

COMMUNIQUÉ DE PRESSE



Le label Virage à table® décerné à 4 établissements le 6 juillet 2023

Le 6 juillet 2023 à Grenoble, la cérémonie de labellisation Virage à table® a récompensé quatre établissements : le CEA Grenoble - restaurant H3, le GSE ARKEMA CETIA (Pierre-Bénite), l'INTEFP (Marcy l'Etoile) et la Commune de Saint-Laurent-d'Agny. Les quatre sites, accompagnés par leur partenaire restauration, respectivement Euresst, API Restauration et Dupont Restauration, ont tous relevé le défi pour atteindre le 1er niveau du label Virage à table®. Ils s'engagent ainsi concrètement et sincèrement pour être à la hauteur des enjeux écologiques.

Pour rappel, le label Virage à table® est né de la volonté de créer un référentiel exigeant, systémique, intégrant la politique RSO / RSE des décideurs dans le domaine de la restauration, les orientations réglementaires (loi EGalim, Loi Climat & résilience, loi AGECL...) et les normes (norme ISO 26000, PNNS, indicateurs et référence de l'ADEME...). Il allie des objectifs de moyens et de résultats, garantie d'une démarche éthique et pérenne. Le référentiel du label a progressivement été revu depuis 2020 (version 1) en lien avec les expérimentations terrain, les retours des membres du Comité de labellisation, les évolutions réglementaires, et ceci au service de l'écologie, de l'humain et de la santé.

Depuis plusieurs mois, voire années, les quatre organisations en lice ont mené une transition de leur restauration pour atteindre les indicateurs ambitieux du label structurés autour de trois piliers : dans l'assiette (l'alimentaire), autour de l'assiette (les déchets, l'énergie, le gaspillage...) et au-delà de l'assiette (gouvernance engagée).

Quelques résultats clés :

- 50 à 60% de produits durables (moyenne 2021 en restauration collective = 23%*)
- Plus de 30% de produits Bio (moyenne 2021 en restauration collective : 11%*)
- Reconnexion avec le territoire : jusqu'à près de 40% des achats bio locaux
- Une offre végétale : jusqu'à 50% de taux de prise en entreprise et deux plats par semaine en restauration scolaire (critère central liant l'enjeu écologique et économique)
- Une offre de fruits et légumes 100% de saison
- Emballages plastiques supprimés
- 70 à 80% de satisfaction des convives.

Le comité de labellisation a remis aux quatre décideurs labellisés un trophée, un diplôme et un kit de communication pour valoriser leurs efforts auprès de leurs convives. Ils font aujourd'hui partie du millésime 2023, de vrais éclaireurs pour la dizaine de candidats en lice pour le millésime 2024. Leur engagement ne s'arrête pas ici car ils ont l'impératif de s'inscrire dans une démarche de progrès à travers une feuille de route sur deux ans pour continuer à avancer vers une restauration 100% Durable.

Plusieurs rendez-vous à venir :

- le 23 novembre 2023 : un webinar d'information sur le label Virage à table® pour embarquer de nouveaux acteurs
- le 4 juillet 2024 : la prochaine session de labellisation

*Source : <https://resto.zepros.fr/restauration-collective/egalim-restauration-collective-pas-encore-clois>



FL Conseil, à l'origine de la méthodologie Virage à table® et du label du même nom, accompagne les restaurants souhaitant être labellisés pendant tout le processus de transition.

Pour en savoir plus : <https://conseil-restauration.com/wp/>



Le CIEC réunit des collectivités et entreprises engagées pour une restauration collective responsable et durable.

L'association, en accompagnant les donneurs d'ordre, promeut l'échange et la pollinisation des bonnes pratiques en région Auvergne-Rhône-Alpes.