

La Villa Archange, restaurant 2 étoiles du chef Bruno Oger à Cannes, prend un virage écologique avec Écotable.

Créé il y a 12 ans par Bruno Oger, la Villa Archange, restaurant gastronomique situé au Cannet, s'engage dans une démarche écoresponsable. Conscient des enjeux écologiques, le chef d'origine bretonne, a fait appel à Écotable, entreprise qui aide les restaurants dans leur transition écologique, pour former ses équipes à l'écoresponsabilité en mai 2021. Quelques mois plus tard, La Villa Archange décroche le label Écotable et n'entend pas s'arrêter là.

La transmission des valeurs écologiques du chef à son équipe

Pour aller plus loin dans la démarche écoresponsable de son établissement, Bruno Oger a souhaité en premier lieu sensibiliser l'intégralité des membres de son équipe aux enjeux environnementaux. Pour cela, deux personnes d'Écotable sont venues passer deux journées au sein de la Bastide en mai 2021 et ont dispensé 8 modules de formation liés à l'écoresponsabilité en restauration*.

Un changement de pratiques suite à la formation d'Écotable

Avec un approvisionnement à 95% local et bio sur les végétaux, 100% local sur la viande (agneaux des Alpilles) et une cuisine alignée avec les saisons, la Villa Archange affichait déjà un certain engagement pour l'environnement. Le restaurant a récemment investi dans un déshydrateur afin de transformer ses biodéchets et de les faire revenir à la terre chez un producteur local. Depuis la formation dispensée par Écotable, de nouvelles mesures sont venues s'ajouter. Celles-ci concernent notamment **l'approvisionnement** (oeufs, farines et chocolats sont désormais 100% bio), **la gestion des déchets** (suppression du film plastique dans les cuisines, suppression total du Polystyrène sur toutes les commandes nourriture et des cartons sur une grande majorité des commandes nourriture) et le **non alimentaire** (achat de lessives 100% bio).

La Villa Archange décroche 2 macarons du label Écotable

La Villa Archange atteint aujourd'hui le 2ème niveau d'écoresponsabilité du label Écotable**. Cette labellisation signifie notamment que le restaurant travaille des produits frais et de saison, qu'il compte au moins 30% de produits bio ou issus de filières durables, n'utilise pas d'oeufs de poules élevées en cage, propose systématiquement une offre végétarienne et limite sa consommation de plastique.



*Voir page 2
**Voir page 3

Le portrait de la Villa Archange sur ecotable.fr



La Villa Archange, Bretagne et Méditerranée dans l'assiette !

Nombre de macarons Écotable : ●●
Badge décroché : Contenant accepté

«...Entre sa Bretagne natale et sa Provence d'accueil, le chef étoilé mêle avec soin ses deux inspirations dans une cuisine identitaire et chaleureuse. "Je suis un aubergiste du XXIème siècle. L'authenticité, le contact humain et l'identité culinaire sont très importants pour moi". En mettant en lumière une "cuisine diagonale", la carte s'adapte aux saisons et propose majoritairement des produits de la mer. Ormeaux d'une ferme protégée de l'île de Groix et Artichauts de la région, lisette à la flamme et couteaux de plongée à la verveine du jardin ou citron aux écailles d'agrumes, sorbet d'orange sanguine et huile d'olive en dessert....»

Portrait complet de la Villa Archange sur ecotable.fr

→ à partir du 27/01/2022

La formation à l'écoresponsabilité avec Écotable



2 journées de formation à l'écoresponsabilité en restauration pour l'équipe de la Villa Archange

« J'estime que j'ai toujours été sensible aux enjeux environnementaux. La formation reçue par Écotable répondait à ma volonté d'aller plus loin et de sensibiliser l'intégralité de mon équipe ».
(Bruno Oger, chef et fondateur de la Bastide Bruno Oger)

Approvisionnement, carte, santé, ressources, non alimentaire, déchets, communication, éthique & social, l'ensemble des axes de l'audit environnemental d'Écotable ont été passés en revue lors de la formation dispensée aux équipes de la Villa Archange en mai 2021. Ces 8 modules ont été illustrés par de nombreux exemples et ponctués par des cas pratiques et exercices à réaliser en équipe. La formation s'est terminée par la mise en place collective d'une feuille de route pour échelonner les actions à mettre en place au sein de l'établissement pour tendre vers plus d'écoresponsabilité.



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. **Ils sont aujourd'hui plus de 150.**

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

