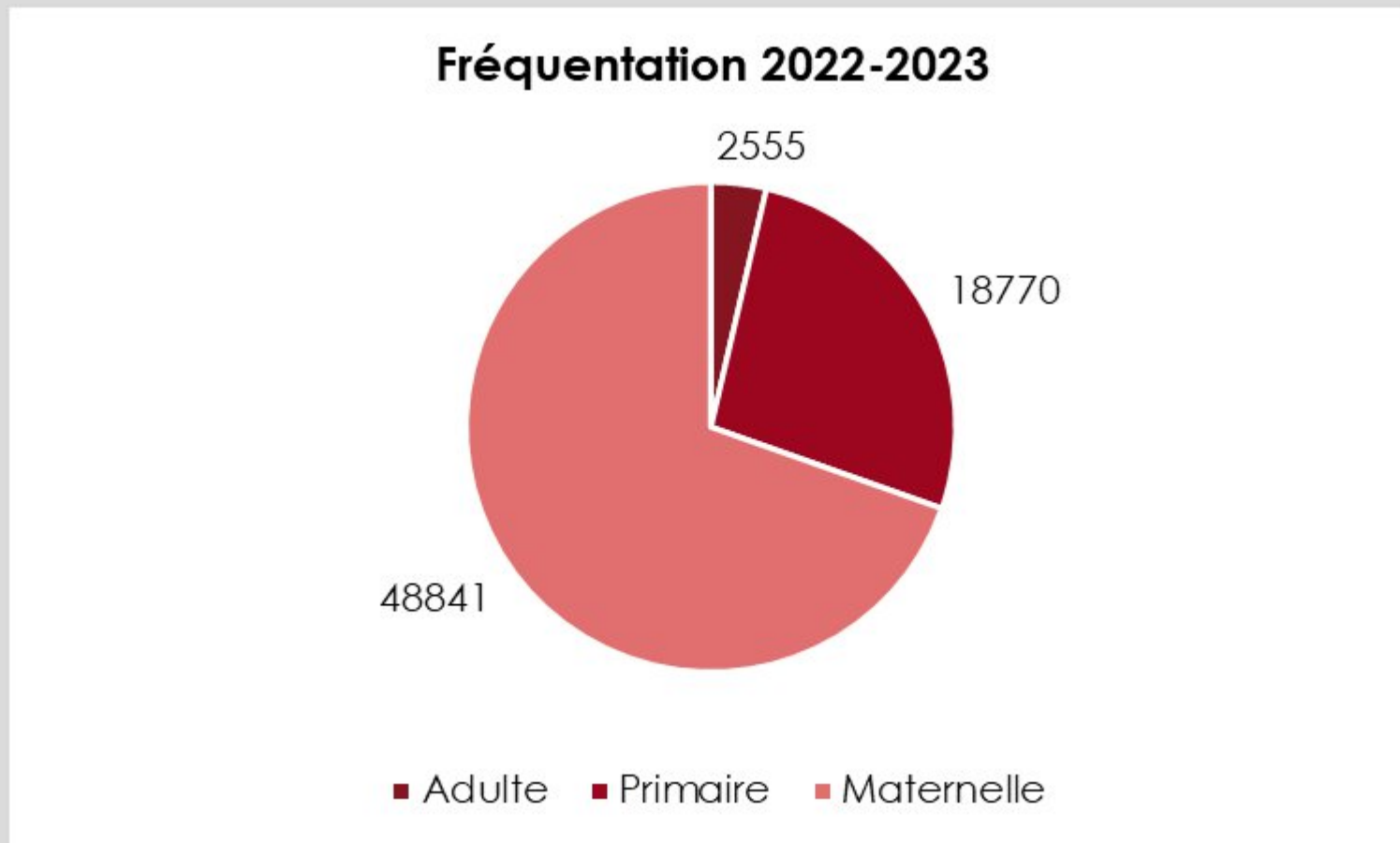
**-5,99%**  
Soit -4125 couverts  
en un an





## Mon restaurant en chiffres

### Fréquentation du restaurant scolaire en 2022-2023





# Passeport



POUR  
MA

# RESTAURATION

## VRAIMENT ENGAGÉE



## La loi EGalim :

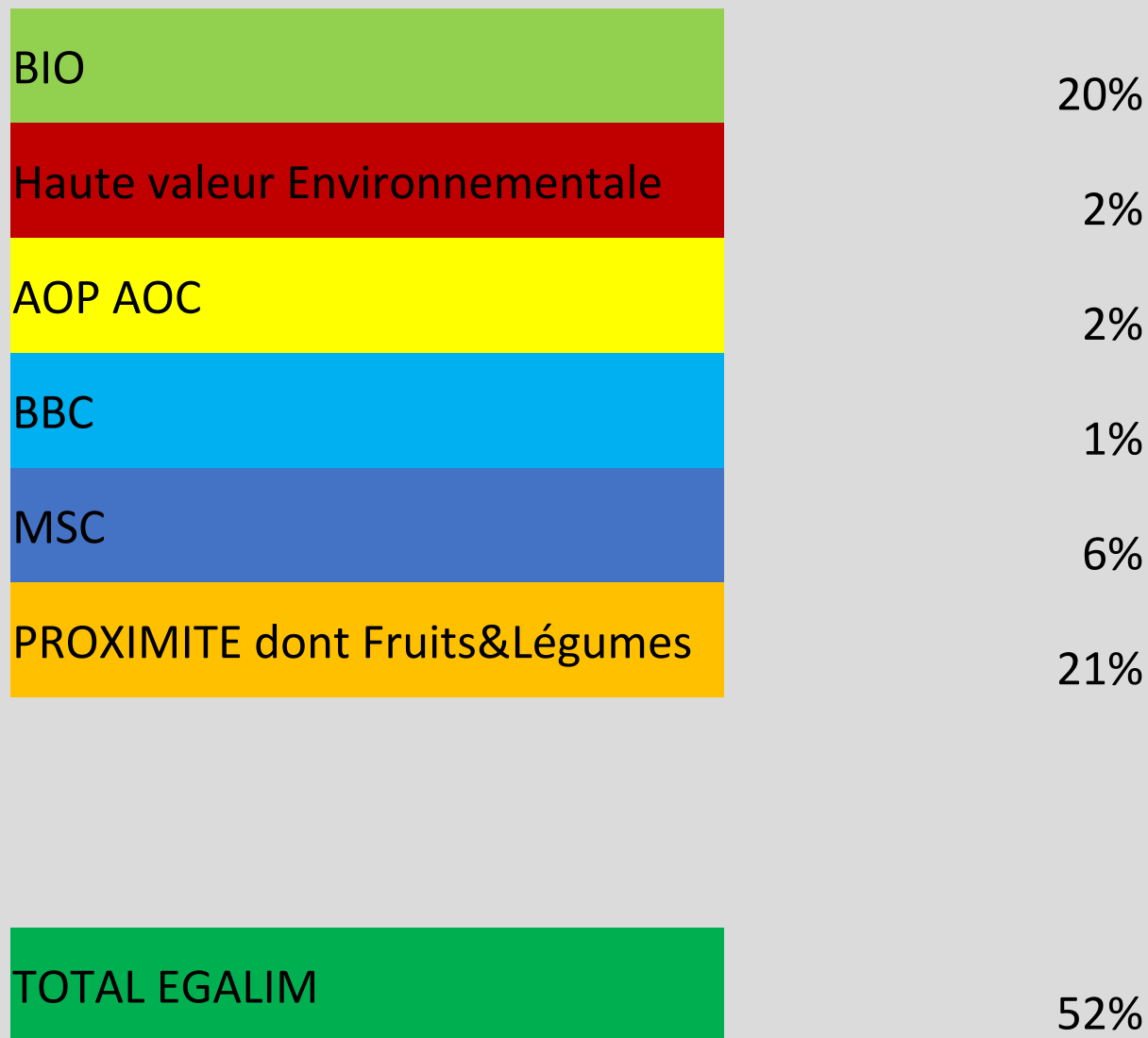
## Où en êtes-vous dans votre restaurant ?



## Où en est-on dans votre restaurant ?

  
**50% de produits locaux ou sous signes d'origine et de qualité (dont bio) dans la restauration collective publique en 2022.**

**= 52%**





**Passeport**

**POUR MA RESTAURATION**

**VRAIMENT ENGAGÉE**



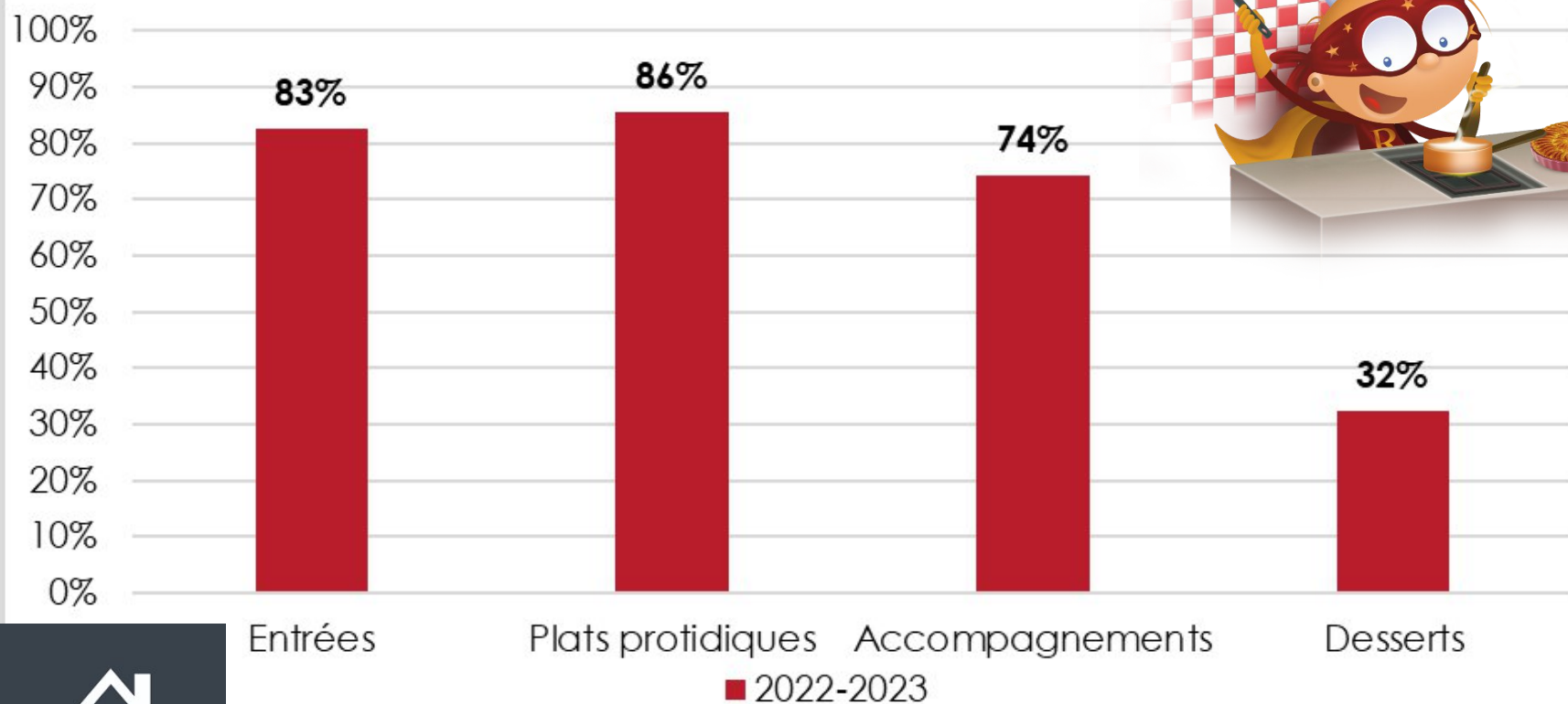
## Réellement Bon

- Vraiment Cuisiner
- Offrir une alimentation saine
- Assurer le bien être des convives pendant le repas : environnement, prestation
- Garantir l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Faire du restaurant un lieu de vie



## Le Fait-Maison

Des recettes « faites maison » à partir de produits bruts servies au restaurant



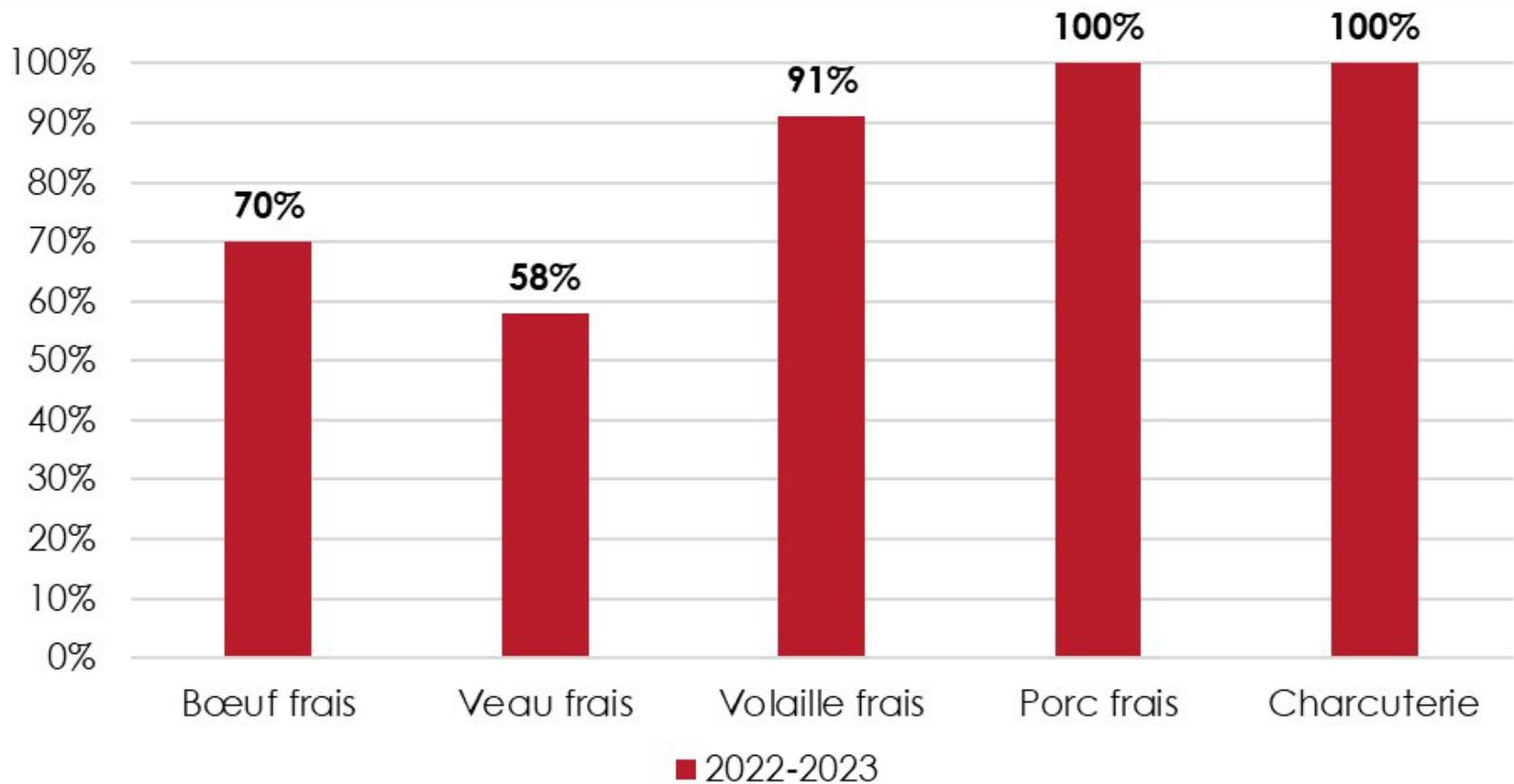


## Des matières premières brutes et cuisinées

Des viandes fraîches



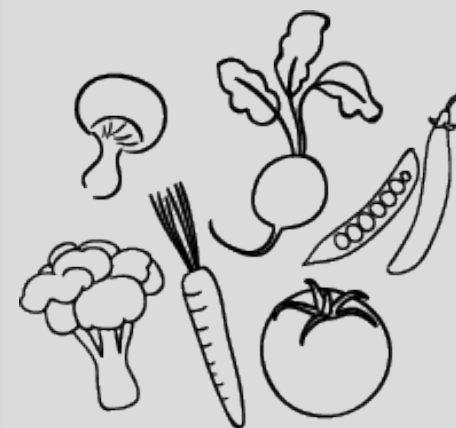
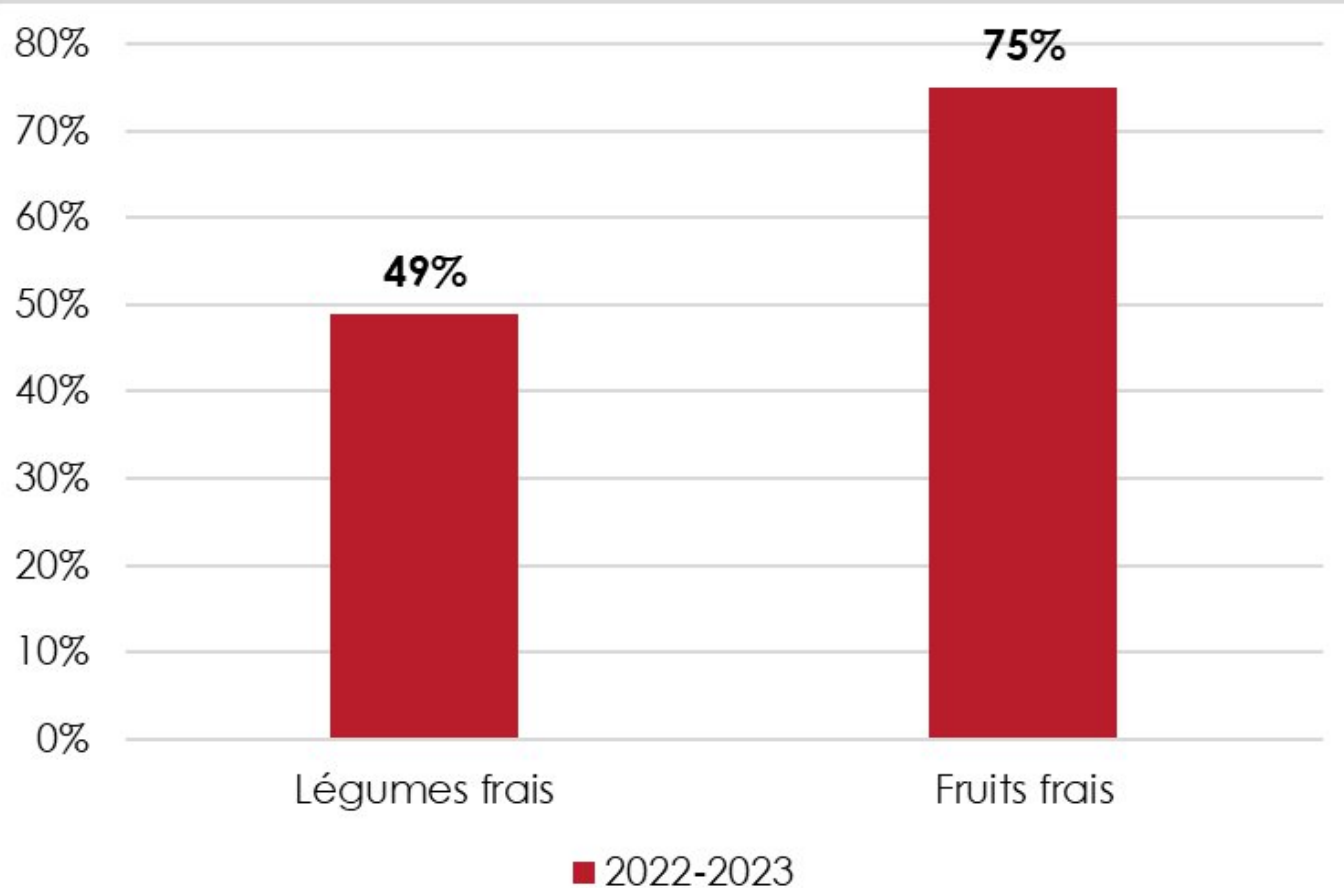
**85%**  
Viandes fraîches





## Des matières premières brutes et cuisinées

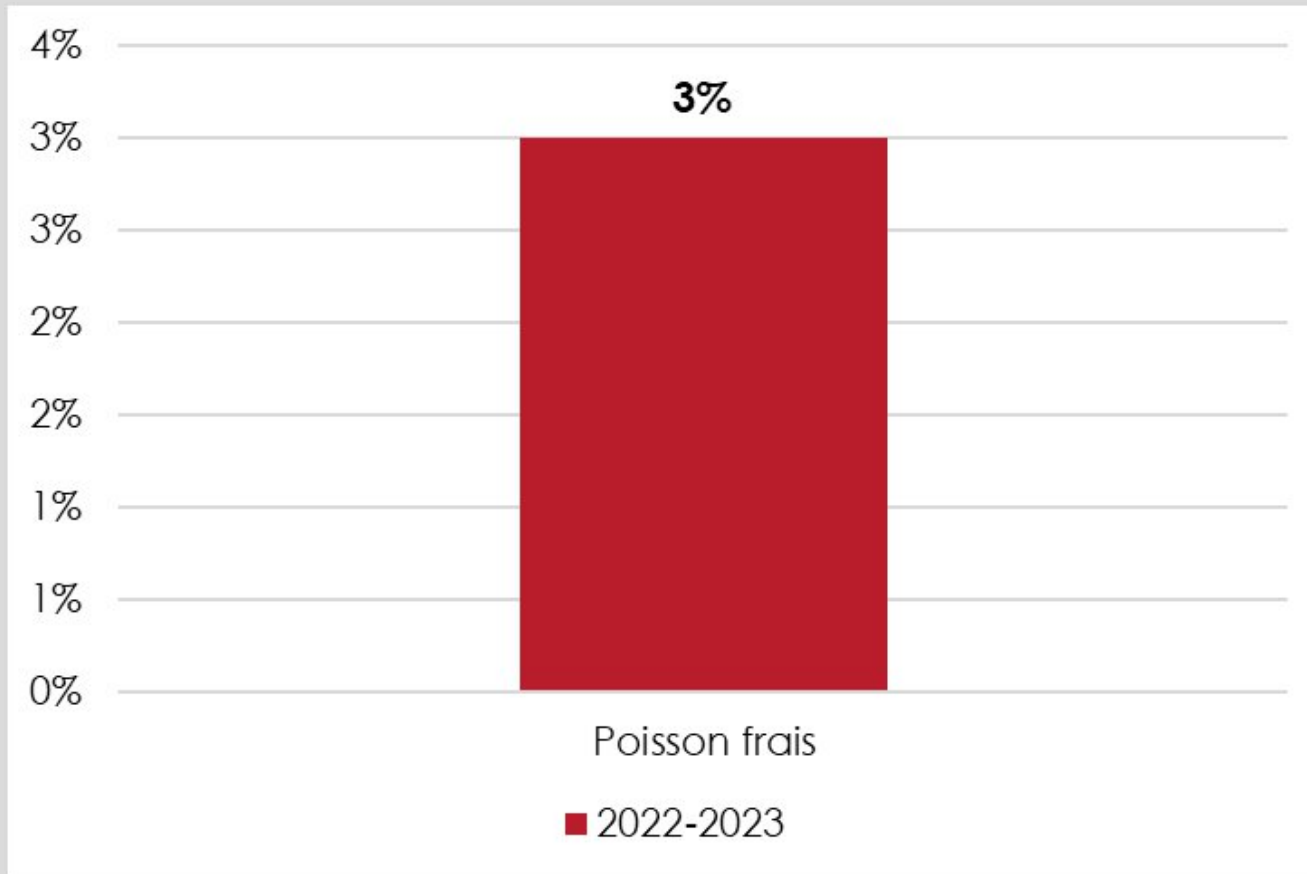
### Des fruits et légumes frais





## Des matières premières brutes et cuisinées

### Du poisson frais

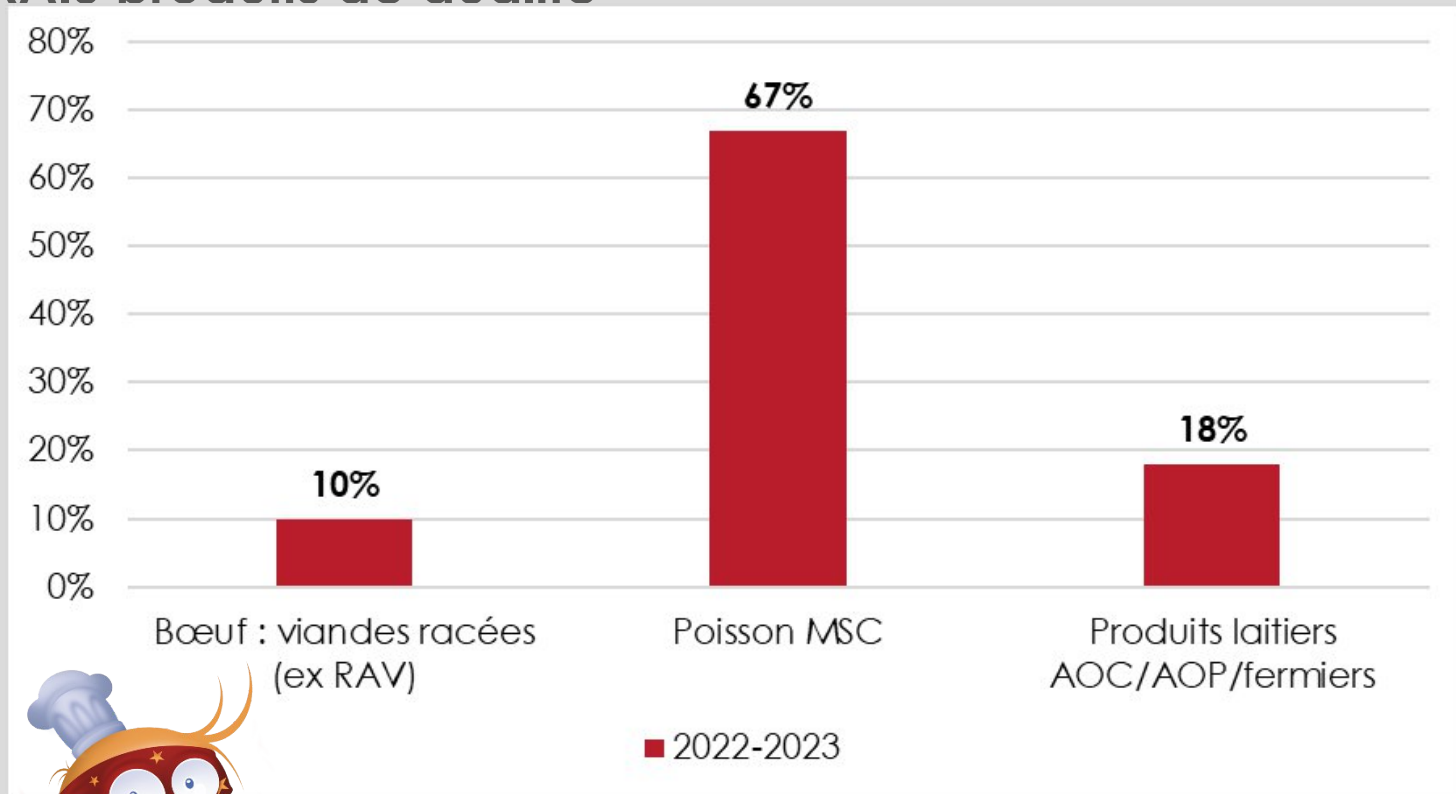






## Des ingrédients de qualité

### De VRAIS produits de qualité





## Sécurité alimentaire

### Conformité sanitaire 2022-2023



**16,62/20**  
Note audit Eurofins

**88.89 %**  
% analyses Critère Sécurité  
produit conformes



# Mon restaurant ... un lieu animé !

Animations 2022-2023







# Mon restaurant ... un lieu animé !

## Animations

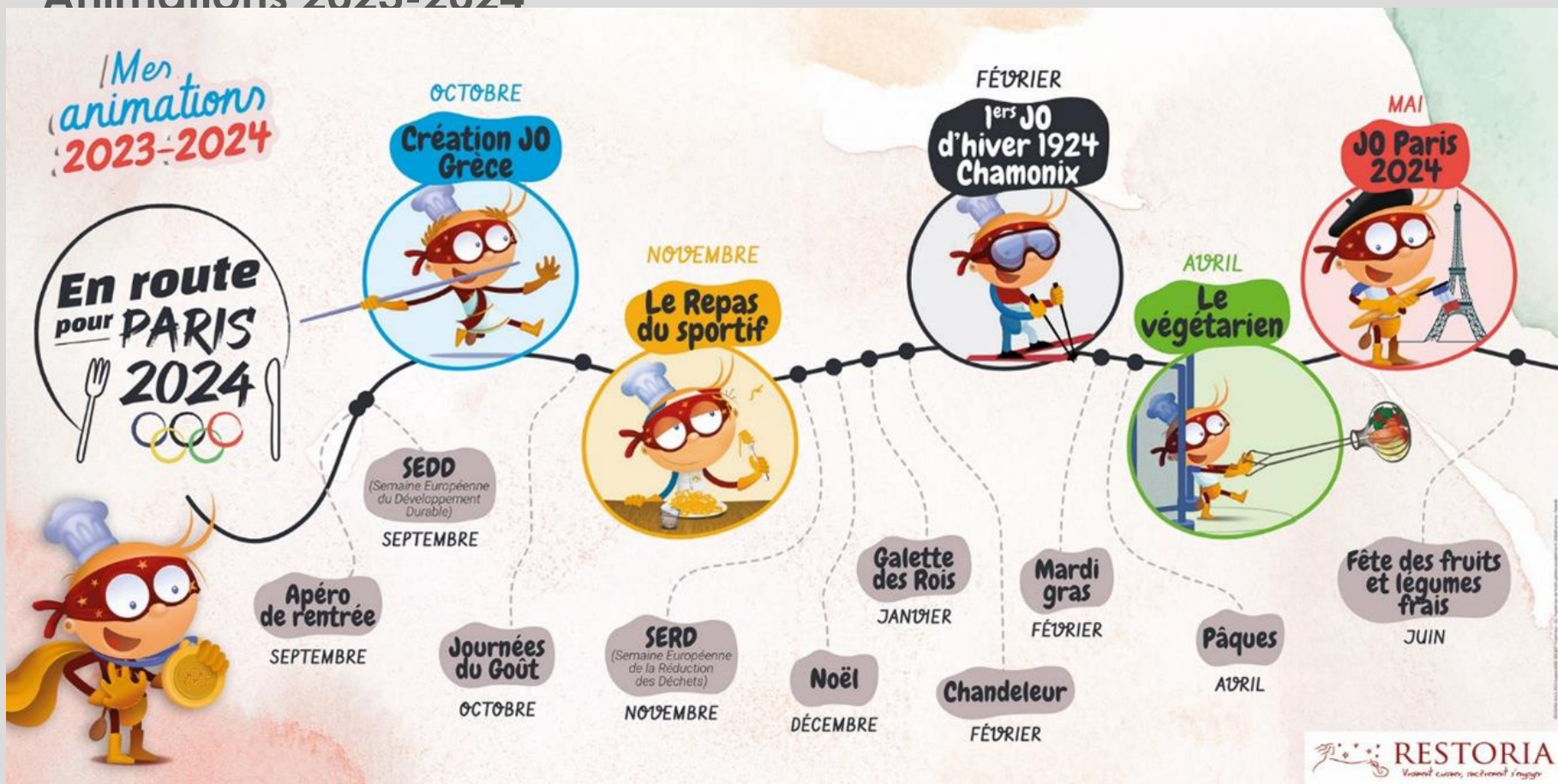






# Mon restaurant ... un lieu animé !

## Animations 2023-2024



# Votre expertise « Réellement Bon »



# 96%

VRAIMENT CUISINER	100%
OFFRIR UNE ALIMENTATION SAINES	97%
ASSURER LE BIEN-ETRE DES CONVIVES PENDANT LE REPAS: ENVIRONNEMENT	100%
ASSURER LE BIEN-ETRE DES CONVIVES PENDANT LE REPAS: PRESTATION	89%
GARANTIR L'HYGIENE ET LA SECURITE ALIMENTAIRE	100%
FAIRE DU RESTAURANT UN LIEU DE VIE	71%

**Vous avez  
obtenu le**





**Passeport**

**POUR MA RESTAURATION**

**VRAIMENT ENGAGÉE**



## Réellement Positif

- Réduire l'impact CO2 de nos menus
- Préserver la biodiversité
- Militer pour le 0 gaspillage alimentaire
- Faire de nos déchets des ressources
- Produits d'entretien et produits à usage unique



## Bon pour la planète

### L'agriculture VRAIMENT Bio



Loi EGalim

B



Objectif :  
**20 %**



Réalisé 2022/2023 :  
**20 %**

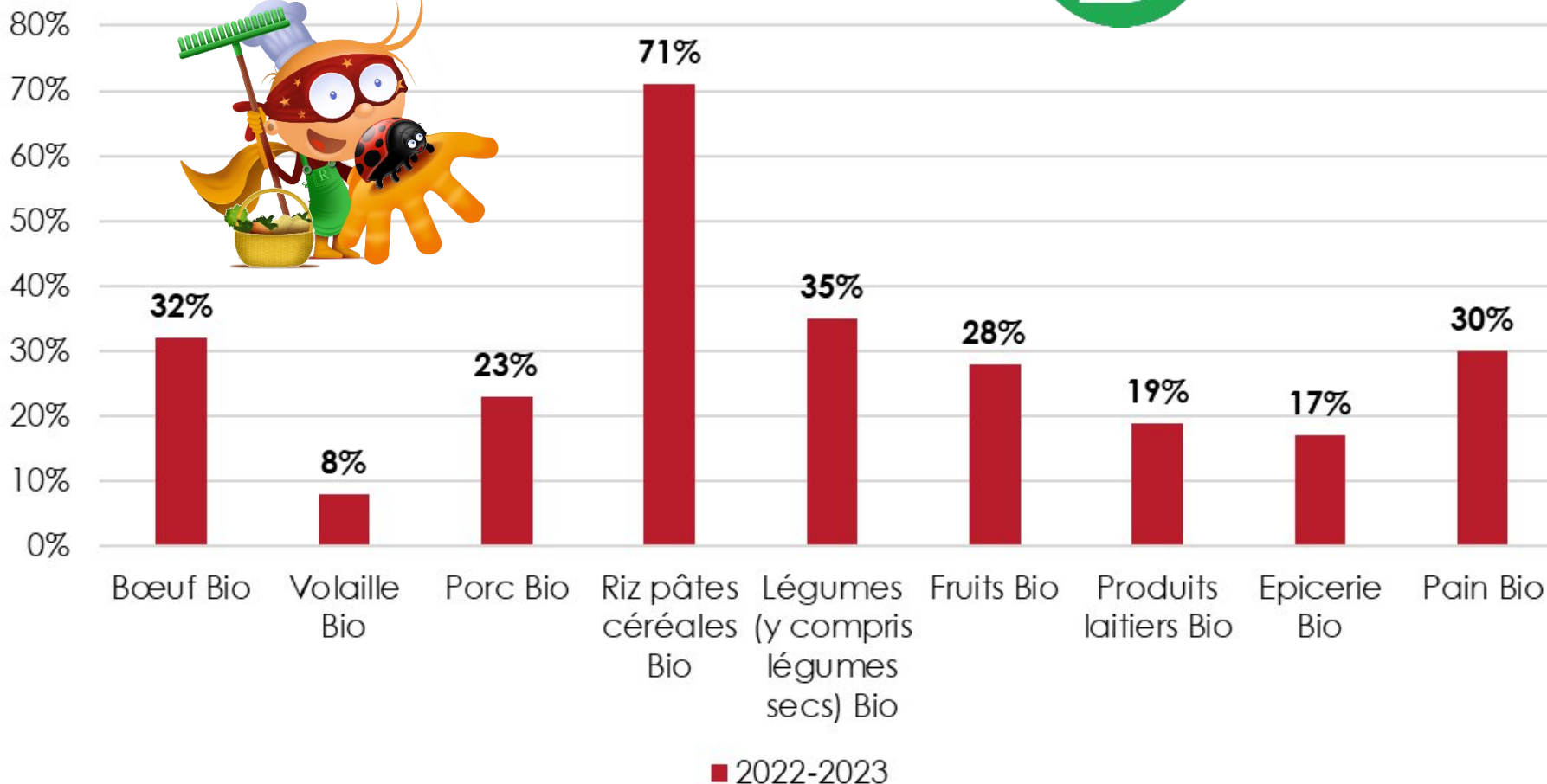






## Bon pour la planète

### L'agriculture VRAIMENT Bio





# Bon pour la planète

## Des menus bas carbone

**3 menus tous les  
15 jours**  
Repas végétariens

- Des menus de saison en lien avec le territoire
- Lentilles à la bourguignonne
- Gratin de céréales et légumineuse au cheddar
- Quiche au potiron et cantal
- Lasagne végétarienne
- Pizza aux légumes d'hiver
- Crumble d'automne au Grana Padano



## Respecter la biodiversité

- Cuisiner des variétés anciennes de légumes, panais, rutabaga, potiron
- Duo de carottes et panais
- Purée de curcubitacées





# Militer pour le 0 gaspillage alimentaire

## Gaspillage alimentaire en g par convive par repas



**OBJECTIF**  
0 gaspillage



**PESÉE** réalisée  
du **14 NOVEMBRE 22**  
au **25 NOVEMBRE 22**  
**2022**

Au restaurant scolaire **RS CHANVERRIE**

**19g**

**GASPILLAGE /CONVIVE  
/REPAS EN G  
RESTORIA 2021**

**23g**

**GASPILLAGE /CONVIVE  
/REPAS EN G  
RESTORIA 2022**



**110 g**

**/convive /repas**

**GASPILLAGE MOYEN  
ADEME 2020  
ENSEIGNEMENT**



**RDV DANS 1 AN** pour voir  
les **progrès anti-gaspi !**



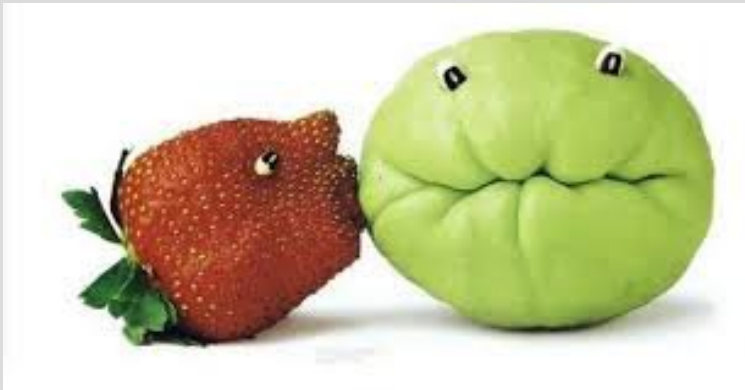
**1 pesée  
annuelle  
lors de la  
SERD**





## Militer pour 0 gaspillage alimentaire

Les cuisiniers les rendent beaux et bons !



**106 kg**  
De fruits et légumes moches  
cuisinés en 2022-23 dans  
votre restaurant

### Nos actions anti-gaspi

- Proposition des fruits entiers ou en demi part selon l'appétit
- Mise en place signalétique « Appétit d'oiseau, faim de loup »



# Limiter la pollution et favoriser l'écoconception

## Limiter la pollution

- Serviettes en papier recyclé
- ( à valider selon les sites )



- Produits d'entretien et à usage unique écolabel



**18 %**

de produits d'entretien/usage unique utilisé dans votre restaurant sont écolabel



Mettre des exemples de produits: essuie mains, produit de lavage...



# Valorisation des bio déchets dans votre restaurant

- Mise en place du tri à la source et Valorisation biologique des bio déchets

## COMPOSTAGE

De proximité

Industriel

### Les DÉCHETS COMPOSTABLES

Épluchures  
Reste de repas y/c produits carnés  
Pain  
Cagettes  
Coquilles d'œufs



Les déchets broyés sont placés en tas ou en silos pendant 3 à 4 semaines et régulièrement retournés.

Phase de maturation  
2 mois

### Les DÉCHETS à ne PAS COMPOSTER



mais aussi les matières grasses (sauce, huile...)



Après tamisage, obtention du compost

## METHANISATION

### DÉCHETS



DIGESTEUR



BIOMÉTHANE

Réseaux de gaz naturel  
Carburant  
Cogénération d'électricité et de chaleur

DIGESTAT



Fertilisant  
Épandage agricole

# Votre expertise

## « Réellement Positif »



# 98%

TENDRE VERS LE ZERO IMPACT NEGATIF	95%
PRESERVER LA BIODIVERSITE	100%
MILITER POUR LE 0 GASPILLAGE ALIMENTAIRE	100%
FAIRE DE NOS DECHETS DES RESSOURCES	100%
REDUIRE LES CONSOMMATIONS DE FLUIDES ET D'EAU	100%
PRODUITS D'ENTRETIEN/USAGE UNIQUE/TENUES	100%

**Vous avez  
obtenu le**







**Passeport**

**POUR  
MA**

**RESTAURATION**

**VRAIMENT ENGAGÉE**



## Réellement Partageur

- Faire une place à chacun
- Contribuer au bien-être des équipes
- Contribuer au développement des équipes
- Une restauration accessible et solidaire





## Des équipes accompagnées et formées

Formations  
suivies par :

✓ le chef  
gérant

✓ son équipe

Participant	Fonction	Sous-domaine	Cours	Date	Session	Durée
Mr CHAPPUY Marc	Chef(fe) gérant	Management	Management : La communication managériale	12/10/2022	Communication Managériale	14h
Mr CHAPPUY Marc	Chef(fe) gérant	Sociétal	Réunion d'intégration "Bienvenue" - Cadre et Agent de maîtrise	23/11/2022	Bienvenue : réunion d'intégration	7h
Mr CHAPPUY Marc	Chef(fe) gérant(e)	Environnement	Sensibilisation au gaspillage alimentaire et au tri de déchets	17/01/2023	Sensibilisation au gaspillage alimentaire et au tri de déchets	3,5h
Mr CHAPPUY Marc	Chef(fe) gérant	Qualité/hygiène	Module @pprendre - hygiène (bases)	03/02/2023	Module @pprendre - Hygiène de base	0,3h
Mr CHAPPUY Marc	Chef(fe) gérant	Informatique	Présentation de l'outil @u menu	22/02/2023	@pprendre - Utilisation pictogrammes @u menu	0,10h
Mr CHAPPUY Marc	Chef(fe) gérant(e)	Informatique	Gestion Electronique des Documents (GED)	01/03/2023	Gestion Electronique des Documents de Restoria	7h
Mr CHAPPUY Marc	Chef(fe) gérant(e)	Management	Management : Conduire un entretien professionnel	12/04/2023	L'entretien Professionnel	7h
Mr CHAPPUY Marc	Chef(fe) gérant	Informatique	Présentation de l'outil @u menu	22/02/2023	@pprendre - Utilisation pictogrammes @u menu	0,06
Mme BOUCHET Sandra	Employé(e) de restaurant	Qualité/hygiène	Module @pprendre - hygiène (bases)	25/05/2023	Module @pprendre - Hygiène de base	0,3h
Mme BOUCHET Sandra	Employé(e) de restaurant	Sécurité	Module @pprendre - sécurité	25/05/2023	Module @pprendre - Sécurité	0,3h
Mme BROQUE Nathalie	Employé(e) de restaurant	Environnement	Module @pprendre - Environnement	03/04/2023	Module @pprendre - Environnement	0,3h
Mme BROQUE Nathalie	Employé(e) de restaurant	Qualité/hygiène	Module @pprendre - hygiène (bases)	03/04/2023	Module @pprendre - Hygiène de base	0,3h
Mme BROQUE Nathalie	Employé(e) de restaurant	Sécurité	Module @pprendre - sécurité	03/04/2023	Module @pprendre - Sécurité	0,2h
Mr CHAPPUY Marc	Chef(fe) gérant(e)	Informatique	Présentation de l'outil @u menu	22/02/2023	@pprendre - Utilisation pictogrammes @u menu	0,1h
Mme BOUCHET Sandra	Employé(e) de restaurant	Qualité/hygiène	Module @pprendre - hygiène (bases)	25/05/2023	Module @pprendre - Hygiène de base	0,3h
Mme BOUCHET Sandra	Employé(e) de restaurant	Sécurité	Module @pprendre - sécurité	25/05/2023	Module @pprendre - Sécurité	0,2h
Mme BROQUE Nathalie	Employé(e) de restaurant	Environnement	Module @pprendre - Environnement	03/04/2023	Module @pprendre - Environnement	0,29
Mme BROQUE Nathalie	Employé(e) de restaurant	Qualité/hygiène	Module @pprendre - hygiène (bases)	03/04/2023	Module @pprendre - Hygiène de base	0,30h
Mme BROQUE Nathalie	Employé(e) de restaurant	Sécurité	Module @pprendre - sécurité	03/04/2023	Module @pprendre - Sécurité	0,20h

# Votre expertise

## « Réellement Partageur »



# 90%

**Vous avez  
obtenu le**

FAIRE UNE PLACE A CHACUN	67%
CONTRIBUER AU BIEN-ETRE DES EQUIPES	93%
CONTRIBUER AU DEVELOPPEMENT DES EQUIPES	93%
UNE RESTAURATION ACCESSIBLE ET SOLIDAIRE	100%





**Passeport**

**POUR MA RESTAURATION**

**VRAIMENT ENGAGÉE**



## **Réellement Collaboratif**

- Favoriser les achats de proximité
- Développer un partenariat fort : client signataire et RESTORIA
- Sensibiliser et impliquer les convives et leurs familles
- Etre membre d'un écosystème RSE



## Favoriser les achats de proximité

### Soutien à l'économie locale

#### de Proximité

- Matière première ou produit transformé dans la région du restaurant client et les départements limitrophes de cette même région

#### Grand Ouest

- Matière première ou produit transformé dans le grand Ouest de la France

#### Français

- Matière première ou produit transformé dans le territoire français (métropole et DOM-TOM)





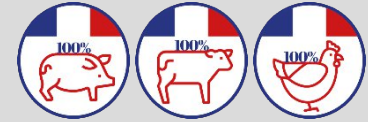
# Favoriser les achats de proximité en globalité

## Approvisionnement



**24.3 %**

Des approvisionnements globaux de proximité



**100 %**

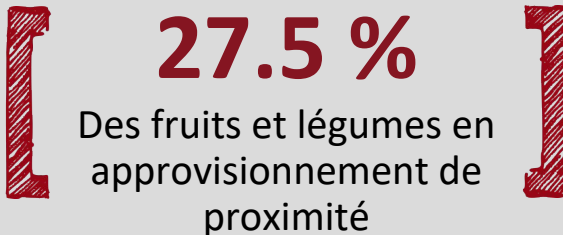
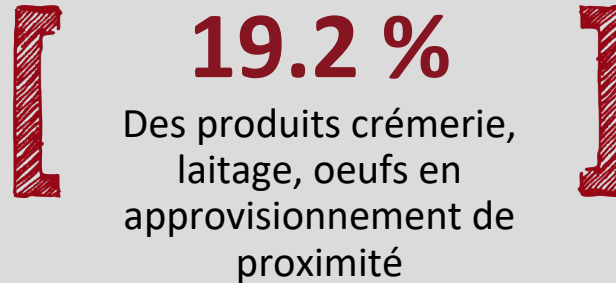
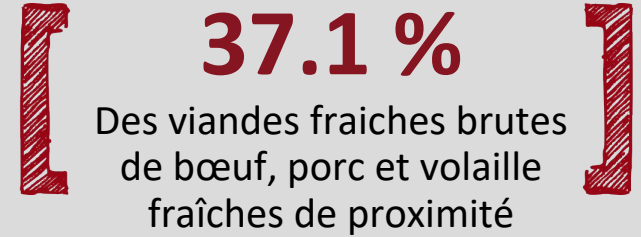
Des viandes fraîches brutes de bœuf, porc et volaille fraîches sont françaises





## Favoriser les achats de proximité par famille

### Approvisionnement





## Favoriser les achats de proximité par famille

### Approvisionnement

#### Alliances locales en direct

Producteur	Produit	Localisation
BIORET BLG, L'ATELIER DU PAIN BLG, L'ATELIER DU PAIN BLG	Boulangerie	Chanverrie
DVP LA FERRIERE	Porc label rouge	La Ferrière
EARL LA GRANGE	Légumes bio	Chanverrie
EARL LE RANGEARD	Porc	Chanverrie
EARL LES GATINES	Légumes	Chanverrie
SARL LA VENDRENNaise	Œufs bio	Vendrenne
GAEC LE TERRIER -IALF	Produits laitiers bio	Bazoges en paillers
GASTRONOME SDA	Volaille	Ancenis



## Un partenariat constructif et valorisant

- Actualité de l'année  
Rencontre producteur sur le RS Chanverrie
- Changement mis en place  
Table de tri
- Projet en cours  
Développement des achats proximité



# Votre expertise « Réellement Collaboratif »



# 85%

**Vous avez  
obtenu le**

FAVORISER LES ACHATS DE PROXIMITE	97%
DEVELOPPER UN PARTENARIAT FORT : CLIENT SIGNATAIRE ET RESTORIA	100%
SENSIBILISER ET IMPLIQUER LES CONVIVES ET LEURS FAMILLES	67%
ETRE MEMBRE D'UN ECOSYTEME RSE	40%





# Passeport



**POUR  
MA**

# RESTAURATION

## VRAIMENT ENGAGÉE



## Performance de ma restauration vraiment engagée

# Passeport Chef étoilé

93 %



POUR  
MA RESTAURATION  
VRAIMENT ENGAGÉE



# Passeport



**POUR  
MA**

# RESTAURATION

## VRAIMENT ENGAGÉE



## Vous et Nous



## Pour aller plus loin

### Vos attentes

- Développer le poisson frais et si possible achats de proximité

Etre plus acteur des animations

Mise en place d' enquête de satisfaction

# L'équipe



Siège social - Parc de l'Angevine, 49009 Angers, Cedex 01  
Tél. 02 41 21 18 30 - Fax 02 41 23 25 77 - info@restoria.fr

[www.restoria.fr](http://www.restoria.fr)

# Vos Contacts



# RESTORIA

*Vraiment cuisiner, sincèrement s'engager*

Siège social – Parc de l'Angevinière, 49009 Angers, Cedex 01  
Tél. 02 41 21 18 30 – Fax 02 41 23 25 77 – info@restoria.fr

[www.restoria.fr](http://www.restoria.fr)