

Trophées Écotable : le premier palmarès français de la restauration durable remet le couvert et prend date avec une programmation aux petits oignons !

23 juin 2025 à partir de 14h – Le Mazette, Paris – Sur invitation

Après une première édition en 2024, les Trophées Ecotable s'apprêtent cette année encore à réunir les professionnel.les des métiers de la restauration pour explorer l'avenir de notre alimentation, avec une journée de rencontres et de festivités, lundi 23 juin au Mazette à Paris.

Au programme ? Un podcast live sur "la transition alimentaire en temps de crise", des pitches de personnalités inspirantes comme Marc-André Sélosse ou Lola Perier, l'exposition "Je mange donc je suis" du Muséum national d'Histoire naturelle, des ateliers d'intelligence collective, une scène de stand-up avec Marine Léonardi, Audrey Baldassare et Amandine Lourdel, un dîner inédit concocté par des restaurants labellisés Ecotable et notamment Le Meurice, Bonotte, Sola ou encore Les Roseaux pensants ... et bien sûr, la cérémonie de remise des Trophées Ecotable 2025 avec, entre autres, Zazie Tavitian, Laure Verdeau, Chloé Charles, Eloi Spinnler....

A l'issue de cette journée, Écotable éditera un livre blanc exclusif avec des mesures concrètes et les tendances émergentes pour œuvrer à la transformation durable des pratiques des métiers de la restauration.

Un palmarès qui récompense les bonnes pratiques de toutes les restaurations

En 2024, Écotable a créé le premier palmarès français de la restauration durable. Cet événement réservé aux professionnel.les du secteur a permis de récompenser 14 initiatives sur tout le territoire. Le prix de la restauration collective engagée a été remis aux Marmites Volantes. Le prix du restaurant le plus engagé a distingué La Table de Colette. L'Office de tourisme, des loisirs et des congrès de Marseille s'est vu remettre le prix du territoire engagé... Ces distinctions sont autant de raisons d'attirer l'attention du grand public sur les enjeux de consommation responsable appliqués au domaine de la food (réduction du gaspillage alimentaire, soutien aux filières de pêche et viande durables, végétalisation des assiettes, approvisionnement en circuit court, juste rémunération des producteur-ices, part des produits bio dans la restauration...). Depuis janvier 2025, Écotable a élargi son champ d'action en s'adressant également aux 35 000 boulangeries et pâtisseries présentes sur l'ensemble du territoire.

Un livre blanc mis à la disposition de celles et ceux qui créent la restauration de demain : restaurateur.ices, consommateur.ices, collectivités locales

Au-delà de la célébration des efforts des restaurateurs engagés, Écotable ambitionne de faire de son événement un temps d'échange utile et pérenne en éditant un livre blanc qui rassemble des mesures concrètes pour faire évoluer le secteur. Ainsi, plusieurs ateliers d'intelligence collective avec des acteurs clés se dérouleront tout au long de la journée, autour de thématiques cruciales comme "Comment allier rentabilité et durabilité?", "La démocratisation des enjeux écologiques" ou encore "L'augmentation du bio en restauration".

Le rendez-vous annuel de la transition écologique des métiers de la restauration

Les Trophées Écotable donnent rendez-vous lundi 23 juin de 14h à minuit sur la péniche Le Mazette à Paris, pour une journée inspirante, qui façonnera l'avenir de nos assiettes.

Programme :

- **Podcast en direct** : Enregistrement d'un épisode spécial de « Sur Le Grill d'Écotable » sur le thème « *La transition alimentaire en temps de crise : comment continuer le combat face au contexte mondial ?* » avec Ève Fouilleux (directrice de recherches au CNRS), Frédéric Révol (fondateur du Domaine des Hautes glaces), Rozenn Nardin (responsable de la prospective sociétale chez Citéo) et Boris Tavernier (fondateur de Vrac et homme politique).
- **Pitches inspirants** : Marc-André Sélosse (biologiste), Jean-Hugues Bretin (fondateur de l'application "Raisin"), Lola Perier (agricultrice) et d'autres mettront "les pieds dans le plat" pour partager leur vision de la transition alimentaire.
- **Intelligence collective** : Des ateliers animés par Switch collective pour co-construire des solutions concrètes, qui nourriront un livre blanc exclusif sur la restauration durable.
- **Scène de stand-up** : Marine Léonardi, Audrey Baldassare et Amandine Lourdel questionneront avec humour notre rapport à l'alimentation et à l'écologie.
- **Exposition** : « *Je mange donc je suis* », sur l'évolution des pratiques alimentaires à travers l'art, l'histoire, la science et l'anthropologie.
- **Le marché Écotable** : Nos partenaires présenteront leurs solutions pour une restauration durable et les chef.fes labellisé.es Écotable proposeront des dégustations (Refugee Food, On partage, Le Récho, Pane Vivo...).
- **Cérémonie de remise des trophées Écotable** : Les lauréats 2025 recevront leur prix des mains de Zazie Tavitian, Laure Verdeau (directrice de l'Agence bio), des chef.fes Chloé Charles, Eloi Spinner, Thibaut Spiwack, Alessandra Montagne...
- **Dîner festif à 36 mains** par la famille des chef.fe.s labellisés Écotable (Le Meurice, La table de Gaya, Les Récoltants, Prémices, Bonotte, Sola, Ja'ayl, Les Roseaux pensants...) et DJ set

À propos d'Écortable

Écortable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire fondée en 2019 par Camille Delamar et Fanny Giansetto. Elle accompagne le secteur de la restauration dans sa transition écologique, fédérant à la fois un réseau professionnel et une communauté de valeurs. Écortable est née de la volonté d'aider les restaurateur·ices dans leur cheminement et leurs démarches, pour construire le futur de l'alimentation durable.

Pour remplir sa mission, Écortable a créé la première plateforme de mesure et de réduction d'impact environnemental dédiée aux restaurateur·ices. Elle propose également des formations à l'écoresponsabilité en restauration, et le podcast "Sur le grill d'Écortable" qui sensibilise les professionnel·les et citoyen·nes aux enjeux de l'alimentation. Écortable recense également un annuaire de fournisseurs vertueux, et fournit de nombreux outils pédagogiques à destination des acteurs de l'alimentation et de la restauration.

Initiative phare de son engagement, Écortable a créé le premier label de restauration durable en France, et décerne tous les ans les Trophées Écortable.

Informations pratiques

Les Trophées Écortable

23 juin 2025 à partir de 14h

Le Mazette, 69 Port de la Rapée, Paris 12

Événement sur invitation

<https://ecortable.fr/>

https://www.instagram.com/_ecortable/