



écotable®

## dévoile le palmarès de la restauration durable 2025

Lundi 23 juin au Mazette

Communiqué de presse  
23 juin 2025



# Offrir à la gastronomie durable la visibilité qu'elle mérite

6 ans après la création d'Écotable, le constat reste le même : **l'alimentation est l'un des leviers les plus puissants pour lutter contre les crises écologiques. Pourtant, les établissements engagés restent encore peu visibles, et leurs démarches, peu reconnues.**

Le Palmarès Écotable est né d'un besoin : celui de mettre à l'honneur celles et ceux qui transforment concrètement nos façons de produire, cuisiner et consommer. Après une **première édition réussie en avril 2024**, l'événement revient, cette fois-ci au Mazette, à Paris.

**« La restauration durable mérite, elle aussi, son grand rendez-vous annuel. »**  
– **Fanny Giansetto & Camille Delamar, cofondatrices d'Écotable**

## Une réponse à des attentes sociétales fortes

Aujourd'hui, les Français veulent plus de transparence sur le contenu de leurs assiettes :

- **87 %** souhaitent une meilleure médiatisation des initiatives responsables
- **9 Français sur 10** attendent des preuves RSE de la part des établissements CHR
- **78 %** considèrent les labels comme un repère de confiance
- Et pourtant, seulement **1 Français sur 10** estime que la restauration est engagée

# Un événement d'envergure organisé pour faire bouger les lignes

Un triple objectif :

- **Visibiliser** les pratiques vertueuses, dans tous les formats : restaurants, collectivités, hôtels, écoles...
- **Inspirer** l'ensemble du secteur en mettant en lumière des initiatives concrètes, duplicables, mesurées
- **Fédérer** une communauté engagée, au cœur d'une transition alimentaire collective



# Valoriser l'engagement des restaurateur·ice·s Écotable

Écotable accompagne **l'ensemble du secteur de la restauration**, de la restauration commerciale, à la restauration collective en passant par les traiteurs. L'entreprise travaille également avec différentes collectivités cherchant à accélérer la transition écologique de leur territoire.

Afin de créer un palmarès juste et représentatif de toutes les initiatives engagées, l'équipe a imaginé **11 prix**.

Parce que pour certains prix, la première place s'est jouée à peu de choses, et afin de valoriser le plus d'initiatives possibles, ce palmarès contient **un classement pour chaque catégorie** des établissements qui se distinguent. Pour cette même dernière raison, les lauréats 2024 ne peuvent pas regagner de prix cette année.

« Fidèle à nos valeurs d'objectivité, ces prix sont uniquement fondés sur la note de notre audit environnemental. Les gagnants sont ceux ayant obtenu la meilleure note de leur catégorie concernée. »

-Fanny Giansetto, co-fondatrice d'Écotable

## 11 prix remis

- Le Restaurant Engagé
- Le Restaurant Bio
- Le Restaurant Végétal
- Le Territoire Engagé
- La Plus Belle Progression
- La Restauration Collective
- Le Groupe Engagé
- L'Hôtel Engagé
- L'École Engagée
- La Boulangerie-Pâtisserie Engagée
- Le Restaurant Ancré dans son Territoire



# Résultats du palmarès

# Méthodologie

## Un palmarès objectif, basé sur l'audit Écotable

À contre-courant des classements subjectifs, le Palmarès Écotable repose exclusivement sur les résultats chiffrés de l'audit Écotable, réalisé via la plateforme Impact.

Seuls les établissements ayant été audités au cours des 12 derniers mois sont éligibles. Le score final est calculé selon un barème précis et permet une comparaison juste entre établissements, quel que soit leur format ou leur taille.

Chaque établissement répond à un questionnaire de plus de 150 critères, et transmet :

- 1 mois minimum de **factures d'achats** (produits, entretien, consommables...)
- Les **menus**
- Les **factures d'eau, d'énergie**, etc.
- Des **documents justificatifs** (fiches techniques, charte RSE...)

## 8 axes d'évaluation



### Non alimentaire

Produit d'entretien, textiles et mobilier



### Communication

Informar ses clients, transmettre ses valeurs à son équipe



### Déchets

Gestion du recyclage et de gaspillage



### Éthique

L'aspect social de la gestion du restaurant



### Approvisionnement

Composition et impact de l'approvisionnement (alimentaire et boisson)



### Ressources

Préservation des ressources naturelles



### Carte

Analyse du menu



### Santé

Impact sur la santé

# Ils ont remis des prix



**Eloi Spinnler**

Chef d'Orgueil et de Colère



**Alessandra Montagne**

Cheffe de Nosso



**Chloé Charles**

Cheffe de Lago



**Josselin Marie**

Chef de La Table de Colette -  
Lauréat du prix du restaurant le plus  
engagé (Palmarès Ecotable 2024)



**Thibaut Spiwack**

Chef d'Anona



**Laure Verdeau**

Directrice de l'Agence Bio



**Zazie Tavitian**

Journaliste



**Audrey Pulvar**

Adjointe à la maire de Paris,  
chargée de l'alimentation durable,  
de l'agriculture et des circuits  
courts

# Prix du Restaurant Végétal

## Sezono (75)

[Découvrir sur Écotable](#)



### La démarche

Sezono propose une cuisine où le légume est la véritable star de l'assiette. Ici, pas de viande ni de poisson, mais des recettes gourmandes et réconfortantes, inspirées des classiques français et des spécialités du monde, revisitées en version végétale.

Ancré dans une logique ultra-locale, Sezono s'approvisionne en très grande partie en Île-de-France, avec des produits bio et de saison. Chaque semaine, la carte évolue avec trois entrées, trois plats et trois desserts, tandis que le dimanche, on retrouve un brunch sous forme de buffet à volonté, mêlant sucré et salé. L'engagement durable va au-delà de l'assiette, avec une démarche zéro déchet, des emballages de vente à emporter consignés et une sélection de vins et de bières de petits producteurs locaux.

### Le palmarès

2. Hododa (13)
3. Le Balagan (13)
4. Fellows (75)
5. Véro l'autre cantine (75)



# Prix du Restaurant Bio

Balagan (13)

[Découvrir sur Écotope](#)



## La démarche

Le Balagan, c'est une cuisine végétale, 100 % bio et sans gluten, sublimée par la créativité de Yannick Ganem. Ici, le sans gluten devient un terrain de jeu culinaire : les textures se mêlent, les plats sont inventifs, généreux et savoureux.

À la fois traiteur et restaurant installé à Marseille, Le Balagan propose buffets, cocktails dînatoires et grands plats à partager, toujours de saison et personnalisés selon les envies. Présente dans tout le sud de la France, cette petite équipe engagée dans l'insertion sociale défend une cuisine conviviale, gourmande et responsable, tout au long de l'année.

## Le palmarès

2. Sezono (75)
3. Le Limonadier (69)
4. Le Bouche à Oreille (32)
5. Véro l'Autre Cantine (75)



## Prix sponsorisé et remis par l'Agence Bio

Aujourd'hui nos 61 000 agricultrices et agriculteurs bio ont besoin de débouchés, et les 170 000 restaurants de France sont des acteurs clefs pour contribuer à la transition écologique. Avec seulement 1 % de denrées achetées par les chef.fes en bio, les marges de progrès sont énormes. C'est pourquoi l'Agence BIO est ravie de s'associer à Ecotope pour mettre en lumière les restaurants qui valorisent l'agriculture biologique afin de donner envie à d'autres chefs de s'engager à leurs côtés.

**Laure Verdeau**  
Directrice de l'Agence Bio

# Prix de la Restauration Collective Engagée

## Club ST Microelectronics – Elior – Cyrille Rougé (38)



### La démarche

ST Grenoble est un club de direction du groupe Elior, un pilier de la restauration collective, qui a pour volonté de tendre vers des pratiques plus vertueuses. En 2023, Adeline Agrafojo, cheffe de projet marketing, accompagnée de la responsable RSE sur le marché Entreprises, Perrine Basset, ont impulsé un projet pilote sur les Clubs de Direction en sollicitant l'expertise d'Écotable. Séduit par l'initiative, le chef Cyrille Rougé, s'est porté volontaire pour ouvrir la voie avec son établissement. Un pari réussi pour le trio puisque l'établissement a obtenu trois macarons Écotable, soit la plus haute distinction du label, dès le premier audit, ce qui a ouvert la voie à 6 autres clubs du groupe.

### Le palmarès

2. BETC Kitchen (93)
3. Cantine du siège - Arkose Nation (75)
4. Airbus Helicopters - Elior (93)
5. Colas - Elior



# Prix de l'École Engagée

## La Source

### La démarche

La Source est une école de cuisine spécialisée dans la restauration durable, disposant de trois campus (Paris, Bordeaux et Toulouse). Chaque année, elle forme des futurs chef-fes au métier, avec des pratiques actualisées. Au de-là du partenariat avec Ecotable sur le volet formation, elle met un point d'honneur à faire auditer ses restaurants d'application, celui à Bordeaux ayant même obtenu 3 macarons Écotable.

### Les dessous du palmarès

Ce prix a été établi sur le nombre de personnes que nous avons formées dans le cadre du partenariat avec l'école.

### Le palmarès

2. École Ducasse
3. ESSEC



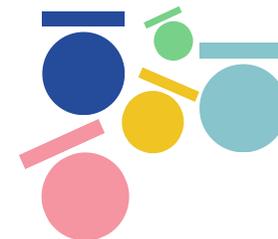
« Notre partenariat avec La Source illustre parfaitement l'importance d'une communauté d'acteurs engagés réunis autour d'un objectif commun : former et sensibiliser à une restauration plus durable. La mise en relation entre nos restaurateurs et leurs apprentis favorise un échange essentiel de compétences et de connaissances cruciales pour l'avenir de la restauration durable ! Nous sommes fières de travailler à leurs côtés, et qu'ils abordent trois macarons Écotable, preuve du haut niveau d'engagement en matière d'écoresponsabilité.»

- Fanny Giansetto et Camille Delamar Co-fondatrices d'Écotable

# Prix du Groupe Engagé

## Arkose

[Découvrir sur Écotable](#)



### La démarche

Arkose est le leader des salles d'escalade en France. Investi dans une démarche holistique, le groupe met un point d'attention particulier sur la partie restauration, en faisant accompagner 25 de ses salles par Ecotable et en allant jusqu'à donner une prime à ses chef-fes selon le niveau de labellisation atteint. À ce jour, 25 cantines Arkose détiennent le label Ecotable.

### Les dessous du palmarès

Cette catégorie concerne toutes les entreprises ayant 3 restaurants minimum.

## Le palmarès

2. La Nouvelle Garde
3. Picto
4. Fitz Group
5. Breizh Café



# Prix du Restaurant Ancré dans son Territoire

## Les Roseaux Pensants (37)

[Découvrir sur Écotable](#)

### La démarche

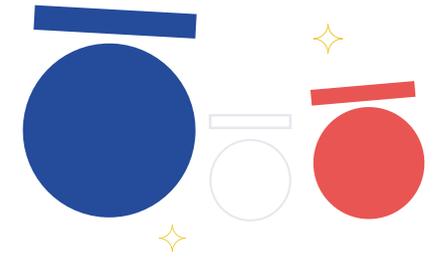
Au cœur de la Touraine, Laurène - spécialiste des plantes aromatiques et médicinales - et Stéphane - cuisinier reconverti et fan de fermentation - proposent une cuisine brute accordant une place centrale à la nature. Avant de se lancer, le jeune couple a fait le tour de la région pour rencontrer des producteurs écoresponsables et sélectionner des fruits, légumes et viandes locaux, en circuits courts et majoritairement bio. Tous les menus ont une proposition végétarienne, ainsi qu'un accord mets/vins.

### Les dessous du palmarès

Ce prix a été calculé en prenant en compte la moyenne globale, le pourcentage de produits locaux et celui de produits en circuit court.

## Le palmarès

2. Cibo (21)
3. La Table de Gaya (09)
4. Le Bouche A Oreille (32)
5. Le Georges (28)



# Prix du Territoire Engagé

Destination Angers & Angers Loire Métropole

[Découvrez les restaurants labellisés du programme](#)

## La démarche

Depuis 2024, Destination Angers propose - avec le soutien financier d'Angers Loire Métropole - un programme d'accompagnement sur trois ans à trente de ses restaurateurs, incluant une formation initiale suivie d'un accompagnement. Le tout avec un financement dégressif : 80% de prise en charge la première année, 50% la deuxième et 20% la troisième. Cette approche progressive permet aux établissements d'ancrer durablement les pratiques écoresponsables dans leur fonctionnement.

## Les dessous du palmarès

Ce prix a été calculé au regard du nombre de restaurants dans le programme versus le nombre de restaurants dans la ville.

### Le palmarès

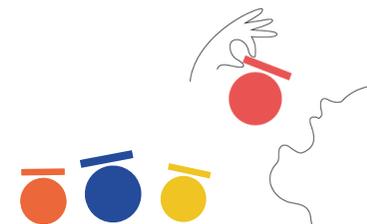
2. Vaucluse Provence  
Attractivité
3. Grenoble Alpes Métropole
4. Ville de Paris
5. Bordeaux Métropole



# Prix de La Boulangerie-Pâtisserie Engagée

## Maison Arlot Cheng (44)

[Découvrir sur Écotable](#)



### La démarche

Après un tour du monde des cafés et fournils inspirants, Pierre-Antoine Arlot et Chin-Jy Cheng ont posé leurs valises sur l'île de Nantes pour ouvrir un lieu hybride alliant gastronomie et écologie : une boulangerie-café. La Maison Arlot Cheng met en avant le terroir nantais et s'inspire de leurs voyages pour proposer des pains au levain biologiques, des pâtisseries naturelles et des plats de cuisine locale. Le tout accompagné de cafés et thés de spécialités.

### Le palmarès

2. Le Pain Salvator (13)
3. Farine (93)
4. Pane Vivo (75)
5. 16h30 (35)



# Prix de La Meilleure Progression

## Maison Bohème (13)

[Découvrir sur Écotable](#)

### La démarche

Inaugurée en 2019, Maison Bohème s'est inspirée de ce qui se fait le mieux dans la capitale pour recréer l'ambiance chaleureuse des cafés parisiens grâce à une salle remplie de couleurs chaudes et à ses jolis bouquets de fleurs. Chez les Bonetto, on savoure des plats aux ingrédients locaux, bios et provenant d'exploitations provençales ou d'élevages en circuit court. Cerise sur le gâteau : vous pourrez en plus profiter des cocktails signatures préparés par l'équipe du restaurant à partir de délicieux alcools artisanaux !

### Le palmarès

Arkose  
Plaza Athénée (75)  
Bistro Sauvage (74)  
Kalimera (75)



# Prix de l'Hôtel Engagé

Hôtel Tandem (67)

[Découvrir sur Écotable](#)

## La démarche

L'Hôtel Tandem, idéalement situé sur la Place de la Gare, vous accueille à bras ouverts pour une expérience de détente et de saveurs. Régalez-vous dès le réveil avec un petit-déjeuner fait maison à partir de produits locaux et bio et, si ça ne suffit pas, vous pouvez toujours remettre le couvert le midi ou le soir avec un menu d'inspiration méditerranéenne mettant l'accent sur le végétal, renouvelé au fil du temps !

## La démarche

Méthode : (note globale x % durable pour les hôtels ayant audité une offre complète, pas juste le restau gastro par exemple)

## Le palmarès

2. Hôtel des Artistes (69)
3. La Maison du Gasseau (72)
4. Fourvière Hôtel (69)
5. Le Meurice (75)



# Prix Du Restaurant Le Plus Engagé

## Le Limonadier

[Découvrir sur Écotable](#)

### La démarche

Au Limonadier, il y a choix entre deux atmosphères bien distinctes : au rez-de-chaussée, on opte pour une expérience conviviale avec une offre d'assiettes à partager façon bar à tapas, tandis qu'à l'étage se trouve le restaurant bistronomique idéal pour une expérience plus intimiste. La carte, largement végétalisée, est élaborée à partir de produits bio issus de producteurs locaux et change chaque semaine pour s'adapter aux arrivages. L'approche écoresponsable du restaurant se retrouve donc dans l'assiette et constitue véritablement le projet dans son ensemble. En effet, tant pour Robin que son camarade Théo, il était impératif de repenser l'idée du restaurant dans les moindres détails. Le Limonadier, c'est ainsi le goût de la passion et de l'engagement dans chaque bouchée !

### Le palmarès

2. Sezono (75)
3. Le Bouche A Oreille (32)
4. Hododa (13)
5. Le Balagan (13)



**Prix remis par Camille Delamar**  
Présidente d'Écotable

« Notre audit est une analyse très fine des pratiques des restaurateurs et de leurs données sur différentes dimensions. Plus les pratiques sont poussées sur les différents axes, plus la note globale est élevée. De ce que l'on remarque, le plus difficile est d'avoir une démarche qui soit cohérente sur toutes les dimensions. C'est pourquoi nous sommes particulièrement ravis de pouvoir aujourd'hui remettre ce prix qui récompense une démarche aussi poussée que celle du Limonadier. »

Camille Delamar, cofondatrice d'Écotable

