



## Pourquoi labelliser?

- ❖ *Marquer une évolution importante par un Jalon,*
- ❖ *Récompenser,*
- ❖ *Fidéliser,*
- ❖ *Motiver,*



# Pour quels donneurs d'ordre ?

## La restauration collective

- 1** *Entreprises et administrations (segment de lancement)*
- 2** *Établissements d'enseignement, armée, ...*
- 3** *Établissements à caractère sanitaire et social*

## La restauration commerciale (en cours de réflexion)

# Labelliser, par qui?

Comité de labellisation

- ❖ **Comité indépendant** constitué de 7 collèges :
  - ✓ Collège agricole
  - ✓ Collège restauration - Enseignement
  - ✓ Collège donneur d'ordre
  - ✓ Collège environnemental
  - ✓ Collège santé - médecine
  - ✓ Collège sciences sociales
  - ✓ Collège « économie » (à venir)
  
- => Comité pluridisciplinaire “du champs à l'assiette”

# Comité de Labellisation

= Charte éthique

## 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.

## 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<sup>e</sup> 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

## 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

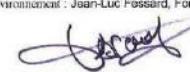
Pour le collège agricole : Gérard Gayet, producteur biologique



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



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



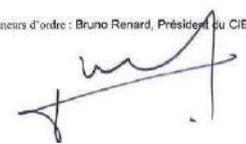
Pour le collège Restauration : Eddy Fournas, Chef de cuisine Formateur - Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme de GRENOBLE - Hôtel-Restaurant Lesdiguières\*\*\*



Pour le collège philosophie : Léonia Vérobieff, Doctorante en philosophie



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



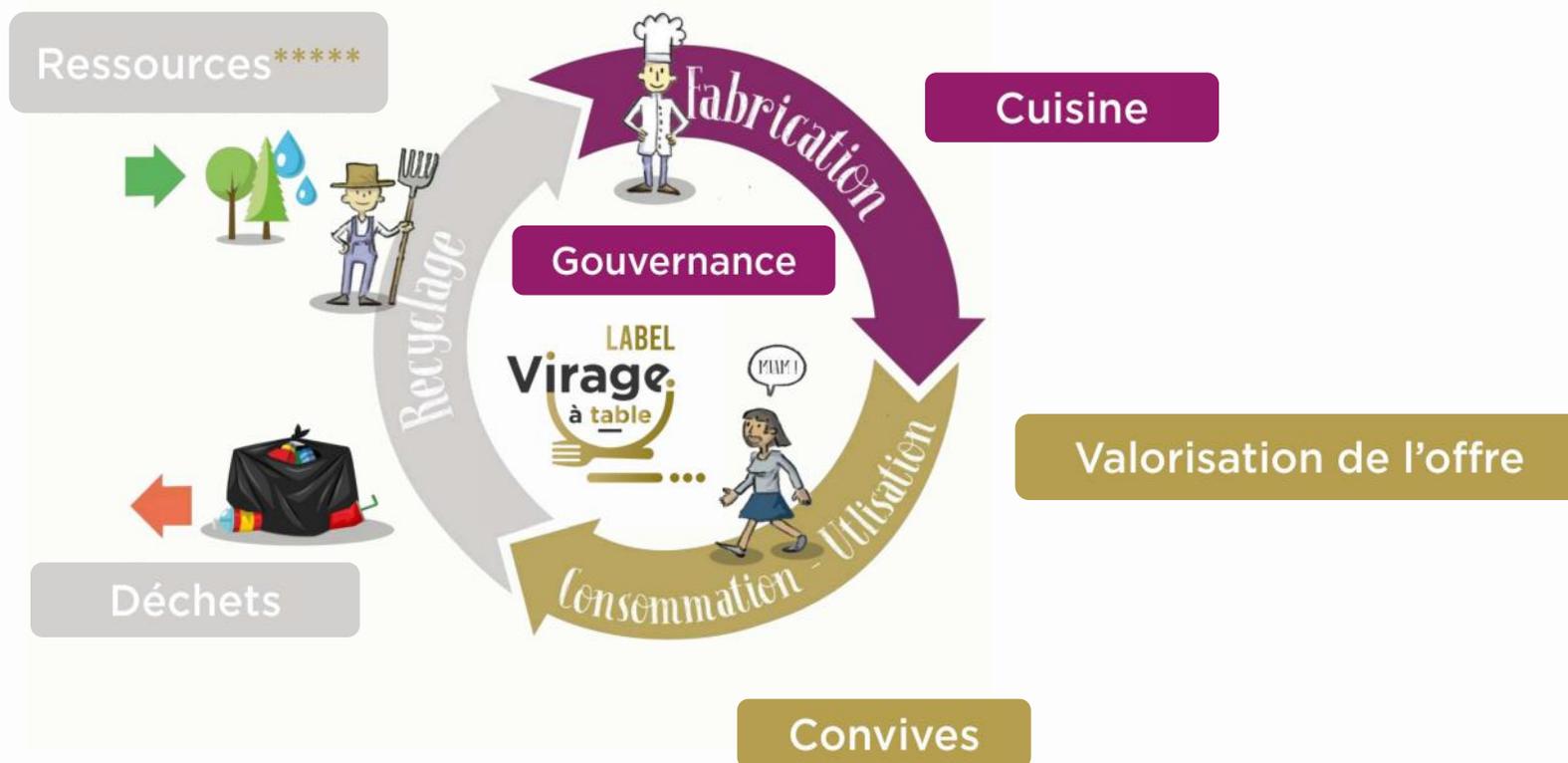
# Auditer, avec quel outil?

Référentiel d'audit



# Référentiel d'audit systémique

= 38 critères majoritaires



# Délibérer, avec quel outil?

Référentiel qualitatif

- ❖ *Les 5 thématiques d'analyse approfondies*
  - ✓ *La démarche de transformation*
  - ✓ *Les produits et les pratiques*
  - ✓ *Le social management*
  - ✓ *La qualité : "le bien manger"*
  - ✓ *Le projet de restauration durable - Et demain ?*

# Comité de Labellisation

## Le rôle

- ❖ *Avis sur le référentiel Virage à table®*
- ❖ *Audition du restaurant candidat*
- ❖ *Délibération pour décision à l'unanimité*
- ❖ *Expertise et Conseil*

# Processus de labellisation en 4 étapes



1

## Phase probatoire : Constitution du dossier candidat

- *Prise de connaissance du processus de labellisation, du référentiel*
- *Auto-évaluation*

2

## Audit du site par FL CONSEIL

- *Evaluation de la conformité des pratiques / au référentiel*
- *Rapport d'audit co-signé par les parties*

3

## Soutenance devant le Comité de labellisation

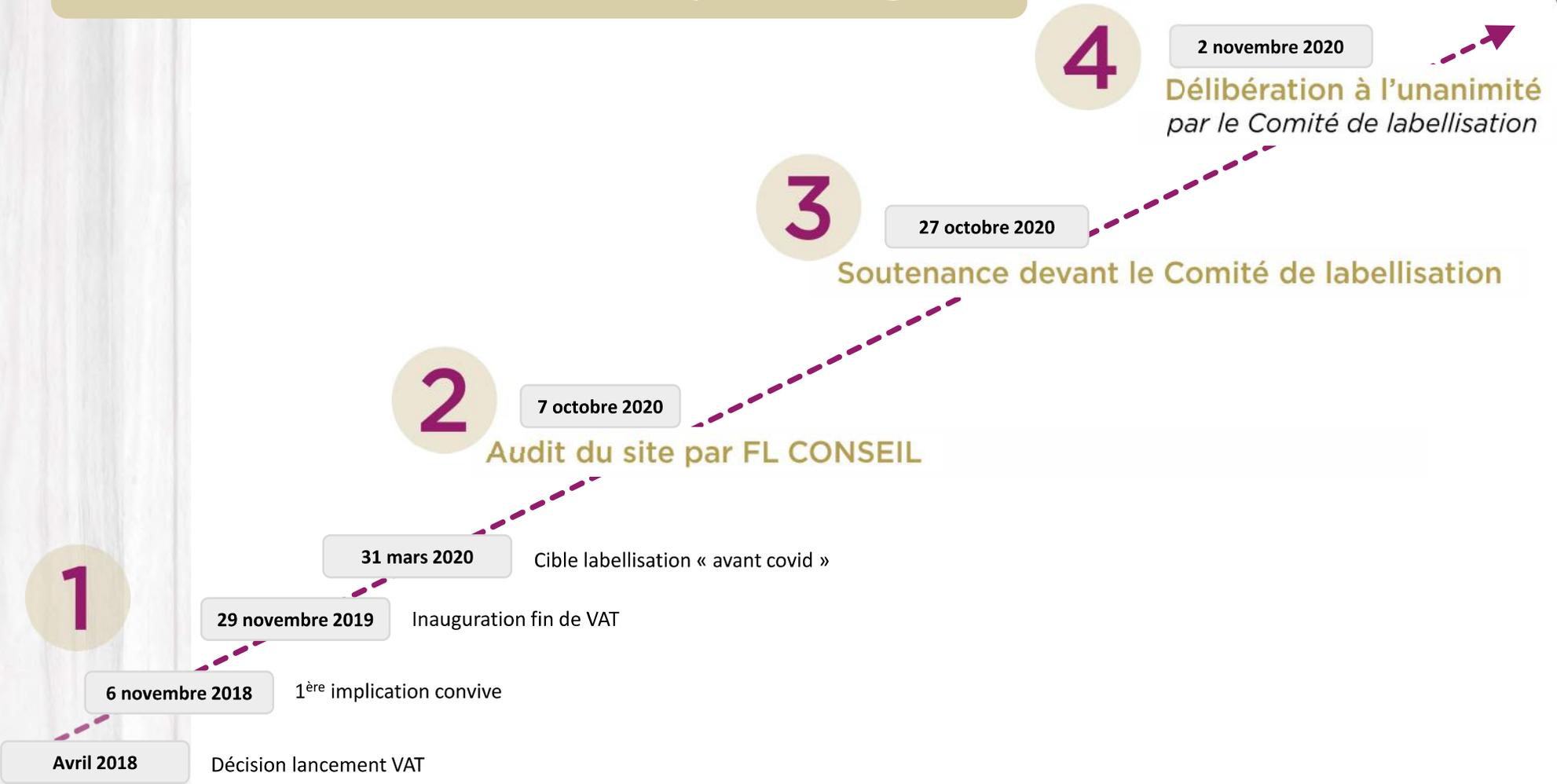
4

## Délibération à l'unanimité par le Comité de labellisation



# Processus de labellisation

## Restaurant ODS – Groupe Orange





4 novembre 2020

Délivré à l'établissement **Olivier de Serres - Orange - Paris 15ème** pour avoir mis en œuvre une démarche de transformation de la restauration en réponse aux enjeux du Développement Durable.

Bruno DUBU

Direction déléguée de la restauration  
groupe Orange

Bruno RENARD

Représentant du comité de labellisation