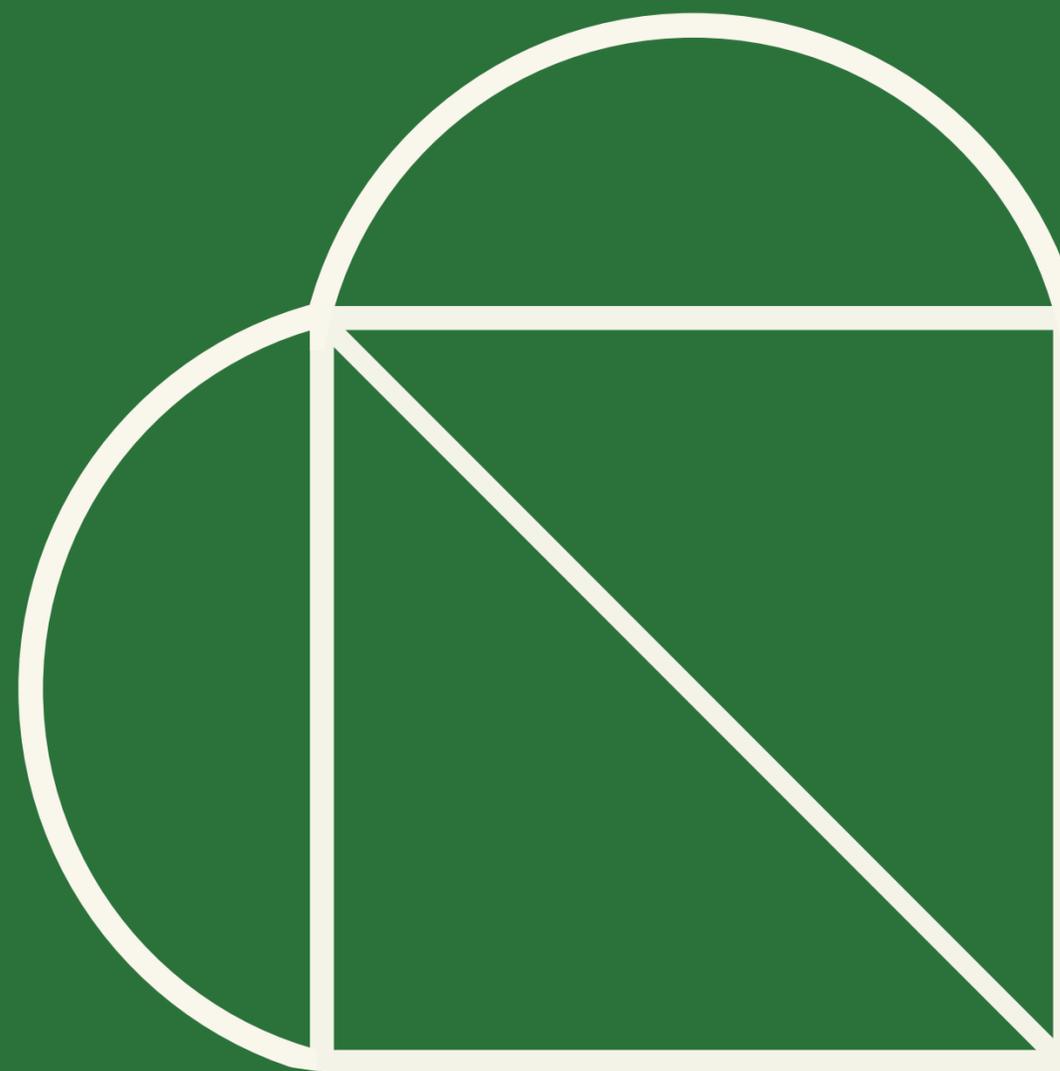




FiG, un projet *engagé*, pour
promouvoir l'alimentation *durable*.



L'alimentation, un levier fort pour agir pour la planète

*26% des gaz à effet de serre sont
dûs à notre alimentation*
(source : Science - Juin 2018)

Les restaurateurs peuvent faire
figure d'exemple et montrer
qu'il est possible de cuisiner
gourmand et responsable !

Notre mission

Mettre en valeur les
restaurants *éco-responsables*

Permettre aux consommateurs
de trouver une option
éco-responsable...
... là où ils vont *déjà* chercher
un restaurant





— Une grille d'évaluation basée sur des études *scientifiques*

Dont le rapport EAT-Lancet, différents articles des revues *Nature* et *Science*, et des données d'empreinte carbone de restaurants. Notre grille a été validée avec un Professeur de Harvard.

— Un label *objectif*

Attribué sur la base d'un audit, gage de sérieux pour le consommateur et le restaurateur

— Un label *positif*

Mise en valeur des restaurants éligibles
Accompagnement proposé aux restaurants non éligibles

Grille d'évaluation

Le végétal à l'honneur

Empreinte carbone viande et poisson limitée (quantités de viande raisonnables, volaille et porc préférés à boeuf, veau ou agneau et poisson issu de la pêche durable)

Produits de saison, bio et locaux

Bonne gestion des déchets, éviter le gaspillage, choix d'une électricité verte

Pas d'action obligatoire

Chaque action éco-responsable apporte des points en fonction de son impact



Comment le label éco-responsable FiG est-il attribué?

25 points obtenus dans 4 catégories pour être éligible.

2 pré-requis:



Un minimum d'une entrée et un plat végétariens sont requis.



Trier pour recycler le verre, métal, carton et plastique selon consignes locales.

La répartition des points:

Empreinte carbone viande et poisson	jusqu'à 30
Produits de saison, locaux, équitables ou bio.	jusqu'à 30
Limiter le gaspillage, éviter le plastique et l'eau en bouteilles, composter, énergie verte	jusqu'à 10

Selon le niveau du restaurant, différentes propositions d'amélioration lui sont faites.

150 restaurants engagés dans toute la France

Objectif : 500 restaurants en 2021

Principalement à Paris, Lyon,
Bordeaux, Marseille

La Table de Colette, Anicia, Les Tables
d'Augustin, Le Myrha, Soeurs, Yuman,
Pleine Terre, Le Crémieux, Otium, Casa
Gaïa, Le Sixta...

Les Tables d'Augustin
Hervé Deniel



La Table de Colette
Josselin Marie

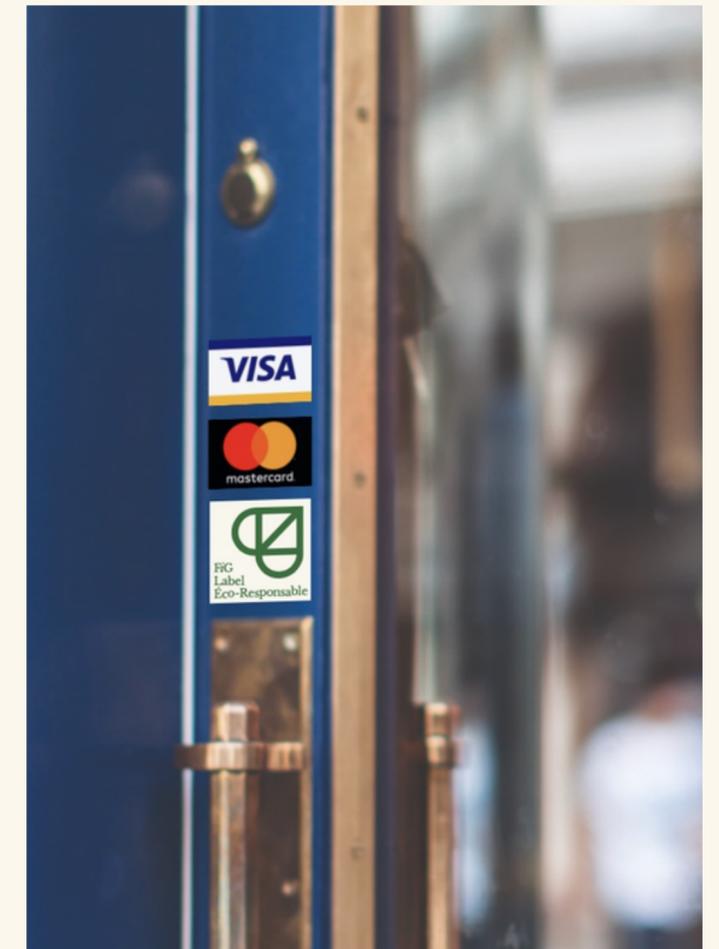
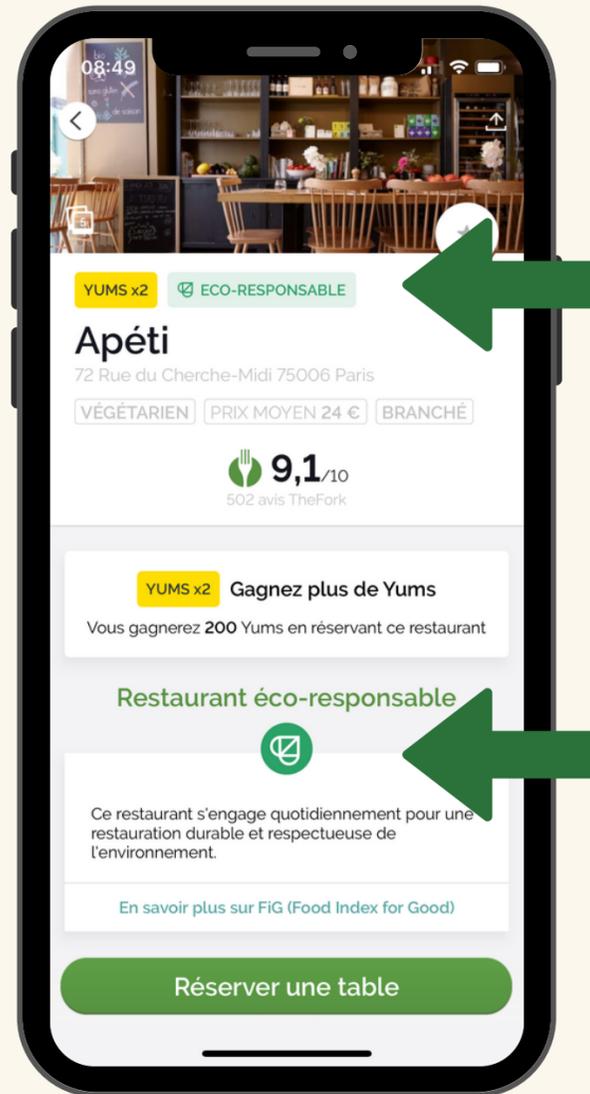


Maximiser la visibilité des restaurants FiG

Notre partenaire:



Et bientôt d'autres...



Notre équipe



Eva Genel

Centrale Paris + M. Sc
Columbia University,
20 ans d'expérience en
R&D et management



Elise Baron

M. Sc Audencia,
12 ans d'expérience en
Consulting et Finance

Après de nombreuses années en entreprise, Eva ingénieure et Elise commerciale, nous avons toutes les deux vécu une période de remise en question et une *envie d'agir concrètement*.



Merci

contact@fig.eco
@fig_for_good
www.fig.eco



Ils parlent de nous...



FiG, le label qui aide les consommateurs éco-responsables à choisir leur restaurant



Trouver un restau qui respecte la planète, ça devient simple comme un clic



Un label pour repérer des restaurants éco-responsables



The Fork s'associe au label FiG pour mettre en lumière les restaurants éco-responsables