



dévoile le premier palmarès de la restauration durable

Lundi 22 avril à Ground Control

Dossier de presse - Avril 2024



Le sommaire

Le premier palmarès des restaurants écoresponsables de France..... 3-22

Présentation..... 3-4

Les résultats..... 5-22

L'événement..... 22-25

Quelques chiffres..... 23

Les tables rondes..... 24

Les dégustations..... 25

Écotable

Notre raison d'être..... 27

Nos outils..... 28

Le cahier des charges du label29

Écotable en chiffres..... 30

L'équipe..... 31

Offrir à la gastronomie durable la visibilité qu'elle mérite

5 ans après le lancement d'Écotable, si la question de l'écoresponsabilité en restauration est de plus en plus centrale pour les professionnel.le.s du secteur, elle reste un sujet encore trop peu abordé pour beaucoup d'établissements, et ce, malgré l'urgence de la situation environnementale et climatique.

L'alimentation durable est pourtant devenue au fil du temps un incontournable pour les Français qui, de manière quasi-unanime, souhaitent une vraie évolution du secteur CHR :

- **9 Français sur 10** attendent des preuves RSE des hôteliers et restaurateurs.
- Près de **9 répondants sur 10 (87%)** attendent une **plus grande médiatisation des bonnes pratiques durables** mises en place par les professionnels du tourisme.
- **31% des Français** ne savent pas comment **identifier les établissements optant pour des pratiques responsables.**
- Près de **8 personnes sur 10** assimilent **les labels à un gage de confiance, de qualité et de légitimité** pour choisir un établissement responsable (78%).*

Il était donc devenu indispensable d'offrir un grand moment de visibilité aux établissements qui s'engagent.

Un événement d'envergure organisé pour faire bouger les lignes

Quelques semaines après la remise des étoiles Michelin et alors que le projet de loi sur le « Fait maison » vient d'être avorté, Écotable a souhaité mettre en lumière ces restaurateur.ice.s qui se distinguent par leurs engagements. L'objectif ? Récompenser les efforts des professionnel.le.s et montrer la gastronomie sous un nouveau jour, plus vertueuse et engagée, afin d'inspirer le plus grand nombre.



Crédit photo : Chloé Avice



Le palmarès des tables engagées 2024

« Le Palmarès des Tables Engagées est une étape cruciale dans notre mission visant à transformer le paysage de la restauration en faveur d'une alimentation plus respectueuse des écosystèmes. Nous nous réjouissons à l'idée de célébrer ensemble les avancées réalisées et d'inspirer de nouvelles initiatives pour un avenir plus durable. »

Fanny Giansetto et Camille Delamar
Co-fondatrices d'Écotable

Valoriser l'engagement des restaurateur•ice•s Écotable

Écotable accompagne l'ensemble du secteur de la restauration, de la restauration commerciale, à la restauration collective en passant par la restauration nomade (traiteurs). L'entreprise travaille également avec différentes collectivités cherchant à accélérer la transition écologique de leur territoire.

Afin de créer un palmarès juste et représentatif de toutes les initiatives engagées, l'équipe a imaginé 14 prix.

Fanny Giansetto, co-fondatrice d'Écotable, explique :

« Fidèle à nos valeurs d'objectivité, ces prix sont uniquement fondés sur la note de notre audit environnemental. Lors de cet audit, les restaurateurs déclenchent des badges ("bio", "circuit court", "locavore", "zéro déchet"...) en fonction de leurs points forts. L'essentiel des prix est fondé sur ces badges. Les gagnants sont donc ceux ayant obtenu la meilleure note au regard du badge concerné, mais aussi la meilleure note globale. En effet, il nous a semblé qu'il fallait récompenser les démarches les plus cohérentes. »

Afin de valoriser le plus d'initiatives possibles, et aussi parce que pour certains prix, la première place s'est jouée à peu de choses, ce palmarès contient un classement pour chaque catégorie des établissements qui se distinguent.

14 prix pour valoriser les initiatives engagées aux côtés d'Écotable pour une restauration plus durable

- Prix du restaurant **zéro-déchet**
- Prix du restaurant **locavore**
- Prix du restaurant en **circuit court**
- Prix du restaurant engagé pour un **commerce équitable**
- Prix du restaurant engagé pour une **pêche durable**
- Prix du restaurant engagé pour une **viande durable**
- Prix du restaurant **bio**
- Prix du restaurant **veggie**
- Prix du restaurant **vegan**
- Prix du restaurant **nomade**
- Prix de la **restauration collective** engagée
- Prix du **groupe de restauration** engagé
- Prix du **territoire** engagé
- Prix du restaurant **le plus engagé**

Résultats du palmarès

L'audit Écotope, la base du palmarès

La condition d'éligibilité au palmarès était d'avoir effectué un audit Écotope depuis moins d'un an.

Ce processus a lieu sur la plateforme [Impact par Écotope](#). Les restaurateur.ice.s doivent répondre à un questionnaire de plus de 150 questions et transmettre un mois de factures au minimum portant sur l'ensemble de leurs achats (approvisionnement, produits d'entretien, consommables...) mais aussi leurs factures d'eau/d'énergie. Il leur est également demandé de communiquer leurs menus et tout justificatif attestant de leur démarche environnementale. Chaque question représente un nombre de points (avec un système de bonus/malus), donnant lieu à un score finale interne sur 100.

De façon holistique, cet audit repose sur 8 axes :



Approvisionnement

Composition et impact de l'approvisionnement

(alimentaire et boisson)



Ressources

Préservation des ressources naturelles



Non alimentaire

Produit d'entretien, textiles et mobilier



Communication

Informer ses clients, transmettre ses valeurs à son équipe



Carte

Analyse du menu



Santé

Impact sur la santé



Déchets

Gestion du recyclage et de gaspillage



Éthique

L'aspect social de la gestion du restaurant

Prix du Restaurant Bio

La cantine de Babel (50)

[Découvrir sur Écortable](#)



La démarche

Alors que le bio en restauration stagne autour de 1 % des matières premières achetées en France, les restaurateurs Ecortable se démarquent sur cet aspect. C'est particulièrement le cas de la Cantine de Babel dont 100% de son approvisionnement est issu de l'agriculture biologique. Labellisé 3 macarons Écortable depuis 2022, ce traiteur anime les déjeuners des événements du Cotentin. Une formule simple : une cuisine locale, principalement végétarienne, livrée dans des contenants en verre consignés. Dhal, tajines, woks, houmous...

Laurent Porée met à l'honneur les saveurs du monde en sublimant les légumes du maraîcher voisin et les légumineuses locales. Le tout relevé avec les épices du chef breton, Olivier Roellinger.

Le palmarès

2. La Cuisine de Souad (75)
3. Hododa (13)
4. Umami Traiteur (19)
5. Alphonse et Madeleine (75)



Prix sponsorisé et remis par l'Agence Bio

« Aujourd'hui nos 60 000 agricultrices et agriculteurs bio ont besoin de débouchés, et les 170 000 restaurants de France sont des acteurs clés pour contribuer à la transition écologique.

Avec seulement 1 % de denrées achetées par les chef.fes en bio, les marges de progrès sont énormes. C'est pourquoi l'Agence BIO est ravie de s'associer à Ecortable pour mettre en lumière les restaurants qui valorisent l'agriculture biologique afin de donner envie à d'autres chefs de s'engager à leurs côtés. »

Laure Verdeau Directrice
de l'Agence Bio

Prix du Restaurant Engagé pour une Viande Durable

La Menuiserie (21)

[Découvrir sur Écotable](#)

La démarche

La Menuiserie a tout du néobistrot de quartier, la touche engagée en prime. Installé en plein centre-ville de Dijon, ce café-restaurant, ouvert du petit déjeuner au dîner, a 100% de viandes issues de filières durables. L'établissement fait, en outre, attention à la quantité de viande rouge à la carte. Mais de façon générale, les produits sont bio et locaux et en direct producteurs, du cochon de la ferme voisine aux légumes, en passant par les bières.

Les dessous du palmarès

Une attention particulière a été portée à la quantité de viande rouge dans l'approvisionnement ainsi qu'à la typologie des viandes.

Le palmarès

2. MADAME, table de Cheffe (42)
3. SOSA (75)
4. Dans le Noir ? (75)
5. Ondine (67)



Prix remis par Alexandre Drouard (Terroir d'Avenir)

« Si la transition alimentaire passe nécessairement par une réduction de notre consommation de viande, c'est pour mieux faire le choix de la qualité. À condition de s'entendre sur la définition de la qualité.

Une viande de qualité doit être bonne en goût, issue d'un élevage durable pour l'environnement et durable pour l'éleveur grâce à une juste rémunération.

Les chef.fe.s ont un rôle majeur à jouer dans cette transition et nous avons besoin d'eux pour promouvoir la viande de qualité. A travers leurs choix de produits et de cuisine, ils sont les premiers ambassadeurs d'une alimentation respectueuse de l'environnement et peuvent influencer des millions de personnes.

Ce prix est le symbole de leur engagement et leur confie de nouvelles responsabilités. »



Prix du Restaurant Veggie

Souquo (33)

[Découvrir sur Écotable](#)

La démarche

Souquo propose une cuisine 100% végétarienne, à partir de produits frais, essentiellement bio, et sourcés auprès de partenaires locaux. A la carte, des recettes qui changent au gré des arrivages, des pâtisseries maison, des jus frais et du café de spécialité. L'établissement prend également soin de réduire ses déchets avec une proposition de vente à emporter dans des contenants consignés, la mise en place d'un compost et une bonne gestion de ses invendus.

Le palmarès

2. Cuisine Pédagogique de la fondation GoodPlanet (75)
3. Le Pain Salvator (13)
4. MASLOW (75)
5. Mariposas (13)



Prix remis par
Estérelle Payany
Critique gastronomique

« Je n'ai jamais compris pourquoi il fallait considérer les restaurants végétariens comme une catégorie à part. Car en 2024, ne pas proposer d'offre végétarienne dans son restaurant est un non-sens écologique, économique et surtout... gustatif ! Peut-être parce que dans le mot "végétarien" certains entendent le mot "rien" et persistent à penser cette cuisine comme une cuisine de privation. Il n'y a rien de plus faux : elle est riche de légumineuses, oléagineux, foule de légumes, céréales et épices que l'on ne prend pas assez le temps de préparer chez nous. Un restaurant végétarien, c'est pour les restaurateurs faire tous les jours démonstration de créativité, et pour ceux qui s'y attablent une merveilleuse occasion d'enrichir sa palette gustative, de découvrir de nouvelles préparations, bref d'ouvrir ses horizons. De quoi déguster l'avenir avec plus de sérénité »

Prix du Restaurant Vegan

La Cuisine de Souad

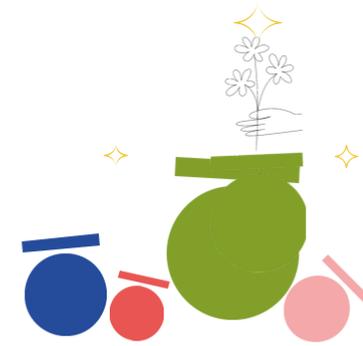
[Découvrir sur Écotable](#)

La démarche

La Cuisine de Souad, c'est l'histoire d'un frère et d'une sœur qui ont décidé de présenter la cuisine marocaine sous un jour nouveau, sur la base de leurs profondes valeurs humanistes et écologiques. Au menu : des plats 100% maison, végans et bio. Au delà de leur cuisine engagée, l'équipe propose un programme d'insertion visant à offrir des opportunités d'emploi aux personnes confrontées à l'isolement social, notamment aux nouveaux arrivants.

Le palmarès

- 2. Hododa (13)
- 3. VG pâtisserie (75)



Prix remis par la journaliste

Nora Bouazzouni

« Je ne suis pas très prix, surtout en restauration, mais je suis très heureuse que celui-ci existe. Ce prix est, pour moi, un acte de résistance, un acte politique qu'on le revendique ou non comme tel. En effet aujourd'hui, la moindre remise en question de nos habitudes alimentaires pour des questions de santé, d'environnement ou de bien-être est inaudible alors que ces habitudes sont bien plus récentes que le mythe gastronomique voudrait nous le faire croire. »

Prix de la Restauration Nomade Engagée

Sosa (75)

[Découvrir sur Écotable](#)

La démarche

Des associations de saveurs insolites, un zeste de fermentation faite maison et une pincée d'épices, voilà le secret des recettes de SOSA, traiteur événementiel engagé. De la lunch box du midi, aux petits-déjeuners en passant par les cocktails, tout est fait maison à partir de fruits et légumes frais et de saison, le tout avec des options sans gluten, végétariennes et vegan. Les lunchbox sont soigneusement emballées dans des emballages recyclables, la vaisselle est consignée et les plats sont livrés en véhicule électrique.

Les dessous du palmarès

Le terme « Restaurant nomade » englobe les « Restaurants concept » (exemple : guinguette, food truck...) ainsi que les « Traiteurs / Organismes de réception ».

Le palmarès

- 2. Chouette Ensemble ! (13)
- 3. Alphonse et Madeleine (75)
- 41. La Cantine de Babel (50)
- 5. Altermarché (94)



Prix remis par Mina Soundiram

Journaliste

« Je côtoie beaucoup l'univers de la street-food, et je dois dire qu'il est vraiment très rare de tomber sur des initiatives engagées dans ce domaine. J'espère que ce prix sera source d'inspiration pour les restauratrices et les restaurateurs qui n'ont pas encore eu le déclic ou pensent que l'écoresponsabilité ne peut pas s'appliquer à leur cuisine ! »

Prix du Groupe de Restauration Engagé

Sinny & Ooko



La démarche

Sinny&Ooko est une entreprise engagée qui développe des tiers-lieux inclusifs et écoresponsables. Chacun des 4 établissements à Paris (La REcyclerie, Le Pavillon des Canaux, la Cité Fertile, ainsi que le Bar à Bulles de la Machine du Moulin Rouge) est dédié à une thématique différente : écoresponsabilité, société plus inclusive, ville durable ou encore la musique. Leur démarche est globale et pérenne avec une volonté d'aller toujours plus loin.

Les dessous du palmarès

Cette catégorie concerne toutes les entreprises ayant 3 restaurants minimum.

Le palmarès

2. Arkose
3. Fitz-Group
4. Nouvelle Garde
5. Picto



Prix remis par La Communauté Écotable

Bérangère Fagart et Ariane Delmas

« L'association La Communauté Écotable est ravie de s'associer à ce prix du groupe de restauration. En tant que restauratrices, co-présidentes de la Communauté Écotable, nous prenons la mesure de la difficulté, pour un groupe, d'avoir une démarche engagée de façon cohérente et holistique. Et en même temps, pour la transition écologique, il faut absolument que les groupes s'y mettent. On espère que ce prix en inspirera d'autres. »

Prix de la Restauration Collective Engagée

Les Marmites Volantes - Cuisine Centrale (75)

La démarche

Chaque jour, Les Marmites Volantes distribuent plus de 1600 repas cuisinés maison, avec un approvisionnement de saison, à 90% bio et en circuit court, dans une vingtaine d'établissements scolaires à Paris et première couronne. Au programme, des plats équilibrés avec des options végétariennes, servis dans des contenants réutilisables, et livrés en vélo cargo à assistance électrique. L'entreprise propose également des ateliers pédagogiques autour de l'alimentation pour sensibiliser les enfants au gaspillage alimentaire, ou encore des formations pour les collectivités afin de faire évoluer les cantines.

Le palmarès

2. Ressources (75)
3. BETC Kitchen (75)
4. Le Club entreprise de STMicroelectronics (Elior) (38)
5. Cantine du siège, Arkose Nation (75)



Prix remis et sponsorisé par Boréal Hygiène

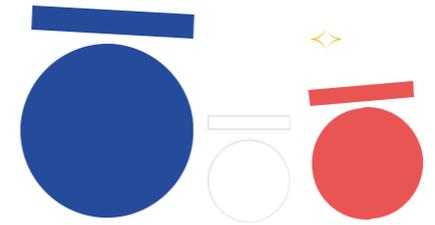
« Le prix de la restauration collective engagé est crucial, car il reflète notre engagement envers la qualité des repas et le bien-être des convives. De plus, la restauration collective a un impact considérable au vu des nombreux repas distribués. Ainsi, nous sommes ravis de le remettre, car il incarne l'ambition d'une alimentation saine et savoureuse pour le plus grand nombre. »

Alexandre Leysens Commercial
chez Boréal Hygiène

Prix du Restaurant Locavore

La Morinais - Restaurant à la Ferme (35)

[Découvrir sur Écotable](#)



La démarche

Situé dans le pays de Redon, la Morinais a la particularité d'être un restaurant à la ferme ! Samia Gharet et son époux Pierre-Louis Guérin y travaillent d'arrache-pied pour réaliser une prouesse : tirer de leur ferme bio la quasi-totalité des produits cuisinés. Le couple, fervent défenseur de la biodiversité, a fait le choix de l'élevage de races rustiques locales et de l'agriculture biologique en polyculture élevage. 100% de son approvisionnement est donc local ou en circuit court, puisque le peu qui ne vient pas de la ferme, vient d'à côté.

Les dessous du palmarès

Le badge Locavore s'obtient à partir de 50% de produits locaux. (inférieur à 250 kilomètres) dans de l'approvisionnement.

Le palmarès

2. D'Un Goût à l'Autre (26)
3. SEMO (69)
4. Les Roseaux Pensants (37)
5. Palégré, Chez l'Henri (38)



Prix remis par le Chef Alain Ducasse

« Manger local, c'est savourer un terroir. C'est se connecter à l'esprit d'un lieu, à la saveur des saisons qui passent et au savoir-faire des hommes et des femmes qui travaillent ce terroir. Il faut (re)devenir locavore pour le plaisir du goût, pour s'engager au côté des producteurs et pour respecter la planète. »

Prix du Restaurant en Circuit Court

Galopin (74)

[Découvrir sur Écotable](#)

La démarche

Le Galopin est un restaurant / cave à vin qui propose une cuisine de proximité avec un approvisionnement local et quasiment exclusivement en circuit-court. En effet, 90 % des produits sont issus de circuit court et plus des $\frac{3}{4}$ des produits sont locaux. Le chef Julien Pradinaud puise son inspiration dans ses souvenirs invitant parfois à d'audacieuses associations culinaires. Avec sa femme Léa, le couple savoyard aspire à développer une pratique de la cuisine vertueuse et créative.

Les dessous du palmarès

Le badge Circuit-court s'obtient à partir du moment où 50% de l'approvisionnement est issus de circuits courts (au maximum 1 intermédiaire).

Le palmarès

2. La Morinais - Restaurant à la Ferme (35)
3. D'Un Goût à l'Autre (26)
4. Les Roseaux Pensants (37)
5. SEMO (69)



Prix remis par la Cheffe

Chloé Charles

« Travailler en circuit court pour un.e professionnel.le, c'est exactement comme voter avec sa carte bleue. Cela permet aussi de savoir où va son argent et de rémunérer les producteur.ice.s justement. »

Prix Du Restaurant Zéro Déchet

Code Ø (56)

[Découvrir sur Écotable](#)

La démarche

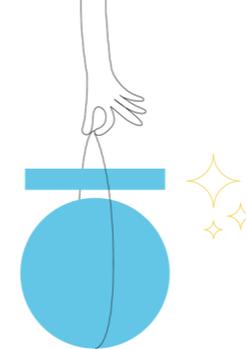
Code Ø est un café pensé par et pour le zéro déchet, mais aussi pour proposer une cuisine saine, bonne et accessible. L'établissement a pensé sa gestion des déchets de la façon la plus holistique possible en supprimant tout ce qui peut être supprimé. Code Ø pèse ses biodéchets pour les réduire au maximum, les valorise en compost, et a développé une consigne pour la vente à emporter. À côté de cela, l'équipe déploie des ateliers zéro-déchet, et propose une activité traiteur qui respecte les mêmes engagements que leur offre sur place, à la fois pour les livraisons de repas et les buffets sur mesure

Les dessous du palmarès

Le badge « Zéro Déchet » concerne aussi bien les déchets alimentaires que non-alimentaires.

Le palmarès

2. La Table de Colette (75)
3. Ondine (67)
4. Alphonse et Madeleine (75)
5. Le Restaurant Pédagogique de la Source (75)



Prix remis par Chef N'Zem

Chef et influenceur

« Dans le contexte actuel plus que jamais, je suis très heureux de pouvoir participer et collaborer à la remise d'un tel prix. On imagine mal les quantités astronomiques qui sont jetées par de nombreux restaurants, la recherche de profit ne doit pas se faire au détriment de l'éco-responsabilité. Il en va de même pour le sourcing des produits alimentaires, des matériaux, des employés et de leur traitement... »

Remettre ce prix est un symbole fort qui va inciter de nombreux restaurants à appliquer de plus en plus ces codes responsables. Et j'espère être là pour assister de nouveau à l'évolution positive de ces événements tant importants. »

Prix Du Restaurant Engagé pour un Commerce Équitable

Alphonse et Madeleine (75)

[Découvrir sur Écotable](#)

La démarche

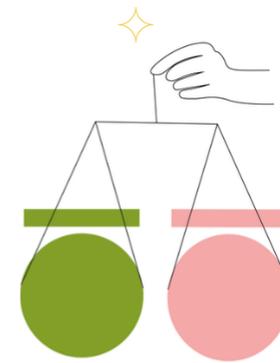
Un traiteur engagé pour des produits bons, de saison - majoritairement bio et végétariens - dont la gourmandise reste toujours l'épicentre. Voilà la promesse de Alphonse et Madeleine qui font découvrir une cuisine flexitarienne, conviviale et vivante. Les plats sont faits maison et les produits issus de petits producteurs qu'ils dégottent au fil de leurs voyages et de leurs besoins. Ils ont la particularité de faire du commerce équitable nord-nord en passant par des fournisseurs qui rémunèrent justement les producteurs, mais ils sont également attentifs dans leur sélection des produits issus des pays du Sud.

Les dessous du palmarès

L'ONG Max Havelaar, spécialiste du commerce équitable et sponsor de ce prix, a participé à la sélection du lauréat.

Le palmarès

2. Table de Colette (75)
3. Emma Duvéré (75)
4. Souquo (33)
5. Galopin (74)



Prix parrainé et remis par Max Havelaar

« À l'heure où la colère des agriculteurs gronde, l'engagement de tous est indispensable. Nous nous réjouissons de voir que de plus en plus de restaurateurs s'emparent non seulement de la question de l'impact environnemental des produits, mais aussi de la juste rémunération des agriculteurs. Max Havelaar France se donne pour mission d'accompagner les restaurateurs pour faciliter le déploiement de produits équitables dans les restaurants. »

Valeria Rodriguez

Responsable du pôle Plaidoyer et
Mobilisation

Prix du Restaurant Engagé pour une Pêche Durable

Clamato (75)

[Découvrir sur Écotable](#)

La démarche

Spécialisé dans les produits de la mer, Clamato relève avec brio le challenge du sourcing avec des produits en direct pêcheur, issus de méthodes de pêche douces, artisanales, qui prennent toujours en compte l'état des stocks. C'est d'ailleurs ce qui lui a fait enlever récemment le tourteau, son best-seller à la carte ! Chez Clamato, régalez-vous avec des produits de la mer de qualité et profitez d'une cave bien garnie, permettant une alliance terre et mer réussie !

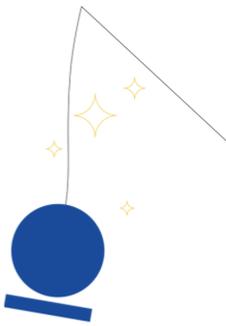
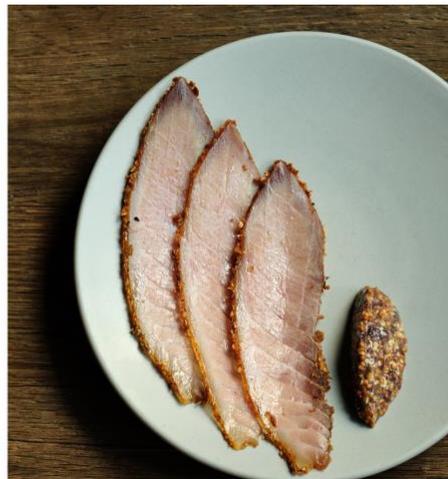
Les dessous du palmarès

Notre partenaire Éthic Océan, fervent défenseur des fonds marins, a participé à la sélection du lauréat.

Le palmarès

2. Goustut (40)

3. Bvañ (56)



Prix remis par Olivier Roellinger
Parrain d'Éthic Océan

Avec Éthic Ocean, nous sommes ravis de nous associer à ce prix afin de faire grandir la connaissance des restaurateur.rice.s sur les enjeux des produits de la mer. L'urgence est immense pour nos océans et il est indispensable que les chef.fe.s en prennent la mesure et adaptent leur approvisionnement. Nous sommes là pour les aider, main dans la main avec Ecotable.

Prix du Territoire Engagé

Office de Tourisme, des Loisirs et des Congrès de Marseille



La démarche

Ayant pour objectif d'insuffler un tourisme plus durable dans sa ville, l'Office de Tourisme de Marseille sollicite depuis 2022, avec le soutien de la région Sud, les services d'Écotable pour accompagner ses restaurateurs vers des pratiques plus vertueuses. Grâce à ce partenariat, 50 restaurants ont bénéficié d'un financement pour être formés et accompagnés, ce qui a donné lieu jusqu'à présent à la labellisation de 23 établissements.

[Découvrez-les sur ecotable.fr](https://ecotable.fr)

Les dessous du palmarès

Ce prix a été distribué en fonction du nombre d'établissements qui ont été accompagnés par Écotable grâce au soutien du territoire.

Le palmarès

2. OnlyLyon
3. Provence Tourisme
4. Bordeaux Tourisme



Prix remis par Audrey Pulvar

Adjointe à la maire de Paris, chargée de l'alimentation durable, de l'agriculture et des circuits courts

« L'engagement des territoires et des collectivités pour une alimentation durable est essentiel. Ce sont leurs choix politiques qui feront la réussite de la transition environnementale des secteurs alimentaires et agricoles. La restauration commerciale n'est pas en reste. Elle a un rôle important à jouer dans la transformation de nos systèmes alimentaires : dans les critères d'approvisionnement des restaurants, la proximité ou la « belle histoire » ne suffisent pas. Il faut impérativement qu'y soient ajoutés la durabilité des méthodes agricoles, d'élevage ou de pêche utilisées et le juste partage de la valeur, au bénéfice des productrices et producteurs engagé.e.s pour une agriculture paysanne respectueuse des écosystèmes et préservant la biodiversité. »

Prix Du Restaurant Le Plus Engagé

La Table de Colette (75)

[Découvrir sur Écotable](#)



La démarche

Pousser au maximum le mariage entre la gastronomie et l'écoresponsabilité, voilà le défi que s'est donné Josselin Marie avec La Table de Colette, autoproclamée première table gastronomique décarbonée. La carte laconique en 3, 5 ou 7 temps vous met d'emblée à la température en affichant l'empreinte carbone de l'assiette plutôt que sa composition. Jusqu'au-boutiste, la Table de Colette est maître dans l'art de traiter le végétal (local, bio et de saison) du bulbe à la fane, du zeste à la fleur.

Le palmarès

2. La Cuisine de Souad (75)
3. Code 0 (56)
4. MADAME, Table de Cheffe (42)
5. SOSA (75)



Prix remis par Camille Delamar
Présidente d'Écotable

« Notre audit est une analyse très fine des pratiques des restaurateurs et de leurs données sur différentes dimensions. Plus les pratiques sont poussées sur les différents axes, plus la note globale est élevée. De ce que l'on remarque, le plus difficile est d'avoir une démarche qui soit cohérente sur toutes les dimensions. C'est pourquoi nous sommes particulièrement ravis de pouvoir aujourd'hui remettre ce prix qui récompense une démarche aussi poussée que celle de La Table De Colette. »



Les lauréats

Crédit photo : Clémence Sahuc

L'événement

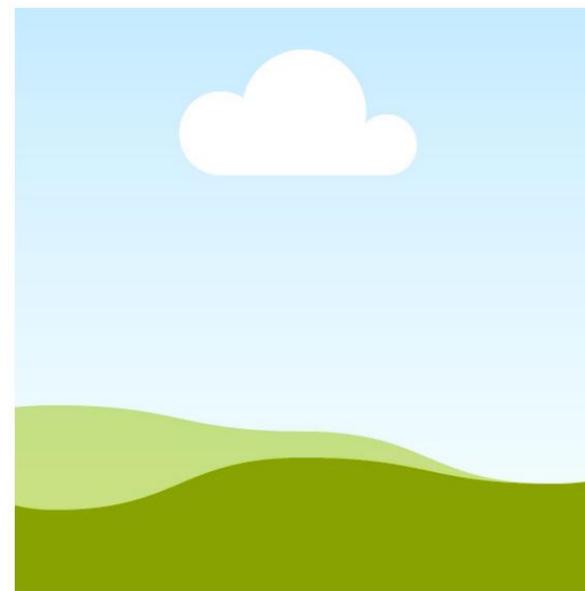
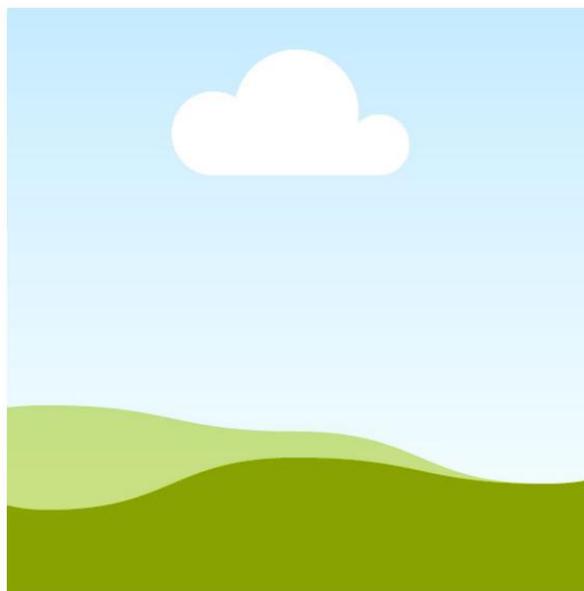
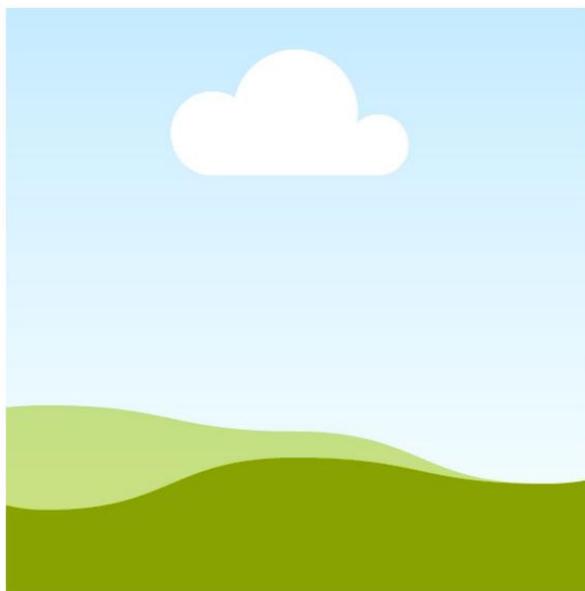
Une journée fédératrice pour la communauté des restaurateurs engagés

Cet événement est également l'occasion pour Écotable d'offrir à sa communauté un moment d'échange, de partage et de célébration autour d'un objectif commun : développer une restauration plus respectueuse de l'environnement.

L'événement en quelques chiffres :

500 participants

- **5 tables rondes** organisées autour des grandes thématiques du moment
- **14 prix** remis par **14 personnalités** clés du secteur
- Des dégustations organisées par **25 chef.fe.s Écotable** pour démontrer toute la richesse de la gastronomie durable



Des tables rondes sur les grandes thématiques actuelles du secteur

Au cours de l'après-midi, au micro de la journaliste Laurène Petit, différent.e.s acteur.ice.s du secteur ont pris la parole autour des thématiques-clés du moment.

#1 - Comment rester engagé dans une période inflationniste ?

Laure Verdeau (Agence Bio)
Alexandre Drouard (Terroirs d'avenir)
Ariane Delmas (Marmites Volantes)
Yves Cebron de Lisle (Transgourmet)

#2 - Comment transformer la formation des restaurateurs ?

Laurent Perlès (La Source)
William Groult (École Ducasse)
Christophe Lavelle (CNRS)

#3 - La transformation des filières

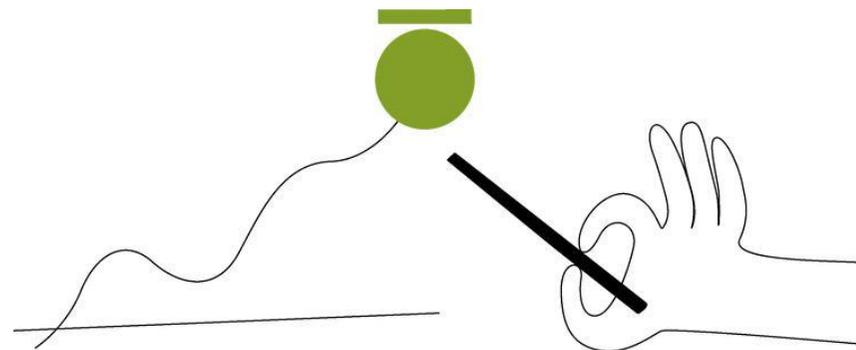
Sophia Majnoni d'Intignano (Fédération Nationale d'Agriculture Biologique)
Elisabeth Vallet et Olivier Roellinger (Ethic Ocean)
Valérie Gramont (Green Lobby)

#4 - Bien-être au travail : peut-on être restaurateur et heureux ?

Sandrine Chourrout (Majorian)
Armand Hurault (Festin)
Pauline Laplace (Tork)
Romain Gaia (Pâtisserie Tomo)

#5 - De la santé des sols à la santé dans l'assiette

Angèle Ferreux Maeght (La Guinguette d'Angèle)
Jean-David Zeitoun (Médecin et auteur du livre « Le suicide de l'espèce »)
Alexandre Leyssens (Boreal Hygiène)



Démontrer toute la richesse de la gastronomie

durable

Afin de célébrer toute la richesse et la gourmandise de la gastronomie durable, Écotable a invité ses chef.fe.s à cuisiner.

Ainsi, au cours de l'après-midi, les convives ont pu déguster les délices de la [Pâtisserie Mélilot](#), [la Maison Arlot Cheng](#), [Emma Duvéré](#), [la Pâtisserie Tomo](#) ou encore [Judy](#).

Le soir, un cocktail a été préparé par 10 équipes en quatre mains :

Haitham Karajay : [La Résidence du Refugee Food](#) (75)
Benjamin Revel : [La Musardière](#) (27)

Télémaque Argyriou : [Kalimera](#) (75)
Sarah Chougnet-Strudel : [Regain](#) (13)

Josselin Marie : [La Table de Colette](#) (75)
Sandrine Pailhès : [Le Bouche à Oreille](#) (32)

Thibaut Spiwack : [Anona](#) (75)
Santo Scuderi : [Fermento](#) (75)

Julien Pradinaud : [Galopin](#) (74)
Thiphaine Mollard et Romain Casas : [Deux : bistrot de chefs](#) (75)

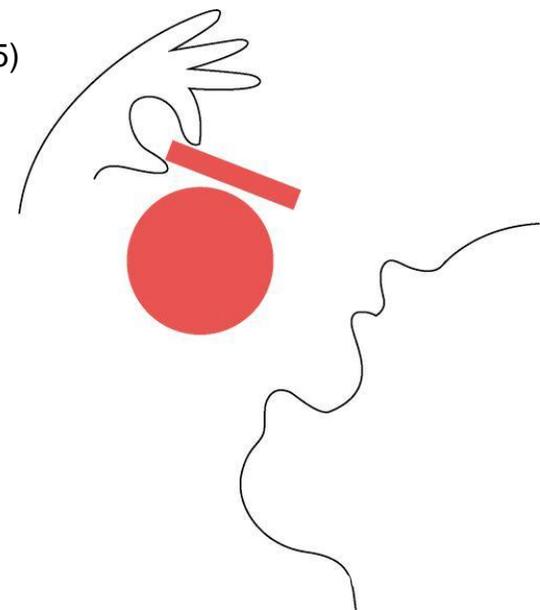
Antonin Girard : [Pantobaguette](#) (75)
Mathieu Roche : [Ouréa](#) (13)

Giovanni Marandola : [Solina](#) (75)
Najla Banna : [Mouné](#) (13)

Tarek Idrissi : [La cuisine de Souad](#) (75)
Clara Desfilhes : [ZAZA](#) (31)

Robert Mendoza : [Mesa de Hoy](#) (75)
Nicolas Conraux : [La Butte](#) (29)

Jérémy Grosdidier : [Pristine](#) (75)
Mehdi Favri : [Maslow](#) (75)



Écotable

Accompagner le secteur de la restauration dans sa transition écologique

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



9/10/10

Français perçoit le secteur de français attend des preuves la restauration comme engagé RSE des hôteliers et en matière de développement restaurateurs durable.

87%
74

des Français aimeraient avoir des labels des Français plus clairs s'entend pour au choisir un des dimension hôtel et RSE restaurants comme critère éco- de choix d'un responsable établissement. CHR.

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

Le cahier des charges du label Écotable



Un macaron Écotable Transition entamée

- Au moins 15% des produits sont issus de l'agriculture biologique, ou de filières durables.
- Je respecte strictement les saisons pour les fruits et légumes cultivables en France.
- Tous mes oeufs et ovoproduits sont d'origine biologique ou spécifiés plein air (code 0 ou 1).
- Je propose au moins un plat végétarien.
- J'effectue systématiquement le tri sélectif.
- Une solution à emporter type Doggy Bag est mise en place pour les clients.
- [Sur place] Je sers mes clients dans de la vaisselle réutilisable.
- [A emporter] Une alternative au tout jetable est proposée (consigne et/ou possibilité de venir avec son propre contenant)
- J'obtiens un Resto-Score A, B ou C.



Deux macarons Écotable Démarche avancée

- Au moins 30% des produits sont issus de l'agriculture biologique, ou de filières durables.
- Je limite au maximum le plastique à usage unique dans mes emballages (bouteilles etc).
- Mes agrumes ne sont pas traités.
- Je communique ma démarche à mes clients et à mon personnel.
- Je réalise des recettes zéro gaspillage.
- Mon approvisionnement contient au maximum 5% de produits importés hors Europe.
- Au moins 50% de mon approvisionnement est d'origine végétale.
- Je valide au moins un des critères bonus.
- J'obtiens un Resto-Score A ou B.



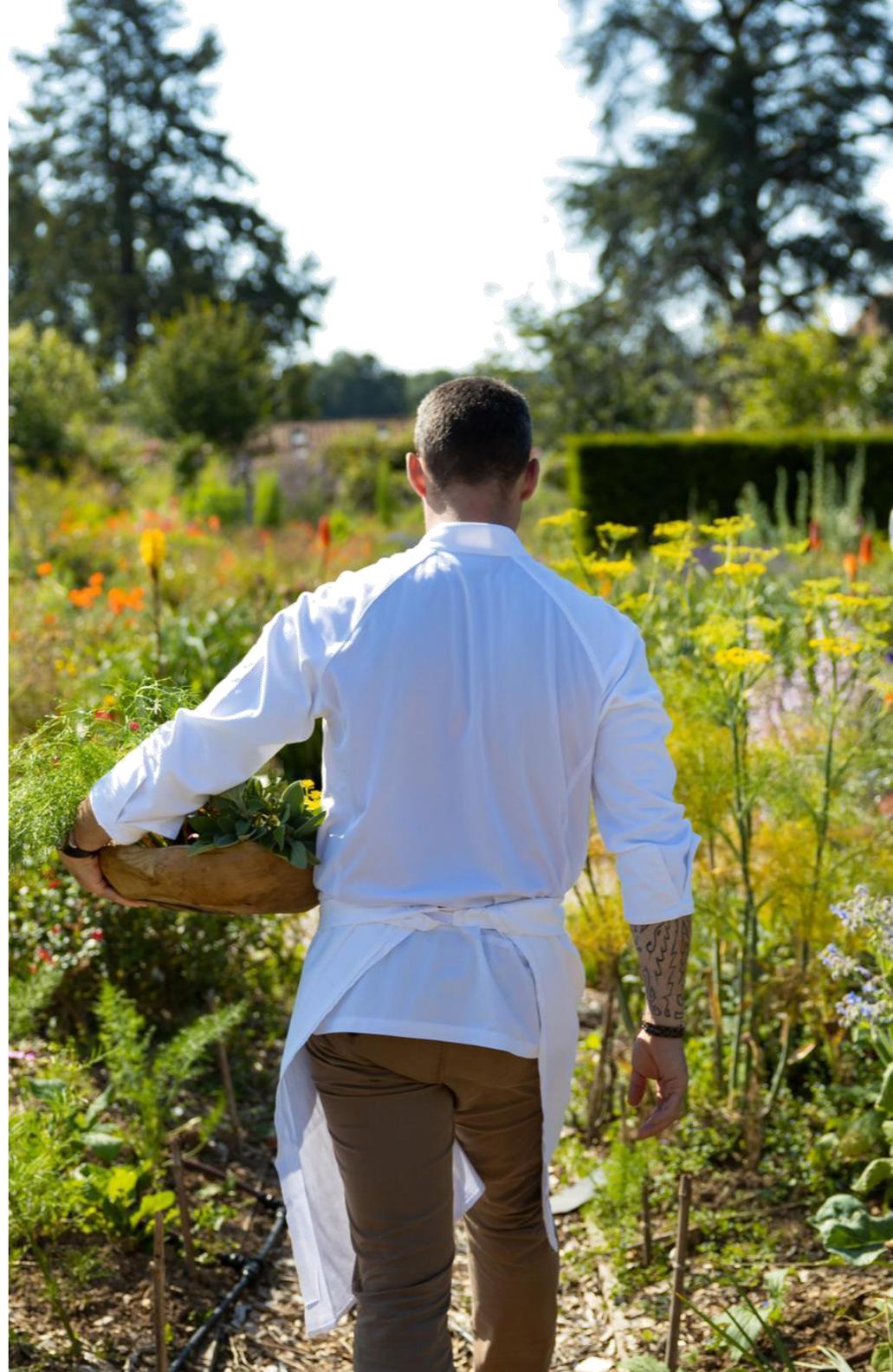
Trois macarons Écotable Un exemple pour tous

- Au moins 50% des produits sont issus de l'agriculture biologique, ou de filières durables.
- Je trie et valorise mes biodéchets.
- Je n'ai pas d'espèces de poissons menacés à ma carte.
- Mes viandes sont 100% Françaises et issues de filières durables.
- Je privilégie les viandes à faible impact carbone (volaille, porc etc.).
- Je n'utilise aucun produit alimentaire ultra-transformé.
- Je valide au moins deux des critères bonus.
- J'obtiens un Resto-Score A ou B.

*les critères sont cumulatifs du niveau 1 au niveau 3 du label

Écotope en chiffres

- **+ de 500** clients dans toute la France dont **220** restaurants labellisés ;
- **+ de 500** partenaires engagés recensés dans un annuaire ;
- **+ de 100** 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 créé par **Fanny Giansetto et Camille Delamar**, amies depuis toujours, et réunies professionnellement par leurs valeurs écologiques ainsi que 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 alimentaires, Fanny a été également porte-parole de « L'affaire du siècle » au sein de l'association Notre affaire à tous. Elle a fondé Écotable et anime aujourd'hui le podcast « Sur le grill d'Écotable ».

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.

5 ans après son lancement, Écotable est composé d'une quinzaine de personnes motivées pour faire bouger les lignes. Objectif en 2024 : renforcer l'équipe pour accroître son impact et ainsi accélérer la transformation du secteur.



« 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)

« 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)

 écotable®