

Philippe Muscat : un pionnier de la démarche Mon Restau Responsable® toujours aussi investi !

Seulement un an après avoir présenté ses premiers engagements, le RIL, site pilote de la démarche fondée par la Fondation pour la Nature et l'Homme et le réseau Restau'co, obtient en juin 2016 la reconnaissance de ses progrès et l'attribution de la garantie Mon restau responsable®.

Pionnier de la démarche il y dix ans, Philippe Muscat reste toujours aussi investi. Preuve en est : il travaille déjà à sa 5^e séance de présentation des nouveaux engagements de 2025-2027 qui se tiendra publiquement devant les invités concernés : convives, fournisseurs, associations, élus locaux. Autant de partenaires qu'il a toujours tenu à associer à son action pour qu'ils participent à la définition des objectifs et à la construction du projet. Il a ainsi imaginé plusieurs moyens d'impliquer collaborateurs et convives dans des choix parfois difficiles comme récemment l'arrêt de la vente de bouteilles d'eau plastique qui n'est pas sans conséquence pour ses marges. Fidèle à ses convictions il redouble de pédagogie en interne pour expliquer et démontrer les bénéfices à long terme des changements de comportements. De même pour la vente à emporter, où il prend le parti de ne plus proposer de salade de fruits ou de préparations nécessitant l'usage d'un contenant jetable, leur préférant un choix varié de fruits frais de saison ou de gâteaux faits maison à manger « à la main ».

Toute cette décennie, Philippe Muscat est monté en puissance dans le fait maison. Il a donc noué des partenariats directs avec des éleveurs et producteurs locaux, travaillé en

interne sur le développement de QR Codes sur chaque étiquette (entrées, desserts) pour que le convive puisse identifier les allergènes, renoncé à l'aluminium et autres matières à usage unique et fait de la pêche écoresponsable un vrai sujet ! Autant de mesures autour desquelles Philippe Muscat valorise les produits, les métiers et le savoir-faire des hommes, notamment grâce à des écrans installés dans le nouveau restaurant où des vidéos mettent en avant les mains qui travaillent le produit, recontextualisant l'offre d'une restauration collective engagée.

LA RESTAURATION COLLECTIVE RESPONSABLE AU RIL, C'EST QUOI ?

★ **Les fondamentaux d'une assiette responsable** : une alimentation saine et une cuisine de proximité répondant aux enjeux environnementaux.

Par exemple Philippe Muscat ne propose plus de bar à salade, synonyme de surconsommation, lui préférant la juste consommation avec une offre de plats végétariens visuellement appétissants, variés et proposés dans des assiettes noires facilement repérables parmi les autres préparations.

★ **Le bien être des convives** d'une part, et celui du personnel d'autre part, auquel il prête une attention toute particulière pour qu'il soit

PHILIPPE MUSCAT, DIRECTEUR DU RESTAURANT INTER-ADMINISTRATIF DE LYON (RIL)



DÉMARCHE CRÉÉE PAR



bien formé et sensibilisé, apte à répondre aux questions, et le **maintien des investissements** optimisant l'ergonomie des salariés en production.

★ **Des écogestes** abordant les questions relatives à la réduction de la consommation d'eau et son possible recyclage dans le restaurant, une étude portant les modes de cuisson (de nuit, en heures creuses), la structuration de la collecte des déchets et leur valorisation. Autant de réflexions engagées pour lutter contre le gaspillage alimentaire (notamment du pain) qui, bien expliquées et argumentées, toujours dans une logique d'échange et bien planifiées permettent d'améliorer les pratiques en restauration collective.

★ **L'ancrage dans le territoire avec l'accueil des producteurs** : partant du constat qu'il existait une méconnaissance des uns et des autres, Philippe Muscat invite les agriculteurs à visiter le RIL, leur donnant la parole pour expliquer leur métier et leurs produits. Pour prolonger l'idée de ces rendez-vous, des paniers de produits issus de l'agriculture locale et engagée sont régulièrement proposés à la vente grâce à un marché au sein du RIL. Pour accompagner ce travail avec les acteurs du territoire, un tableau d'information affiche dans le restaurant la composition et les infos nutritionnelles des produits cuisinés, sensibilisant à la saisonnalité, à la provenance des viandes, aux modes de cultures des légumes... Sont également mises à disposition des convives toutes les recettes et leurs compositions grâce à des QR Codes donnant accès à une application.

LE DYNAMISME DE PHILIPPE MUSCAT RÉCOMPENSÉ

À entendre Philippe Muscat présenter avec enthousiasme tout ce qu'il a patiemment mis en place au fil des années, on comprend que son dynamisme et son esprit d'innovation lui ont valu d'être reconnu par ses pairs et récompensé devant 250 professionnels du secteur du prix de la meilleure initiative en restauration collective pour son travail sur le fait maison et sur la précarité alimentaire lors de la 1^{re} édition en 2024 des [Ze Awards de la Restauration Collective](#).

Une gratification qui l'honore et qui l'encourage à poursuivre ses efforts au sein du RIL et dans l'accompagnement d'autres acteurs de la

restauration collective qui font appel à son expérience et sollicitent ses conseils. Il faut dire qu'après dix ans d'engagements tenus, il fait figure de référence et tient des propos encourageants rappelant aux intéressés la singularité de la démarche Mon restau Responsable® : *« il n'y a pas d'injonction de calendrier, ni de programme de mesures imposées. Chaque structure construit son projet de transition à partir de ses acquis, de ses contraintes financières, sans aucune sorte de compétition avec les autres sites de restauration collective »*. Pas de jugement ou de notation, bien au contraire; après avoir réalisé une auto-évaluation de ses pratiques en matière de développement durable permettant de pointer ses points forts et ses points faibles, chaque structure progresse à son rythme, l'important étant de s'inscrire dans une démarche « vivante », pour reprendre les termes de Philippe Muscat car *« Aller dans la démarche, c'est déjà être engagé. Autrement dit le chemin importe autant que le résultat »*. Une maxime qu'il a fait sienne quand sollicité pour une visite technique chez un collègue, il rassure avec bienveillance un nouveau partenaire. C'est ainsi qu'il défend la construction d'une communauté de structures engagées dans Mon restau Responsable® où chacun s'entraide, s'inspire des réussites des uns, apprend des difficultés des autres, toujours dans la bienveillance.

ENFIN IL RÉPÈTE À L'ENVI QUE MON RESTAU RESPONSABLE® EST UN OUTIL PAS UNE BAGUETTE MAGIQUE !

Partant d'une phase d'auto-évaluation, il faut certes s'inspirer de l'expérience des pratiques qui fonctionnent chez les uns et les autres mais chercher son propre chemin pour s'améliorer et accepter les obstacles qui, parfois, obligent à revoir ou à remettre à plus tard ses engagements.

Et il lui est toujours bon de rappeler que *« la démarche Mon Restau Responsable® n'est ni un label, ni un classement : elle ne distribue pas de bonnes ou de mauvaises notes, elle ne sanctionne pas les pratiques, au contraire elle accompagne dans leur démarche de progrès les acteurs de la restauration collective souhaitant innover pour offrir une prestation de qualité dans les restaurants scolaires, hospitaliers ou d'entreprise »*.

