Communiqué de presse
27 janvier 2025

Boulangeries et pâtisseries : vers une démarche plus responsable grâce à Ecotable

Longtemps associé à la restauration traditionnelle, Écotable, l'entreprise qui accompagne le secteur de la restauration dans sa transition écologique, a élargi son champ d'action. Aujourd'hui, elle s'adresse également aux boulangeries et pâtisseries. L'objectif reste le même : aider les professionnels à adopter des pratiques plus respectueuses de l'environnement et des humains, tout en garantissant une expérience client de qualité. Mais aussi fournir aux clients un label exigeant, leur permettant d'identifier et de valoriser les boulangeries/pâtisseries qui s'engagent.

Un secteur incontournable pour l'écologie alimentaire

Avec près de 35 000 boulangeries en France, ce secteur joue un rôle central dans nos habitudes alimentaires. Pourtant, les boulangeries et pâtisseries, comme les restaurants, font face à de nombreux défis environnementaux, que ce soit dans la gestion des ressources, la provenance des ingrédients ou la gestion des déchets.

Écotable souhaite ainsi accompagner ces artisans à relever ces défis. Le label Ecotable, créé en 2019, devient accessible aux boulangeries, ainsi qu'aux pâtisseries, afin de garantir une évaluation complète de leur impact environnemental.

« Les boulangeries-pâtisseries sont des lieux du quotidien où l'on peut réellement amorcer une transformation durable. En les aidant à intégrer des pratiques plus écologiques, nous contribuons à toucher un public large et diversifié. » explique Camille Delamar, présidente et cofondatrice d'Écotable.

Un accompagnement adapté aux besoins des artisans

- Écotable propose un accompagnement sur mesure pour aider les boulangeries et pâtisseries à réduire leur impact environnemental :
- Approvisionnements : priorité aux ingrédients durables (issus d'une agriculture biologique et/ou agroécologique), issus de circuits courts, le plus local possible et de saison.

- Gestion des déchets : accompagnement vers une démarche 0 déchet (réduction du gaspillage alimentaire et de tout autre déchet (plastique, carton, verre…).
- Économie d'énergie : conseils pour réduire sa consommation d'eau et d'énergie ;
- Sensibilisation et communication : valoriser les engagements auprès des clients et de son équipe pour embarquer l'ensemble de l'écosystème.

Un impact déjà mesurable

Plusieurs boulangeries et pâtisseries ont déjà rejoint le mouvement Écotable, comme Tranché, Emma Duvéré, VG pâtisserie ou encore La Pâtisserie Tomo à Paris. En Banlieue parisienne, la Boulangerie Farine est passée d'un macaron Écotable à 3 macarons en un an et s'approvisionne désormais à 90% en bio et 70% en local. Le mouvement se développe aussi à Marseille, deuxième ville à avoir le plus de labellisés Ecotable en France, où l'on retrouve Le Pain Salvator. Tous sont des établissements prisés, ce qui démontre que transition écologique rime bien avec qualité de l'offre.

Un appel à mobilisation

Artisans boulangers et pâtissiers, Écotable vous invite à rejoindre cette dynamique et à bénéficier d'un accompagnement personnalisé pour valoriser vos engagements durables. Ensemble, faisons de la boulangerie-pâtisserie un acteur clé de la transition écologique alimentaire.

Pour plus d'informations, contactez : contact@ecotable.fr

À propos d'Écotable

Écotable est une entreprise fondée en 2019 qui accompagne les professionnels de la restauration dans leur transition écologique. Grâce à un label exigeant et un outil de mesure d'impact environnemental, Écotable aide les restaurants, boulangeries et pâtisseries à adopter des pratiques respectueuses de l'environnement tout en valorisant leur engagement auprès de leur clientèle.

www.ecotable.fr