

GREEN WEEK



A l'occasion de la Journée Mondiale de la Gastronomie Durable, TheFork et le label FiG lancent la "Green Week", un programme de sensibilisation à l'alimentation durable

Paris, 18 juin 2021



“La gastronomie durable” est un terme très en vogue, mais sait-on vraiment ce qui fait qu'un plat, un restaurant, ou plus largement une manière de consommer, est éco-responsable ? TheFork a donné la parole à ses utilisateurs pour répondre à cette question, à travers un sondage.

Une prise de conscience environnementale

Selon cette étude*, **83% des utilisateurs ont parfaitement conscience que l'impact environnemental de l'alimentation est élevé.** Une évolution des comportements qui s'observe dans les petits gestes du quotidien. Au cours des 12 derniers mois, 34% des personnes déclarent que leurs déchets alimentaires ont diminué. Pendant le confinement, les Français ont également fait attention à leur consommation de produits à fort impact environnemental : 36% déclarent qu'elle a diminué.

Selon une majorité des personnes interrogées, l'huile de palme arrive en tête des produits à éviter, suivie des produits frais importés, de la viande, du maïs OGM, du soja, et enfin des poissons non saisonniers ou d'élevage.

Des signaux qui montrent donc une vraie prise de conscience collective ! Un frein subsiste néanmoins : celui de l'accessibilité à ces produits plus durables, meilleurs pour la santé et pour l'environnement. En effet, les personnes interrogées déplorent à 33% la difficulté à trouver des produits à faible impact environnemental, et 25% le prix - souvent trop cher.

Alors comment changer son quotidien pour un mode de vie plus sain et respectueux de la nature? Quels produits privilégier ? Quelles astuces et idées pour cuisiner de manière éco-responsable, sans vider son porte-monnaie ?

A propos de l'alimentation durable

Qu'est ce que l'alimentation durable ? C'est l'alimentation qui met le végétal au cœur de l'assiette, avec des portions réduites de viande et poisson; qui respecte les saisons, qui privilégie le bio et les fruits et légumes locaux. Elle minimise le gaspillage et les déchets.

Fruits et légumes, céréales et légumineuses émettent jusqu'à 50 fois moins de gaz à effet de serre que les produits animaux et il faut donc les privilégier pour une alimentation qui respecte notre planète, et qui est meilleure pour notre santé. Bonne nouvelle ! L'alimentation durable est créative et délicieuse !

La Green Week par TheFork et le label FiG

Afin de nous aider à manger responsable, sans sacrifier ni le goût ni le plaisir de la table, TheFork et FiG organisent pendant cette "Green Week", une série très gourmande d'activités en ligne. Deux semaines pour se sentir mieux dans son assiette mais aussi dans ses baskets en prenant soin de son corps et de la planète.

Seront ainsi proposés un **webinaire** le 30 juin, avec des experts et Chefs FiG qui donneront de précieux conseils sur ce sujet, mais aussi, durant toute la durée de l'évènement, de **nombreuses recettes et témoignages de restaurants qui ont fait du développement durable leur philosophie**.

Parmi eux, on retrouvera notamment :

- APETI
- MUMI
- LA TABLE DE COLETTE
- BURGER THEORY
- CHACHA

La "théorie" sera ensuite suivie de la "pratique".

Du 28 juin au 11 juillet, TheFork proposera une **sélection de restaurants** qui s'engagent pour l'alimentation durable grâce à leur offre végétarienne, à essayer durant cette Green Week ! Pour cela, les restaurants participants doivent **faire découvrir le végétal à travers une nouvelle assiette végétarienne ou des plats déjà présents à leur carte**.

Pour l'occasion, tous les utilisateurs TheFork bénéficieront d'un choix varié de restaurants et d'activités dans lesquels ils pourront tester le végétal sans renoncer au plaisir et ainsi (re)découvrir la gastronomie durable.

A propos de FiG

FiG est une association de loi 1901 basée à Paris créée en septembre 2019 par Eva Genel et Elise Baron. Le badge FiG met en lumière les restaurants éco-responsables, pour permettre aux clients de mettre leur engagement au cœur de leurs sorties. L'indice FiG est basé sur des publications scientifiques sur l'alimentation durable (principalement le rapport de la commission EAT-Lancet et l'article de Poore & Nemecek dans Science, 2018). Il prend en considération 3 piliers: le végétal à l'honneur; les produits de saison, bio et locaux; et enfin la prévention du gaspillage et la bonne gestion des déchets. Le label est objectif car attribué sur la base d'un audit, gage de sérieux pour le consommateur et le restaurateur. Le label est uniquement positif, il met en avant les restaurants éligibles, et n'attribue pas de note négative mais accompagne les restaurants non éligibles dans la mise en place d'actions visant à réduire leur impact environnemental.

A propos de TheFork

TheFork, une société de Tripadvisor®, est le leader de la réservation de restaurants en ligne. La mission de TheFork est de connecter les restaurants à leurs convives grâce à un réseau de près de 80 000 restaurants dans le monde. Avec 22 millions d'avis et 28 millions de téléchargements de son application, TheFork est devenu le geste indispensable et malin pour réserver une table.

Grâce à TheFork (site et application), ainsi que Tripadvisor, les utilisateurs peuvent facilement sélectionner un restaurant en fonction de critères de préférence (tels que la localisation, le type de cuisine, le type de restaurant et le prix moyen), consulter les avis des utilisateurs, vérifier la disponibilité en temps réel et réserver directement en ligne 24/7.

Du côté des restaurants, TheFork leur fournit une solution logicielle, TheFork Manager, qui permet aux restaurateurs d'optimiser la gestion de leurs réservations, de rationaliser les opérations et, finalement, d'améliorer le service et les revenus.

La plate-forme TheFork est disponible dans 22 pays : Espagne, France, Italie, Pays-Bas, Belgique, Suisse, Portugal, UK, Danemark, Allemagne, Autriche, Suède, Finlande, Norvège, UK, Australie, Argentine, Brésil, Chili, Colombie, Mexique, Pérou et Uruguay,.

A propos de Tripadvisor

Tripadvisor est la plus grande plateforme de voyage au monde*, qui aide des centaines de millions de voyageurs chaque mois** à faire de chaque voyage leur meilleur voyage, de la planification à la réservation jusqu'à chaque étape de leur voyage. Les voyageurs du monde entier utilisent le site et l'application Tripadvisor pour découvrir où séjourner, quoi faire et où manger en se basant sur les conseils de ceux qui y sont déjà allés. Avec plus de 887 millions d'avis et d'opinions sur presque 8 millions d'entreprises, les voyageurs se tournent vers Tripadvisor pour trouver des offres d'hébergement, réserver des expériences, activités, réserver de délicieux restaurants et découvrir les meilleurs endroits à proximité.

En tant que véritable guide de voyage, disponible dans 49 marchés et en 28 langues, Tripadvisor facilite et simplifie l'organisation, quel que soit le type de voyage souhaité.

.Les filiales et sociétés affiliées de TripAdvisor, Inc. (NASDAQ: TRIP), gèrent et exploitent un portefeuille de marques et d'entreprises de voyages en ligne, opérant sous divers sites web et applications, comprenant : www.bokun.io, www.cruisecritic.com, www.flipkey.com, www.thefork.com, www.helloreco.com, www.holidaylettings.co.uk, www.housetrip.com, www.jetsetter.com, www.niumba.com, www.seatguru.com, www.singleplatform.com, www.vacationhomerentals.com et www.viator.com.

* Source: SimilarWeb, utilisateurs uniques dédupliés mensuellement, mars 2021

** Source: fichiers internes de Tripadvisor