

contact@ecotable.fr

 écotable®

www.ecotable.fr



Pourquoi Écotable ?

La restauration hors foyer a un lourd impact environnemental.

- 14% du gaspillage alimentaire est lié au secteur de la restauration (source : ADEME)
- Plus de 10 Milliards de repas sont consommés hors foyer chaque année en France (IRI - Gira)

Les clients sont de plus en plus exigeants.

- 91% des Français souhaitent voir plus de produits locaux, bio et de plats faits maison au restaurant.
(source : Agence Bio)

Les restaurateurs prennent conscience de leur impact.

- 60% des restaurateurs sont convaincus d'avoir une part de responsabilité dans le développement durable et estiment qu'il s'agit d'une tendance forte de société. (source : METRO)

I.

Notre mission

II.

L'analyse Écortable

- 01 Audit environnemental
- 02 Labellisation
- 03 Écosystème

III.

L'association : La Communauté Écortable

IV.

L'équipe

- 01 Une équipe engagée
- 02 Nos soutiens

V.

Écortable, demain

I.

Notre mission

La mission d'Écotable

Aider le secteur de la restauration à réduire son impact environnemental



Les trois objectifs d'Écotable

1. Analyser et former

- Audit environnemental de restaurants
- Recommandations et suivi des pratiques
- Conseils et formations sur mesure

2. Rassembler

- Réseau de prestataires vertueux
- Partage des bonnes pratiques entre chefs et restaurateurs

3. Valoriser et informer

- Un label et son site internet
- Un podcast de sensibilisation : [Sur le Grill d'Écotable](#)



II.

Une analyse écologique des pratiques à 360°

Les outils d'Écotable pour les restaurants

Grâce à son **audit environnemental**, Écotable est en mesure de produire une analyse fine des pratiques des restaurants.

L'équipe **guide et forme** à des pratiques plus vertueuses les acteurs de la restauration

Chaque restaurateur peut bénéficier d'un **accompagnement sur mesure** pour effectuer sa transition écologique.



01

Audit environnemental

01 Les huit axes d'analyse

02 Analyse 360°



Huit axes d'analyse et d'accompagnement d'Ecotable



1. Approvisionnement

Composition et impact de
l'approvisionnement
(alimentation et boissons)



2. Carte

Analyse du menu



3. Santé

Impact sur la santé



4. Déchets

Gestion du recyclage
et du gaspillage



5. Ressources

Préservation des
ressources naturelles



6. Non alimentaire

Produits d'entretien,
textiles et mobilier



7. Communication

Informers ses clients,
transmettre ses valeurs à
son équipe



8. Ethique

L'aspect social de la
gestion du restaurant

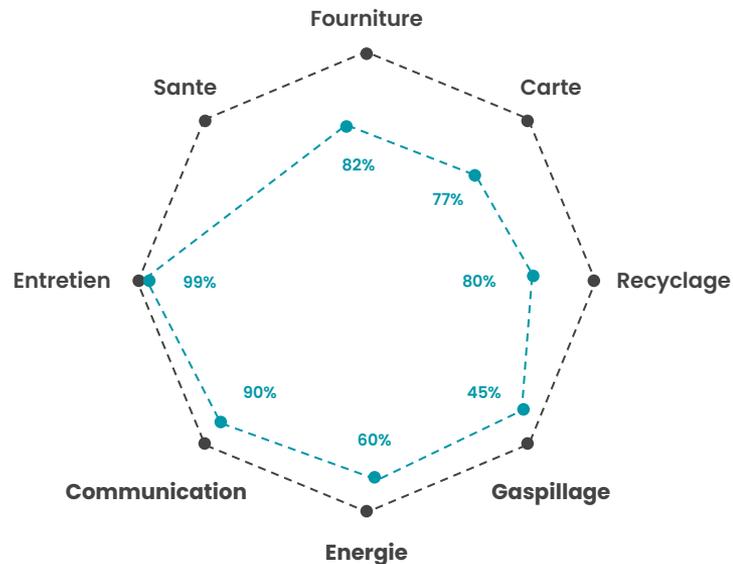
Analyse 360° et recommandations

Écotable analyse les factures et les pratiques des restaurants, pour en mesurer la cohérence écologique.

Une **feuille de route détaillée** est donnée au restaurateur afin qu'il puisse piloter son impact environnemental et améliorer ses pratiques.

Un restaurant qui suit les recommandations délivrées par Écotable, peut espérer :

- **Réduire** de 50% ses émissions de CO2
- **Réduire** de moitié ses biodéchets.
- **Amoindrir** sa consommation d'énergie de 30%
- **Économiser** un litre d'eau par couvert



02

Labellisation

- 01 Les étapes de labellisation
- 02 Les trois niveaux d'écoresponsabilité
- 02 Mise en avant des restaurants labellisés

Les 4 étapes de labellisation

Afin de mesurer **la cohérence écologique d'un restaurant**, Écotope procède en 4 temps :

1. Le restaurateur remplit un [questionnaire](#) de pré-éligibilité (15')
2. Si l'établissement est éligible, il envoie un mois de factures permettant d'évaluer huit critères d'écoresponsabilité.
3. Le restaurant reçoit l'audit et les recommandations du label. Il obtient un, deux ou trois macarons Écotope.
4. Un portrait du restaurant est réalisé pour le site [ecotope.fr](https://www.ecotope.fr)



Trois niveaux d'écoresponsabilité des restaurants

- Les critères sont cumulatifs -



Un Écotable

Établissement engagé,
avec une marge de progression



Deux Écotable

Établissement ayant déjà
entamé sa transformation



Trois Écotable

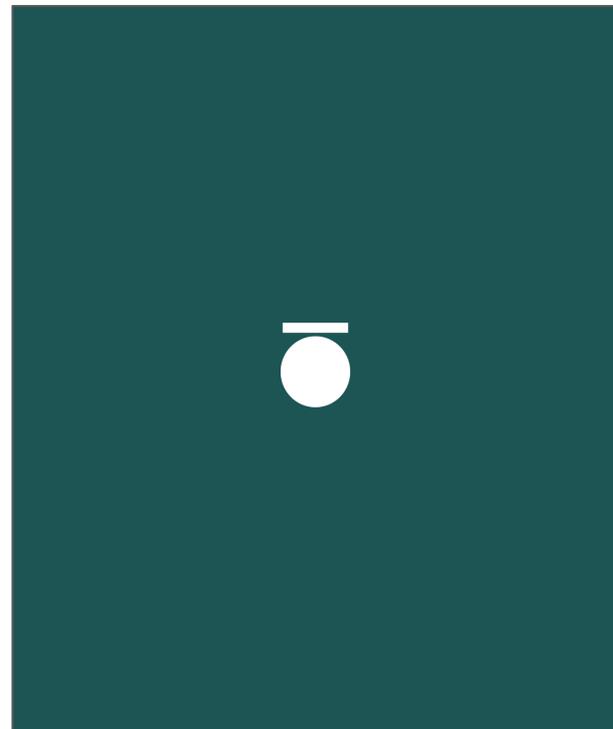
Établissement ayant des
pratiques exemplaires

La note résultante de l'audit des factures du restaurant donnent lieu à l'obtention d'un, deux ou trois macarons Écotable. L'objectif est de gravir les degrés d'écoresponsabilité.

Un macaron Écotable

- Au moins 15% de mes produits sont issus de l'agriculture biologique, ou de filières durables*.
- Tous mes plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts et frais.
- Je respecte strictement les saisons pour les fruits et légumes cultivés en France
- Je bannis les ovoproduits issus de poules élevées en cage.
- Je propose au moins un plat végétarien.
- J'effectue systématiquement le tri sélectif.
- [Sur place], je propose un doggy bag pour les clients ne terminant par leur assiette.
- [A emporter], mes clients peuvent venir avec leur propre contenant.

**Filières durables : mettant en place des pratiques agro écologiques et valorisant le circuit court..*



Deux macarons Écotable

- Au moins 30% de mes produits sont issus d'une agriculture biologique ou de filières durables*.
- Je limite au maximum le plastique à usage unique dans mes consommables.
- Mes agrumes ne sont pas traités.
- Je communique ma démarche à mes clients et à mon personnel.
- [Sur place], je sers mes clients dans de la vaisselle réutilisable.
- Je réalise des recettes zéro gaspillage.
+ un critère bonus

Critères bonus :

Le restaurant utilise des produits d'entretien écologiques

Son énergie est verte

Il développe l'aspect social dans son établissement

Il ne sert pas de boissons industrielles

Il applique une politique zéro déchet.

***Filières durables** : mettant en place des pratiques agro écologiques et valorisant le circuit court.



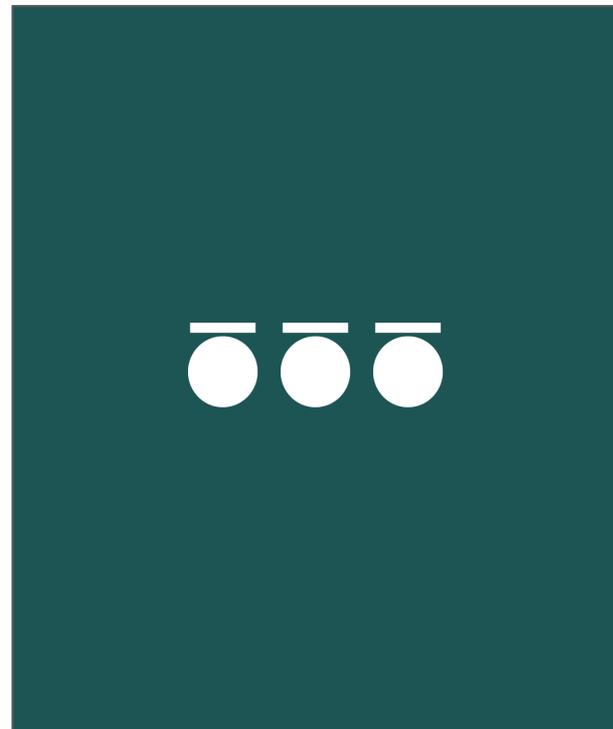
Trois macarons Écotable

- Plus de 50% de mes produits sont issus d'une agriculture biologique ou de filières durable*.
 - Je tri et valorise mes biodéchets.
 - Je n'ai pas d'espèces de poissons menacés à ma carte.
 - Mes viandes sont 100% françaises et issues de filières durables*.
- + Un critère bonus

Critères bonus :

- Le restaurant utilise des produits d'entretien écologiques
- Son énergie est verte
- Il développe l'aspect social dans son établissement
- Il ne sert pas de boissons industrielles
- Il applique une politique zéro déchet

**Filières durables : mettant en place des pratiques agroécologiques et valorisant le circuit court..*



Une mise en avant des restaurants labellisés

Pour chaque restaurant labellisé, un reportage est réalisé par Écotable dans le but de **mettre en lumière des cuisines, des pratiques et astuces vertueuses**, bien souvent invisibles à retrouver sur le site **[ecotable.fr](https://www.ecotable.fr)**

Écotable communique sur les restaurants ayant rejoint le label et **valorise leurs démarches écologiques** sur ses réseaux sociaux, dans la presse, lors d'événements, dans sa newsletter et dans des supports pédagogiques créés en propre.



03

Un écosystème durable

De la fourche à la fourchette

Orienter les restaurateurs vers des producteurs et prestataires engagés

Chaque restaurateur reçoit **l'annuaire des prestataires Écotope** dans sa région d'implantation : producteurs locaux de fruits et légumes en circuit-court, éleveurs de viandes et poissons, distributeurs bio mais aussi prestataires spécialisés dans la transformation des biodéchets, associations de redistribution des invendus alimentaires, fournisseurs de produits d'entretien écologiques, d'énergie verte etc.



III.

L'association : La Communauté Écotable

La Communauté Écotable

Ecotable est une structure à deux têtes : A la fois une entreprise et une **association Loi 1901**. Cette association, nommée **La Communauté Écotable**, fédère les professionnels et citoyens engagés au service de l'alimentation durable et de la restauration écoresponsable.

Elle permet le partage des bonnes pratiques en la matière et favorise la rencontre entre celles et ceux qui mangent, cuisinent et produisent.

Rejoindre l'association : vu.fr/adhesion
Rejoindre le groupe Facebook : vu.fr/lce
contact@communauteecotable.fr



IV.

L'équipe d'Écotable

Un projet porté par une équipe engagée



Fanny Giansetto

Présidente

fanny@ecotable.fr

Notre affaire à tous,
Women4Climate
Doctorat en droit, Paris I
Panthéon Sorbonne



Camille Delamar

Directrice générale

camille@ecotable.fr

Ekimetrics
Ingénieure civile des Mines
ParisTech



Rodney Paul

Directeur artistique

rodney@ecotable.fr

Airbnb
Soleil noir
Diplômé de Strate collège



Marion Favre

Directrice de la communication

marion@ecotable.fr

Relations presse et
communication engagée



Aurélie Gordon

Cheffe de projet

aurelie@ecotable.fr

Diplômée d'agro écologie à l'ENSAT
Ingénieure - Génie industriel
ENSIACET

Nos marraines et soutiens

01 • Chloé Charles • Marraine d'Écotable
Cheffe indépendante et consultante engagée contre le gaspillage alimentaire.

02 • Emmanuelle Riboud • Marraine d'Écotable
Restauratrice engagée, fondatrice de Ressources, un laboratoire-boutique dédié à l'alimentation bio ouvert sur la rue.

03 • François-Régis Gaudry • Membre d'honneur de l'association La Communauté Écotable
Journaliste et critique gastronomique.

04 • Laurence Tubiana • Membre d'honneur de l'association La Communauté Écotable
Professeure et ambassadrice pour les négociations de l'accord de Paris, dirigeante de l'European Climate Foundation.



01 • Chloé Charles



02 • Emmanuelle Riboud



03 • François-Régis Gaudry



04 • Laurence Tubiana

VI.

Écotable, demain

[Prochainement]

Une plateforme unique dédiée à la restauration durable

Fin 2020, l'ensemble des outils et solutions d'Écotable seront réunis sur **une seule et même plateforme web.**

En toute autonomie, chaque restaurateur pourra y réaliser une analyse de ses pratiques. Il y trouvera :

- Des **recommandations** et un **suivi**
- Un **annuaire** de prestataires engagés
- Un **espace d'échange** de bonnes pratiques entre professionnels.
- Des **sources d'informations** : podcast et actualités



Nous rejoindre ?

Vous souhaitez...

- Mesurer l'impact environnemental de votre établissement et/ou obtenir le label Écortable :
 - › Réalisez un [pré-diagnostic en ligne](#)
- Bénéficier d'un accompagnement approfondi et personnalisé
 - › [Contactez-nous](#) pour un devis sur mesure
- Faire partie de l'annuaire des prestataires Écortable :
 - › [Contactez-nous : contact@ecortable.fr](mailto:contact@ecortable.fr)
- Faire partie d'une communauté d'acteurs engagés, de la fourche à la fourchette.
 - › [Devenez membre de notre association](#)



Découvrez Écotable en vidéo



contact@ecotable.fr

Merci

contact@ecotable.fr
ecotable.fr



www.ecotable.fr



Nos références

Écotope dans les médias

« Écotope, L'équivalent du «Guide Michelin»...
mais pour les restaurants écoresponsables ».

(20 Minutes, janvier 2019)



Regain



marieclaire

Le Journal
du Dimanche

ELLE

RTL

Télérama'

