

**Eric Guérin\* premier labellisé du Marianne de la Cuisine.**

**Un nouveau label a fait son apparition en mars. Baptisé Marianne de la Cuisine, il récompense les professionnels mettant en place de bonnes pratiques sociales au sein de leurs établissements. Eric Guérin, à la tête de la Mare aux Oiseaux à Saint-Joachim (44), est le premier chef à décrocher ce sésame.**

*Déjà membre de l'association //Respecte Ta Cuisine, il s'est lancé rapidement dans la première étape de la labellisation : l'auto-évaluation. Celle-ci consiste en deux questionnaires fournis au restaurateur et à ses équipes, afin que l'établissement puisse obtenir un score de performance sociale. Ce dernier couvre la prévention des violences, l'inclusion, la valorisation du collectif et le bien-être au travail. Les réponses à ces formulaires sont anonymes et confidentielles. Par la suite, le restaurateur peut choisir de continuer la démarche pour décrocher la Marianne de la Cuisine.*

*Un accompagnement personnalisé est mis en place sur une période d'un à douze mois. Pour finaliser l'obtention du label, un comité indépendant d'experts dans la RSE se rassemble pour attribuer ou non le label au restaurant sur la base d'une liste de 130 critères. Le 2 septembre, la Mare aux Oiseaux s'est vu attribuer le 1<sup>er</sup> Marianne de la cuisine. Cf. – Zepros 98 / octobre 2022.*

**\*.Eric Guérin, AE EHP. Jean Drouant – promotion 1988 & Ferrandi.**