



COMMUNIQUÉ DE PRESSE

LES 284 RESTAURANTS COLLECTIONNEURS RÉALISERONT LEUR BILAN CARBONE EN 2024

[\(Visuel téléchargeable depuis ce lien\)](#)

À l'occasion de la Journée mondiale de l'Environnement ce lundi 5 juin 2023, plus de 60 chefs Collectionneurs français et italiens se sont réunis pour le déjeuner annuel de la communauté en présence de son Président, Alain Ducasse. Centré sur l'objectif de l'assiette bas-carbone, ce rendez-vous phare s'est tenu chez Hectar, l'écosystème entrepreneurial et tech dédié à la transition agricole, autour d'une annonce forte : en 2024, l'ensemble des tables des Collectionneurs devront réaliser leur bilan carbone via le calculateur spécialisé Clorofil.



Déjeuner des chefs Collectionneurs
©Sadiksansvoltaire

Energie, achats, déchets, prestations liées aux opérations, mobilité sont les 5 postes d'émissions de CO2 auxquels devront s'attaquer les établissements Collectionneurs, via Clorofil, le calculateur carbone de majorian

- exclusivement dédié aux acteurs de la restauration et de l'hospitalité. Ce dernier, gratuit pour les membres des Collectionneurs, leur permet de réaliser ce bilan en toute autonomie. Il leur offre également la possibilité de se comparer avec leurs pairs et leur propose de se fixer des axes de diminution pour l'année suivante ou de contribuer à financer des projets de séquestration carbone pour « compenser » une partie de leurs émissions résiduelles. Cette nouvelle exigence de bilan carbone concernera non seulement les restaurants, mais également les hôtels et maisons d'hôtes membres de la communauté. Elle permettra aux Collectionneurs de devenir dès 2024 la première communauté de la cuisine et de l'hospitalité bas carbone en mettant en lumière les bonnes pratiques de ses membres et en recherchant de nouvelles voies de progrès.

« Cet engagement est le fruit d'un sursaut collectif. La quête d'excellence de nos établissements ne s'arrête pas à l'expérience voyageur : elle est aussi étroitement liée à leur impact sur le monde », a rappelé Xavier Alberti, Président de majorian, maison-mère des Collectionneurs.

« Pour réduire ses émissions carbonées il faut d'abord les mesurer. Voilà pourquoi le calcul du bilan carbone est désormais un engagement structurant de la communauté des Collectionneurs », a déclaré Carole Pourchet, la Directrice Générale de majorian.

« Acter cet engagement de manière collective est d'autant plus motivant pour nos établissements. La réalisation d'un bilan carbone nous paraît désormais à tous essentielle pour identifier clairement les impacts de nos activités sur l'environnement et rentrer dans une démarche d'amélioration continue » ont complété Camille Brouillard et Soufiane Assarar, chefs de L'Huitrier Pie.

Les Collectionneurs regroupent 540 adresses parmi lesquelles 284 tables présentes en France et en Italie. 217 tables sont situées en France et 95 adresses sont étoilées au Guide Michelin : 86 restaurants 1 étoile, 6 restaurants 2 étoiles et 3 restaurants 3 étoiles.



À propos des Collectionneurs

Les Collectionneurs, présidés par Alain Ducasse, rassemblent les restaurateurs, les hôteliers et les voyageurs, qui ont le

goût des voyages. La curiosité, l'exigence et la générosité sont les valeurs partagées qui fondent la communauté. En 2023, 540 adresses de restaurateurs et hôteliers à l'écoute des voyageurs ont été sélectionnées en Europe par les Collectionneurs. Pour échanger, découvrir et proposer de nouvelles adresses, les Collectionneurs se retrouvent sur lescollectionneurs.com



À propos de Clorofil

Clorofil est un calculateur d'empreinte carbone gratuit visant à rendre les professionnels de l'hospitalité et de la restauration acteurs de la transition écologique. La plateforme a été développée en partenariat avec ClimateSeed, expert de la mesure et de la réduction de CO2, selon la méthode Bilan Carbone® de l'ADEME. www.clorofil.eco



À propos de majorian

majorian est une plateforme de services qui regroupe les Collectionneurs, Cadhi, JobHospitality et Clorofil. Les solutions proposées par majorian s'adressent aux indépendants de l'hospitalité et de la restauration en France et en Italie. L'objectif est de les accompagner vers des pratiques économiquement viables, socialement justes et durables pour la planète, mais aussi de leur permettre de retrouver du temps pour le dédier à leur cœur de métier. www.majorian.fr

[Dossier de presse](#)