



UNE METHODOLOGIE *de transformation*

POUR VOUS ACCOMPAGNER

VERS *une restauration*  
DURABLE & DE QUALITÉ

## Qui est FL Conseil ?

« Face à l'enjeu d'une restauration d'entreprise 100% positive pour vos salariés, 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 à votre service pour vous 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'un pôle de consultants avec entre autres une expertise agricole faisant le lien entre le monde agricole et la restauration ; d'un pôle communication qui informe et sensibilise sur cette transformation ; d'un pôle audit et évaluation qui permet de piloter la transition de votre restaurant ; ainsi, notre expertise globale de conseil en restauration durable, vous garantit 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](http://www.conseil-restauration.com) »



Florence LIAUTAUD  
Fondatrice de FL Conseil

# POURQUOI TRANSFORMER VOTRE RESTAURATION ?

## APPLIQUER LA RÉGLEMENTATION



- 50% d'alimentation durable et de qualité



- 20% de produits bio 
- 60% à 100% de viandes et poissons durables et de qualité
- Développement d'une offre végétarienne
- Réduction du plastique et du gaspillage alimentaire
- ...

## RÉPONDRE AUX ATTENTES SOCIALES

- Transition vers le "mieux manger"
- Achat de produits locaux, circuit court
- Décarbonation, végétalisation

## MAÎTRISER LES COÛTS ET LA PERFORMANCE GLOBALE

- Remettre à plat de nouveaux leviers économiques
- Penser autrement
- Challenger la restauration comme modèle d'innovation et de performance
- Repenser la totalité des achats

## CONTRIBUER À LA RESPONSABILITÉ SOCIÉTALE DE L'ENTREPRISE

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

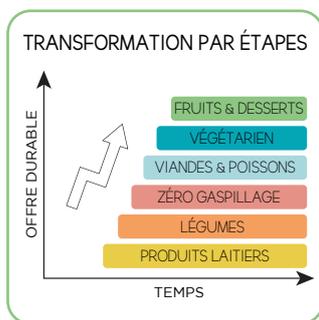
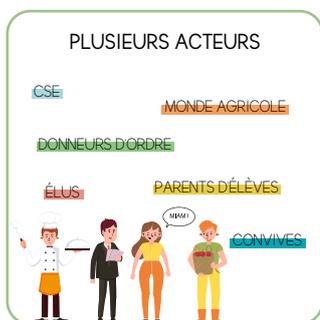
# COMMENT TRANSFORMER VOTRE RESTAURATION ?

## NOTRE MÉTHODOLOGIE



## POUR TENDRE VERS UNE RESTAURATION DURABLE & DE QUALITÉ

- ✓ **IMPULSÉE** PAR LE DÉCIDEUR
- ✓ **DÉCLINÉE** PAR LES ÉQUIPES ENGAGÉES DU RESTAURANT
- ✓ **COORDONNÉE** AVEC VOUS



## UNE DÉMARCHE STRUCTURÉE ET SUR-MESURE

- Loi Climat & résilience
- 100% de saison
- Produits bruts
- Produits labellisés
- Territoire
- Empreinte carbone
- 0 emballage
- 0 déchet
- Maîtrise des coûts

Communiquer - Transformer - Piloter

### RESTAURATION DURABLE ET DE QUALITÉ

VIANDES & POISSONS  
LABELLISÉS ?

FRUITS DE SAISON / DESSERTS ?

LÉGUMES DE SAISON BIO & LOCAUX ?

PRODUITS LAITIERS LABÉLISÉS ?

ZÉRO DÉCHETS ?

FLÉXITARIEN / VÉGÉTARIEN ?

# CONCRÈTEMENT, LE DÉPLOIEMENT DU PROJET



## Phase 1 : Construction de la stratégie

→ 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

→ Pendant 3 à 6 mois

Étape 5 - Préparation de l'évènement 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

→ 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

# COMMENT VALORISER CETTE TRANSFORMATION ?



## LABEL VIRAGE À TABLE®

4 NOVEMBRE 2020



1<sup>ère</sup> labellisation du restaurant du siège d'Orange avec le partenaire Api Restauration

JUILLET 2023



4 restaurants labellisés

JUILLET 2024



4 restaurants labellisés



# QU'EST-CE QUE LE LABEL VIRAGE À TABLE® ?

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  
DU CHAMP À L'ASSIETTE

## LE PROCESSUS DE LABELLISATION



# Virage. à table



*by FL Conseil*



Florence LIAUTAUD

☎ 06 81 82 15 10

✉ [fl@conseil-restauration.com](mailto:fl@conseil-restauration.com)

**in** FL Conseil - Conseil en restauration durable

🌐 [www.conseil-restauration.com](http://www.conseil-restauration.com)