

## ECOTABLE, communauté de restaurants durables



### PARTIES PRENANTES

### ENTREPRISE

#### Nom entreprise :

Ecotable

#### Chiffre d'Affaires (2019) :

/

#### Effectif (2019) :

#### Pays (siège social) :

France

#### Site internet :

<https://ecotable.fr/fr>

#### Contact :

[contact@ecotable.fr](mailto:contact@ecotable.fr)



### CONTEXTE

La restauration représente en France 5,6 milliards de repas par an. Ce secteur produit plus de 1 million de tonnes de déchets par an. Les restaurateurs et commerçants ont trop rarement le temps et les moyens financiers pour démarcher des producteurs locaux de qualité.

91% des français souhaitent consommer plus de produits locaux, bio et de plats faits maison. Plus d'un Français sur trois serait prêt à payer plus cher son restaurant pour être certain de manger des produits frais.

C'est à partir de ces constats qu'a été créé en 2018 le Label et l'association ECOTABLE, dont l'ambition est de créer « une communauté de restauration durable ».

### OBJECTIF(S)

- Aider les restaurants à évoluer en les accompagnant dans leur démarche éco-responsable.
- Créer une communauté de consommateurs, restaurateurs et prestataires engagés dans l'alimentation durable.



### DÉMARCHE

La démarche d'ECOTABLE, société de l'économie sociale et solidaire, repose sur 3 piliers : le label ECOTABLE, la communauté d'acteurs engagés et l'accompagnement des restaurateurs selon les besoins.

En ce qui concerne la labellisation : L'attribution du label, après un audit, repose sur six critères:

- la carte doit changer en fonction des saisons, proposer au moins un choix végétarien,
- 15% des produits doivent être issus de l'agriculture biologique,
- l'établissement doit effectuer systématiquement le tri sélectif,
- les plats et produits doivent être élaborés et transformés sur place et
- les œufs de poules élevées en cage sont bannis.

Selon le degré d'engagement des restaurateurs, ces derniers se voient attribués un niveau allant de 1 à 3. Pour atteindre le niveau 3, par exemple, l'établissement doit proposer 50% de produits bio ou issus de producteurs locaux, composter ses déchets organiques et ne pas proposer d'espèce de poisson menacée.

En ce qui concerne l'association La communauté ECOTABLE : L'adhésion à la communauté ECOTABLE permet un accès à un réseau de prestataires investis dans une démarche durable: plus de 60 fermes biologiques en Ile-de-France, des éleveurs respectueux de l'environnement et du bien-être animal, des pêcheurs locaux et respectueux de nos côtes, des sociétés de valorisation de biodéchets et des sociétés et associations de lutte contre le gaspillage alimentaire.

## SUITE DE LA DÉMARCHE

Pour en savoir plus

<https://www.lefigaro.fr/conso/2019/02/22/20010-20190222ARTFIG00009-ecotable-le-nouveau-label-des-restaurants-ecoresponsables.php>

Les membres de la communauté, qu'ils soient restaurateurs, fournisseurs, prestataires ou consommateurs, adhèrent à l'association avec une cotisation à prix libre, ce qui n'est pas suffisant pour financer la société. ÉCOTABLE, qui a répondu à l'appel à projets de la Ville de Paris en faveur de la consommation responsable, espère toucher des subventions pour son action citoyenne. En attendant, l'association est financée par son activité de conseil.

En ce qui concerne l'accompagnement des restaurants : ECOTABLE développe des prestations d'analyse et de conseil sur mesure. Un état des lieux précis contenant les points forts et faibles des restaurants est d'abord effectué. Un accompagnement qui prend en compte l'intégralité de la démarche écoresponsable du restaurant selon 8 critères :

l'approvisionnement,

- la consommation d'eau et d'énergie,
- le recyclage,
- la communication,
- le gaspillage alimentaire,
- la santé,
- la carte et
- les produits d'entretien.

L'accompagnement est personnalisé et suit les envies et besoins des restaurateurs.

## FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Combinaison d'activités : conseil, réseau, accompagnement.
- Initiation d'un nouveau critère de choix du consommateur : l'impact environnemental.
- Importance de l'enjeu de la restauration pour l'alimentation durable.

CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE	BÉNÉFICES POUR LA FILIERE
<ul style="list-style-type: none"><li>• Nouveauté du label.</li><li>• Démarche initiée à Paris : marché de la restauration très actif.</li><li>• Objectif de redonner le pouvoir au consommateur sur ce qu'il consomme.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mise en lumière des restaurants avec une démarche éco-responsable pour les consommateurs.</li><li>• Labellisation possible pour les restaurants qui augmentent leur visibilité.</li><li>• Approvisionnement local favorisé ce qui permet de dynamiser l'activité des filières locales.</li><li>• Développement de la créativité des cuisiniers.</li></ul>

*Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.*

