

Une stratégie conjuguée à un plan d'actions sur 3 ans

Ce vendredi 8 juillet 2016, à Minatec Grenoble en présence de nombreux partenaires, les 14 membres¹ du CIEC ont signé une convention de gouvernance leur permettant d'appliquer une stratégie exemplaire en termes de restauration collective responsable et durable.

Les villes de Fontaine, de Grenoble et de Sassenage élues au collège des collectivités et le CEA Grenoble, STMicroelectronics, CE Thalès Valence et Schneider Electric élus au collège des établissements ont ensuite désignés Mr Bruno Renard, Coordinateur RSE du CEA Grenoble comme Représentant du CIEC.

Il devra être le garant de la mise en œuvre du plan d'actions sur 3 ans, centré sur l'ancrage territorial, le respect de la biodiversité et de l'environnement, notamment le développement de l'agriculture biologique de proximité, l'éthique des pratiques et la juste rémunération des acteurs du champ à l'assiette.

Ainsi, les objectifs portés par tous les membres pour 2017 sont :

- 40% minimum de produits relevant de l'alimentation durable en valeur d'achat, de proximités, de saison, de signes de qualité (produits labellisés) **dont 5% de produits bio de proximité minimum en année 1**
- 1 plat végétarien par semaine **minimum**
- **saisonnalité**: valorisation des kiwis et des tomates fraîches locaux et de saison (le kiwi en hiver, la tomate en été)
- % frais : indicateur à définir pour 2017 après analyse de l'état des lieux à établir en 2016
- **social**: Formation des équipes de restauration au fondement de la restauration responsable et durable : « du champ à la cuisine et de la cuisine au champ » (formation de l'équipe managériale de chaque restaurant en 2017)
- mise en place d'actions pour lutter contre le gaspillage alimentaire et la valorisation des déchets

¹ La ville de Grenoble, ville de Fontaine, ville de Sassenage, ville de Montaud, CEA de Grenoble, Orange, le Groupe Casino, La Poste, CE Thalès Valence, STMicroelectronics Grenoble, ESRF, Schneider Electric, Somfy, Salomon-Mavic présents ou représentés

- création de 2 groupes de travail, « Communication active auprès des convives » et « Analyse du juste prix pour tout acteur du champ à l'assiette ».

Ces thématiques, socles du CIEC, seront élargies progressivement par le biais d'indicateurs pertinents selon les attentes sociétales et les demandes des membres.

Ainsi, au préalable, chaque membre donneur d'ordre du CIEC doit connaître les produits achetés et leur impact sur l'environnement.

Les 14 membres du CIEC souhaitent que cette dynamique se développe et sont prêts à accueillir de nouveaux membres qui partagent les mêmes valeurs pour tendre ensemble vers une restauration collective responsable et durable.

Le Syndicat National de la Restauration Collective a souhaité cosigner ce communiqué de presse pour afficher sa volonté d'engager un partenariat réel et durable avec le CIEC. A l'unanimité les membres du CIEC acceptent cette proposition.

- Pour toute prise de contact ou renseignement :

contact.ciec@gmail.com

www.conseil-restauration.com FL Conseil (cabinet de conseil en restauration collective et durable, AMO du CIEC)