



Accélérer la transition écologique des restaurants
grâce au Resto-Score

Dossier de presse - Avril 2023



Le sommaire

I. Présentation d'Écotable.....	3-4
1) Écotable, référence RSE du domaine de la restauration	
2) Pourquoi le domaine de la restauration	
II. Écotable lance le Resto-Score.....	5-11
1) Concept du Resto-score	
2) La méthode de calcul	
3) Le rôle de ce nouvel outil	
4) La différence avec le label Écotable	
5) Ils utilisent le Resto-Score !	
III. Les coulisses du projet.....	12-14
1) Écotable en quelques chiffres	
2) Une équipe engagée	
3) Ils soutiennent Écotable	

Écotable, référence RSE du domaine de la restauration

Créée en 2019, Écotable est une entreprise de l'Économie Sociale et Solidaire qui a pour mission d'accompagner les restaurants dans leur transition écologique. Elle propose sur sa plateforme de restauration durable **Impact**, plusieurs outils pour permettre aux professionnels de la restauration de progresser dans leur démarche écologique. Écotable a également un label qui identifie les restaurants écoresponsables dans toute la France.



Plus de 200 restaurants labellisés sont à découvrir sur son site ecotable.fr



Une plateforme de mesure d'impact

Permettre aux professionnels de la restauration de mettre en oeuvre une démarche écoresponsable



Des formations et accompagnements

Partager les bonnes pratiques et trouver des solutions pour tout type d'entreprise de restauration



Un label pour les restaurants engagés

Aider les restaurateurs à valoriser leurs engagements auprès des citoyens



Un podcast

Répondre aux questions que citoyens et professionnels se posent sur l'impact de l'alimentation

Pourquoi transformer le secteur de la restauration ?

Notre alimentation a un impact majeur :



1ère cause

de perte de biodiversité et de maladies



30%

de nos émissions de GES sont liées à notre alimentation



1 repas sur 5

est consommé hors foyer en France



>200.000

établissements en France



1/10

Français perçoit le secteur de la restauration comme engagé en matière de développement durable.

74%

des Français citent au moins une dimension RSE comme critère de choix d'un établissement CHR.

Pour aller plus loin dans sa démarche, Écotable lance le Resto-Score

Dans la lignée de la loi « **Climat et résilience** » du 22 août 2021 imposant un affichage environnemental des biens et services, Écotable souhaite permettre aux restaurateurs d'évaluer leurs pratiques en matière d'écoresponsabilité et offrir aux consommateurs plus de transparence.

Avec sa plateforme Impact, Écotable permettait déjà aux restaurateurs de calculer l'impact environnemental de leur établissement. À la suite d'un audit, ces derniers obtenaient un score sur 100, ainsi que des pistes d'améliorations concrètes. L'idée du Resto-Score est de se positionner comme **l'outil de référence pour le déploiement de l'affichage environnemental** en France en reprenant les codes auxquels les consommateurs sont désormais habitués.

« Après le Nutri-Score, l'Éco-Score ou encore le Planet-Score, il nous est apparu indispensable que la restauration ait son propre score. Comment accompagner le secteur vers de meilleures pratiques si les restaurateurs ne connaissent pas les impacts de ces dernières ? »

Camille Delamar, Présidente d'Écotable



Qu'est-ce que le Resto-Score ?

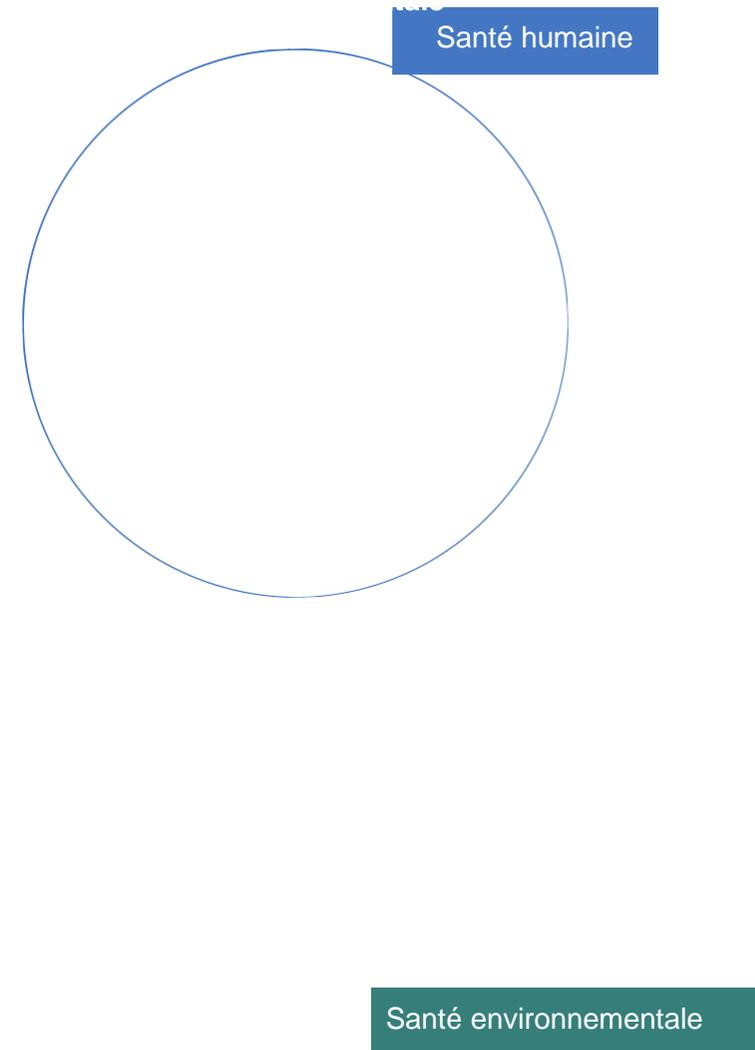
Le Resto-Score est un système de notation qui évalue les pratiques des restaurateurs sur plus de **150 critères** portant sur **trois niveaux** :

- la santé **humaine**
- la santé des **animaux**
- la santé **environnementale**

Il se base sur le principe « **d'une seule santé** » ou « **one health** », approche agréée par de nombreuses organisations internationales et qui reconnaît que la santé humaine, animale et l'environnement, à travers les écosystèmes et la biodiversité, sont éminemment liés et interdépendants.

Le score final attribué au restaurant pourra être affiché par le restaurateur sur la base du volontariat auprès de ses clients. Il prendra la forme d'une lettre (allant de A à E), facilitant pour les clients de restaurant la possibilité de faire des choix éclairés en matière de restauration durable.

Un sous-score détaillé selon les niveaux (santé humaine, animale et environnementale) sera disponible et accessible aux consommateurs sur le site Internet d'Écotable.



Comment est calculé le Resto-Score ?

Le calcul du Resto-Score passe par un audit des pratiques du restaurateur, afin de pouvoir déterminer leur impact environnemental.

Pour cela, le restaurateur passe par la plateforme **Impact par Écortable**, pour répondre à un questionnaire de 150 questions et transmettre à Ecortable 1 mois de factures portant sur son approvisionnement, ses produits non-consommables (produits ménagers, emballages...) ou encore son contrat d'électricité. Chaque question représente un nombre de points (avec un système de bonus/malus), donnant lieu à un score finale.

Grâce à cet audit, le restaurateur connaît son impact sous forme de lettre, mais obtient également l'aide nécessaire pour réduire ce dernier, avec des outils tels que :

- Un tableau de bord de suivi de l'impact et une feuille de route
- Du contenu pédagogique
- Un annuaire de prestataires engagés



Quel intérêt pour les restaurateurs ?

L'accompagnement d'Écotable permet aux restaurateurs de :

- Réduire leur empreinte environnementale : selon nos estimations, un restaurateur peut réduire ses émissions de gaz à effet de serre de 50 %
- Améliorer leurs performances économiques : en suivant nos conseils, c'est par exemple 30 % d'énergie qui peut être économisée et 50 % de biodéchets en moins
- Être attractif : un client percevant l'engagement d'une enseigne de restauration voit son intention d'achat multipliée par 3,3*

Et pour les consommateurs ?

Le Resto-Score leur offrira plus de transparence sur les pratiques des restaurants, pour les accompagner vers une alimentation plus durable.

« Le Resto-Score d'Écotable est une initiative importante pour aider les restaurants à devenir plus durables, tout en aidant les consommateurs à faire des choix plus respectueux de l'environnement. C'est une étape importante dans la réalisation de l'objectif commun de réduire l'impact environnemental de l'alimentation en France. »

Fanny Giansetto, cofondatrice d'Écotable.

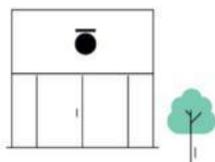


Quelle différence avec le **label** ?

Le Resto-Score est un **outil à destination de tous les restaurateurs**. Le label Écotable, quant à lui, **valorise la démarche des restaurateurs les plus engagés**, selon un cahier des charges précis.

Pour être certifiées Écotable, les restaurants doivent obligatoirement remplir à minima certaines conditions, vérifiées lors d'un audit environnemental selon 8 axes (approvisionnement, carte, santé, déchets, ressources naturelles, non alimentaire, communication et éthique et sociale). Selon le niveau d'engagement du restaurant, l'analyse des factures du restaurant peut donner lieu à l'attribution d'un, deux ou trois macarons.

Le Resto-Score, lui, ne nécessite aucun préalable obligatoire. Il permet à tous les restaurateurs, quelque soit leur modèle et leur profil de connaître leur impact et de le faire valoir à leurs clients dans un souci de transparence.



Un écotable

0

Le restaurant remplit les critères d'accès au référencement

0

15 % de ses produits sont issus d'une agriculture biologique, locale ou de circuits courts.

0

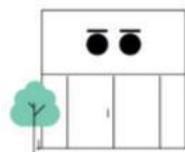
Sa carte change en fonction des saisons.
Son menu compte au moins un plat végétarien.

0

L'établissement effectue systématiquement le tri sélectif.

0

Il bannit les oeufs de poules élevées en cage.



Deux écotables

0

Le restaurant a déjà entamé sa transformation

0

30 % de ses produits sont issus d'une agriculture biologique, locale ou de circuits courts.

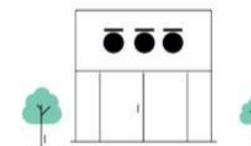
0

Il limite au maximum le plastique dans ses consommables.

0

Il sensibilise son personnel et sa clientèle sur l'importance de l'aspect environnemental de son fonctionnement. 0

Ses agrumes ne sont pas traités.



Trois écotables

0

Le restaurant est exemplaire

0

50 % de ses produits sont issus d'une agriculture biologique, locale ou de circuits courts.

0

Il n'a pas d'espèces de poissons menacés à sa carte.

0

En plus d'effectuer le tri sélectif, il recycle au maximum ses déchets organiques.

0

Il limite au maximum le gaspillage alimentaire, de la préparation à l'assiette.

Ils utilisent le Resto-Score



La Maison Arlot Cheng - Nantes

« Le Resto-Score nous permet de donner une visibilité sur nos engagements environnementaux et sociaux autour d'un langage commun compréhensible par le grand public. Nous avons hâte de le voir diffusé le plus largement possible. »

Pierre-Antoine Arlot



Le groupe Nouvelle Garde - Paris

(Brasserie Bellanger, Brasserie Saint-Martin, Brasserie Dubillot)

« Le Resto-Score est un outil qui nous permet de mesurer précisément nos pratiques écoresponsables, qui vient nous challenger et nous donner des objectifs ambitieux. »

Chloé de Saint Laurent



Anona - Paris

« Je trouve le Resto-Score génial. Pour moi, tout le monde se doit d'afficher son score ! »

Thibaut Spiwack

Ils utilisent le Resto-Score



Le groupe CBH - Lyon
(Hard Rock Café Lyon, Ciao Nonna Part Dieu & Parilly,
Le Grand Réfectoire)



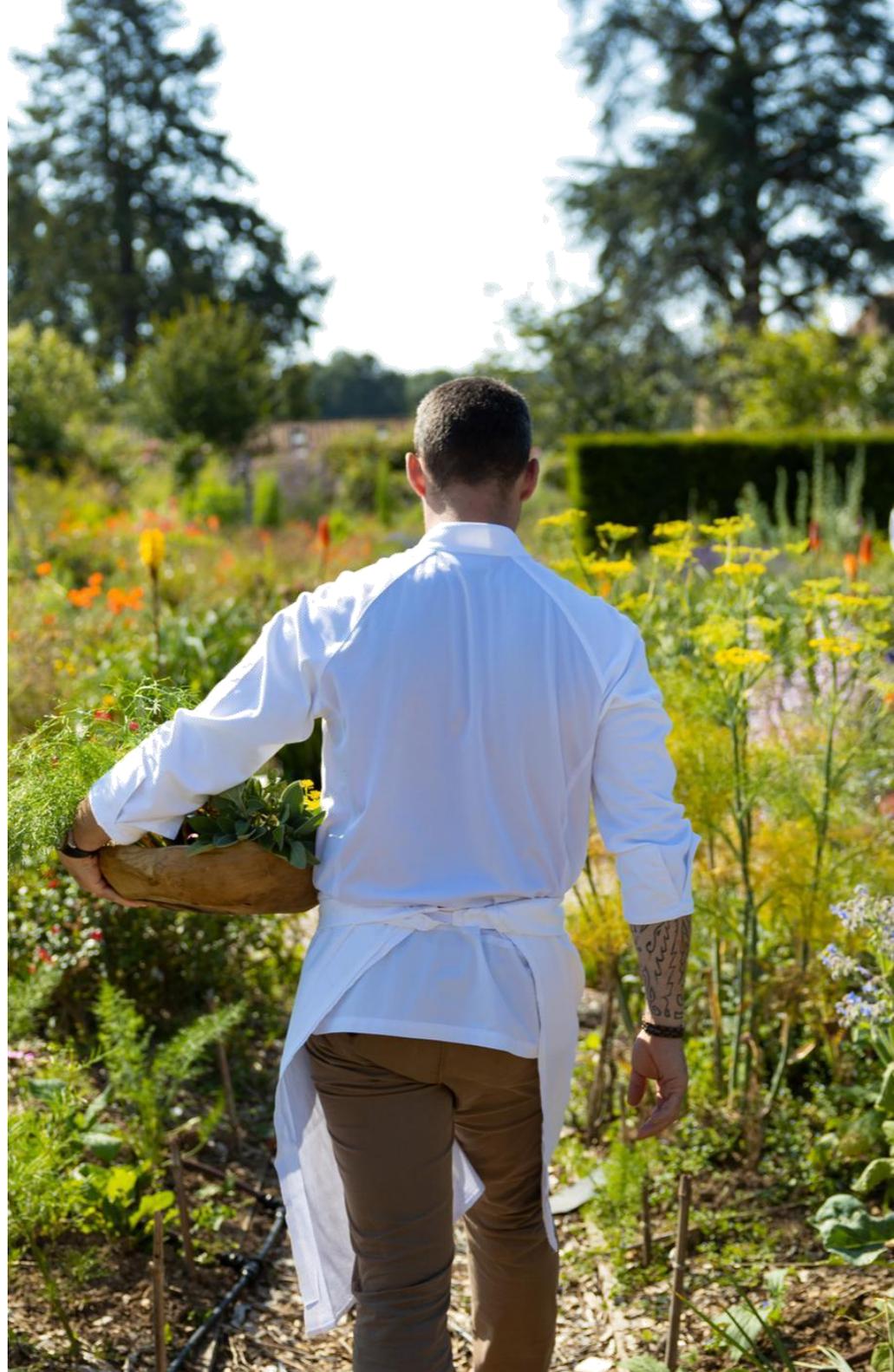
Chefsquare - Partout en France
(Ateliers de cuisine écoresponsables)

Et bien d'autres à
découvrir dès le 18 avril !



Écotope en chiffres

- **+ de 450** clients dans toute la France dont **220** restaurants labellisés ;
- **+ de 400** partenaires engagés recensés dans un annuaire ;
- **+ de 80** épisodes du podcast « Sur le Grill d'Écotope » sur l'alimentation durable et ses enjeux ;
- Une équipe de **15** personnes.



Un projet porté par une équipe

engagée

Écotable a été créée par **Fanny Giansetto**, **Camille Delamar** et **Rodney Paul**, trois amis, réunis par leurs valeurs écologiques et leur envie de faire bouger les lignes dans le domaine de la restauration. C'est Fanny qui est à l'origine du projet, qu'elle a mûri dans le cadre du programme « Women4climate ». Mis en place par la Mairie de Paris et le C40 Cities celui-ci visait à accompagner dix entrepreneures du climat.

Fanny Giansetto • fanny@ecotable.fr

Maîtresse de conférences, spécialisée sur les questions environnementales et climatiques, spécialisée sur les questions environnementales et alimentaire, Fanny a été également porte-parole de « L'affaire du siècle » au sein de l'association Notre affaire à tous. Elle a fondé Ecotable et anime aujourd'hui le podcast « Sur le grill d'Ecotable ».

Camille Delamar • camille@ecotable.fr

Ingénieure de l'école des Mines Paristech, Camille a co-fondé Écotable et accompagne son développement en apportant une touche scientifique. Proche des restaurateurs, elle réalise les audits et délivre des recommandations personnalisées.

Rodney Paul • rodney@ecotable.fr

Directeur Artistique diplômé de Strate école de design - Rodney a co-fondé Écotable et défini son image.



« J'ai souhaité créer Écotable le jour où j'ai pris conscience, en allant au restaurant, que je n'avais aucune idée de l'impact environnemental de ce que je mangeais. »
(Fanny Giansetto)

« J'avais envie de donner une autre image de l'écologie et de la cuisine responsable avec Écotable. »
(Rodney Paul)

« Écotable symbolise un engagement en faveur de l'écologie et de la santé, essentiels à l'heure où l'on a besoin de transparence. »
(Camille Delamar)

Ils soutiennent Écotable

01 • Chloé Charles • Marraine

Cheffe indépendante et consultante engagée contre le gaspillage alimentaire.

02 • Emmanuelle Riboud • Marraine

Restauratrice engagée, fondatrice de Ressources, un laboratoire-boutique dédié à l'alimentation bio ouvert sur la rue.

03 • Nicolas Alary • Parrain

Impact et co-fondateur des restaurants HolyBelly.

04 • Elie Craipeau • Parrain

Impact et directeur RSE du groupe Arkose (salles d'escalades et cantines dans toute la France)



 écotable®