

CHARTRE D'ENGAGEMENT

VOCATION DU COMITÉ

Le label Virage à Table® propose un moyen de reconnaissance et de valorisation des restaurants collectifs dont les acteurs sont concrètement engagés dans une démarche cohérente de responsabilisation sociale et écologique.

L'ensemble des personnes ayant sollicité la labellisation se trouve accompagné, encouragé et soutenu pour assurer le perfectionnement et la pérennité de leur démarche pour un restaurant collectif vertueux quant à ses pratiques, ses achats et ses consommations.

COMPOSITION DU COMITÉ

Mentionner les membres et leurs secteurs de compétence

- Collège agricole : Gérard Gayet, producteur biologique
- Collège Santé/Nutrition : Patricia Bretones, Praticien Hospitalier Endocrinologie Pédiatrique
- Collège Environnement : Jean-Luc Fessard, Fondateur de "Bon pour le Climat"
- Collège des donneurs d'ordre : Bruno Renard, Président du CIEC
- Collège Restauration : Eddy Fournia, Chef de cuisine Formateur - Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de GRENOBLE - Hôtel-Restaurant Lesdiguières***
- Collège philosophie : Léonie Varobieff, Doctorante en philosophie -
- **Collège Sciences économiques** : en cours

ENGAGEMENTS DES MEMBRES DU COMITÉ

Par la signature de la présente charte, les membres du comité s'engagent à :

LOYAUTÉ

1. L'impartialité et l'indépendance dans l'évaluation et l'expertise qu'ils assurent pour chaque dossier et auprès de chaque candidat.

PÉDAGOGIE

2. Vouer leurs compétences, connaissances et savoir-faire au service de l'accompagnement des candidats, afin de contribuer à leur évolution pour une restauration collective responsable et durable.

RECONNAISSANCE

3. Considérer et reconnaître toutes les démarches économiques, sociales, environnementales et de gouvernance participant à la construction d'une restauration collective adaptée aux grands enjeux du XXI^e siècle.

DISCERNEMENT

4. Différencier les démarches responsables objectives de celles insuffisantes pour une reconnaissance sociétale effective.

COLLÉGIALITÉ

5. Adopter une posture collaborative et de recherche de consensus, permettant d'étudier chaque cas collectivement, dans le cadre d'une analyse pluridisciplinaire valorisée.

CONNAISSANCE

6. Assurer une veille relative à l'objet du label : alimentation durable, enjeux agricoles, économiques et politiques, enjeux écologiques, législation, innovations et apports de la recherche.

INTÉGRITÉ

7. L'égalité de traitement et de reconnaissance des candidats assurés par le principe de non-discrimination.

TRANSPARENCE

8. Adopter une stratégie et des critères d'évaluation transparents afin de donner à voir ce qui légitime l'obtention de chaque labellisation.

ADAPTABILITE

9. Être capable d'adapter les critères de la labellisation, en fonction du contexte législatif et sociétal.

AUDACE

10. Valoriser les engagements pro-actifs au-delà de la législation et des normes en vigueur dans le secteur de la restauration collective concernée.

ENGAGEMENT RÉCIPROQUE ENTRE LES MEMBRES DU COMITÉ

Afin d'assurer le bon fonctionnement du comité de labellisation ainsi que son intégrité, les membres s'engagent entre eux à :

1. Reconnaître à chaque membre la légitimité de sa présence pour siéger au sein du comité, de par son expérience, sa compétence, son savoir-faire et sa probité.
2. Accorder une considération égale à l'analyse et aux arguments de chacun.e, en respectant sa voix en tant que membre, son temps de parole, ainsi que la valeur de son propos.
3. Déclarer tout élément susceptible d'être considéré comme pouvant s'apparenter à un conflit d'intérêts ou pouvant altérer la pertinence de son jugement.
4. Appliquer les principes éthiques de responsabilité et de durabilité au sein du comité pour assurer la cohérence de sa démarche et son intégrité.
5. Transmettre et faire preuve de convivialité et de pédagogie avec chaque membre du comité dans un objectif d'acculturation commune.


Fait à Grenoble le 3 juillet 2020

Signataires

Pour le collège agricole : Gérard Gayet, producteur biologique



Pour le collège Santé/Nutrition : Patricia Bretones, Praticien Hospitalier Endocrinologie Pédiatrique



Pour le collège Environnement : Jean-Luc Fessard, Fondateur de "Bon pour le Climat"



Pour le collège Restauration : Eddy Fournas, Chef de cuisine Formateur - Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de GRENOBLE - Hôtel-Restaurant Lesdiguières***



Pour le collège philosophie : Léonie Varobieff, Doctorante en philosophie



Pour le collège des donneurs d'ordre : Bruno Renard, Président du CIEC

