

## PNY devient la première chaîne de burgers labellisée et accompagnée par Écotable.

A Paris, les huit restaurants de l'enseigne PNY (Paris New York) viennent de décrocher 1 macaron Écotable, **premier niveau d'écoresponsabilité du label de restauration durable**. Cette labellisation fait suite à **l'analyse des pratiques** de la chaîne, sur la plateforme de mesure d'impact environnemental "**Impact par Écotable**".

### Les pratiques de PNY passées en revue par Écotable

Approvisionnement, carte, santé, ressources, non alimentaire, déchets, communication, éthique & social, l'ensemble des axes de l'**audit environnemental d'Écotable** ont permis d'analyser la **cohérence écologique de PNY**.

Depuis ses début en 2012, PNY met un point d'honneur à s'approvisionner en produits locaux et à proposer une viande en pâturage de qualité, élevée localement (Soissons). Les burgers PNY sont également systématiquement disponibles dans leur version végétarienne (steak végétal "HappyVore", anciennement "Les Nouveaux Fermiers").

### Suppression des tomates dans les burgers en hiver

Afin de répondre au cahier des charges\* du label Écotable, qui référence et valorise les établissements écoresponsables, PNY a dû faire quelques ajustements et notamment retirer les tomates dans les burgers en hiver.

### Accompagnement dans l'ouverture de futurs établissements

PNY, qui prévoit d'ouvrir des restaurants dans plusieurs villes de France, s'appuie sur l'annuaire de fournisseurs éco responsables d'Écotable afin de se tourner vers des produits bio et locaux dans chaque région d'implantation.



\*Voir page 3

## Le portrait de PNY sur [ecotable.fr](https://www.ecotable.fr)



### PNY, burgers made in Paris

Nombre de macarons Écotable : ●


Badges décrochés : Viande durable, Contenant accepté

«...Chez PNY, les végétariens et les vegan ne sont pas en reste car l'enseigne insiste sur son crédo : "Mangeons le moins de viande possible et uniquement de la très bonne came." N'importe quelle option à la carte peut être préparée avec un steak végétal et le burger "Atomic" remplace la viande par des champignons portobello. Enfin, pour coller aux saisons, les tomates disparaissent en hiver, un "burger du moment" s'ajoute régulièrement à la carte et le dessert "l'amour dans le verger" est tantôt à la pomme (hiver) tantôt à la figue (été)...»

Portrait complet de PNY sur [ecotable.fr](https://www.ecotable.fr) à partir du 19/11

→

## Tableau de bord de PNY suite à l'audit sur la plateforme **impact** par écotable'

Note moyenne des établissements 



### Un suivi des pratiques et des recommandations pour PNY sur "Impact par Écotable"

Tableau de bord, annuaire, ressources, feuilles de route

"Nous nous sommes rapprochés d'Écotable car il s'agit du label dans la restauration qui nous semblait le plus abouti et pertinent selon nos valeurs. Cela nous a permis de questionner certaines de nos pratiques qui ont abouti par exemple à sortir les tomates en hiver pour nous pousser à respecter scrupuleusement la saisonnalité des produits. La plateforme Impact par Écotable constituée d'un annuaire de fournisseurs éco responsable nous est également particulièrement utile pour la recherche de nos nouveaux fournisseurs en province. "

Justine Bernardet, Directrice des opérations chez PNY



## Cahier des charges du label Écotable

Suite à l'audit Écotable, les restaurants peuvent obtenir un, deux ou trois macarons Écotable. Les critères sont cumulatifs et vérifiés au cours de l'analyse des factures et pratiques de l'établissement. Les conditions d'attribution du label sont soumises à une vérification du cahier des charges, et à l'obtention d'une note suffisante lors de la mesure d'impact, calculée sur 200 critères dont 15 obligatoires.

### Transition entamée

- Au moins 15% de mes produits sont issus de l'agriculture biologique, ou de filières durables.
- Tous mes plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts et frais. •Je respecte strictement les saisons pour les fruits et légumes cultivés en France.
- Je bannis les ovoproduits issus de poules élevées en cage.
- Je propose au moins un plat végétarien.
- J'effectue systématiquement le tri sélectif.

### Démarche avancée

- Au moins 30% de mes produits sont issus d'une agriculture biologique ou de filières durables
  - Le restaurant limite au maximum le plastique à usage unique dans ses consommables.
  - Les agrumes utilisés ne sont pas traités.
  - Le restaurant communique sa démarche à ses clients et à son personnel.
- [Sur place] Le restaurant sert ses clients dans de la vaisselle réutilisable.
- Le restaurant réalise des recettes zéro gaspillage.

### Un exemple pour tous

- Plus de 50% des produits utilisés en cuisine sont issus d'une agriculture biologique ou de filières durables.
- Le restaurant trie et valorise les biodéchets.
- Il n'y pas d'espèces de poissons menacés à la carte.
- Les viandes sont 100% françaises et issues de filières durables.

## Les badges du label Écotable

Le label attribue également des badges qui récompensent certaines mesures phares prises par les restaurants. C'est un bon moyen pour les citoyens d'identifier certains critères pouvant peser dans leur choix de restaurant.

### Les badges :

- **100 % Veggie.** Le restaurant exclut la consommation de chair animale.
- **Vegan.** Le restaurant exclut les produits issus des animaux et de leur exploitation.
- **Viande durable.** Le restaurant s'approvisionne en viande issue d'élevages extensifs et français.
- **Biologique.** Le restaurant sert plus de 50 % d'ingrédients issus de l'agriculture biologique.
- **Locavore.** Le restaurant s'approvisionne à plus de 50 % en produits locaux, à 250 km maximum.
- **Zéro-déchet.** Le restaurant limite les emballages et lutte contre le gaspillage.
- **Contenant accepté.** Le restaurant invite à amener son propre contenant pour la vente à emporter.
- **Pêche Durable.** Le restaurant favorise les pêcheries à faible impact sur la vie marine.
- **Circuit Court.** Le restaurant s'approvisionne à plus de 50 % en direct producteur.



## À propos d'Écotable

Écotable est une entreprise dont la mission est d'**accompagner les acteurs du secteur de la restauration dans sa transition écologique**. Elle propose une palette d'outils pour permettre aux restaurateurs de progresser dans leur démarche écologique.

"**Impact par Écotable**", sa plateforme de mesure d'impact permet, sur abonnement, aux restaurateurs de piloter leur démarche écoresponsable et de trouver des ressources pour la mener à bien.

Son label Écotable, identifie les restaurants écoresponsables dans toute la France et les met en avant sur son site [ecotable.fr](http://ecotable.fr). **Ils sont aujourd'hui plus de 150.**

Écotable sensibilise aux enjeux environnementaux de notre alimentation avec son podcast "**Sur le Grill** d'Écotable".

