



Des acteurs de la restauration collective mènent une action commune exemplaire pour le développement durable

Le Menu 2 fois BON est une opération collective qui s'adresse à tous les types de restauration collective : **la restauration scolaire, d'entreprise, d'administration, hospitalière...** afin de promouvoir le lien **alimentation/santé**, **favoriser les produits frais, de saison, issus de filières locales et de qualité.**

Impacts 2018 : 47 établissements participants sur toute la France pour 190 000 repas 2foisBON servis

- **373 tonnes de CO2 économisés, l'équivalent de 2143 trajets Toulouse/Paris en voiture**
- **655 tonnes de produits locaux et 658 tonnes de produits de saison servis**
- **100% des participants souhaitent renouveler un Menu 2foisBON dans l'année**

Nos missions :

- accompagner les équipes de restaurations dans de nouvelles pratiques alimentaires
- sensibiliser les convives à de nouvelles pratiques de consommation



Comment participer ?

- Pour participer à notre opération Menu 2foisBON, l'établissement s'inscrit sur notre [site](#). La participation est gratuite !
- L'établissement s'engage à respecter notre charte d'engagement
- Nous accompagnons l'établissement dans la construction de ses menus et dans la communication auprès de ses convives, notamment grâce à un kit d'accompagnement
- L'établissement s'engage à appliquer ces nouvelles pratiques lors d'une opération collective regroupant l'ensemble des restaurants inscrits. Cette opération se déroule le plus souvent lors de la semaine du développement durable et permet de servir le même jour à l'ensemble des convives des établissements un « Menu 2foisBON » agrémenté de différentes animations.
- L'établissement devient autonome pour construire autant de menu 2foisBON qui le souhaite et dispose de l'ensemble des outils pour le faire.

Notre charte d'engagement :

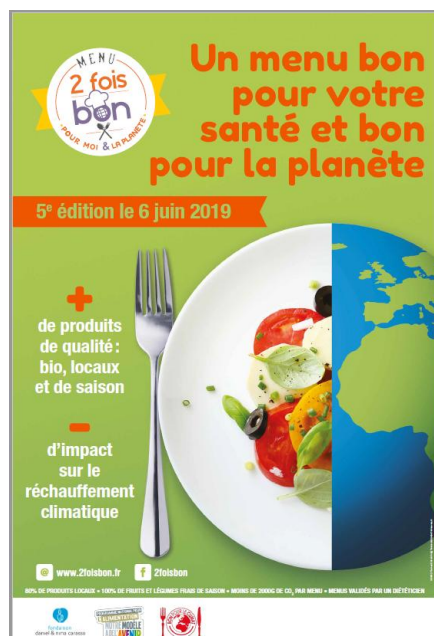
1. **Ecologique :**
La consommation de CO2 est inférieure à 2000 gCO2e / couvert
2. **Local :** 80% des ingrédients sont locaux (< à 200 km)
3. **De saison :** 100% des produits fruits/légumes frais sont de saison
4. **Utiliser et nous communiquer les éléments de bilan de l'éco calculateur** de notre partenaire « Bon Pour le Climat »
5. **Promouvoir l'opération** en interne et en externe via le kit communication que nous vous fournissons

Kit d'utilisation :

Si vous participez à l'évènement Menu 2foisBON pour cette nouvelle édition, nous mettons à votre disposition un kit d'accompagnement :

Dans ce kit vous trouverez :

- Des exemples de menus élaborés par nos nutritionnistes/diététiciennes/chefs participants qui permettent de réduire de 30% à 50% les émissions de Gaz à Effet de Serre (GES).
- Un accompagnement dans l'utilisation de l'éco calculateur de notre partenaire « Bon pour le Climat » permettant de connaître
 - la cohérence de la saisonnalité des ingrédients choisis
 - le poids CO2 par couvert
 - la répartition du poids CO2 par aliment
 - le poids des produits de saison
 - le poids des produits locaux
 - le total des calories par couvert
 - le total des protéines par couvert
 - la présence potentielle d'allergènes
- Des guides méthodologiques qui expliquent notre démarche et vous accompagnent dans sa mise en œuvre.
- Des supports de communication : affiches, flyers, chevalets, badges ... qui permettent une sensibilisation efficace de vos convives.
- Un bilan permettant de communiquer les gains environnementaux de votre menu 2foisBON



Historique :

- En 2015, la Clinique Pasteur lance un menu Bas carbone dans le cadre de la COP 21 suivant la méthodologie de l'ADEME. Cette opération est un succès puisque les 1200 repas servis ce jour là permettent d'économiser 35,9% de CO2 soit 204,8 Kg. Une première action en faveur de la réduction des émissions de gaz à effets de serre sur Toulouse.
- En 2016, l'association SYNETHIC avec Restau'Co réunissent un collectif de restauration collective afin d'étendre ce dispositif dans plusieurs restaurants d'entreprises et cantines scolaires. Ainsi dans le cadre de la semaine du développement durable : **La Cuisine Centrale de Toulouse** (32000 repas par jour), **la régie de restauration de Blagnac** (2400 repas par jour), **la restauration de la communauté de commune Axe Sud** (2150 repas par jour), **l'ASEI restauration de Ramonville-Saint-Agne** (2080 repas par jour) et la **Clinique Pasteur** (1200 repas par jour) ont servi le vendredi 3 Juin 2016 des repas économe en émission de Gaz à effet de serre. 40 000 repas « bas carbone » sont distribués, soit une économie d'environ 38 tonnes de CO2 (selon la méthodologie de l'ADEME). Ces différents services de restauration ont établi un menu en tenant compte de la qualité des produits, de leur origine et de leur mode de production.
- En 2017, l'opération est baptisée "Menu 2foisBON" et une communication identitaire est déployée pour attirer d'autres participants plus largement dans le sud-ouest. L'objectif de servir 100 000 repas lors de la journée du Jeudi 1er Juin a été quasiment atteint et montre un réel intérêt des restaurations collectives et surtout la faisabilité pour toutes les structures de mener une telle opération et ainsi faire évoluer les pratiques et consciences.
- En 2018, l'opération devient nationale avec près de 50 établissements participants pour **190 000 repas 2foisBON servis**. Ce sont **373 tonnes de CO2 économisés, l'équivalent de 2143 trajets Toulouse/Paris en voiture, 655 tonnes de produits locaux et 658 tonnes de produits de saison servis et 100% des participants qui souhaitent renouveler un Menu 2foisBON dans l'année**

Rejoignez-nous ! <https://www.2foisbon.fr/comment-s-engager>

