



Qu'est-ce que **Virage à table[®]** ?



Les enjeux 2020 de la restauration collective



+ *Enjeux environnementaux*

=> *Attentes sociétales*

=> *Responsabilité des organisations*

=> *Règlementation*

Quel modèle souhaitons-nous ?

**RESTAURATION
50% DURABLE**
LOI EGALIM Janvier 2022



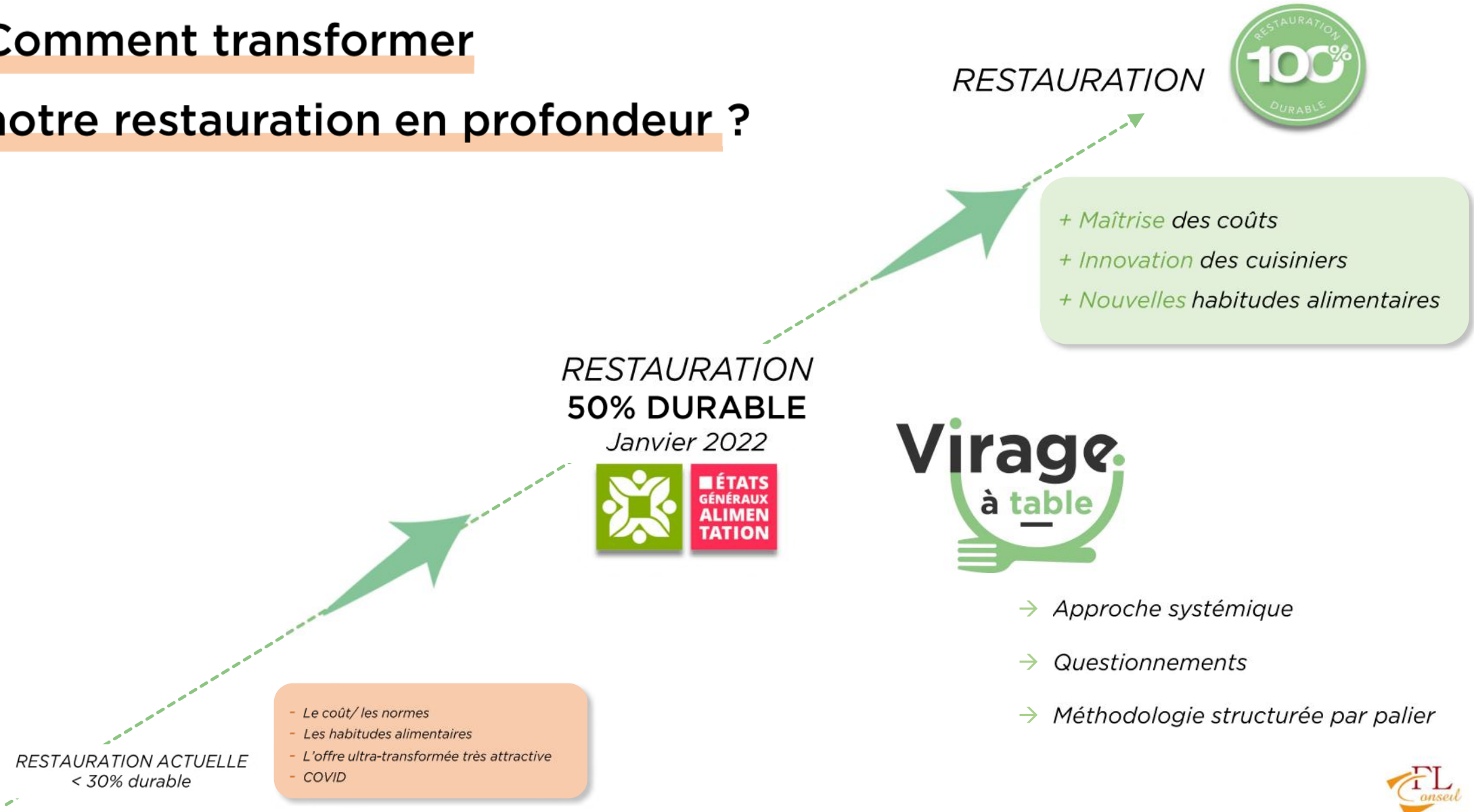
RESTAURATION ACTUELLE
< 30% durable

RESTAURATION



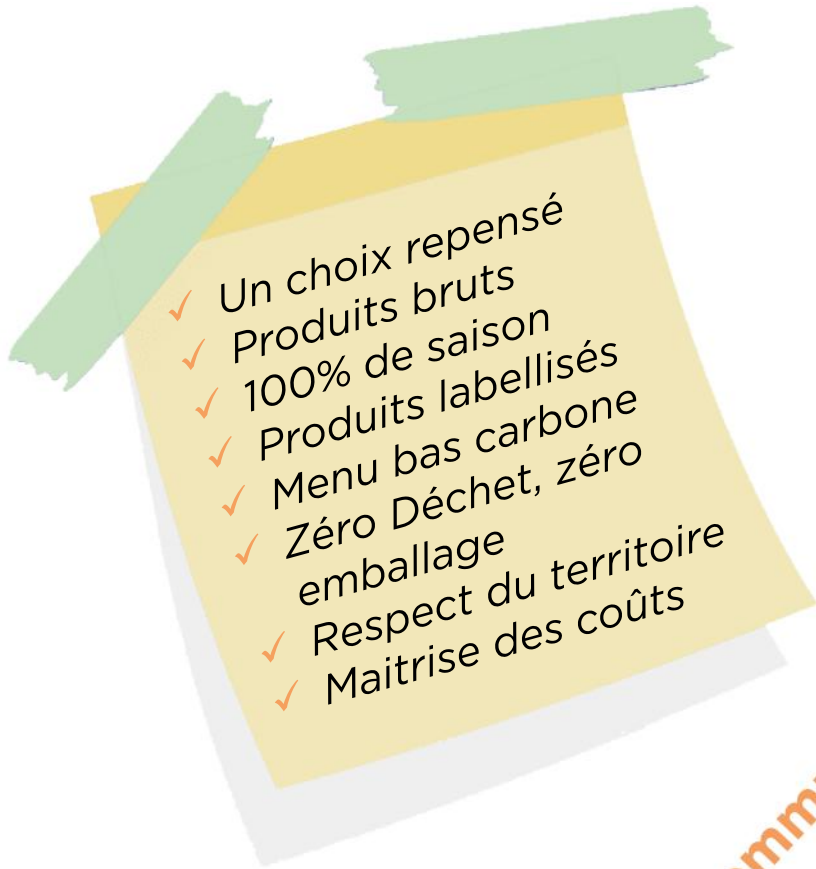
- *Le coût/ les normes*
- *Les habitudes alimentaires*
- *L'offre ultra-transformée très attractive*
- *COVID*

Comment transformer notre restauration en profondeur ?



- Le coût/ les normes
- Les habitudes alimentaires
- L'offre ultra-transformée très attractive
- COVID

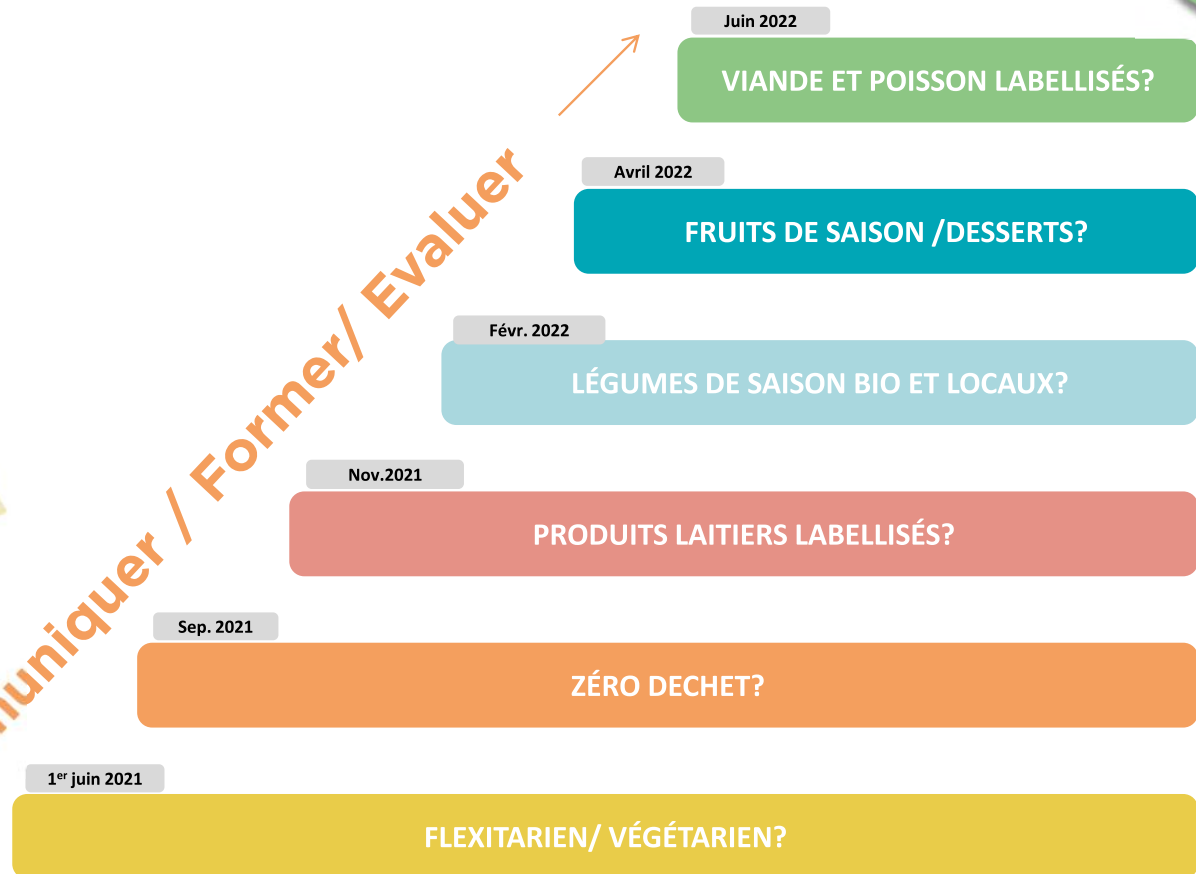
Une méthodologie structurée



Pour une restauration responsable et durable



Communiquer / Former/ Evaluer



“

Les conditions de réussite

”

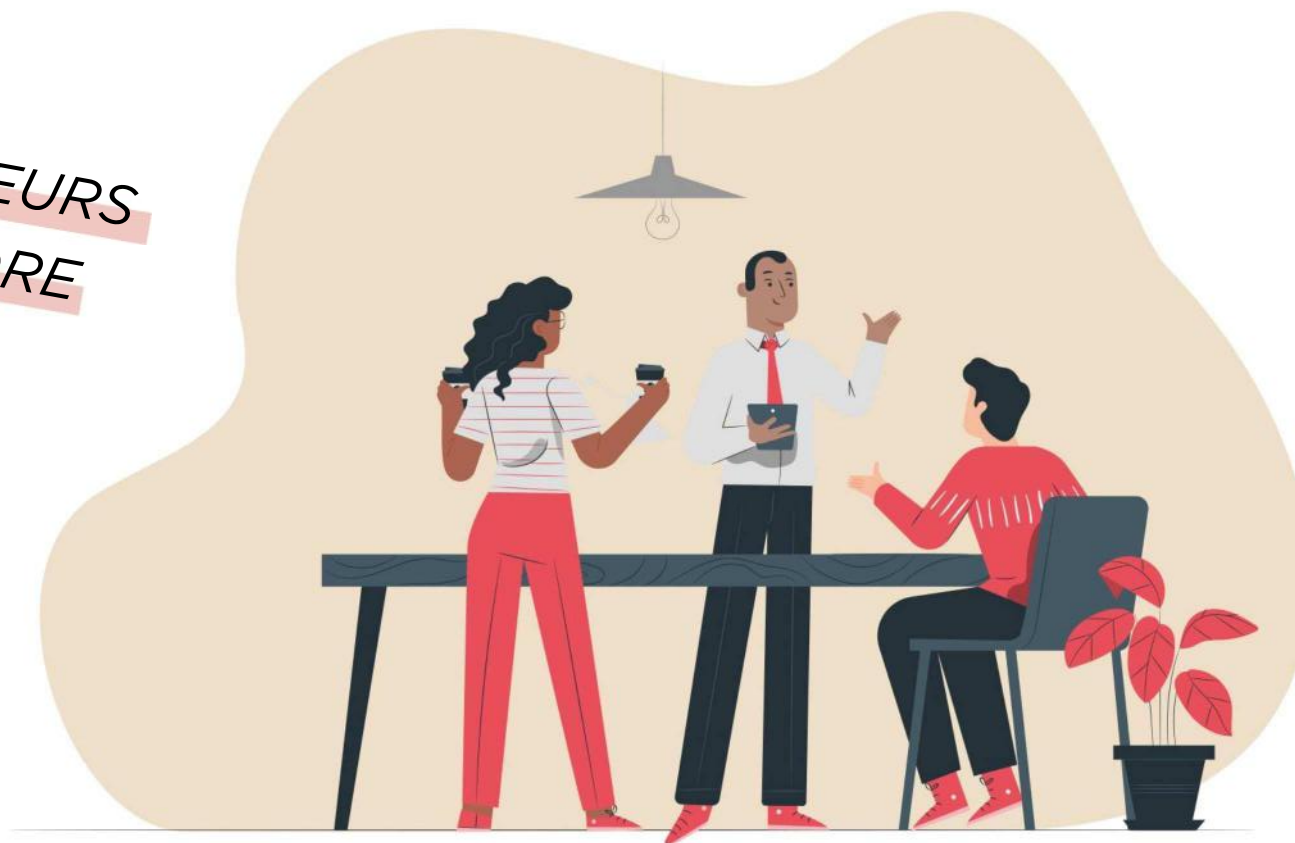
Des parties prenantes impliquées

LES ÉQUIPES
DE RESTAURATION

LES DONNEURS
D'ORDRE

CSE

CONVIVES



MONDE
AGRICOLE

Un langage commun

Bon

Bio

Rapport
qualité/prix

Éco-label

Local

0 déchet

Qualité

Respect
de
l'environnement

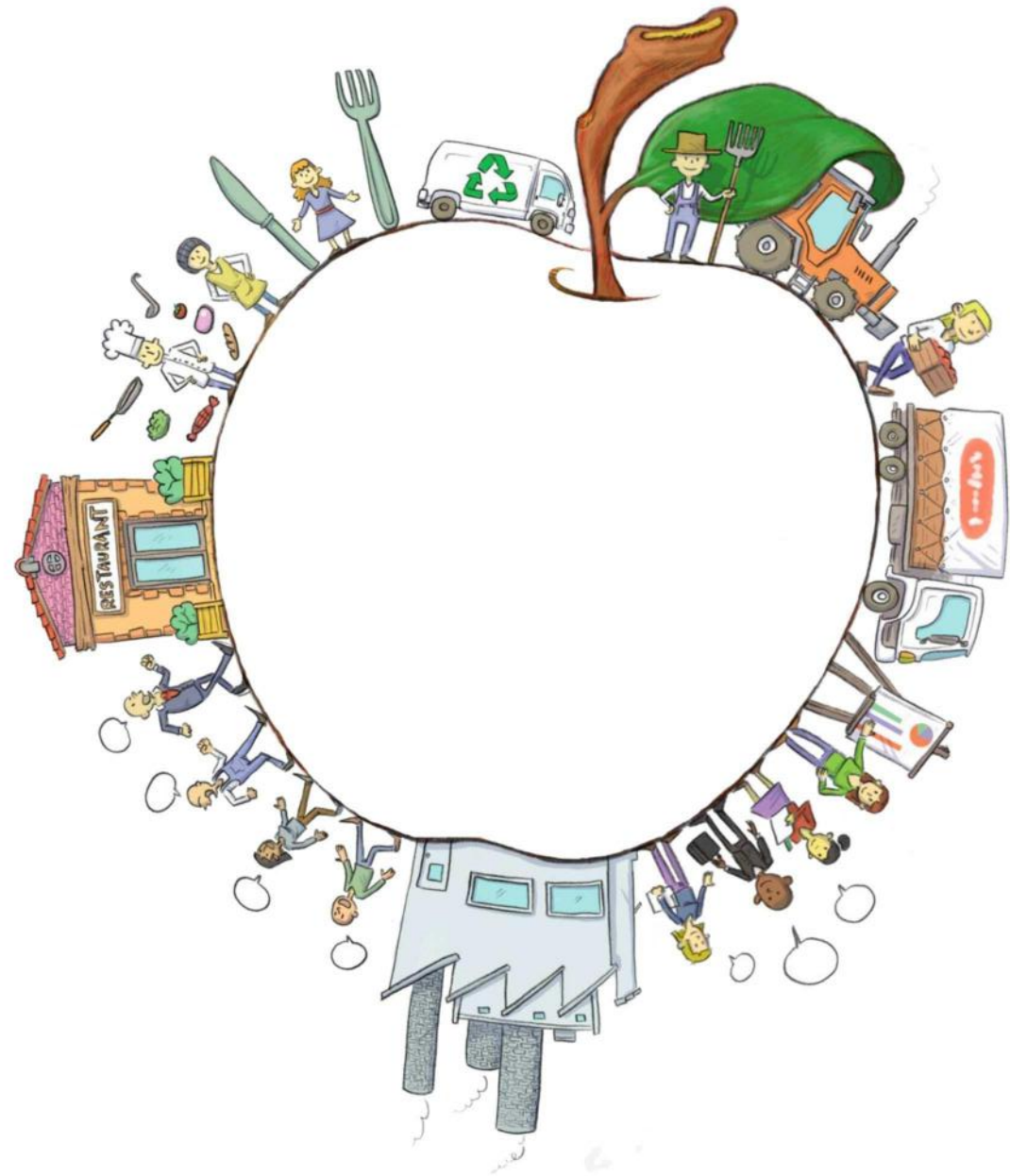
Santé

Labels

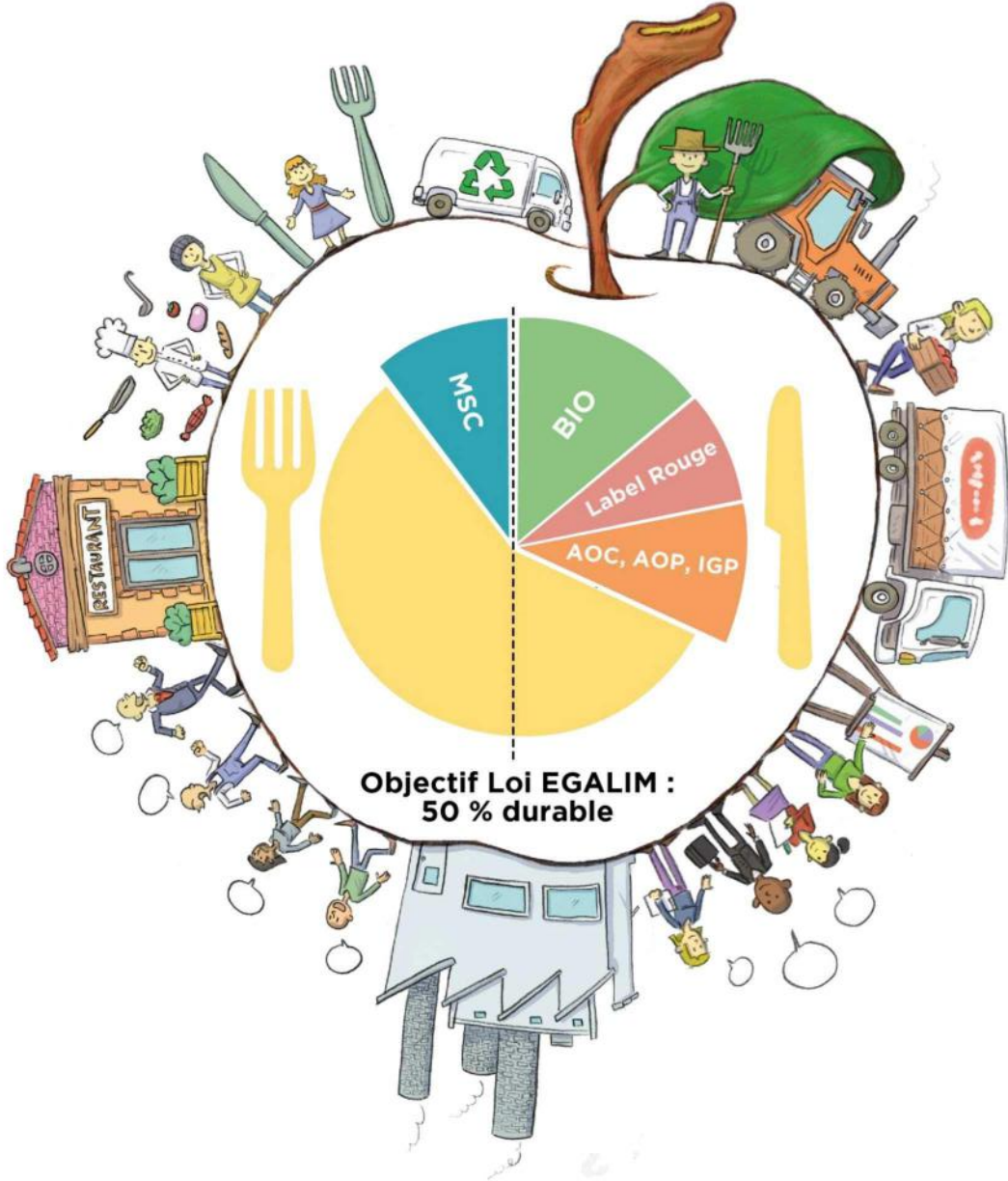
Menu bas
carbone

Juste prix

Un écosystème partagé du restaurant



Un écosystème partagé du restaurant



Des ambitions et engagements formalisées



“

Quelques anecdotes

”

Un choix repensé

MENU

ENTRÉES

Jambon blanc.....
Coleslaw.....
Œufs durs mayonnaise.....
Feuilleté fromage.....
Barigoule d'artichaut.....
Salade Lyonnaise.....
Verrine de légumes.....
Duo de choux rapés.....
Saucisson à l'Ail

PLATS

Pavé de Saumon.....
Risotto Champignon.....
Parmentier.....
Pavé de Colin.....
Omelette aux légumes.....
Steak grillé

DESSERTS

Moelleux Chocolat.....
Tarte poire.....
Salade de Fruits.....
Crumble de pommes.....
Île Flottante.....
Flan caramel.....
Compote.....



LE MENU

ENTRÉES

FAISSELLE AUX HERBES ET CRUDITES
TATIN DE CAROTTES AU CUMIN

PLATS

PAPILLOTE DE LIEU
FOCCACIA DE LEGUMES
LASAGNE BOEUF / POTIMARRON

DESSERTS

CRUMBLE DE POMMES
VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT



Vers une communication pédagogique

MENU

ENTRÉES

Jambon blanc.....	2pts
Coleslaw.....	2pts
Œufs durs mayonnaise.....	2pts
Feuilleté fromage.....	3pts
Barigoule d'artichaut.....	3pts
Salade Lyonnaise.....	3pts
Verrine de légumes.....	3pts
Duo de choux rapés.....	2pts
Saucisson à l'Ail.....	2pts

PLATS

Pavé de Saumon.....	4pts
Risotto Champignon.....	4pts
Parmentier.....	4pts
Pavé de Colin.....	4pts
Omelette aux légumes.....	4pts
Steak grillé.....	4pts
Pennes à la tomate.....	4pts

DESSERTS

Moelleux Chocolat.....	2pts
Tarte poire.....	2pts
Salade de Fruits.....	2pts
Crumble de pommes.....	2pts
Ile Flottante.....	2pts
Flan caramel.....	2pts
Compote.....	2pts



LE MENU



ENTREES

FAISSELLE AUX HERBES ET CRUDITES

Faiselle fermière de la Ferme de Viltain (Yvelines),
Légumes Bio Locaux 

TATIN DE CAROTTES AU CUMIN


Carottes Bio, Ferme de Fabien Fremin - Les Mureaux, Yvelines 

PLATS



PAPILLOTE DE LIEU



FOCCACCIA DE LEGUMES


Légumes Bio, Ferme Fabien Frémin et
Ferme de Xavier Dupuis, Yvelines 

LASAGNE BOEUF / POTIMARRON


Boeuf Label Rouge - Normandie  , Potimarron Bio 

DESSERTS

CRUMBLE DE POMMES

Pommes Bio, Yvelines - Variétés Opale, Gala et Jonagold 

VERRINE DE MOUSSE AU CHOCOLAT

Chocolat Commerce Equitable 

Recettes durables - Suppression des produits ultra-transformés

Recette

FLAN AU CARAMEL

industriel

Ingrédients

- Sucre
- Lait
- Amidon de maïs/ gélifiant (carraghénanes - E407)
- Concentré de minéraux de lait
- Épaississant (gomme xanthane - E415)
- Colorant (riboflavine - E101)
- Épaississant maltodextrine
- Matière grasse végétale (palme)
- Arômes



Recette

FLAN AU CARAMEL

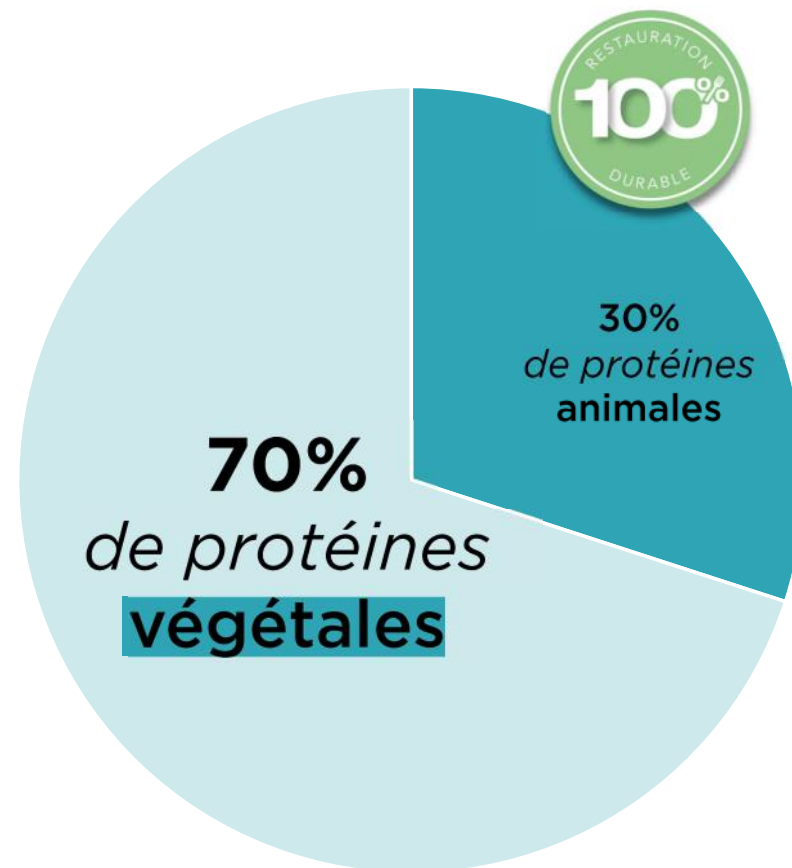
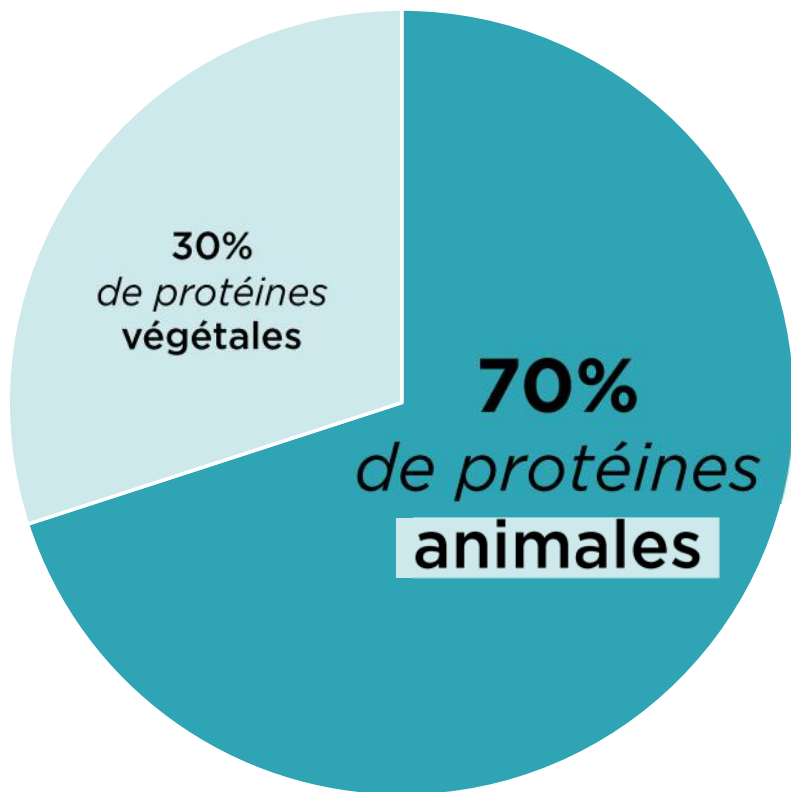
«maison»

Ingrédients

- Lait bio Local
- Coule d'œufs bio
- Sucre bio

RESTAURATION
100%
DURABLE

Menu bas carbone



Zéro déchet



Zéro déchet



Produits éco-labellisés





Merci pour votre attention