

La Fresque de la Restauration choisit Marseille pour célébrer son premier anniversaire et ouvrir un nouveau chapitre.



Après une première année d'installation et de déploiement, la **Fresque de la Restauration** engage un nouveau cycle de déploiement au plus près des territoires. À l'occasion de ce premier anniversaire, Hazelle a réuni **l'écosystème foodservice marseillais le 24 septembre** afin de dresser un premier bilan, partager les enseignements de terrain et accélérer sa dynamique de transformation de la restauration.

Un an après son lancement, la **Fresque de la Restauration** [FDLR] franchit une nouvelle étape de son développement. Après avoir mobilisé des professionnels de la restauration commerciale, collective et de l'écosystème foodservice autour des enjeux de transition, la démarche accélère son **déploiement territorial**, avec une **implantation en région Provence-Alpes-Côte d'Azur**.

Pour **marquer cette étape**, un évènement a réuni à Marseille, le **24 septembre 2026**, acteurs de la restauration, industriels, collectivités, organisations professionnelles et partenaires du territoire.



Déjà une année de transformation de prise de conscience en passage à l'action.

Pensée comme un levier d'**acculturation**, de **dialogue** et de **transformation collective**, la **Fresque de la Restauration** s'est donnée pour **ambition d'aider les acteurs de la restauration** à mieux comprendre les impacts environnementaux et sociaux du secteur et de déclencher une mise en mouvement à travers des leviers d'action concrets.

En un an, la démarche a permis d'engager déjà plus de **500 professionnels** de la filière restauration dans cette expérience apprenante et transformatrice, dans diverses **organisations de la filière, du champ à l'assiette** : fournisseurs industriels, grossistes distributeurs, chaînes de restauration commerciale, société de restauration collective, associations et acteurs de l'écosystème RHD.

Cette première phase de développement a également été marquée par plusieurs étapes structurantes :

- le **soutien de l'ADEME en mai 2025**, venant reconnaître le potentiel d'impact et soutenir l'accélération du déploiement ;
- la mise en lumière de la démarche lors des **Trophées La Restauration s'engage en décembre 2025** ;
- la **signature d'une convention avec le GHR**, renforçant les passerelles avec les professionnels du secteur ;
- la présence de la FDLR lors d'événements marquants de la filière, notamment le **Festival des Terroirs (avril 2026)** et **Restau'Co (juin 2026)**.

« Pendant longtemps, la transition de la restauration s'est écrit dans des feuilles de route ou des obligations réglementaires. Avec la Fresque, nous faisons un pari différent : créer des espaces de dialogue où les acteurs peuvent co-construire leurs propres solutions. Cette dynamique ne peut pas se construire uniquement à l'échelle nationale ; elle doit vivre au plus près des territoires. Je suis très heureuse que Julia Berkowicz rejoigne le collectif fondateur pour porter cette ambition en région Sud. »

— **Anne-Sophie BATANI**, Fondatrice et coautrice de la Fresque de la Restauration.

Pourquoi Marseille ? Faire des territoires le moteur de la transition de la restauration

Avec Marseille, la Fresque de la Restauration inaugure une nouvelle phase : celle d'un déploiement territorial progressif, au plus près des réalités opérationnelles de la restauration.

La **région Provence-Alpes-Côte d'Azur** constitue un **terrain particulièrement stratégique** pour engager cette **dynamique**. Entre **forte intensité touristique**, **richesse agricole**, diversité des modèles de restauration et enjeux d'approvisionnement, le territoire concentre de **nombreux défis** – mais aussi des **initiatives inspirantes** – autour d'une alimentation plus durable hors domicile.

Cette dynamique régionale est portée par **Julia Berkowicz**, qui rejoint le collectif fondateur afin d'accompagner le développement de la FDLR en région PACA et de renforcer les coopérations locales.



Julia Berkowicz accompagne depuis plus de 10 ans les organisations dans leurs démarches de transition environnementale et de responsabilité sociétale.

Avocate de formation, elle apporte un regard averti sur les enjeux réglementaires, stratégiques et opérationnels de la transition. Fondatrice du cabinet marseillais **Cap 217°**, elle a construit son parcours entre conseil, économie sociale et solidaire et innovation environnementale. Elle a notamment occupé les fonctions de **Responsable Développement & Innovation à La Table de Cana Marseille**, entreprise d'insertion, ainsi que de **Cheffe de projet environnement chez Yoyo**, start-up pionnière dans les dispositifs de tri et de valorisation des déchets.

Son expertise et son fort ancrage territorial contribueront au déploiement de la Fresque de la Restauration en région PACA.

L'événement du 24 septembre a permis aux participants de découvrir concrètement la démarche à travers une présentation de la démarche et de son ambition ; une démonstration flash pour tous les participants ; **et les témoignages d'acteurs majeurs de la restauration.**

Parce que la transformation du secteur se construit avant tout dans l'action, des entreprises ayant déjà déployé la démarche au sein de leurs organisations ont partagé leurs retours d'expérience :

- **Bertrand Franchise**, avec le témoignage de **Muriel REYSS, Directrice RSE** :

« Nous recherchions un format capable d'embarquer nos équipes et nos franchisés autour d'une vision commune de la transition. La Fresque nous a permis de créer un véritable temps de réflexion collective, de faire dialoguer

des métiers qui échangent rarement sur ces sujets et d'alimenter notre feuille de route RSE avec des contributions concrètes issues du terrain. »

— **Muriel REYSS, Directrice RSE Bertrand Franchise**



- **Autogrill**, avec la participation d'**Odile Winghart, Responsable Compliance & RSE**, présente lors de l'événement pour partager son retour d'expérience.

« Nous avons choisi d'organiser la Fresque en amont de notre bilan carbone afin de créer un langage commun entre les membres du Comité de Direction. Cette étape a permis de donner du sens à la démarche, d'aligner les différentes fonctions autour des enjeux de transition et de créer une dynamique collective avant d'engager un chantier mobilisant pour l'entreprise. »

— **Odile WINGHART, Responsable Compliance & RSE, Autogrill**



Une nouvelle étape pour accélérer la montée en compétences du secteur



Afin d'élargir l'accès à la démarche et d'accompagner plus largement les organisations du secteur, la Fresque de la Restauration franchit également un nouveau cap avec la **certification Qualioipi d'Hazelle, Organisme de formation** porteur de l'atelier.

Cette évolution permettra de rendre les parcours de formation **finançables par les dispositifs de formation professionnelle**, facilitant ainsi l'appropriation des enjeux de transition à plus grande échelle, tant en restauration collective que commerciale.

Dans cette dynamique, **Hazelle** a également annoncé le lancement d'une nouvelle formation dédiée au **Marketing durable en RHD**, dont la première session se tiendra les **1er et 2 mars 2027**.

Marseille – 24 septembre 2026

Événement Fresque de la Restauration – 1 an déjà & lancement de la dynamique Région SUD

📍 **KAWAA – 36 rue de la République – Marseille 1^{er}**

Visuels disponibles : photos, illustrations et logos présents dans ce communiqué de presse.



Vous souhaitez participer à un atelier ?

Première date à Marseille : le jeudi 15 octobre 2026 !



✉ **Toute la programmation ville par ville est en ligne :**

<https://fresquedelarestauration.fr/billetterie/>

À propos d'Hazelle

À la croisée d'un cabinet de conseil, d'une agence et d'un collectif, Hazelle est le partenaire de tous les acteurs qui veulent construire une Hôtellerie Restauration plus désirable, plus digitale et plus responsable. Fondée par Anne-Sophie Batani, Hazelle combine le pouvoir d'action du facteur humain à des expertises pointues en stratégies marketing, digital et impact pour aider ces acteurs à rendre réelles leurs transformations. Plus d'informations sur hazelle-conseil.fr.