

contact@ecotable.fr

La Table de Biar

21/11/2020

www.ecotable.fr

Synthèse audit



La Table de Biar

Merci d'avoir fait confiance à Écotable et de rejoindre notre engagement pour une cuisine plus responsable.

Grâce à vos efforts, vous contribuez pleinement au renouvellement de la gastronomie, en accord avec des valeurs de préservation de la planète et de la santé de chacun. Vous pouvez être fier de votre travail, comme nous sommes fiers de vous compter dans notre communauté.

L'équipe d'Écotable.

Vous êtes éligible à Ecotable

Votre note finale

74



100

Vous avez débloqué les badges suivants



Locavore



Flexitarien



Ocean - Friendly



Circuit Court

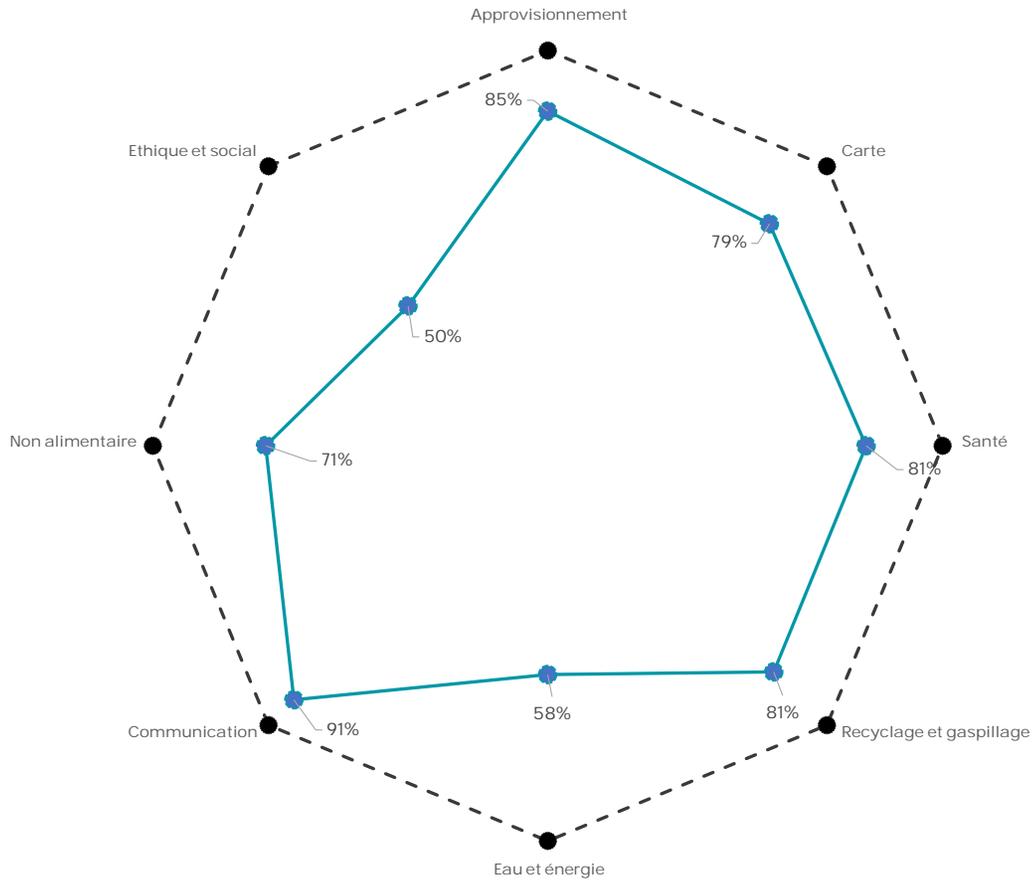


Zéro - Déchet

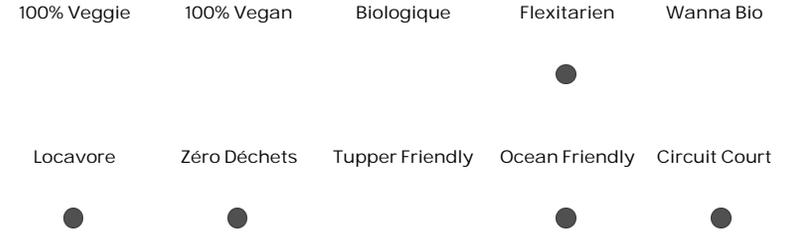
Vous avez 3 Ecotable sur 3



Note par axes



Liste des badges



- Points forts
 - 91% Communication
 - 85% Approvisionnement
 - 81% Recyclage et gaspillage
 - 81% Santé
 - 79% Carte
 - 71% Non alimentaire
 - 58% Eau et énergie
 - 50% Ethique et social
- Axes d'amélioration

Critères obligatoires

Un Ecotable

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



Deux Ecotable

Au moins 30% de mes produits sont issus de l'agriculture biologique, ou de filières durables.

Je communique ma démarche à mes clients et à mon personnel

Mes agrumes ne sont pas traités

Je limite au maximum le plastique à usage unique dans mes emballages (bouteilles etc)

Je réalise des recettes zéro gaspillage



Trois Ecotable

Au moins 50% de mes produits sont issus de l'agriculture biologique ou de filières durables.

Je trie et valorise mes biodéchets

Je n'ai pas d'espèces de poissons menacées à ma carte.

Mes viandes sont 100% Françaises et issues de filières durables.



Critères additionnels

Critères du niveau supérieur

J'utilise des produits d'entretien écologiques

Mon énergie est verte

Je développe l'aspect social dans mon établissement

Je n'ai pas de boissons industrielles

J'applique une politique zéro déchets dans mon établissement



Conditions d'obtention du label :

1 Ecotable

Critères du niveau 1 et note >50%

2 Ecotable

Critères du niveau 2, note > 60% et un critère bonus

3 Ecotable

Critères du niveau 3, note > 70% et un critère bonus

Approvisionnement

Chiffres clés

41%	de produits certifiés biologiques
100%	de produits en circuits courts
81%	de produits locaux (<250km)

L'établissement propose des boissons industrielles

Les espèces menacées ne figurent pas à la carte

L'établissement propose des boissons certifiées biologiques

L'établissement propose des boissons artisanales ou faites maison

La viande est certifiée (Label ou Sous Signes Officiels de Qualité et Origine)

Un partenariat avec une ou plusieurs pêcheries durables a été mis en place

Approvisionnement - général

La démarche entreprise pour l'approvisionnement de La table de Biar est extrêmement poussée : des produits frais, de saison, et issus de circuits courts vertueux. L'accent est mis sur les produits de la région voir même ultra locaux : les fruits et légumes mais aussi les farines et certains produits d'épicerie proviennent des alentours de l'établissement. Certains produits viennent du domaine même, comme les oeufs les herbes ou certains fruits et légumes.

Plusieurs boissons (jus, bières) sont locales et artisanales. Pour la pêche, les produits de Cote Chic sont en direct de pêcheurs, utilisant de préférence des techniques de pêche non invasives. Pour les viandes, le goût du boeuf propose des viandes en direct d'éleveurs de qualité.

Un approvisionnement vertueux tant sur le plan environnemental que social qui permet de mettre en avant des producteurs engagés et des circuits courts vertueux.

Approvisionnement - axes d'amélioration

Pour les poissons, les modes de pêche et les espèces proposées sont durables et non sur exploitées - nous recommandons en cas de doute ou au fil des saisons de regarder le guide des espèces d'Ethic Ocean pour s'assurer de n'avoir aucune espèce menacée, notamment pour l'offre des pêcheries à plus grande échelle, et de bannir les espèces en danger de disparition comme l'anguille. Pour ce qui est de l'espadon, nous

recommandons une vigilance particulière : Ethic Ocean recommande d'éviter l'espadon en provenance de Méditerranée dont le stock est surpêché et dégradé, et celui d'Atlantique Sud, car encore surpêché.

Pour ce qui est des boissons, nous recommandons enfin de remplacer progressivement les boissons industrielles par leurs alternatives artisanales.

Un maximum de bio, de local et surtout 100% de saison - Pourquoi?

•La saison : Un fruit ou légume cultivé hors saison a un impact carbone de 10 à 20 fois supérieur que ces mêmes produits **en saison - du fait du transport et/ou du chauffage des serres. L'utilisation de produits saisonniers permet également** de garantir un goût et une qualité optimale du produit en matière de nutriments.

•La provenance : **L'agriculture locale permet de préserver la fraîcheur et la qualité nutritionnelle du produit. C'est aussi moins d'intermédiaires, des revenus plus justes pour les producteurs, et la fin de l'anonymat alimentaire.**

•Les labels : **L'agriculture conventionnelle donne lieu à l'épandage de produits chimiques, à des pratiques de** désherbage systématique afin de produire de façon intensive. Ces pratiques détériorent la biodiversité et la qualité des **sols. Elles influent directement sur la santé des consommateurs. L'agriculture biologique repose sur le respect des équilibres naturels, elle exclut ainsi l'usage des produits chimiques de synthèse, des OGM et limite l'emploi d'intrants.**

Notre recommandation : suivre le calendrier des saisons pour les fruits et légumes poussant en France. Limiter au strict nécessaire l'usage de produits exotiques. Faire attention à la provenance des produits, et essayer au maximum de se rapprocher de coopératives de producteurs. Enfin, se référer aux chartes qualité des labels (labels bio, label rouge, appellations d'origine protégée, contrôlée etc) dont les cahiers des charges garantissent un certain mode de contrôle.

•La pêche

30% des stocks de poissons dans le monde sont surexploités 60% des stocks sont exploités pleinement (près de 90% en Méditerranée) 171 millions de tonnes de poissons ont été pêchées/ produites en 2016, dont 47% provenant de **l'aquaculture. Mais il faut en moyenne 5kg de poissons sauvages pour produire 1kg de farine, base de l'alimentation des poissons d'élevage.**

•L'élevage

Entre 14 et 18% des émissions mondiales de GES mondiales proviennent de l'élevage, dont 65% dus à l'élevage bovin (viande et produits laitiers), et principalement l'élevage intensif.

83% des poulets de chair sont élevés sans accès à l'extérieur, tandis que 58% des poules, 99% des lapins sont élevés en cage et 95% des porcs sont élevés sur caillebotis ou en bâtiment. Parallèlement, 94% des citoyens européens pensent que la protection du bien-être des animaux d'élevage est importante.

Notre recommandation : pour les viandes : se renseigner sur le mode d'élevage : privilégier les élevages extensifs, de **plein air, avec un label. Privilégier les viandes à faibles impact carbone (viandes blanches plutôt que bœuf, veau, agneau et mouton)**, ou mieux les protéines végétales (céréales, légumineuses etc). Pour les poissons, se référer au guide des espèces d'Ethic Ocean, ou aux recommandations du WWF. Privilégier les pêcheries locales, les méthodes non invasives.

Carte

Les labels et noms des producteurs.rice.s ne figurent pas sur la carte
Le végétal est au centre de l'assiette pour une moindre empreinte écologique
La carte propose plusieurs choix végétariens
La carte change très souvent

La carte de La table de Biar est saisonnière, et met en avant le végétal et les produits ultra locaux. Un menu adapté à chaque régime est proposé explicitement. Ceci permet de diminuer l'impact carbone de l'assiette et de convenir à tous types de régimes. Les producteurs sont également valorisés notamment sur le site de l'établissement. La démarche est expliquée en préambule, ainsi que l'engagement écoresponsable de l'établissement et des producteurs.

Santé

L'établissement propose des boissons industrielles
Il n'y a pas de produits ultra transformés dans l'approvisionnement
Les agrumes sont non traités

Les plats proposés par La table de Biar sont équilibrés et offrent une large diversité d'aliments à ses clients. Ils se composent de produits entièrement bruts et sans produits ultra transformés. Une partie des produits est biologique (nous recommandons de vérifier que cela est bien le cas notamment pour les agrumes).

Le saviez-vous ?

- Selon un sondage Terra Eco/Opinion Way, 3 % de la population française est végétarienne, 27 % des non-végétariens seraient prêts à le devenir, ou au moins à devenir "flexitarien", c'est à dire végétarien la plupart du temps. D'après l'ADEME, un faible mangeur de viande (50 g par jour) émet 1,5 fois moins de gaz à effet de serre qu'un gros mangeur de viande (100 g par jour). Un végétarien émet près de 2 fois moins.

- 74% des Français souhaitent une information sur l'impact environnemental des produits qu'ils consomment.

Par ailleurs, 91 % d'entre eux souhaiteraient voir plus de produits locaux, bio et de plats réellement faits maison à la carte des restaurants en France.

Ils sont également de plus en plus ouverts à une carte uniquement constituée de produits de saison, de produits locaux (93%) ou encore d'avoir moins de produits proposés à la carte.

Enfin, plus d'un Français sur trois serait prêt à payer plus cher son restaurant pour s'assurer de ne se voir servir que des produits frais. (sources UMIH/Agence bio)

Notre recommandation : proposer à minima une entrée et un plat végétarien, pour plaire au plus grand nombre, et offrir la possibilité aux non-végétariens de découvrir la cuisine non carnée. Une carte courte et saisonnière permet également de limiter le gaspillage alimentaire (utilisation de tout le produit à travers plusieurs plats, meilleure gestion des stocks).

- La transformation industrielle des aliments implique souvent des colorants, des exhausteurs de goût, des additifs industriels (sirop de glucose, protéine de lait, arômes, amidon de maïs) pour restaurer, imiter, ou exacerber le goût, la couleur et la texture d'un produit brut...De plus en plus d'études pointent leur rôle dans l'augmentation du surpoids, de l'obésité, du diabète type 2, de syndrome métabolique, d'hyper-tension, de cholestérol...

- 80% des antibiotiques administrés à travers le monde le sont à des animaux d'élevage, ce qui entraîne le développement de germes multirésistants chez l'homme par la consommation de viande. Par ailleurs, l'utilisation de produits phytosanitaires dans l'agriculture est une des premières sources de perturbateurs endocriniens. D'après l'ANSES, ce sont des substances qui dérèglent le fonctionnement hormonal des organismes vivants et peuvent entraîner ainsi des effets néfastes sur la santé et l'environnement. La totalité des français ont des niveaux détectables de perturbateurs endocriniens dans leur organisme.

Notre recommandation : transformer un maximum de produits sur place. Limiter l'utilisation de produits industriels ultra transformés (reconnaissables à des listes d'ingrédients trop longues). Favoriser une agriculture extensive, raisonnée ou biologique.

Recyclage et gaspillage

L'établissement ne propose pas des boissons individuelles dont le contenant est en plastique

Une solution à emporter type Doggy Bag est mise en place pour les clients

Des conservations / cuissons sous vide sont effectuées de temps en temps

De l'eau du robinet / filtrée / de source sur place est proposée spontanément

Les parures et épluchures sont réutilisées dans d'autres préparations

Des préparations pour conserver certains aliments sont réalisées

Toutes les parties des légumes / animaux sont utilisées dans les recettes

Les fournisseurs consignent / recyclent leurs contenants

Des produits emballés individuellement ne sont pas à disposition

Des pailles et / ou touillettes à usage unique ne sont pas offertes avec les boissons systématiquement

Les biodéchets sont recyclés ou valorisés

Les invendus -matières premières et préparations- sont valorisés

La table de Biar effectue le tri sélectif, conformément à la loi. L'établissement a opéré une réduction des déchets en cuisine comme en salle, en valorisant les produits dans leur ensemble, en effectuant peu de cuissons sous vide et en prêtant une attention particulière aux emballages. En salle, (obligatoire en 2021) les clients qui ne terminent pas leur assiette peuvent emporter leurs restes.

Pour valoriser les déchets inévitables, l'établissement dispose d'un compost in situ, et donne également certains restes aux poules du domaine. Une démarche Zéro-déchets sur toute la ligne, bravo ! Pour aller encore plus loin et supprimer le plastique à usage unique des cuisines, nous recommandons d'utiliser, pour les cuissons/conservations sous vide des bacs en inox type GreenVac.

Le saviez-vous?

• **Les restaurants produisant un grand nombre de biodéchets sont soumis à l'obligation de tri en vue d'une valorisation.**

Depuis 2016, l'obligation vaut pour un seuil > 10 T/an (soit environ 240 repas / jour). Elle sera généralisée à tous les producteurs de biodéchets en 2025.

• 125 g de denrées parfaitement consommables sont gaspillées en moyenne en restauration commerciale **pour chaque repas, ce qui représente environ 10% du prix d'achat des matières premières.**
(source : FAO / ADEME)

• 25 millions de tonnes de déchets plastiques sont collectées tous les ans sur le sol européen. Sur **l'ensemble de ces détritrus en matière plastique, seuls 25 % sont recyclés.**

• Le projet de loi anti-gaspillage pour une économie circulaire définitivement adopté par le Parlement le 30 janvier par les Sénateurs imposera, à partir du 1er janvier 2022, aux bars et restaurants d'indiquer de manière visible sur leur carte ou sur un espace d'affichage la possibilité pour les consommateurs de demander de l'eau potable gratuite.

Cette loi programme également l'interdiction progressive de tous les objets plastique jetables, avec l'objectif d'atteindre 0 plastique à usage unique d'ici 2040.

• Au 1er janvier 2021, seront interdits : les pailles, piques à steak, couvercles à verre jetables, assiettes autres que celles interdites en 2020, y compris celles comportant un film plastique, couverts, bâtonnets mélangeurs.

• Le Doggy bag sera obligatoire à partir du 1er juillet 2021.

• A partir du 1er janvier 2023, les enseignes de restauration rapide devront servir leurs repas dans des contenants réutilisables ainsi que leurs boissons dans des verres également réemployables aux clients qui consomment dans les restaurants.

Notre recommandation : limiter au maximum les consommables à usage unique, en proposant un service de consigne ou en récompensant les clients venant avec leurs contenants. Privilégier des consommables certifiés ("OK compost" par exemple) pour les inévitables. Utiliser la totalité du produit dans les recettes. Former son personnel au tri. Valoriser les éventuels invendus et biodéchets en nouant des partenariats avec sociétés ou associations dont c'est le rôle.

Eau et énergie

L'établissement ne dispose pas d'une terrasse chauffée
 L'énergie n'est pas verte
 Des travaux d'amélioration énergétique ont été réalisés
 Régulateur de chauffage
 La maintenance et l'entretien des appareils de cuisine sont effectués régulièrement
 La consommation en énergie est pilotée afin de repérer d'éventuels dysfonctionnements
 La consommation en eau est pilotée afin de repérer d'éventuels dysfonctionnements
 En cuisine, des consignes concernant les économies d'eau / d'énergie sont affichées
 L'établissement effectue régulièrement la maintenance de ses appareils afin d'éviter d'éventuelles pertes, et a mis en place quelques équipements permettant de diminuer les consommations en eau et énergie. Pour que la démarche soit connue et appliquée de tous, les consignes relatives aux économies d'eau et d'énergie en cuisine sont affichées. Les consommations en eau et énergie sont pilotées pour détecter les éventuelles fuites ou anomalies pouvant être coûteuses. Une démarche complète et efficace. Pour compléter cela, il serait possible de passer en énergie verte (offres vertes des fournisseurs classiques ou fournisseur 100% vert type Enercoop ou Planet Oui). Nous recommandons également de mettre progressivement en place d'autres équipements économes (ampoules à économie d'énergie, détecteurs de présence, mousseurs etc) si cela n'est pas le cas.

- Des enjeux environnementaux : En France, un kWh électrique produit environ 0,09 kg d'équivalent CO2.

Bien piloter ses dépenses énergétiques, c'est baisser ses émissions de gaz à effet de serre, et également réaliser des économies.

Notre recommandation : piloter la consommation en eau et énergie pour détecter toute anomalie (fuite, dysfonctionnement). Optimiser l'utilisation des équipements, et privilégier le matériel économe.

- Mais aussi économiques : La cuisson, le froid et l'éclairage représentent 70% des dépenses énergétiques d'un restaurant. Piloter sa consommation et investir dans du matériel basse consommation permet d'avoir un fort impact économique. De même pour l'eau, **les « mousseurs », permettent d'économiser 30 à 35 % de la quantité d'eau consommée. Par ailleurs, un récupérateur d'eau de pluie permettrait d'économiser jusqu'à 80% des dépenses en eaux "techniques" (toilettes...)**

On estime qu'en France, les cafés, hôtels et restaurants représentent les deux tiers de la consommation d'énergie du commerce. Une meilleure isolation dès la construction pour optimiser la performance énergétique, mais aussi des aménagements, du matériel spécifique et la formation du personnel sont des leviers pour optimiser et à long terme réduire ces consommations.

Non alimentaire

Les produits ménagers utilisés sont : Labellisés (NF environnement, EcoCert ou Ecolabel)
 Les textiles (tenues, nappes, serviettes) sont en matériaux naturels, biologiques ou recyclés
 Les matériaux naturels et certifiés sont privilégiés

Nous recommandons d'utiliser au maximum des produits éco labellisés afin de limiter l'impact de ces derniers sur l'environnement et sur la santé de celles et ceux qui les manipulent.

- Bien choisir ses produits d'entretien : Même si autorisés, certains produits d'entretien sans label écologique, même après passage en station d'épuration, génèrent toujours une pollution de l'eau (tensio actifs, anti bactériens...) **ayant un impact sur les nappes phréatiques et la biodiversité.**

Par ailleurs, la pollution de l'air en salle peut être jusqu'à 10 fois supérieure à la pollution extérieure du fait de ces produits.

- Ainsi que ses textiles et meubles :

Les colles utilisées pour les bois agglomérés contiennent des substances cancérigènes, les chaises en PVC dégagent du chlorure (cancérigène) au moment de leur fabrication, et émettent de la dioxine qu'il rejettent des **substances toxiques (plomb, cadmium, PCB...) lorsqu'ils sont brûlés.**

Après l'alimentation, la filière textile est l'une des plus polluante et émettrice de gaz à effet de serre dans le monde.

Notre recommandation : des produits d'entretien maison pour la salle, ou des produits labellisés NF Environnement, Ecolabel ou mieux, Ecocert pour tout l'établissement. Pour les matériaux et textiles : privilégier les matières naturelles avec un minimum de traitement, ou la seconde main.

Communication

Les labels et / ou noms des producteurs ne sont pas visibles
Le personnel est à même d'expliquer la démarche écologique de l'établissement
Le personnel est à même de répondre à la clientèle sur la provenance des produits
Le personnel est formé / sensibilisé aux pratiques écologiques de base
L'établissement met en avant un certain engagement durable (environnemental, social)

L'engagement de La table de Biar est fort et est diffusé auprès de sa clientèle sur place comme sur le site. Le personnel est à même de répondre aux questions des clients sur la provenance des produits, et est formé aux écogestes, ainsi que sensibilisé à la belle démarche de l'établissement. Une belle communication sur toute la ligne, qui permet non seulement de sensibiliser et informer la clientèle, mais aussi d'impliquer le personnel dans la démarche.

• Une bonne communication sert à amener de nouveaux clients dans le restaurant, et à les fidéliser, et leur inculquer implicitement des pratiques éco responsables.

• Les serveurs et le personnel sont l'image du restaurant en salle :

En connaissant et en transmettant les valeurs de l'établissement, ils éduquent implicitement les clients qui viennent y manger.

Les membres du personnel intègrent également un établissement avec une forte dimension culturelle centrée autour de ses valeurs écologiques, ce qui favorise un faible turnover.

• Idées en vrac :

- Un manifeste sur la carte et/ou sur le site web, expliquant la démarche du restaurant
- Des serveurs formés à la connaissance des produits et à la philosophie du restaurant pour répondre aux demandes des clients
- Des cuisiniers formés au tri, à l'absence de gaspillage alimentaire et à l'économie d'eau et d'énergie
- Un restaurant qui affirme et assume ses choix - et les explique - pour éduquer le consommateur.

Ethique et social

Les employés sont quotidiennement en horaires de coupures

L'établissement met en place une ou plusieurs autres actions favorisant le bien-être des employés

La composition des repas à destination du personnel suit les engagements éco responsables de l'établissement

La table de Biar accorde une importance particulière au volet social, avec un fort engagement sociétal : par ses partenariats direct producteur, mais également par son engagement territorial et associatif. L'établissement prête également une attention particulière au bien-être de ses salariés.

• Un établissement inclusif à tout point de vue, afin de créer de l'emploi pour les personnes en difficulté. Une personne sur 2 sera atteinte par le handicap au cours de sa vie, de manière ponctuelle ou définitive. Le taux de chômage des personnes handicapées atteint le double du taux de chômage national, et continue d'augmenter plus vite que celui de l'ensemble des demandeurs d'emploi. Accueillir des personnes en parcours d'insertion permet de recréer du lien social et d'aider à retrouver un emploi durable.

• Le turnover dans la restauration est fort : 29% des salariés de l'hôtellerie-restauration ont moins d'un an d'ancienneté contre 15% pour les autres métiers.

Notre recommandation : faire en sorte que le volet social soit partie intégrante de votre engagement, respectez scrupuleusement la réglementation applicable en matière de santé – sécurité, conditions de travail... et consultez vos salariés régulièrement pour mettre en place des actions adaptées à leurs contraintes et à leurs attentes. Au-delà de la politique RH, mettez en place certaines actions solidaires (dons associatifs, cafés suspendus, frigos solidaires...)

Leviers d'amélioration

Diminuer l'usage de plastique à usage unique en cuisine (cuissons sous vide...)

A la marge, augmenter la part de produits labellisés bio

Mettre en place un dispositif d'économie d'énergie.

Utiliser des produits ménager faits maison ou a minima labellisés NF environnement ou Ecolabel

Mettre davantage en avant son engagement durable.

Passer en énergie verte.

Utiliser des peintures labellisées NF environnement ou Ecolabel

Remplacer petit à petit les boissons industrielles par des boissons artisanales ou faites maison.

Augmenter en Ecotable

Le niveau maximal est atteint, bravo! Pour s'améliorer en continu, l'établissement pourra travailler certains axes qui lui permettront d'augmenter sa note et/ou d'obtenir des badges supplémentaires.

Augmenter sa note

La table de Biar présente une note très élevée qu'il est encore possible d'améliorer !
Sur les déchets : en limitant l'usage de plastique à usage unique (penser aux solutions type Greenvac). Sur l'énergie : en passant par un prestataire d'énergie verte et en installant des dispositif économes, si cela n'est pas déjà le cas. Sur le volet éthique, en prêtant une attention particulière aux coupures qui peuvent être difficiles pour le personnel, un outil comme Snapshift peut vous aider à la gestion des plannings.

Conclusion :

La démarche de La table de Biar est extrêmement cohérente et poussés sur tous les axes. L'établissement se démarque par un fort engagement sociétal et environnemental. Son approvisionnement à plus de 80% local ou même ultra local met à l'honneur les produits de la saison et du terroir, et valorise les producteurs locaux. Ceci permet de garantir un moindre impact carbone, et de favoriser le lien et l'économie locale. L'impact sur la santé est amoindri grâce à des produits frais et bruts, en partie biologiques, ou issus d'agriculture responsable, sans additifs nocifs pour la santé du consommateur. Les textiles et matériaux sont également naturels, et les produits d'entretien sont écolabellisés, ce qui minimise leur impact sur l'environnement et la santé. Au delà de l'approvisionnement, la table de Biar se démarque également par une démarche zéro déchets, et une rénovation écologique, pour un impact toujours plus vertueux. Enfin, tous ces engagements sont également transmis au personnel, ainsi qu'à la clientèle. Une démarche exhaustive, cohérente et inspirante, bravo !

Glossaire et méthodologie

Les badges Ecotable



100% Veggie

100% veggie : restaurant végétarien



100% Vegan

100% vegan : restaurant végétalien



Biologique

Bio : restaurant 100% bio



Flexitarien

Flexitarien : restaurant s'approvisionnant en viandes locales et d'élevages non intensifs.



Wanna Bio

Wanna-Bio : restaurant servant au moins 50% de produits bio



Locavore

Locavore : plus de 50% de l'approvisionnement est local (<250km)



Zéro - Déchet

Zéro dechets : restaurant actif en matière de recyclage et de lutte anti gaspillage.



Tupper-friendly

Tupper friendly : les clients peuvent venir avec leur contenant



Ocean - Friendly

Ocean Friendly : restaurant s'approvisionnant en pêche durable



Circuit Court

Circuit court : plus de 50% de l'approvisionnement est en direct de producteurs

Votre note

Votre note a été calculée via :

- Les réponses au questionnaire
- L'audit approfondi de vos factures et de vos pratiques

Comment est-elle calculée?

Chaque réponse vous rapporte un nombre de points. Chaque question compte pour une de nos 8 catégories d'évaluation : approvisionnement-carte-santé-recyclage&gaspillage-communication-énergie-non alimentaire-éthique&social

A l'issue de l'audit, une note sur 100 vous est attribuée pour chacune de ces catégories.

Votre note finale est la moyenne de vos notes obtenues dans toutes ces catégories.

Votre nombre d'Ecotable

Il dépend des critères obligatoires validés, et de la note obtenue. Les critères sont cumulatifs : on ne peut pas avoir 3 Ecotable sans valider tous les critères du niveau 2

Augmenter en Ecotable

Au cours de l'année, vous pouvez augmenter votre note ou votre nombre d'Ecotable :

- En validant de nouveaux critères obligatoires
- En appliquant certaines de nos recommandations

Si vous souhaitez changer de niveau en cours d'année, cela est possible, à condition de fournir de nouveaux justificatifs. Si plusieurs actions sont impliquées et nécessitent de nouvelles analyses approfondies, la révision pourra être facturée.

Et maintenant?

Votre label Ecotable a une validité d'1 an à compter de la mise en ligne. Nous animons la relation avec vous, avec notamment un entretien (physique ou téléphonique) au moins tous les 6 mois, et l'envoi de notre annuaire de prestataires à chaque mise à jour. Si en dehors de ces temps de communication vous avez la moindre question, nous sommes à disposition pour y répondre !

Nous vous encourageons à nous suivre sur les réseaux :



@ecotable

et rejoindre le groupe La Communauté Ecotable



@_ecotable_

Et à valider votre adhésion à notre association La Communauté Ecotable (prix libre à partir de 0 euros pour toute personne labellisée) pour suivre nos événements :

<https://www.helloasso.com/associations/la-communaute-ecotable/adhesions/adhesion-a-l-association-ecotable>

Merci et à bientôt !

