



Communiqué de presse, 1^{er} mars 2022

Lancement du label Marianne de la Cuisine

À l'occasion de la Journée internationale des droits des femmes et de l'anniversaire de son Manifeste, le collectif #Respecte Ta Cuisine lancera le 8 mars prochain le premier label RSE dans le monde de la restauration : « Marianne de la Cuisine ». Il récompensera les établissements qui valorisent les bonnes pratiques et agissent pour construire ensemble les fondements de la cuisine de demain, plus inclusive et solidaire de toutes et tous.

Pourquoi mettre en place le label Marianne de la Cuisine ?

Depuis la mise en lumière des violences en cuisine et la pénurie grandissante de personnel, le monde de la restauration connaît une crise sans précédent. Si quelques restaurateurs redoublent d'efforts pour améliorer les conditions de travail dans leur établissement, le changement est difficile à mettre en œuvre et beaucoup ne savent pas comment réformer leur cuisine.

*« Donnons aux chefs les moyens de réformer leur monde ! »
Florence Chatelet*

Autour de ce message, Florence Châtelet, la fondatrice du collectif, a réuni durant un an un comité d'experts pluridisciplinaires RSE, de chefs, d'avocats et de personnalités du monde associatif pour construire une méthode novatrice d'apprentissage des bonnes pratiques, dont les quatre ingrédients fondamentaux du respect reposent sur : - la prévention des violences - l'inclusion de toutes et tous - la valorisation du collectif - le bien-être au travail.

Comment est attribué ce label ?

Selon le collectif, le monde de la cuisine ne pourra se réformer en profondeur que par l'éducation positive et la valorisation des acteurs les plus vertueux. C'est pourquoi le label ne sera attribué qu'au terme d'une formation obligatoire, dont la démarche est bienveillante sans être complaisante.

Lors d'une première étape, un dispositif d'auto-évaluation sous forme de questionnaires confidentiels sera fourni aux restaurateurs et à leur personnel, pour les aider à se situer sur l'échelle de la performance sociale et à déceler les premières formes de violence ou d'inégalité.

Ensuite, **un accompagnement personnalisé** sera mis en place sur une période de 3 à 12 mois, pour inscrire durablement les nouveaux modèles de management collaboratif et inclusif dans le quotidien du restaurant. En outre, la **durée de la formation**, ainsi que la **confiance** qui s'instaurera entre le chef, son équipe et le formateur, garantiront la qualité des données déclaratives recueillies pour l'audit final.

À l'issue de la formation, le formateur fournira son rapport à un comité indépendant qui attribuera ou non le label au restaurant grâce à un **scoring de performance**. Cette approche transparente et ludique a pour but d'inscrire les efforts du restaurateur dans la durée. Afin de pérenniser la performance sociale des chefs, et d'encourager la formation continue, l'audit portera sur trois ans. Ce qui veut dire que chaque année, le restaurateur remettra en jeu son label. Au terme de ces 3 ans, le restaurateur devra reprendre le chemin de la formation pour initier un nouveau cycle de trois ans. Et ainsi de suite !

Pour garantir un véritable engagement, l'accès à la labellisation n'est pas gratuit et se fera uniquement sur la base du volontariat. Toutefois, si l'effort financier est un marqueur d'engagement nécessaire, le coût sera proportionnel aux ressources des candidats, afin de ne pas décourager les petits établissements.

*« Il faut que le fameux « oui chef » que j'entends dans les cuisines depuis tant d'années ne soit plus un oui de soumission mais devienne un oui d'adhésion. »
Florence Chatelet*

Les objectifs du label pour le monde de la restauration

Si ce label peut paraître difficile et exigeant, c'est parce que le modèle de réussite sur lequel se fonde la cuisine actuellement n'est pas en adéquation avec notre société. Intégrer des outils de management collaboratif et positif pour rechercher le bien-être au travail va offrir aux restaurateurs de **nombreux avantages : réduire l'absentéisme, fidéliser leur personnel, et recruter plus facilement leurs futurs talents**. À cet égard, le collectif prévoit un forum de l'emploi réservé à ses membres. Grâce à un programme de sensibilisation aux violences dans les écoles hôtelières, le collectif rassemble beaucoup de jeunes étudiants prêts à investir leur passion dans des établissements labellisés.

À l'échelle du secteur, instaurer **un nouveau référentiel de valeurs et de bonnes pratiques participera à revaloriser la cuisine française et à offrir à notre gastronomie un nouveau rayonnement à travers le monde**, fondé sur la performance sociale et éthique. Nul doute que nos chefs participent du soft power de notre pays : de leur capacité à transformer leur cuisine dépend notre chance de faire briller notre gastronomie dans le monde de demain.

Par ailleurs, depuis Escoffier, la cuisine française, et notamment la gastronomie, a su poser les bases d'un corps social jouant un rôle d'exemplarité en matière d'ascenseur social républicain. Elle se doit de réinventer son projet d'intégration des jeunes talents, en particulier les femmes, les personnes en situation de handicap, les personnes LGBTQI+ et les personnes issues de l'immigration.

Guider les consommateurs

À plus long terme, le label Marianne de la Cuisine souhaite devenir un guide pour les consommateurs en les aidant à faire des choix éthiques concernant les restaurants où ils se rendent. En effet, le client du restaurant est le dernier maillon de la chaîne pour qu'un nouveau référentiel de bonnes pratiques s'impose dans toutes nos assiettes.

www.respectetacuisine.com

Contact presse

Constance Vital Durand – Chargée de mission auprès de la présidence

Mail : cvitaldurand@respectetacuisine.com

Tél : 06 45 05 14 68