



Écotable et Service Compris lancent le premier MOOC “Restauration écoresponsable”

Bien plus qu’une tendance, l’écoresponsabilité est en passe de transformer en profondeur le secteur de la restauration. La réglementation comme les attentes des citoyens et la vision des restaurateurs eux-mêmes convergent vers une restauration plus respectueuse de l’environnement et de l’Homme. Comment monter un projet avec une démarche RSE et un modèle économique viable ? Le 13 juin, Service Compris, pionnier de l’accompagnement des food-business, et Écotable, entreprise qui aide les restaurants dans leur démarche écologique, lancent ensemble le MOOC “Restauration écoresponsable”, la première formation en ligne conçue pour créer ou repenser son restaurant de manière écoresponsable.

Un programme 100% en ligne avec 7 modules thématiques

Quelles sont les règles de base pour se tourner vers un approvisionnement à l’impact environnemental réduit ? Comment produire moins de déchets ? Baisser le montant de sa facture d’eau et d’électricité ? Quels matériaux choisir en cuisine et en salle ? Comment veiller au bien-être de ses salariés et leur transmettre sa démarche écologique ? Le MOOC "restauration écoresponsable" d’Écotable et Service Compris passe en revue la RSE en restauration dans son ensemble, point par point. Son objectif ? Augmenter le niveau de connaissance et donner des recommandations et suggestions d’actions concrètes aux restaurateurs. Composé de 7 modules thématiques, à suivre en 6 semaines, le MOOC "Restauration écoresponsable" sera accessible chaque 1er du mois et est éligible au CPF. Cette formation permet de parcourir les 8 piliers identifiés par Écotable pour déployer une démarche RSE : Approvisionnement, carte, santé, non alimentaire, déchets, ressources naturelles, éthique & social et enfin communication.

Parce qu'un projet ne peut perdurer sans un modèle économique viable, le MOOC comprend un module dédié au business plan, fil rouge de la formation. Pour la rendre la plus interactive et la plus concrète possible, Écotable et Service Compris ont créé ensemble 60 formats vidéos mais aussi des infographies et des quizz.

Le MOOC "restauration écoresponsable" peut-être suivi dans son intégralité ou partiellement, avec trois modules thématiques accessibles individuellement : Les MOOC "Approvisionnement et carte écoresponsable", "Gestion des déchets" et "Stratégie de communication engagée".

Les témoignages de professionnels du secteur pour s'inspirer

Le MOOC "Restauration écoresponsable" est ponctué d'interventions des équipes d'Écotable et de Service Compris, qui ont aussi fait appel à leur réseau de chefs et de restaurateurs pour témoigner de leurs engagements. Parmi eux la cheffe Chloé Charles, Josselin Marie, chef de La Table de Colette, Juan Fernando Barajas, chef de Grandcoeur, Martin Guinement, chargé de développement chez Les Alchimistes et enfin Nicolas Alary, co-fondateur de Holybelly.



Des ressources pour passer à l'action

Forts de plus de deux ans de formations à l'écoresponsabilité délivrées en présentiel*, Écotable et Service Compris s'en sont inspirées pour concevoir un MOOC mêlant apprentissage et mise en œuvre, pour concevoir une feuille de route pragmatique et enclencher un plan d'action concret.

Au cœur du quotidien des restaurateurs, les deux structures ont pour cela conçu des fiches récapitulatives et donneront accès aux participants à plusieurs outils pour concrétiser leur projet. Parmi eux, une messagerie dédiée aux entrepreneurs de la food, et l'accès pendant un an à la plateforme de restauration durable "Impact par Écotable", dotée d'un tableau de bord, d'une feuille de route, de ressources pédagogiques et d'un annuaire de fournisseurs écoresponsables partout en France.

Informations pratiques

Tarifs de lancement :

- MOOC "restauration écoresponsable" : 990€
- Tarif MOOC thématique : 250€

Durée : 6 semaines • Ouverture de la première session **le 13 Juin 2022** puis tous les 1er du mois. 4 sessions sont ouvertes : Du 13/06/2022 au 25/07/2022, du 01/09/2022 au 13/10/2022, du 03/10/2022 au 14/11/2022 et du 02/11/2022 au 07/12/2022

La formation est référencée et éligible CPF.

* Écotable et Service Compris ont lancé ensemble la formation de trois jours "Créer ou lancer un restaurant écoresponsable et rentable" au printemps 2020.

Les modules du MOOC

Module « business plan »

Élaborer un Business Plan rentable de mon concept food éco-responsable

Module « L'approvisionnement et la carte »

● Choisir l'approvisionnement de son établissement selon des critères environnementaux, sociaux et économiques et construire sa carte.

Module « La gestion des déchets »

● Connaître les enjeux et obligations d'un restaurateur face à la gestion des déchets, pour limiter le gaspillage et optimiser le recyclage.

Module « Les produits non alimentaires »

Identifier et choisir des produits (hygiène, matériel et consommables) non toxiques pour la santé et l'environnement, et plus durables.

Module « Les ressources naturelles »

Comprendre les enjeux environnementaux et économiques de la gestion des ressources naturelles, pour les mettre en application dans son établissement

Module « Les leviers éthiques »

Identifier les leviers d'actions éthiques qui permettent de replacer le social au cœur de sa structure.

Module « La communication d'un restaurant éco-responsable »

Utiliser les bons outils, identifier les axes de communication prioritaires pour transmettre ses engagements éco-responsables à son personnel et sa clientèle.

● Disponible en module autonome

Témoignages

Ils ont participé à la formation Service Compris x Écotable en présentiel



"Cette formation est arrivée pile au bon moment pour moi. Elle m'a permis de recadrer les choses, reprendre les lignes directrices de mon projet point par point."

Eloïse Monzies, La Vitrine à Vierzon, participante à la session de formation de juillet 2020



"Il y a un avant et un après formation Écotable x Service Compris. Cela a été pour moi un réel accompagnement pour vraiment comprendre toutes les problématiques écologiques du métier et mettre de nouvelles habitudes dans ma propre pratique."

Jennifer Joly, Fondatrice de Bohème Paris, formation de Novembre 2020



"J'étais très content de cette formation. L'approche objective et réaliste de celle-ci m'a beaucoup plu. On sent qu'il y a une vraie connaissance du milieu de la restauration dans les choix des intervenants et dans la conception même de la formation."

Octave Louineau, Glou Paris, formation de mai 2020

Pourquoi ce MOOC ?

« À chaque professionnel.le de la restauration sensibilisé.e aux enjeux environnementaux et sociaux, Écotable se rapproche de son objectif : Faire basculer le secteur vers des pratiques durables. Le MOOC "Restauration écoresponsable" créé avec Service Compris est un accomplissement pour nous, car la formation est l'une des clés pour mettre en action le changement ».

[Fanny Giansetto, co-fondatrice d'Écotable](#)

« Ce MOOC a été pensé, aussi bien pour accompagner les néo-restaurateurs à lancer des concepts de restauration de manière responsable, que pour les restaurants déjà en place. C'est pourquoi il est disponible en version intégrale, mais aussi via des modules autonomes pour des actions thématiques sur son restaurant au quotidien ».

[Romain Amblard, co-fondateur de Service Compris](#)

Qui est à l'initiative de ce MOOC ?



À propos d'Écotable

Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire dont la mission est d'accompagner les restaurants dans leur transition écologique. Elle propose sur sa plateforme de restauration durable Impact, plusieurs outils pour permettre aux professionnel.le.s de la restauration de progresser dans leur démarche écologique. Écotable a également un label qui identifie les restaurants écoresponsables dans toute la France.



À propos de Service Compris

c'est une nouvelle manière d'accompagner les entrepreneurs de la restauration et de la food : moderne, généreuse, engagée et collective. Fondé en 2018 par Julien Fouin, Ludovic Dardenay et Romain Amblard, Service Compris a créé le programme d'accélération à Paris, Lyon et maintenant Lille, qui offre un accompagnement unique pour les futurs restaurateurs, avec une communauté de plus de 150 professionnels et du mentorat personnalisé. En 2019, Service Compris innove avec le 1er Mooc dédié à la reconversion dans la restauration. Et depuis 2020 est également disponible une offre de formation dédiée aux restaurateurs, en partenariat avec des experts.