



LABEL VIRAGE À TABLE®

**Parrainé par
Régis Marcon, Chef étoilé*****

« Pour une restauration bonne pour notre santé,
pour notre planète et son climat »

Référentiel
2024

SOMMAIRE



LE LABEL

04 Préambule

05 Le contexte

06 Les objectifs du label
Virage à table®

07 Ce que le label
Virage à table® certifie

08 Les acteurs du label
Les décideurs, FL Conseil, créateur du label,
Auditeur indépendant, Comité de labellisation,
organe indépendant de labellisation

12 La labellisation
Les critères du référentiel

19

Le processus de labellisation

Les conditions d'obtention

Durée de labellisation

Dossier de labellisation - les livrables

Les conditions financières - La méthodologie Virage à table®, un dispositif pour réussir la démarche de labellisation

25

Annexes

VIRAGE À TABLE®



LE LABEL VIRAGE À TABLE®

PRÉAMBULE

Le label Virage à table® est un label RSO (Responsabilité Sociétale des Organisations), sectoriel, indépendant et systémique (réservé aux acteurs de la restauration), créé en 2020 pour les décideurs en restauration collective.

Garant de la crédibilité des engagements développement durable en matière de restauration collective, le label Virage à table® consiste en un outil de valorisation d'une démarche de responsabilité au service des décideurs.

Le label Virage à table® est une marque de reconnaissance des engagements concrétisés par les responsables de la restauration



CONTEXTE



Le label **Virage à table®** est le résultat d'une riche histoire, initiée en 2011 lors du lancement du projet « **Manger bio Local en Entreprise** » en partenariat avec la **Frab Aura** (Fédération régionale de l'agriculture biologique Auvergne Rhône Alpes) et **co-financé par le Ministère de l'Agriculture et la Région Auvergne Rhône Alpes**, dont l'objectif était d'atteindre en 3 ans 20% d'achats bio locaux au sein de 5 restaurants d'entreprises.



Cette expérience de près de 6 ans a abouti à la création du **CIEC (Club Inter-Etablissements et Collectivités)**, Club inédit en France, regroupant des entreprises, des communes, ..., dont les principaux objectifs sont de :

- ✓ **Soutenir la structuration des filières agricoles du territoire** avec une attention particulière aux filières respectueuses de l'environnement, passant notamment par la relocalisation des achats alimentaires et non alimentaires, ainsi que par l'intégration de labels de qualité reconnus.
- ✓ **Faciliter l'écriture des cahiers des charges** en intégrant la référence du label **Virage à table®** comme garant d'un niveau qualitatif minimum de l'offre de restauration.
- ✓ **Valoriser le professionnalisme des équipes de restauration** pour motiver et pérenniser une démarche vertueuse à long terme.
- ✓ **Éclairer les convives** pour un acte d'achat conscient et responsable.

Dans un contexte de constantes évolutions (réglementaires et sociétales), ainsi que pour aider les acteurs à réaliser la transition vers une restauration 100 % Durable, FL Conseil, à la demande du CIEC, a décidé en 2020 de créer **le label Virage à table®, un label systémique en restauration collective.**

LES OBJECTIFS DU LABEL VIRAGE À TABLE®

Le label **Virage à table®** répond à la **demande** et aux **besoins** des décideurs de :



Visualiser avec un référentiel unique l'ensemble des actions RSO menées sur le restaurant (alimentaire et non alimentaire, du produit aux déchets) dans une dynamique d'économie circulaire et de cohérence globale.



Créer des repères de progression dans leur démarche de transformation de leur restauration pour récompenser les acteurs du chemin accompli.



Donner confiance aux convives lors de leur déjeuner : des repas respectueux de leur santé et responsables pour notre planète, leur assurant une pleine satisfaction.





CE QUE LE LABEL VIRAGE À TABLE® CERTIFIE

LE RESPECT DES ACTEURS ET DES SAVOIRS FAIRE du champs à l'assiette; Soutenir les pratiques agricoles les plus respectueuses de la nature et ses écosystèmes, en veillant à l'élaboration d'une cuisine respectueuse de ce qui nous nourrit.

TRANSPARENCE ET CONFIANCE – Faire respecter la transparence pour permettre des choix justes, des transactions équitables et des décisions éclairées.

INVENTIVITE ET INITIATIVES – Encourager la construction de nouveaux modèles de restauration et la création de nouveaux partenariats. Soutenir l'imagination des acteurs pour transformer les pratiques, tester, se tromper et ainsi permettre de réussir la création d'une restauration durable.

PARTAGE ET CO-CONSTRUCTION - Mise en relation de l'ensemble des acteurs pour une compréhension concrète des enjeux de chacun. Favorisation des échanges et valorisation des retours d'expérience pour une avancée collective dans le respect des rythmes de chacun.



LES ACTEURS DU LABEL

LES DECIDEURS

Ce label est destiné à **tous les décideurs qui possèdent un ou plusieurs restaurants collectifs à caractère social**, quel que soit le mode de gestion (gestion concédée à une société de restauration collective ou autogérée) :

- **Administration** (ou inter-administration)
- **Entreprises** (ou inter-entreprises)
- **Etablissements d'enseignement** : école, collège, lycée, université, etc.
- **Etablissements à caractère sanitaire et social** : hôpitaux, cliniques, établissements spécialisés, etc.
- **Structures d'accueil variées accueillant différents publics** : personnes âgées (type EHPAD), nourrissons (type crèche), adolescents (type foyers, maisons des jeunes etc.)
- **Etablissements de vacances**
- **Etablissements pénitentiaires**

Et à la demande, la restauration commerciale.





FL CONSEIL, CREATEUR DU LABEL

FL Conseil, créé en 2004, est un cabinet de conseil en restauration responsable et durable, est engagé depuis près de 20 ans dans les démarches RSO en restauration collective. Il accompagne les décideurs dans le cadre de leur contrat de restauration (Assistance appel d'offre, suivi de contrat, projet d'accompagnement pour transformer leur restauration une restauration 100% durable).

FL Conseil œuvre pour changer les pratiques en restauration.

Au sein du processus de la labellisation Virage à table®, FL Conseil accompagne les candidats dans la démarche de labellisation et dans la préparation du dossier qu'il remettra au Comité d'experts, dénommé Comité de labellisation.



AUDITEUR INDEPENDANT

Un organisme d'audit indépendant réalise l'audit sur site sur la base du référentiel Virage à table®.

Son rôle est de vérifier la conformité des indicateurs.



LES ACTEURS DU LABEL



Comité de labellisation

Le comité d'experts, dénommé le Comité de labellisation, pluridisciplinaire a pour rôle l'attribution, ou non, de la labellisation à l'issue du Grand Oral. Ce Comité est composé de plusieurs collèges :

- ✓ Collège agricole
- ✓ Collège restauration/formation
- ✓ Collège des décideurs
- ✓ Collège environnemental
- ✓ Collège philosophie

Principes et fonctionnement du Comité de labellisation

La décision d'attribution de la labellisation est prise à l'unanimité, sur la base du principe : 1 collège = 1 voix

Le Comité de labellisation attribue une mention valorisante visant à apprécier qualitativement le contenu du dossier et la profondeur de l'engagement des parties prenantes.

Pour des raisons évidentes d'indépendance, FL Conseil n'est pas membre du Comité et ne participe pas à la décision de labellisation.

Dans son rôle d'animation du label, le Comité réalise

- Le passage, lors du Grand Oral, des candidats à la labellisation, à l'issue de l'audit réalisé par l'auditeur indépendant.
- L'attribution de la labellisation et de la mention valorisante
- La gestion des éventuels recours en cas de non obtention de la labellisation
- Le renouvellement des candidatures des entreprises labellisées.
- Les échanges sur les méthodes, retours d'expérience valorisables et les leviers de réussite.





Organisation de la session de labellisation :

- **En présentiel** avec une adaptation à la situation sanitaire
- **Présentation du dossier et du plan d'action** par le candidat et réponses aux questions des membres du Comité pour valider la profondeur de la qualité du plan d'actions

○ **Participants :**

Sont invités au minimum **deux des représentants de l'établissement** ci-après :

- Direction Générale, Direction RSE, Direction Achat, Direction des ressources Humaines / élus
- Secrétaire du CSE

Sont également invités au minimum **deux des représentants de la société de restauration collective** :

- Direction régionale,
- Direction du site (gérant, responsable de secteur)

Cas particulier :

Lorsque le Comité de labellisation étudie la demande d'un établissement, restaurant ou opérateur, dont l'activité ou bien l'intérêt est associé(e) à l'une des personnes composant le Comité (en tant que membre ou en tant que concurrent), le membre du Comité concerné sera temporairement exclu et remplacé sous peine de nullité relative de la décision adoptée.

LA LABELLISATION

Les critères du label

La construction du label Virage à table® s'inscrit au croisement des enjeux du Développement Durable déclinés en 17 Objectifs par l'ONU, de la norme ISO 26000 et de la Loi Climat & Résilience conjugués à la stratégie sociétale des décideurs, membres du CIEC.

La construction du label Virage à table® permet également une progressivité des acteurs. Ils sont amenés, s'ils le souhaitent, à passer graduellement des seuils, valorisés ensuite par leur niveau de labellisation.

Les prérequis du référentiel (https://conseil-restauration.com/wp/?page_id=501)

Avant toute démarche de labellisation et avant que le premier audit ne soit réalisé, tout candidat à la labellisation peut valider au préalable de posséder les 10 pré-requis suivants.

Pour cela, un questionnaire d'auto-évaluation déclaratif est proposé. Cet outil peut être utilisé autant de fois que le décideur le souhaite. Il lui permettra de prendre conscience de l'effectivité des 10 pré-requis ci-après :

o PR1 - Le pourcentage d'alimentation durable doit correspondre au minimum au pourcentage d'alimentation durable inscrite dans la loi EGalim dont 20% de bio.

o PR2- Une offre végétarienne doit être au minimum proposée 1 fois/semaine.

o PR3 – Un affichage de la composition des menus à destination des convives sur la nature des produits doit être présent. (Exemples : bio, label rouge, AOC/AOP, IGP, STG)

o PR4 – Une démarche de réduction des emballages plastiques suivants doit être engagée : ustensiles à usage unique, bouteilles d'eau plates, contenants alimentaires plastiques.

o PR5 – Une démarche de diagnostic et/ou de lutte contre le gaspillage alimentaire a été mis en place dans le restaurant.

o PR6 – Une démarche de valorisation des déchets (dont les invendus) a été lancée au sein du restaurant.

o PR7 – Les salariés de restauration doivent bénéficier d'au moins un programme de formation annuel sur la thématique de la restauration durable.

o PR8 – Le niveau de satisfaction des convives doit être au minimum de 70%.

o PR9 - Les convives doivent être sensibilisés à la restauration durable grâce à des actions menées par le décideur ou par le prestataire de restauration collective.

o PR10 – L'ensemble des parties prenantes doit être prêt à mettre en œuvre une stratégie pour tendre vers une restauration la plus durable possible.

LES CRITÈRES DU LABEL

Le référentiel co-construit avec les parties prenantes de la restauration collective (décideurs, personnel de restauration, les sociétés de restauration collective, le monde agricole, ...) ci-après s'articule autour de 3 piliers :

- dans l'assiette
- autour de l'assiette
- au delà de l'assiette

*Dans
l'assiette*

PRINCIPES

P1 – Participation au développement d'une agriculture respectueuse de l'environnement et bonne pour la qualité nutritionnelle des aliments

P2 – Maximisation des produits exempts de substances nocives pour la santé et l'environnement

CRITÈRES

1.1- le restaurant s'engage dès le lancement à acheter des produits biologiques

1.2- le restaurant s'engage dès le lancement à acheter des produits biologiques et locaux

1.3- le restaurant s'engage dès le lancement à acheter des produits durables (Loi Egalim)

1.4- le restaurant s'engage dès le lancement à acheter des viandes et des poissons durables

1.5- le restaurant s'engage dès le lancement à acheter des viandes durables (Loi Climat Résilience)

2.1- le restaurant s'engage dès le lancement à acheter des produits bruts

OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR UNE NOTE 5/10

20%
en valeur d'achat

15%
en valeur d'achat

50%
en valeur d'achat

60%
en valeur d'achat

60%
en valeur d'achat

60%
en valeur d'achat

OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR UNE NOTE 10/10

> 60%
en valeur d'achat

> 35%
en valeur d'achat

> 70%
en valeur d'achat

100%
en valeur d'achat

100%
en valeur d'achat

> 80%
en valeur d'achat

LES CRITÈRES DU LABEL

Dans l'assiette

PRINCIPES	CRITÈRES	OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR UNE NOTE 5/10	OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR UNE NOTE 10/10
P3 – Valorisation du territoire, promotion des circuits de proximité	3.1- le restaurant s'engage dès le lancement à acheter des fruits et légumes bruts de saison	95% en valeur d'achat	100% en valeur d'achat
	3.2- le restaurant s'engage dès le lancement à acheter des produits locaux	20% en valeur d'achat	> 50% en valeur d'achat
	4.1- le restaurant s'engage à introduire des légumineuses	2/ semaine sur la base de 5 repas/semaine	5/semaine sur la base de 5 repas/semaine
P4 – Application du PNNS garantie	4.2- le restaurant s'engage à introduire des féculents semi complets ou complets	50% des sous critères** doivent être conformes	100% des sous critères** doivent être conformes
	4.3- le restaurant s'engage à introduire du poisson gras le saumon / la sardine / le maquereau / le hareng / la truite fumée / le rouget / les anchois / l'éperlan / le bar / la truite / la dorade)	1/mois sur la base de 5 repas/semaine	1/semaine sur la base de 5 repas/semaine
	5.1- Le restaurant a prit des partis pris pour la réduction de l'empreinte environnementale - décarbonation de l'offre alimentaire	50% des sous critères** doivent être conformes	100% des sous critères** doivent être conformes
P5 – Diminution de l'impact carbone	5.2- Une offre est mise en place pour développer des plats à base de protéines végétales avec l'intégration de plats végétariens.	1/semaine	1 fois / jour
	5.3- L'offre de plats végétariens est de qualité.	Les plats végétariens sont réalisés à base de produits bruts	Réalisés sur place et à minima 1 fois sur 2 à base d'une association céréales et légumiennes.
	5.4- Le restaurant réalise un diagnostic carbone en vue d'actions pour diminuer l'empreinte carbone du restaurant	Mise en place d'un diagnostic carbone (niveau 2)	Diagnostic carbone avec démarche de suivi, sensibilisation des équipes, plan d'action et présentation de résultats (baisse de l'impact carbone) - entreprise (< 2.2kg poids carbone/repas) - scolaire (< 2kg poids carbone/repas)

LES CRITÈRES DU LABEL



PRINCIPES	CRITÈRES	OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR UNE NOTE 5/10	OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR UNE NOTE 10/10
P6- Production de déchets minimisée, qu'ils soient solides, liquides, huileux ou gazeux	6.1- le restaurant s'engage à jeter le moins possible de biodéchets	95 g/repas (production/invendus et retours plateaux)	> 50 g/repas (production/invendus et retours plateaux)
	6.2- Actions pour réduire et valoriser le gaspillage alimentaire	50% des sous critères** doivent être conformes	100% des sous critères** doivent être conformes
	6.3- Actions pour réduire et valoriser les déchets et emballages	50% des sous critères** doivent être conformes	100% des sous critères** doivent être conformes
P7- Utilisation de produits éco- labellisés, respectueux de l'environnement	7.1- la qualité environnementale des tenues professionnelles (en réponse aux objectifs de l'ADEME)	A minima : Biore/ Ecocert Textile/ Made In Green By Oeko-Tex/ Max Havelaar	Ecolabel Européen ou Global Organic textil standard
	7.2- la qualité environnementale des produits d'entretien (en réponse aux objectifs de l'ADEME)	Connaissance des produits éco- labellisés commandés	Dégraissant/désinfectant toutes surfaces Produit lavage et rinçage machine et Produit nettoyant vaisselle éco-labellisés
	7.3- la réduction de l'utilisation de produits chimiques	Connaissance des produits commandés	Connaissance des produits commandés + mise en place d'un plan d'actions + résultats
P8- Mise en œuvre d'un plan d'actions pour limiter la consommation de fluides	8.1- Le restaurant met en œuvre un plan d'actions pour limiter la consommation de fluides	50% des sous critères** doivent être conformes	100% des sous critères** doivent être conformes

LES CRITÈRES DU LABEL

PRINCIPES

P9 – Sensibilisation et formation de l'équipe de restauration à la sécurité, à l'hygiène, et aux thématiques du développement durable

P10- Sensibilisation de l'équipe à un process culinaire durable

P11- Mise en œuvre d'une politique sociale favorable à l'épanouissement des équipes de restauration

CRITÈRES

9.1- Nombre d'heures de formation par salarié et par an

9.2- Diversité des thématiques de formation (en nombre de session de formation)

9.3- Formation aux thématiques de développement durable

9.4- Actions de sensibilisation à la restauration durable (et à la labellisation du restaurant)

10.1- Actions pour optimiser au maximum les produits durables (stockage, épluchage, ...)

11.1- Actions sociales sur le restaurant pour favoriser la formation professionnelle, le handicap, pour lutter contre la précarisation des contrats de travail, ...

OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR UNE NOTE 5/10

7h

1

1 ou 2 personnes si petite unité ou **30%** de l'équipe

2/an

50% des sous critères** doivent être conformes

50% des sous critères** doivent être conformes

OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR UNE NOTE 10/10

16h

2

100% de l'équipe


> 8/an

100% des sous critères** doivent être conformes

100% des sous critères** doivent être conformes

Au-delà de l'assiette

LES CRITÈRES DU LABEL

	PRINCIPES	CRITÈRES	OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR UNE NOTE 5/10	OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR UNE NOTE 10/10
	P12- Sensibilisation des convives pour qu'ils saisissent les enjeux et motivations de la transition alimentaire	<p>12.1- Promotion orale de l'offre durable par l'équipe</p> <p>12.2- La connaissance par l'équipe de la qualité et origine des produits durables servis</p> <p>12.3- l'affichage des produits durables pour une identification claire et lisible</p> <p>12.4- Actions de sensibilisation et de communication au sein du restaurant</p>	<p>Le personnel est en capacité de renseigner les convives sur l'offre durable</p> <p>50% des sous critères** doivent être conformes</p> <p>Identification partielle concernant le Bio, les labels et la provenance</p> <p>2/an</p>	<p>Promotion quasi-systématique avec un argumentaire maîtrisé</p> <p>100% des sous critères** doivent être conformes</p> <p>Identification 100% juste, cohérente et conforme</p> <p>> 5/an</p>
	P13- Satisfaction des convives	13.1- le taux de satisfaction des convives (satisfait et très satisfait)	70%	> 90%
	P14- Transparence et accessibilité de l'histoire des produits	14.1- Possibilité de tracer les informations sur toute la chaîne du produit (de l'amont par les factures à l'aval par la communication convives)	<p>50% des sous critères** doivent être conformes</p> <p>Réunion annuelle avec les parties prenantes (CR) = Comité du Label</p>	<p>100% des sous critères** doivent être conformes</p> <p>Réunion annuelle avec les parties prenantes (CR) + suivi plan d'action + résultats avec preuves</p>
	P15- Intégration de la transition alimentaire dans la stratégie de l'entreprise	15.1- Impulsion par la Direction Générale du décideur		
		15.2- Actions de communication portées par le décideur	2/an	<p>Accompagnement volontaire (> 4 événements, newsletter, projet de labellisation sur l'intranet, accompagnement push mail pré et post événement, ...)</p>

LES CRITÈRES DU LABEL



PRINCIPES	CRITÈRES	OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR UNE NOTE 5/10	OBJECTIFS À ATTEINDRE POUR UNE NOTE 10/10
P16- Intégration de la transition alimentaire dans la stratégie de l'entreprise du partenaire restauration et/ou de l'équipe du restaurant	<p>16.1- Impulsion par la Direction Régionale et des services experts (achats, RSE, communication, ...) du prestataire</p> <p>16.2- Gouvernance : référent et portage collectif sur site du projet labellisation</p>	<p>Réunion annuelle avec les parties prenantes (CR) = expert menu, expert achat, expert marketing auprès des équipes</p> <p>Comité opérationnel site Portage par 2 personnes minimum</p>	<p>Réunion annuelle avec les parties prenantes (CR) + suivi plan d'action + résultats avec preuves</p> <p>Comité opérationnel site Portage par 2 personnes minimum avec officialisation de leur statut de référent labellisation</p>
P17- Formalisation des engagements dans un document contractuel	17.1- Plan d'actions pour formaliser les engagements du label	Plan d'actions pour formaliser 2 à 3 engagements alimentaires du label l'offre durable	Engagements fondamentaux pour l'ensemble des critères du label
P18- Création de partenariats avec des acteurs locaux	18.1 - Mise en place de contrats justes et équilibrés avec des acteurs locaux	1	> 3

Le menu bas carbone* : c'est un menu qui émet peu de gaz à effet de serre en privilégiant, le végétal, la saisonnalité et les produits bruts - Définition de l'association - Bon pour le Climat.

Les sous-critères** et modalités de calcul sont consultables à la demande auprès de FL Conseil.
Ce référentiel évoluera dans le temps en concertation avec le Comité de labellisation.

L'analyse des achats est réalisée à partir des données achats annuelles conformément aux directives de la loi Climat.

LE PROCESSUS DE LABELLISATION

PROCESSUS DE LABELLISATION EN 4 ETAPES



Pour prétendre à la labellisation, les candidats doivent passer par les étapes suivantes :

Étape 1 : Auto-évaluation, étape facultative

L'auto-évaluation est un outil ouvert à tous et à tout moment mis à disposition du décideur. Cette étape est gratuite et sans engagement.

Le questionnaire d'auto-évaluation, après la création d'un profil (login + mot de passe) est en ligne et accessible depuis le site www.conseil-restauration.com.

L'auto-évaluation est constituée de questions visant à évaluer la conformité des 10 «pré-requis». Les réponses sont déclaratives, permettant de pré-valider les pratiques du restaurant. Cet outil est l'occasion pour le décideur de prendre conscience des actions menées et de l'atteinte ou non des principaux indicateurs achats de la loi EGalim, socle minimum du label Virage à table®.

Un établissement peut réaliser l'auto-évaluation à tout moment et sans limite de temps.

Etape 2 : Préparation de l'audit

Le candidat met à disposition les pièces justificatives dont les factures mensuelles sur 12 derniers mois, les plan de menus, les attestations de formation, Un espace partagé est proposé pour faciliter l'accès aux données.

Le traitement des indicateurs « achat » sera réalisé par FL Conseil co-signé par le décideur et la société de restauration collective au préalable de l'audit. Le résultat du traitement des indicateurs sera transmis à l'auditeur et aux membres du Comité de labellisation.

Dans le cas d'une non conformité des indicateurs "loi Climat", le dossier ne sera pas présenté à l'étape d'audit.

LE PROCESSUS DE LABELLISATION

Étape 3 : Réalisation de l'audit par un auditeur indépendant

Sur la base du référentiel Virage à table®, l'établissement est soumis à un audit sur site. Le temps estimé est d'environ une journée (ceci peut varier selon la complexité et la volumétrie des sites).

Cette journée vise à recueillir l'ensemble des données nécessaires pour éclairer les pratiques du restaurant et la cohérence entre le traitement des données achats transmis et la réalité terrain du restaurant.

A l'issue de cette étape d'audit, clôturée par l'approbation des acteurs (signature du rapport d'audit par les parties : décideurs, prestataire de restauration et auditeur indépendant),

- si le résultat est $\geq 5/10$, le dossier est transmis au Comité de labellisation pour la validation de l'attribution du label Virage à Table® et de sa mention valorisante
- si le résultat est $< 5/10$, un plan d'actions sera proposé et transmis pour permettre l'amélioration des pratiques.

L'auditeur est garant des données recueillies

Étape 4 : Présentation du dossier lors du Grand Oral auprès des membres du Comité de labellisation, à partir du plan de progrès pour tendre vers une restauration "100% durable".

Les candidats à la labellisation, après l'étape d'audit, devront présenter leurs pratiques et détailler le plan d'actions prévu pour tendre vers une restauration "100% Durable".

Les membres du Comité valident l'attribution de la labellisation sur la base du rapport d'audit fourni et sur la qualité des réponses apportées lors du Grand Oral.

LE PROCESSUS DE LABELLISATION



Les conditions d'obtention du label Virage à table® sont les suivantes :

- Démarche volontaire du décideur pour son ou ses restaurants.
- La démarche est unique par restaurant : la totalité du processus de labellisation est à réaliser par restaurant. Sous une même entreprise, les restaurants sont indépendants quant à l'octroi de la labellisation
- La démarche nécessite de réaliser, la transmission des pièces justificatives, l'audit sur site, et la soutenance orale du dossier par le décideur en présence du gérant/directeur du restaurant auprès du Comité de labellisation.

A minima un établissement labellisé garantit :

- Le respect des indicateurs de la loi EGalim
- Un niveau de conformité moyen de 50% de l'ensemble des critères : la somme des notes obtenues pour l'ensemble des critères du référentiel

o Les critères de référentiel sont notés de 1 à 10.

o Pour obtenir la labellisation, il faut une note minimale de 5 en moyenne sur l'ensemble des critères.

o 3 critères sont éliminatoires si on n'obtient pas

- 20% d'achats de produits bio
- 15% d'achats de produits bio locaux
- 50% d'achats de produits durables (définition Loi EGalim)

o L'ensemble des critères correspondant aux indicateurs achats alimentaires sont pondérés à 5.

- Un plan d'actions jugé cohérent et applicable, présenté lors du Grand Oral pour l'amélioration continue des pratiques pour les 2 années à venir (pour maintenir le niveau atteint ou continuer à progresser pour atteindre le niveau supérieur).

Les 3 niveaux du label



Niveau 1

Le taux de conformité de l'ensemble des critères est de
50% à 69%



Niveau 2

Le taux de conformité de l'ensemble des critères est de
70% à 89%



Niveau 3

Le taux de conformité de l'ensemble des critères est **>/=90%**

LE PROCESSUS DE LABELLISATION

Durée de labellisation

L'attribution de la labellisation est millésimée. Elle marque un jalon important dans la démarche de transformation du restaurant.

Un suivi annuel sera réalisé pour garantir le maintien du niveau atteint.

Le label est crédibilisé par le millésime.

Le décideur est libre de faire ré-auditer son restaurant et de présenter son dossier au Comité de labellisation afin de :

- valider les progrès accomplis et donc d'atteindre le niveau supérieur,
- ou de réactualiser le millésime du label.

Dossier de labellisation

Le dossier de labellisation sera constitué par :

- L'environnement du restaurant et sa fiche d'identité,
- Le niveau de labellisation,
- Les critères inférieurs à 5/10 et supérieurs à 8/10,
- Le plan d'actions.

Les conditions financières

Le coût de la labellisation est modulable en fonction de la volumétrie et des spécificités du site. Suivant les caractéristiques de votre restaurant, il faut prévoir entre 3 000 et 6 000€HT.

Un devis sera remis au décideur pour validation préalable.

Le coût intègre :

- L'analyse des pièces comptables et contractuelles,
- L'audit sur site par un auditeur indépendant,
- La préparation du rapport d'audit et le plan d'actions associé,
- La préparation au Grand Oral auprès du Comité de labellisation,
- Des outils de communication pour identifier le restaurant labellisé.



LE PROCESSUS DE LABELLISATION

La boîte à outils du label Virage à table®

- **Le manifeste pour une restauration d'entreprise 100% durable** co-écrit par Léonie Varobieff Philosophe et Florence Liautaud fondatrice FL Conseil (une déclinaison du manifeste pour les autres secteurs de restauration collective est en cours)
- **Une boîte à outil de communication** « Labellisation » à destination des décideurs
- **Un glossaire**, garanti d'un langage commun partagé par les parties prenantes
- **La communauté label Virage à table®** = une communauté digitale de partage des pratiques, regroupant l'ensemble des décideurs labellisés Virage à table®



La démarche Virage à table®, un dispositif pour réussir la démarche de labellisation

En option, sur devis

1. Une **démarche d'accompagnement** Virage à table® personnalisée (lien site : https://conseil-restauration.com/wp/?page_id=497)
 - Une boîte à outils de sensibilisation à destination des équipes de restauration
 - Un plan de communication pour embarquer les convives
 - Des outils de communication à destination des convives
 - Des exemples de recettes 100% durables
2. Des **sessions de formation**
3. La **cartographie annuelle du restaurant** en termes d'achats
4. La **cartographie agricole du territoire** concerné



ANNEXE 1 - Bases du référentiel

- La réglementation en vigueur.
- Le présent référentiel est construit sur la loi EGalim, sur les 17 objectifs de Développement Durable promus par l'ONU, l'ISO 26000 conjugués à la stratégie sociétale de l'organisation.
- Le référentiel intègre de fait la loi n° 2020-105 du 10 février 2020 relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire

ANNEXE 2 - Les principaux textes de Références

- LOI « CLIMAT ET RESILIENCE » DISPOSITIONS CONCERNANT L'ALIMENTATION EN RESTAURATION COLLECTIVE La loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets, dite loi « Climat et résilience »
- Loi EGalim : article 24 de la loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 relatif à l'accès d'une alimentation saine dans la restauration collective.
- Bio déchets : Code de l'environnement article L 541-21-1 Etiquetage des organismes génétiquement modifiés :
- Recommandation du GEMRCN relative à la nutrition (Groupe d'Etude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition) N° J-07 du 4 Mai 2007 mise à jour en juillet 2015 (version 2.0). – OK
- PNNS = Plan national Nutrition Santé 2019-2023

Alimentation durable

Alimentation protégeant la biodiversité et les écosystèmes, est acceptable culturellement, accessible, économiquement loyale et réaliste, sûre, nutritionnellement adéquate et bonne pour la santé, optimise l'usage des ressources naturelles et humaines.

Approvisionnement en circuit court

Vente directe du producteur au consommateur, ou vente indirecte, à condition qu'il n'y ait qu'un seul intermédiaire entre l'exploitant et le consommateur.

En restauration collective, le restaurant est considéré comme consommateur : la vente de proximité doit être direct du producteur au restaurant, ou avec un intermédiaire économique entre les deux.

Approvisionnement de proximité

Approvisionnement qui rapproche la production agricole, de la consommation alimentaire, via des filières de proximité (pas de considération du nombre d'intermédiaires).

Biodégradable

Un produit est dit biodégradable lorsqu'il peut se décomposer dans un environnement favorable (conditions de température, d'humidité, de lumière, d'oxygène, etc.) et sous l'action de micro-organismes (bactéries, champignons, etc.)

Biosourcé

Les produits biosourcés sont des produits industriels non alimentaires obtenus à partir de matières premières renouvelables issues de la biomasse (végétaux par exemple) et issus de forêts durables. Les arbres, la canne à sucre, l'amidon de maïs, le bambou, le palmier, le colza, etc. sont les principaux végétaux utilisés pour produire des produits biosourcés.

Cahier de grammage

Document contractuel et évolutif reflétant l'offre susceptible d'être proposée au self. Il comporte l'intitulé des plats, leur nature, leur prix, leur grammage, et les labels.

Commerce équitable

Echanges marchands assurant l'équité pour le producteur et le consommateur en assurant une juste rémunération à des producteurs. Il contribue au développement durable.

Composition d'un repas moyen

Se calcule par la somme des mets consommés divisée par la somme des convives du jour.



Compostable

C'est l'optimisation du processus de biodégradation. Grâce à la présence d'oxygène et d'humidité, les bactéries se développent et le produit est transformé en compost, fertilisant naturel. Il peut être fait de façon industrielle dans un centre de compostage après collecte. Il existe à ce titre le « label OK compost » visant à désigner les matériaux compostables industriellement.

E_{SAT}

Etablissement et service d'aide par le travail.

Fait maison

Conformément à l'arrêté du 11 juillet 2014 relatif à la mention « fait maison » : : offre confectionnée à partir de 100% de produits bruts et crus.

Flexitarien

Dans son édition de 2018, le dictionnaire Robert a intégré le mot « flexitarien », donnant cette définition : « adj. et n. (anglais flexitarian, mot-valise, de flexible et vegetarian) Qui limite sa consommation de viande, sans être exclusivement végétarien. »

Fiche technique

Document contenant des informations et caractéristiques techniques et relatives aux produits.

Gaspillage alimentaire

Le fait de jeter des aliments encore comestibles.

Largeur de gamme


Etendu du choix alimentaire proposé au sein d'une même offre. Dans le cadre du développement durable, la question de la maîtrise de cette largeur de gamme se pose. En effet, la diversité de l'offre (entraînant une diversification des achats) rend plus difficile le respect de la saisonnalité, l'approvisionnement direct, l'utilisation de produits bruts, l'offre « fait maison ».

Loi «Climat et résilience»

Loi n°2021-1104 du 22 août 2021, a pour objectif de réduire les émissions de gaz à effet de serre de 40 % d'ici 2030.

Concernant la restauration collective, la loi prévoit dans le chapitre « Se nourrir » que chaque restaurant scolaire doit proposer à partir de 2022 un repas végétarien par semaine.

En parallèle, les établissements volontaires peuvent mener une expérimentation d'une alternative végétarienne par jour. Cette option quotidienne est obligatoire pour tous les établissements gérés par l'Etat (restaurants universitaires notamment).



En complément de la loi EGALIM, l'approvisionnement en viandes et poissons durables des restaurants collectifs devra ainsi représenter 60 % de l'offre (et 100 % dans les établissements de l'Etat) au 1er janvier 2024.

Par ailleurs, le commerce équitable et l'approvisionnement en direct sont dorénavant éligibles dans le calcul des 50 % d'alimentation durable.

Loi Egalim

La loi Egalim, loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous précise, entre autres, les mesures en faveur d'une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal.

Cette loi dite « Loi EGALIM » prévoit un ensemble de mesures concernant la restauration collective publique et privée.

Nature d'un produit

1ère gamme / Frais : un produit transformé (entrée ou dessert) est considéré comme étant frais si la majorité des composants de la recette est fraîche. Aucun traitement de conservation particulier n'est utilisé (fruits et légumes entiers frais, viandes et poissons non transformés...).

2ème gamme / Produits appertisés / Conserve : produit conservé par stérilisation à la chaleur, dans des récipients hermétiquement clos (bocaux, boîte de conserve...).

3ème gamme / Surgelés : produit conservé à des températures entre -18°C et -4°C.

4ème gamme : les fruits et légumes frais prêts à l'emploi (lavés, épluchés, égouttés, coupés et conservés dans une atmosphère sans air) ; la conservation est assurée entre 0 et 4°C.

5ème gamme : plats protidiques cuisinés préparés à l'avance, puis conditionnés sous vide ; dans tous les cas, la conservation se fait au réfrigérateur (température de 0°C à 4°C).

6ème gamme : produits déshydratés (en poudre ou ionisé), conservable à température ambiante.


Offre standard

Mets non labellisés.

Pêche durable

Sont définis dans la loi Egalim comme pêche durable les produits bénéficiant de l'écolabel pêche durable : <https://www.franceagrimer.fr/filiere-peche-et-aquaculture/Accompagner/Dispositifs-par-filiere/Normalisation-Qualite/Ecolabel>

L'Ecolabel Pêche Durable est le seul label de pêche durable intégré à la loi EGALIM. A date, seules 2 pêcheries sont labellisées.



Concernant le calcul du critère «% de poisson durable», et à titre dérogatoire compte tenu du contexte, le label MSC est - pour le calcul de la part de poisson durable - pris en compte en attendant une application plus importante de l'Eco-label. (En revanche, les produits labellisés MSC ne sont pas intégrés dans le calcul du % produits durables conformément à la loi).

Périphérique

Mets accompagnant le plat principal (yaourt, fromage, dessert, hors d'œuvres).

Plat végétarien

Un plat ne contenant ni viande ni poisson, et contenant d'autres sources de protéines : végétales et/ou animales (œuf, produit laitier).

Si ce plat protidique végétarien ne contient pas de protéines animales (œuf, produits laitiers ou fromage), il doit associer, dans des proportions adéquates et suffisantes, plusieurs sources de protéines végétales (céréales et légumes secs) pour bénéficier de leurs apports complémentaires en acides aminés indispensables.

Les exemples d'association les plus pratiqués sont : haricots rouges et maïs ; boul-gour et pois chiches ; lentilles et riz ;

Plat végétalien

Plat à base de produits végétaux excluant la viande, le poisson et tous les produits d'origine animale (beurre, œuf, produits laitiers...).

Plat «végétal»

Plat où le légume / le féculent est positionné en ingrédient principal.

Produit brut

Un produit de 1ère gamme / frais (cf. définition « Nature du produit »).

Produit « durable et de qualité » (issu de la loi EGalim)

Les produits suivant, dits « durables » entrent dans le décompte de la loi EGALIM :

- issus de l'agriculture biologique (à hauteur de 20% minimum) ;
- bénéficiant des autres signes officiels d'identification de la qualité et de l'origine (SIQO) ou des mentions valorisantes suivants (Label rouge, appellation d'origine (AOC/AOP), indication géographique (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG), la mention « issu d'une exploitation à Haute Valeur Environnementale » (HVE), la mention « fermier » ou « produit de la ferme » ou « produit à la ferme » ;
- issus de la pêche bénéficiant de l'écolabel Pêche durable ;
- bénéficiant du logo « Région ultrapériphérique » ;
- issus du commerce équitable et issus de projets alimentaires territoriaux (PAT) (bien qu'ils ne soient pas comptabilisés dans les 50%).

Produit éco-labelisé

L'écolabel est la labellisation officielle de produits présentant des avantages écologiques (Marque NF Environnement ou Éco-label européen), comme c'est le cas pour certaines peintures, colles, filtres à café, sacs poubelles, produits d'entretien...



Produit d'assemblage

Prestation alimentaire faisant appel à des produits majoritairement issue de l'industrie agroalimentaire, assemblés selon la recette à exécuter, sans effectuer de traitement en cuisine.

PNNS

Programme national nutrition santé. Son objectif général est l'amélioration de l'état de santé de l'ensemble de la population française en agissant sur l'un de ses déterminants majeurs : la nutrition.

Qualité d'un produit

Un "bon produit" est un produit regroupant des caractéristiques qualitatives et durables: sélectionné selon un mode de production respectueux de l'environnement et des producteurs, issu d'un approvisionnement direct, dans le respect de la saisonnalité et du territoire.

Renouvellement de l'offre

Changement de l'offre proposée aux convives d'un jour sur l'autre.

Restauration responsable et durable

La restauration responsable et durable pourrait se définir comme une restauration intégrant de façon pleine et entière les enjeux du développement durable. Ce type de restauration se questionne donc sur ses impacts économiques, sociaux et environnementaux essayant au maximum de minimiser ses impacts négatifs et de maximiser ses impacts positifs.

Quelques exemples d'actions en lien avec les enjeux du développement durable :

Environnementaux : baisse de la consommation d'eau (préservation des ressources) et d'énergie (gaz, électricité), un approvisionnement responsable (des produits de qualité - bio, autres signes officiels de qualité et labels-, d'approvisionnement direct, équitables et de saison), limitation maximum du gaspillage alimentaire, valorisation des déchets.

Sociaux : qualité nutritionnelle des repas, santé des convives, bien-être des salariés, sécurité alimentaire, meilleure qualité de vie au travail, partenariat avec des entreprises d'insertion, formation des équipes de restauration, des salariés (apprentissage des bonnes pratiques de consommation, de fabrication des repas et d'approvisionnement).

Économiques : prix équitable pour l'ensemble des acteurs, relation « saine » entre les donneurs d'ordre et leurs fournisseurs ou sous-traitants, ...

Politique : un ancrage territorial fort qui s'appuie sur des démarches participatives, la mise en place d'une nouvelle gouvernance avec l'ensemble des parties prenantes.

Recyclage

Le recyclage a pour but de valoriser les déchets en les retraitant afin de créer de nouvelles substances, matières ou produits. Cela permet de donner au produit usagé une deuxième vie, pour un usage identique ou différent. Si nous pouvons penser qu'il est écologique de recycler, le recyclage en lui-même peut être source de pollution. Il contribue au réchauffement climatique même s'il permet de diminuer la quantité de déchet.

SIQO / Signes d'identification de la qualité et de l'origine (labels officiels)

Au nombre de 5, ce sont des signes d'identification de la qualité et de l'origine garantis par l'Etat.

AOC : L'appellation d'Origine Contrôlée est un signe français qui désigne un produit qui tire son authenticité et sa typicité de son origine géographique. Elle est l'expression d'un lien intime entre le produit et son terroir. AOP : L'appellation d'origine protégée est l'équivalent européen de l'AOC. Elle protège le nom d'un produit dans tous les pays de l'Union Européenne. Ainsi, le Saint-Nectaire ne peut être fabriqué selon des critères bien définis que dans une partie de l'Auvergne à partir de lait issu de la zone

IGP : L'indication géographique protégée désigne un produit dont les caractéristiques sont liées au lieu géographique dans lequel se déroule au moins sa production ou sa transformation selon des conditions bien déterminées. C'est un signe européen qui protège le nom du produit dans toute l'Union Européenne. Exemples : Riz de Camargue, pruneau d'Agen, Jambon de Bayonne, Côtes de Gascogne, cidre de Bretagne...

Label rouge : atteste qu'une denrée alimentaire ou un produit agricole non alimentaire et non transformé possède des caractéristiques spécifiques, préalablement fixées établissant un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant.

STG : La spécialité traditionnelle garantie protège une recette traditionnelle.

Agriculture Biologique (AB) : produits issus de l'agriculture biologique, garantissant un mode de production respectueux de l'environnement et du bien-être animal. Les règles encadrant le mode de production biologique sont les mêmes dans toute l'Europe, et les produits importés sont soumis aux mêmes exigences.

Saisonnalité / produit de saison

Un produit de saison est un aliment disponible et consommé quand il arrive naturellement à maturité, dans sa zone de production, dans des conditions naturelles de production (hors productions hors sol, hors serres chauffées, etc.). Les produits cultivés sur le territoire français et importés en période « hors-saison » sont exclus de cette définition (ex. : importation de tomates en période hivernale/printanière pour pallier au déficit saisonnier de la tomate française).

Transition alimentaire

Fait de changer de mode d'alimentation, de moyen de s'alimenter vers une alimentation plus durable, respectueuse de l'être humain et de la nature, et ayant des bienfaits sur la santé humaine (manger moins de viande, manger des produits de qualité - bio, autres signes officiels de qualité et labels, etc.).

Sources :

1. Dictionnaire Larousse et Cuisine Larousse
2. INPES – Le guide alimentaire pour tous « La santé vient en mangeant »
3. Site du Ministère de l'Agriculture, de l'Agroalimentaire et de la forêt
4. Chambre de l'agriculture
5. Guide de la restauration collective Responsable – Fondation Nicolas Hulot
6. Glossaire de la restauration collective (site de l'Education Nationale de la Corse)
7. Interfel Bio



LABEL VIRAGE À TABLE®

Référentiel
2024
