

## Engagement de tous les restaurants Crous dans la démarche Mon Restau Responsable à fin 2025

Publié le 30 mai 2024, Mis à jour le 17 septembre 2024  
Catégorie(s) : Campus cook, Les Crous, Se restaurer



**LE SALON CAMPUS COOK A ÉTÉ L'OCCASION POUR LE CNOUS, RESTAU'CO ET LA FONDATION POUR LA NATURE ET L'HOMME DE SIGNER LE RENOUELEMENT DE LA CONVENTION DE PARTENARIAT POUR LA DÉMARCHE MON RESTAU RESPONSABLE. LE CNOUS S'EST DONNÉ COMME OBJECTIF L'ENGAGEMENT DE TOUS NOS RESTAURANTS UNIVERSITAIRES À FIN 2025.**

Mon Restau Responsable une démarche volontaire de progrès vers des pratiques plus responsables, sur la durée, en privilégiant la concertation entre les différents acteurs locaux impliqués.

La démarche permet aux restaurants engagées d'être conseillé sur des pistes d'amélioration pouvant concerner le choix des produits, la préparation des aliments, l'accueil, l'aspect éducatif des repas, la lutte contre le gaspillage, la formation des professionnel, ou encore les produits d'entretiens.

C'est pour les restaurants Crous un levier d'accompagnement des équipes à la mise en place des objectifs de la loi Egalim et la prise en compte les demandes sociétales exprimées par les étudiants.

## **Engagement de tous les restaurants Crous dans la démarche Mon Restau Responsable à fin 2025**

Publié le 30 mai 2024, Mis à jour le 17 septembre 2024  
Catégorie(s) : Campus cook, Les Crous, Se restaurer

L'objectif d'impliquer l'ensemble de nos restaurants d'ici fin 2025 est un objectif ambitieux, qui atteste de la volonté du réseau de s'engager pour une restauration sociale, écologique et implantée dans le territoire.

### **MON RESTAU RESPONSABLE ? RESTAU'CO ET LA FONDATION POUR LA NATURE ET L'HOMME**

RESTAU'CO, association représentant la restauration collective en gestion directe, a pour mission de favoriser le développement de la qualité des repas pour le bien-être et le plaisir des convives accueillis dans les restaurants de collectivité. Par le nombre de personnes nourries chaque jour, les enjeux de ce secteur sont nombreux : sociaux, environnementaux, économiques, santé.

Reconnue d'utilité publique, apaisante et non-confessionnelle, la Fondation pour la Nature (FNH) et l'Homme agit avec exigence et dans le dialogue pour que les solutions écologiques deviennent la norme de nos vies, sans laisser personne de côté. En plaçant l'humain au cœur de ses actions, elle lève les blocages économiques, politiques, psychologiques et sociaux qui entravent cet horizon, seul choix d'avenir.

En 2011, RESTAU'CO et la FNH ont travaillé sur des solutions pour accompagner les restaurants de collectivité dans leur démarche responsable. En 2016, ils ont développé la démarche Mon Restau Responsable®, garantie participative de la restauration collective.