

LETTRE MENSUELLE DES FILIÈRES DE PRODUCTION ET DE DISTRIBUTION
AGRO-ALIMENTAIRES EN RHÔNE-ALPES

Comité R3AP
PRODUIT EN RHÔNE-ALPES
une Collection de Saveurs

SERGE MAGNER :

**« VALORISER LES RESTAURATEURS QUI ONT
UNE DÉMARCHE TOURNÉE VERS LA QUALITÉ
DES PRODUITS ET LES ÉCONOMIES D'ÉNERGIE »**

LE TRAITEUR SERGE MAGNER FAIT PARTIE
DES PREMIERS SIGNATAIRES DE LA CHARTE
ÉLABORÉE AU SEIN DE LA CHAMBRE DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE DE LYON POUR UNE RESTAURATION
ÉQUITABLE ET DURABLE.

OBJECTIF :
METTRE EN VALEUR LES RESTAURATEURS
QUI TRAVAILLENT LES PRODUITS FRAIS,
LOCAUX ET DE SAISON.

Quand est née cette idée de Charte du Développement Durable pour les restaurateurs et les traiteurs lyonnais ?

Il s'agit d'un prolongement des débats entamés au sein du gouvernement courant 2011 sur ces restaurateurs qui cuisinent réellement et ceux qui se contentent de produits surgelés, préparés ou cuisinés. La Chambre de Commerce et d'Industrie de Lyon a embrayé et fédéré ses membres pour élaborer une Charte visant à

promouvoir et valoriser ceux d'entre eux qui ont une démarche tournée vers la qualité des produits et les économies d'énergie. Je précise qu'il ne s'agit pas de stigmatiser les autres. On connaît bien les contraintes de chacun : coût du travail, pénurie de main d'œuvre, etc. Mais nous considérons que ceux qui font des efforts doivent être identifiés par les consommateurs.

Comment cette distinction sera-t-elle connue des consommateurs ?

Nous avons créé un label : Lyon Restauration Équitable et Durable. Nous réfléchissons actuellement au moyen de rendre visible cet engagement.

Comment contrôler que le restaurateur signataire de la Charte respecte bien ses engagements ?

Le contrôle viendra sans doute, mais dans un second temps. Il s'agit aujourd'hui de fédérer l'ensemble des acteurs de la filière : restaurateurs, traiteurs, producteurs. Pour l'instant, le système est purement déclaratif. Car il faut dans un premier temps lancer le mouvement.



S'il est trop contraignant, cela ne fonctionnera pas.

Combien de restaurateurs lyonnais se sont engagés à ce jour ?

Comme je vous le disais, l'initiative est très récente. C'est le commencement de l'aventure. A ce jour, une dizaine de restaurateurs s'est engagée. Parmi eux : Cédric Le Gouill, de Cuisine et Dépendance, Cyril Périer, du Café des Angès, Sébastien Leroy et Pierre-Yves Bertrand, de l'Ouest Express, Mathieu Dommange, de Soline, Fabrice Bonnot, de Cuisine et Dépendances Acte 2. Tous ont le même objectif : faire en sorte que les restaurateurs qui travaillent correctement en tirent avantage auprès des consommateurs pour se démarquer.

Propos recueillis par
Thomas Charrondière

ENTREPRISES CITÉES

CUISINE ET DÉPENDANCE, CAFÉ DES ANGES (69) ; OUEST EXPRESS (69) ; SOLINE (69) ; CUISINE ET DÉPENDANCES ACTE 2 (69) ; ALDI MARCHÉ (69) ; BISCUITERIE LES GAUDELIDES (01) ; CASINO (69) ; CARREFOUR (69) ; CHAMPI 'GOOD (38) ; CORRICO (69) ; CRESSON SIMIAN (69) ; EURO-NAT (07) ; FAÇON CHOCOLAT (26) ; GRAND FRAIS (69) ; GIRAUDET (01) ; JACQUES BERTHOLET (73) ; INTERMARCHÉ (38) ; LE DAUPHIN (26) ; LE TRAITEUR VERT - OPH AGRO (69) ; PAROLE DE BOUCHER (01) ; PHIL XN 290 - PHILIBERT SAVOIRS (01) ; PRALUS (42) ; SERGE MAGNER (69) ; VALRHONA (26)