



UNE METHODOLOGIE *de transformation*

POUR VOUS ACCOMPAGNER

vers *une restauration* **100% DURABLE**



QUI EST FL CONSEIL ?

"Nous sommes une entreprise pluridisciplinaire à taille humaine qui conseille et accompagne les donneurs d'ordre (publics et privés) dans le but de transformer leur restauration vers plus de responsabilité et de durabilité et ceci depuis plus de 10 ans.

Face à l'enjeu d'une restauration collective 100% positive pour vos convives, pour le monde agricole, et plus globalement pour l'ensemble des acteurs de l'écosystème de votre restaurant, nous avons pensé un projet nommé Virage à table®. Ce projet est au service des décideurs pour les aider à embarquer les convives et à évaluer le chemin parcouru. Il donne une même vision à toutes les parties prenantes et est rythmé par des étapes sur des thématiques telles que le menu bas carbone, le zéro gaspillage, les fruits et légumes de saison bio et locaux,

Notre équipe est constituée d'une expertise agricole qui fait le lien entre le monde agricole et la restauration ; d'un pôle communication qui informe et sensibilise sur cette transformation ; d'une expertise audit et évaluation qui permet de piloter la transition du restaurant ; et enfin, d'une expertise globale de conseil en restauration durable, afin que tous ces changements positifs soient un succès et une réussite auprès de tous.

C'est un projet RSE qui est à mener avec VOUS et bien entendu avec votre futur partenaire restauration, acteur essentiel pour réussir !

Pour en savoir plus, je vous laisse découvrir notre site internet www.conseil-restauration.com"

Florence LIAUTAUD
Fondatrice et gérante de FL Conseil

POURQUOI METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE DE TRANSFORMATION DE VOTRE RESTAURATION ?

RÉPONDRE AUX ATTENTES SOCIÉTALES

- Transition vers le "mieux manger"
- Favoriser les produits du territoire

CONTRIBUER À LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE

- Participer aux enjeux sociaux et environnementaux
- Impliquer et motiver les convives
- Construire avec les fournisseurs un partenariat gagnant-gagnant
- Favoriser la qualité de vie au travail

ANTICIPER LE CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

→ Loi "climat et résilience" du 22 août 2021

- La loi EGALIM s'étend à la restauration privée en 2025



→ 50% d'alimentation durable



→ 20% de produits bio



→ Suppression du plastique

MAÎTRISER LES COÛTS ET LA PERFORMANCE GLOBALE

- Remise à plat de nouveaux leviers économiques
- Penser autrement
- Challenger la restauration comme modèle d'innovation et de performance
- Repenser la totalité des achats
- Un projet concret avec retours sur investissements

COMMENT TRANSFORMER LA RESTAURATION ?

NOTRE MÉTHODOLOGIE

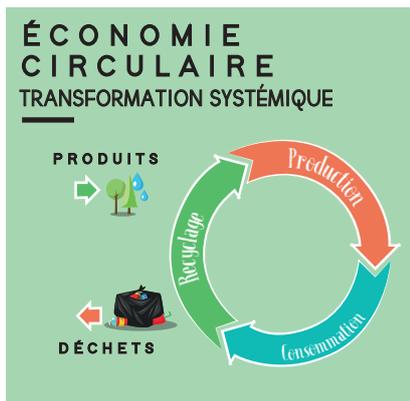
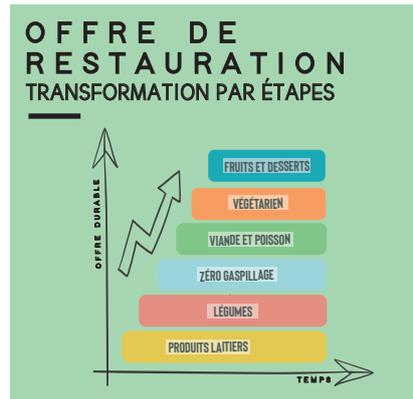


LA TRANSFORMATION DE L'ENSEMBLE DU PROCESSUS DE RESTAURATION POUR TENDRE VERS UNE RESTAURATION **100% DURABLE**

IMPULSÉE PAR LE DÉCIDEUR

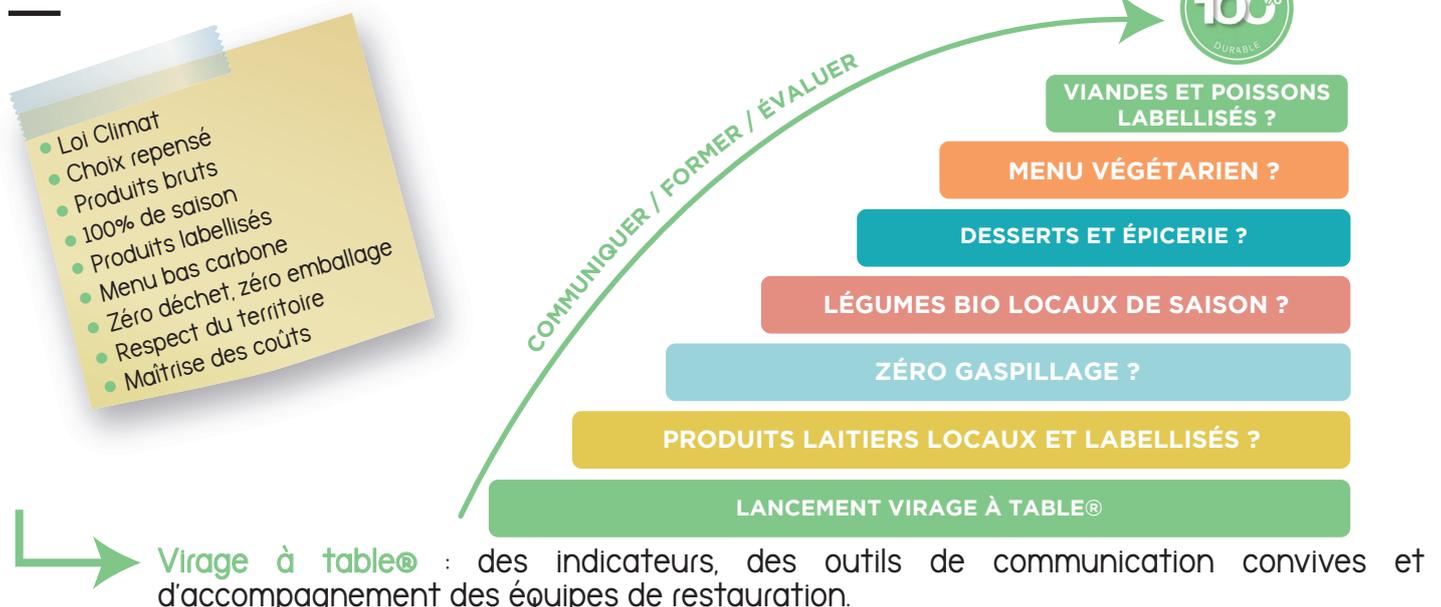
DÉCLINÉE PAR LES ÉQUIPES ENGAGÉES DU RESTAURANT

COORDONNÉE PAR FL CONSEIL



UNE DÉMARCHE STRUCTURÉE ET SUR-MESURE

RYTHMÉE SUR 12 À 24 MOIS





PHASE 1 : Construction de la stratégie (étapes 1 et 2 du projet VetAgro Sup)

↳ pendant 3 à 6 mois

Étape 1 - Création d'un comité de pilotage avec les parties prenantes / Formation et définition d'un langage commun.

Étape 2 - État des lieux agricole et restauration versus 100% durable.

Étape 3 - Formation des parties prenantes.

Étape 4 - Définition et formalisation de l'ambition 100% durable en cohérence avec les engagements contractuels.

PHASE 2 : Lancement du projet (étape 3 du projet VetAgro Sup)

↳ pendant 3 à 6 mois

Étape 5 - Préparation de l'événement du lancement.

Étape 6 - Formation des équipes.

Étape 7 - Communication et présentation de la démarche aux convives le jour de lancement.

PHASE 3 : Mise en oeuvre par étape (étape 3 du projet VetAgro Sup)

↳ pendant 9 à 18 mois

Étape 8 - Transformation de l'offre par thématique et par étape / Sensibilisation des équipes.

Étape 9 - Communication aux convives

Étape 10 - Évaluation / Suivi des KPI



4 NOVEMBRE 2020

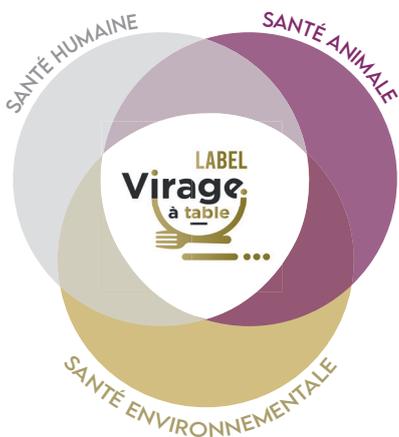
→ 1^{ère} labellisation du restaurant du siège d'Orange 

FIN 2022 - DÉBUT 2023

→ Prochaine session de labellisation

UN LABEL QUI VALORISE LES ACTEURS TRANSFORMANT EN PROFONDEUR LA RESTAURATION

UNE APPROCHE GLOBALE



PARRAINÉ PAR LE CHEF ÉTOILÉ ***
RÉGIS MARCON

PORTÉ ET DÉCERNÉ PAR UN COMITÉ D'EXPERTS

- ✓ Patricia BRETONES Pédiatre endocrinologue
- ✓ Jean-Luc FESSARD Président de l'ONG "Bon pour le climat"
- ✓ Bruno RENARD Directeur RSE du CEA Grenoble
- ✓ Léonie VAROBIEFF Doctorante en philosophie, conférencière et enseignante
- ✓ Eddy FOURNA Formateur dans l'hôtellerie et mandaté par le rectorat
- ✓ Gérard GAYET Éleveur bovin en agriculture biologique
- ✓ Emmanuelle RIBOUD Cheffe fondatrice de RESSOURCES, acteur de la transition écologique

LE PROCESSUS DE LABELLISATION



Virage. à table

by FL Conseil

POUR PLUS D'INFORMATIONS, CONTACTEZ-NOUS !



Florence Liautaud

☎ 06 81 82 15 10

✉ fl@conseil-restauration.com

 FL Conseil - Conseil en restauration durable