

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE

2 NOVEMBRE 2020



## Webinar pour une restauration 100 % durable



*De l'intention positive à l'action*

*Avec la participation de*

*Julien Denormandie*, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation  
*Régis Marcon*, Chef étoilé\*\*\*, Parrain du label Virage à table®

**Le 4 novembre prochain, à 11h, le Club des donneurs d'ordre CIEC, Orange et le cabinet FL CONSEIL invitent l'ensemble des acteurs de la restauration pour présenter et échanger autour de deux outils « clés en main » en faveur de la transformation de la restauration collective vers un modèle 100 % durable.**

En réponse à la volonté de nombreux donneurs d'ordre et aux enjeux de la loi EGALIM, seront présentés la méthodologie **Virage à table®** et le label homonyme afin de valoriser et mettre en lumière les établissements passés de l'intention positive à l'action !

La méthodologie Virage à table® est d'abord une méthodologie progressive, prenant en compte l'écosystème du restaurant : l'alimentaire, les déchets et emballages, les fluides, etc. L'accompagnement proposé intègre la formation des équipes, la communication conviviale et surtout l'évaluation de chaque étape vers une restauration 100% Durable.

Créé pour récompenser tous les acteurs impliqués et officialiser les démarches de transformation, le **label Virage à table®** est ouvert à tous et basé en premier lieu sur les critères de la loi EGALIM. Un questionnaire d'auto-évaluation permet de situer les établissements. Un audit, appuyé sur un référentiel testé et approuvé, et une soutenance devant un comité indépendant permettent de valoriser et récompenser les acteurs.

Parce qu'aujourd'hui, aucune restauration ne peut se développer sans prendre en compte notre agriculture, le professionnalisme des cuisiniers et la santé de la planète et de nos convives, rendez-vous le 4 novembre pour comprendre et oser mettre en œuvre de nouvelles pratiques.

**FL Conseil** : Cabinet de conseil en restauration engagé auprès des donneurs d'ordre dans le pilotage de leur restauration.

Notre objectif est de faire évoluer la restauration vers une restauration plus durable, source de plaisir et de satisfaction et respectueuse des enjeux environnementaux, sociaux et économiques.

Plus d'informations : [conseil-restauration.com](http://conseil-restauration.com)

**CIEC (Club Inter-Établissements et Collectivités)**: club de donneurs d'ordre (publics et privés, collectivités et entreprises) en restauration collective.

Notre objectif commun est d'appliquer une stratégie exemplaire en termes de restauration collective responsable et durable.

Plus d'informations : [ciec-rc.fr](http://ciec-rc.fr)

**Contacts presse :**

Perrine Gaydon, FL Conseil – [perrine@conseil-restauration.com](mailto:perrine@conseil-restauration.com)  
Bruno Renard, Président du CIEC – [bruno.renard@cea.fr](mailto:bruno.renard@cea.fr)

# PROGRAMME WEBINAR VIRAGE À TABLE®

Avec la participation de  
**Julien Denormandie**, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation,  
et de **Régis Marcon**, Chef étoilé\*\*\*, Parrain du Label Virage à table®.

• • •

## INTRODUCTION

Par **Julien Denormandie**, Ministre de l'Agriculture et de l'Alimentation  
Par **Bruno Renard**, Président du CIEC\*, Responsable RSE CEA Grenoble  
Par **Bruno Dubu**, Direction Déléguée de la Restauration - Groupe Orange

## ACTE 1 : VIRAGE À TABLE®

### OUTIL DE TRANSFORMATION POUR UNE RESTAURATION 100% DURABLE

Qu'est-ce que Virage à table® ?

Par **Florence Liautaud**, Cabinet de Conseil en restauration responsable et durable

Virage à table® au service de la loi Egalim

Par **Richard Schmit**, Secrétaire général de l'Institut national du Travail de l'Emploi et de la Formation professionnelle

En image : retour sur la transformation du restaurant Olivier de Serres - Groupe Orange

## ACTE 2 : LE LABEL VIRAGE À TABLE®

### OUTIL DE VALORISATION POUR UNE RESTAURATION 100% DURABLE

Présentation des membres du Comité de labellisation

Par **Dominique Sauvage**, Vice Président du CIEC

Lancement du label Virage à table®

Par **Bruno Renard**, Représentant du Comité de Labellisation

## CONCLUSION

Par **Régis Marcon**, Chef étoilé\*\*\* Saint-Bonnet-Le-Froid (43)

## ACTE 3 : ÉCHANGES ET RÉPONSES AUX QUESTIONS

Animation par Léonie Varobieff,  
Conférencière, consultante et enseignante en philosophie



\*Club inter établissements et collectivités pour une restauration collective responsable et durable

Pour s'inscrire, [cliquez-ici](#)