

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

23 NOVEMBRE 2020



## Webinar pour une restauration 100 % durable

*Lancement du label Virage à table®*

*Le 4 novembre dernier, le label Virage à table® est né, label dédié à la restauration collective pour mettre en avant les établissements engagés vers une restauration 100% durable.*

Le **label Virage à table®**, créé pour les donneurs d'ordre, valorise l'ensemble des acteurs impliqués « du champ à l'assiette », s'inscrit au croisement des 17 Objectifs de Développement Durable de l'ONU, de la norme ISO 26000 et de la loi EGALIM. Le référentiel compte près de 40 indicateurs construits sur l'ensemble des ambitions publiques actuelles en lien avec la restauration collective : textes de loi, normes ou plans nationaux actuels comme le Plan National de Nutrition Santé, etc..

Ecosystémique, le label interroge le fonctionnement et l'environnement du restaurant : l'alimentaire, les fluides, le matériel et équipement, la politique sociale, les déchets, la satisfaction convives, etc. L'ensemble est jugé par un comité de labellisation indépendant, regroupant 6 experts de disciplines variées, dont la décision est appuyée sur un plan d'actions construit par les acteurs.

D'autres restaurants sont aujourd'hui engagés dans des démarches de transformation. Adapté à tout type d'établissements privés ou publics, le label, **parrainé par Régis Marcon, Chef étoilé\*\*\***, espère voir démultiplier les démarches pour démontrer qu'une nouvelle restauration doublement engagée pour la satisfaction convives et les enjeux environnementaux est possible.

**Pour en savoir plus :** [le Label Virage à table®](#)

*Le restaurant **Orange Olivier de Serres, Paris 15ème**, est le premier restaurant labellisé Virage à table®.*

Le restaurant a ainsi démontré des résultats exemplaires en matière d'alimentation durable, de développement de la biodiversité, de réduction de l'empreinte carbone, de réduction des emballages ou de sensibilisation des acteurs.

**En synthèse, quelques résultats atteints :**

- 55 % d'alimentation durable (selon la loi EGALIM), dont 37 % de produits bio
- 85 % de produits bruts utilisés
- Une gouvernance partagée

### **Contacts presse :**

**CIEC (Club Inter-Établissements et Collectivités) :** [ciec-rc.fr](http://ciec-rc.fr)

Bruno Renard, Président du CIEC – [bruno.renard@cea.fr](mailto:bruno.renard@cea.fr)

**FL Conseil :** [conseil-restauration.com](http://conseil-restauration.com)

Perrine Gaydon – [perrine@conseil-restauration.com](mailto:perrine@conseil-restauration.com)