



FONDATION
POUR LA NATURE
ET L'HOMME



SÉANCE PARTICIPATIVE DE GARANTIE

ARIAT, 20 avril 2023

Une démarche validée par



Partenaires FNH Partenaires Restau'co



Mot de bienvenue Serge LADOIS Président ARIAT



Visite du restaurant
suivant la marche en avant
des produits



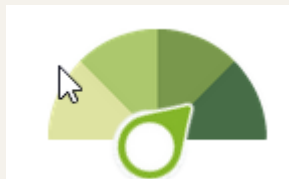
Les étapes
de la démarche

2023

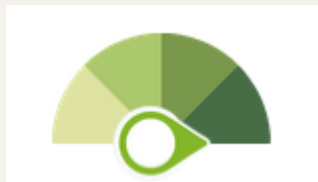
2025



Bien-être des convives



Qualité nutritionnelle



Locaux

Le Bien-être





Échange sur le respect des engagements

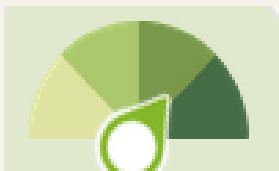
**Le RIAT a déjà atteint un bon
niveau sur ces différents
indicateurs**

2023

2025



Agriculture responsable



Proximité



Cuisine

L'Assiette responsable





Echange sur le respect des engagements

La prestation du RIAT est d'un bon niveau, les produits bruts utilisés sont de qualité et l'équipe de cuisine apporte une valeur ajoutée significative au niveau des plats préparés

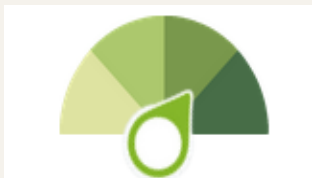
Un effort sera réalisé sur les produits Bio de proximité.

2023

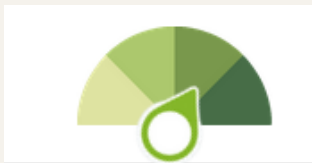
2025



Gaspillage et déchets



Economies d'eau et d'énergie



Produits d'entretien

Les Eco-gestes





Echange sur le respect des engagements

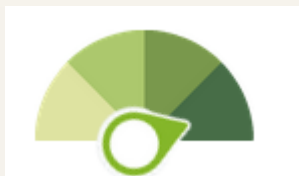
Sur la nouvelle cité, avec le futur RIAT, grâce à des équipements plus performants et une nouvelle logistique des locaux, des progrès en matière de performance énergétique, de tri des déchets et de maîtrise du gaspillage alimentaire seront réalisés.

2023

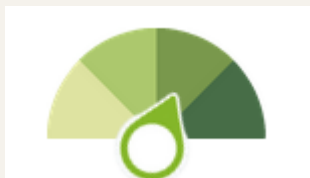
2025



Engagement social



Travail avec les acteurs du territoire



Sensibilisation et implication

L'Engagement social
et territorial





Echange sur le respect des engagements

Globalement, le niveau du RIAT sur ces différents indicateurs est bon. Cependant, un gros effort sera réalisé sur la formation du personnel et plus particulièrement l'équipe de cuisine

Un apprenti va être recruté.



Règles de vote :

- Votants : tous les participants sauf le personnel du restaurant
- Bulletin secret, abstention non comptabilisée
- Majorité des $\frac{3}{4}$: garantie pour 2 ans
- Entre la moitié et les $\frac{3}{4}$: garantie pour 1 an
- Moins de la moitié : pas de garantie, perte du logo, 1 an de délai avant d'organiser une nouvelle séance de garantie

Vote de la garantie



que le restaurant a réellement progressé



Les nouveaux engagements





Réaliser une enquête satisfaction usagers.

Bien-être





Augmenter la proportion de produits Bio locaux en fruits et légumes, pour atteindre 9% à 10% de produits Bio d'ici deux ans, (actuellement 5%).

Proposer quelques desserts vegan (sans lait, beurre, crème ...), soit 19200 desserts végan/an.

L'Assiette responsable



Améliorer les procédures de lutte contre le gaspillage : mettre en place un outil d'enregistrement hebdomadaire, par administration partenaire, de la position des agents en présentiel ou en distanciel (télétravail). Afin de mieux appréhender le potentiel de fréquentation du restaurant, ajuster au plus près les commandes M.P et la fabrication. Enfin, impliquer clairement et fermement les administrations partenaires dans la gestion quotidienne du restaurant.

Mise en place, courant 2025 sur le futur restaurant inter administratif (nouvelle cité), de la future machine à laver la vaisselle (économie d'eau, d'énergie, de produits lessiviels).



Les Eco-gestes



Développer la formation du personnel de restauration :

- Formation des "cuisinants" aux techniques de cuisson basse température.
- Formation aux techniques culinaires végétariennes.
- Initiation à un logiciel de gestion et de conduite d'un site en restauration collective.
- Formation à l'utilisation et au suivi des matériels et équipements de cuisine à commande digitalisée (futur RIA-nouvelle cité).
- Formation management des encadrants.
- Formation aux techniques de préparation des repas pour une crèche (futur RIA-nouvelle cité).
- Formation aux techniques d'Achats (missions Acheteur).

Faire participer des producteurs aux animations développement durable.

Recrutement d'un apprenti.



L'Engagement social et territorial





Questions & remarques



Merci !

