

## **WEBINAR Virage à table® - 4 novembre 2020**

### **Foire aux questions**

#### **Q1 : Quels sont les restaurants en cours de labellisation ?**

Le label Virage à table® étant lancé ce mercredi 4 novembre, le restaurant Orange, Olivier de Serres Paris 15ème est le premier restaurant labellisé.

D'autres restaurants en France sont en cours d'accompagnement, à travers la démarche Virage à table® ou d'autres démarches pour tendre vers les objectifs de la Loi EGALIM et du référentiel de Labellisation. Depuis le 4 novembre, certains nous ont fait part de leur souhait de labellisation.

#### **Q2 : Quel est votre position sur le bio hors France qui est souvent mis dans EGALIM pour arriver à atteindre les % ?**

#### **Q2bis : Le référentiel prend-il en compte la géographie agri/ agro du territoire autour du restaurant ?**

Les donneurs d'ordre, engagés dans une approche de labellisation, sont dans une démarche « au mieux et au plus près », avec autant que possible des produits bio ET locaux, labellisés et locaux ou régions limitrophes.

Dans cet esprit, statistiquement dans les achats, nous n'identifions pas plus de bio importé que d'autres catégories de labels ou de produits conventionnels.

Par ailleurs notre démarche tend à la suppression des produits hors-saison, à la mise en valeur des produits de qualité et du territoire. Les produits importés, quel que soit le mode de production, relèvent donc quasi exclusivement de produits non produits en France (Chocolat, produits exotiques, etc.).

Le référentiel prend en compte le territoire environnant du restaurant à deux titres : l'un dans le pourcentage de local introduit (le local prenant en compte le lieu de naissance, élevage, abattage pour les animaux par exemple), et dans la communication convives.

#### **Q3 : Quels engagements précis ?**

Les engagements sont précisés dans le référentiel transmis à chaque donneur d'ordre rentrant dans la démarche.

#### **Q4 : Bonjour, Est-ce que la labellisation sera possible chez un donneur d'ordre client d'un autre cabinet d'AMO que FL Conseil ?**

La labellisation est ouverte et possible à tous les donneurs d'ordre, accompagnés ou non par un AMO, FL Conseil ou autre.

#### **Q5 : Qu'entendez-vous par structuration des filières agricoles ?**

Nous entendons par « structuration des filières agricoles » toutes les actions qui visent à créer ou renforcer les dynamiques entre acteurs d'un même territoire, dans l'objectif de produire, transformer, distribuer, consommer, valoriser un produit ou type de produit.

Dans le cas du CIEC, le regroupement de donneurs d'ordre s'engageant sur un territoire « de proximité » dans l'achat de produits durables permet la structuration des filières.

#### **Q6 : Avez-vous identifié des formes de transformation des pratiques, des outils de production qui sont récurrentes chez les différents acteurs qui sont parties prenantes des restaurants qui tendent vers le 100% durable ? (Changements de matériel, de compétences, ...)**

Oui. Ce sont tous ces retours d'expérience qui ont permis à FL Conseil de créer la méthodologie Virage à Table®.

Toutefois, le projet Virage à table® étant récent, nous manquons encore de recul pour une macro-analyse. Certains retours en matière de matériels et équipement, formation des équipes, sourcing, sont récurrents, néanmoins nous vous donnons rendez-vous dans quelques temps pour nous permettre d'identifier, analyser et évaluer l'ensemble de ces formes de transformation.

**Q7- Quel est le coût de mise en place du dispositif Virage a table® ? Pour le convive ? Pour la collectivité ?**

Réponse FL Conseil : Le projet de transformation se veut raisonné et raisonnable même s'il modifie en profondeur les comportements. Pour pouvoir payer au juste prix les agriculteurs et éleveurs, il y a nécessairement une augmentation du coût.

Par ailleurs, le coût d'accompagnement dépend de l'environnement, de la durée du projet et des actions arrêtées avec le donneur d'ordre.

L'impact pour le convive va dépendre de la stratégie de la collectivité (quel niveau de prise en charge des coûts ?) et de la situation financière existante et des leviers d'optimisation économique mis en œuvre (changement de comportement des convives, réduction de l'offre, réduction de la consommation de viande, transformation des recettes, réduction du gaspillage alimentaire, ....)

**Q8- La labellisation est-elle attribuée pour une durée déterminée ?**

Sur le même principe que plusieurs autres labels existants dans divers domaines, la labellisation est aujourd'hui « millésimée » : elle est attribuée en lien avec une année qui est inscrite sur le label et les outils de communication. Elle devient donc obsolète dans le temps.

Un restaurant peut renouveler sa labellisation lorsqu'il le souhaite.

**Q9- Y a-t-il un suivi du restaurant au-delà de la labellisation ? audit annuel ?**

A la demande du donneur d'ordre, et seulement à sa demande, un suivi pour maintenir ou améliorer son engagement en termes de durabilité du restaurant pourra être mis en œuvre.

Une réflexion est en cours en vue de créer des niveaux de labellisation.

Le label obtenu est « millésimé », inscrit avec la date d'obtention du label, le rendant obsolète dans le temps. Ainsi, vous n'êtes pas obligé d'être audité chaque année ;

**Q10- L'audit est-il payant ? Combien coûte la labellisation par restaurant ?**

L'auto-évaluation pour connaître son niveau avant de lancer l'audit de labellisation est gratuite ainsi qu'un bilan personnalisé sur la base du référentiel.

Une fois la décision prise, l'analyse des pièces, l'audit sur site ainsi que la réalisation du livrable (plan d'actions) pour le Comité de labellisation et le donneur d'ordre sont payants.

Il faut compter une tarification à partir de 2 700€HT, tarification à moduler selon le nombre de sites (cas d'une cuisine centrale avec satellites par exemple), la volumétrie du restaurant, etc.

**Q11- Quelles sont les différences avec la démarche "mon restau responsable" ?**

**Q11bis - Qu'apportez-vous de plus par rapport aux autres labels, Ecocert, Ma cantine responsable ?**

Dans son origine, le label Virage à table® a été créé en premier lieu pour répondre aux besoins des donneurs d'ordre du segment entreprise, principalement en gestion concédée, incluant divers types de prestations (self, annexes, services à tables, vente à emporter...). Le label est aujourd'hui ouvert à tous, pour tous segments et mode de gestion. Il est parfaitement adapté à tous les environnements.

Le label interroge également l'ensemble de l'écosystème d'un restaurant : l'alimentaire (basé évidemment sur les exigences de la Loi EGALIM, mais aussi intégrant la notion de produits bruts, de saison, de commerce équitable, etc.) , mais aussi les fluides, le matériel, la politique sociale ou encore les consommables, la sensibilisation et la satisfaction des convives, etc.

Le référentiel est construit sur des référentiels, indicateurs ou chartes publics (Plan National de Nutrition Santé, classification des produits de l'ADEME, Textes de Loi, ...) dans le cadre d'une indépendance totale.

Le label Virage à table® est un label assurant un niveau minimum de garanties en matière de développement durable. Si vous ne présentez pas les garanties minimums demandées, notamment l'atteinte des objectifs de la loi EGALIM et un niveau minimum de 50% de conformité sur les 38 indicateurs différenciés, vous ne pouvez pas obtenir la labellisation.

Ces données sont recueillies par un audit sur site, réalisé par des experts, et complété par l'analyse de pièces contractuelles et/ou comptables.

Les experts se chargent uniquement du rapport d'audit, constat technique et opérationnel. Le comité de labellisation, seul décisionnaire sur l'attribution du label, est lui pluridisciplinaire et indépendant et complète cette approche technique de l'expert par une approche humaine basée sur un fort discernement.

Le label est bien entendu ouvert à toutes les démarches, et c'est évidemment pour souligner et mettre en valeur les restaurants engagés dans des démarches de progrès que ce label existe. Ainsi, toute démarche d'accompagnement vers une restauration responsable et durable est tout à fait complémentaire.

**Q12 : Pour supprimer l'alimentation industrielle, comment soutenir nos fermiers bio-locaux?**

Plusieurs outils sont à notre disposition pour en effet soutenir nos fermiers bio-locaux, un des marqueurs qualité fort de la démarche de transformation et du label Virage à table®. Le critère bio local est un des critères forts du label : 15% d'achat bio local est le seuil minimum pour rendre ce critère conforme.

**Q13- Pour M Denormandie : Aujourd'hui des organisations agricoles ont posé un bilan assez négatif de l'application de la loi Egalim 2 ans après sa promulgation: le gouvernement en tiendra-t-il compte et dans quelles mesures effectives ?**

En attente du Cabinet

**Q14- Existe-t-il une feuille de route pour élargir l'offre bio et de proximité sur la région parisienne ?**

Réponse de Orange : Dans le cas du restaurant Olivier de Serres, Groupe Orange à Paris, nous avons en effet défini une feuille de route construite sur le principe de cercles concentriques, répondant aux besoins d'approvisionnements au plus qualitatif et au plus près.

Ainsi nous avons travaillé lors du projet, avec les acteurs, par famille de produits lors de chaque palier, avec l'ensemble des maillons de la fourche à la fourchette pour tendre vers les résultats obtenus.

**Q15 : Est-ce que les SRC peuvent obtenir ce label ?**

Non. Le label est destiné à un donneur d'ordre pour un restaurant quel que soit son mode de gestion. Toutefois, le partenaire restauration est mis en lumière en tant que contributeur à la réussite de la labellisation.

**Réponses apportées par le CIEC/ FL Conseil et ORANGE**