

ÉCOTABLE ET SA COMMUNAUTÉ PUBLIENT UN LIVRE BLANC À DESTINATION DES CANDIDATS AUX MUNICIPALES 2026 POUR FAIRE DE LA RESTAURATION UN LEVIER DE DYNAMISME ÉCONOMIQUE, DE TRANSITION ÉCOLOGIQUE ET DE JUSTICE SOCIALE

Aujourd'hui, la restauration commerciale demeure **le parent pauvre des politiques publiques**, alors même que **11,8 milliards de repas sont consommés hors domicile** chaque année en France*, dont environ la moitié en restauration commerciale. Ce secteur, central dans la vie économique, sociale et culturelle de nos villes, traverse pourtant **une crise profonde** et peine à répondre aux enjeux écologiques et sociaux qui le traversent.

La restauration commerciale est prise en étau entre **une hausse continue des coûts et une baisse de la fréquentation**. Seule la restauration rapide semble préserver sa dynamique, accentuant les déséquilibres au sein du secteur. Sur le plan environnemental et social, le constat est tout aussi préoccupant. La restauration est aujourd'hui responsable de **14 % des émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation****, tandis que les conditions de travail restent largement dégradées.

Les restaurants engagés dans une cuisine de qualité, soucieuse du bien-être de leurs salariés, se retrouvent pénalisés par un **modèle économique peu incitatif**.

Face à ces constats, ce livre blanc affirme que les municipalités disposent de **leviers concrets, immédiats et puissants pour agir**. À l'échelle locale, l'action publique peut créer un **cadre favorable à une restauration commerciale de qualité**, sans opposer transition écologique, justice sociale et viabilité économique.

Ce livre blanc propose **7 mesures organisées autour de 3 thématiques** :

- Lever les freins financiers et logistiques pour la restauration commerciale;
- Faire de la restauration commerciale engagée, la vitrine de la ville;
- Favoriser l'accès à une gastronomie durable;

*Étude 2024 sur la consommation alimentaire hors domicile (CAHD) de L'institut Gira Conseil

**Commissariat général du développement durable: <https://www.notre-environnement.gouv.fr/actualites/breves/article/notre-alimentation-c-est-combien-de-gaz-a-effet-de-serre-ges>.

LEVER LES FREINS FINANCIERS ET LOGISTIQUES POUR LA RESTAURATION COMMERCIALE

- 1) Créer un marché d'intérêt local et durable dans toutes les villes
- 2) Renouer avec des ceintures maraîchères durables
- 3) Faire de la réduction et du tri des déchets un avantage concurrentiel via des subventions incitatives.

FAIRE DE LA RESTAURATION COMMERCIALE ENGAGÉE, LA VITRINE DE LA VILLE

- 4) Interdire la publicité pour la malbouffe dans l'espace public, en y incluant les *fast food*
- 5) Financer des programmes de formation et d'accompagnement de la restauration commerciale vers des pratiques plus durables
- 6) Faciliter l'accès à la labellisation des restaurants pour identifier et valoriser les établissements engagés

FAVORISER L'ACCÈS À UNE GASTRONOMIE DURABLE

- 7) Créer un chèque gastronomie durable pour démocratiser l'accès aux restaurants

À propos d'Écotable et sa Communauté

Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire fondée en 2019. Elle accompagne plus de 700 restaurants partout en France afin d'allier au quotidien durabilité et rentabilité.

Pour mener à bien sa mission, Écotable a développé la première plateforme dédiée aux restaurateurs permettant de mesurer, piloter et réduire leur impact environnemental. L'entreprise propose également des formations en écoresponsabilité adaptées aux enjeux de la restauration, ainsi que des prestations de conseil auprès des professionnels du secteur et des acteurs de l'agroalimentaire.

Afin de faciliter la transition écologique des établissements, Écotable met à disposition un annuaire de fournisseurs engagés, sélectionnés pour leurs pratiques vertueuses. Enfin, depuis trois ans, l'entreprise organise le Palmarès de la restauration durable, un événement annuel qui valorise les initiatives exemplaires et met en lumière les établissements les plus engagés.

À ses côtés, l'association la Communauté Ecotable accélère la transition environnementale et sociale de la restauration commerciale en fédérant les professionnels engagés du secteur. Son action s'organise autour de deux axes : fédérer à travers des événements à destination des professionnels et plaider auprès des décideurs et du grand public.