



La Fresque de la Restauration

« Quand la restauration s'engage en faveur d'un modèle d'alimentation plus durable pour tous. »

L'ESSENTIEL À RETENIR

Hazelle, sous l'impulsion de sa fondatrice **Anne-Sophie Batani**, a présenté le **20 mai 2025 à Paris la Fresque de la Restauration** : un outil collectif et transformateur, conçu pour aider la filière restauration à relever les défis environnementaux et sociétaux actuels.

Quoi ?

La Fresque de la Restauration est une expérience collaborative et transformatrice pour mieux comprendre pourquoi et comment la restauration peut agir pour contribuer à faire émerger un modèle alimentaire durable.

Pourquoi ?

Pour permettre aux professionnels de mieux comprendre les enjeux environnementaux et sociétaux de la filière de la Restauration Hors Domicile, de partager une compréhension et un langage communs, et surtout d'identifier des solutions concrètes à leur portée.

Pour qui ?

Une initiative conçue pour engager tous les acteurs de la Restauration Hors Domicile, du champ à l'assiette : industriels fournisseurs, grossistes-distributeurs, restaurateurs, chefs, écoles...

Comment ?

Un atelier de 3h animé par un facilitateur formé, pour un groupe de 4 à 12 personnes. Une méthode mêlant intelligence collective, approche ludique et supports visuels pour favoriser les partages et ancrer les apprentissages.

Quand ?

Déployable partout en France à partir du 2^{ème} trimestre 2025.

Anne-Sophie Batani, fondatrice d'Hazelle :

« Après 12 mois de travail intense, de nombreuses rencontres et ateliers tests, je suis fière que cette aventure collective voie le jour. La Fresque de la Restauration est un outil profondément ancré dans la réalité métier du secteur, pensé pour embarquer chacun dans la transition. »

Signature :

Quand la restauration s'engage en faveur d'un modèle alimentaire plus durable pour tous.



HAZELLE LANCE LA FRESQUE DE LA RESTAURATION :

UN OUTIL COLLECTIF ET TRANSFORMATEUR POUR UNE RESTAURATION DURABLE,

**SOUTENU PAR ANDROS FOOD SERVICE, ELECTROLUX PROFESSIONAL,
GREEN CARE PROFESSIONAL, GROUPE BERTRAND, METRO ET UPCOOP.**



**« Quand la restauration s'engage
en faveur d'un modèle d'alimentation plus durable pour tous »**

Un atelier conçu pour déclencher la mise en action

Dès sa conception, un choix fort a été posé : consacrer la moitié du temps de l'atelier à l'exploration des solutions concrètes et à la mise en action immédiate des participants. Un positionnement unique et différenciant dans l'univers des ateliers professionnels.

L'atelier ne se contente pas de sensibiliser et d'informer. Il crée les conditions d'une prise de conscience opérationnelle, directement liée à la réalité terrain des participants. Il traite à la fois les enjeux environnementaux et sociaux, parce qu'ils sont indissociables si l'on veut penser les modèles autrement. Avec une ambition claire : donner à chacun la capacité de prendre ses décisions en conscience et en responsabilité.

Conçue comme une expérience ludique et transformatrice, la Fresque de la Restauration s'appuie sur :

- des dynamiques de groupe engageantes,
- un plateau illustré, un jeu de cartes thématiques,
- des mises en perspective et des illustrations concrètes.

3 heures pour comprendre, se projeter et agir

Un déroulé en **3 séquences principales** :

1. **Explorer** la chaîne de valeur de la RHD : ses activités, ses parties prenantes et ses interdépendances.
2. **Identifier les impacts** des pratiques courantes de la restauration et les relier aux grands déséquilibres environnementaux et sociaux.
3. **Agir** : identifier les moteurs et les leviers de la transition, co-construire des pistes concrètes de solutions.



Modalités :

- Durée : 3h
- Format : présentiel uniquement
- Participants : 4 à 12 par session
- Encadrement : 1 facilitateur formé
- Supports : plateau, cartes pédagogiques, livret de restitution.

À l'issue de l'atelier, chaque participant repart avec :

- La compréhension des enjeux,
- La méthode et la motivation nécessaires pour se mettre en action,
- Un livret complet synthétisant les enseignements, avec une cartographie des leviers, des pistes d'actions contextualisées et des cas inspirants.

Un outil robuste fondé sur une analyse approfondie et l'écoute du terrain

La Fresque de la Restauration a été conçue en s'appuyant sur :

- **+ de 30 entretiens** avec des experts de la transition alimentaire, des porte-parole d'organisations professionnelles clés du secteur, des restaurateurs et restauratrices engagés.
- **+ de 70 sources documentaires** (ADEME, Agence BIO, FAO, Greenpeace, Action Climat, Utopies...).
- Une **méthodologie** éprouvée par **Sparknews**, expert de l'ingénierie pédagogique au service de l'impact.
- Le **regard** de l'**ADEME** et de **CITEO PRO**, en appui sur les enjeux environnementaux et sociétaux du secteur.

L'atelier a également été bêta-testé de nombreuses fois et auprès de profils représentatifs des futurs participants :

- Restaurateurs, responsables de restaurants
- Chefs, cuisiniers
- Profils RSE, achats, marketing, commerciaux
- Représentants d'organisations professionnelles

Témoignages de participants :

« On a abordé les sujets sous tous les angles ! Je ne m'étais jamais représenté la restauration comme ça. »

« On réalise qu'on peut toujours faire des choix et que le libre arbitre s'applique à toutes nos activités. »

« Je comprends là où j'ai la main et vers qui me tourner. »

« Tout est lié, je ne pensais pas autant. »

« L'atelier permet vraiment d'ouvrir le champ des possibles. »

« Le parcours pédagogique est graduel, c'est très clair. »

« Tout seul on ne sert à rien, mais on a un devoir d'action commune »

« Ce que j'ai le plus apprécié c'est la partie solution et le travail en sous-groupe : c'est beaucoup plus motivant que d'autres ateliers ! »

Trois co-auteurs engagés dans cette aventure au service de la transition alimentaire :



Anne-Sophie Batani

Hazelle
Accompagnement des acteurs de la restauration et de l'hôtellerie dans la conduite de leurs transformations Marketing | Digitale | RSE.
+20 ans secteur Food / RHD.
Facilitatrice de la Fresque du Climat et de la Fresque du Facteur Humain.



Sarah Gautschoux

Sounds Good Conseil
Stratégie RSE et engagement, CSRD.
+15 ans structures à impacts et alimentation responsable.
Facilitatrice de l'atelier 2tonnes et de la Fresque de l'Entreprise Régénérative.



Bertrand Espitalier

EngageX
Marketing durable et communication responsable.
20 ans en agence de communication.
Facilitateur de la Fresque du Climat et de la Fresque du Marketing.

Une dynamique portée par des partenaires engagés

La Fresque de la Restauration a pu voir le jour grâce au soutien et à la confiance d'un collectif de partenaires qui partagent l'envie commune de soutenir un projet fédérateur au service de la filière RHD.

Désirant dépasser leurs initiatives individuelles, ils partageant la même vision : pour accélérer la transition de la filière, il faut accompagner la montée en compétence sur ces sujets, et engager toutes les parties prenantes dans ces changements.

Six partenaires - six acteurs référents de chaque maillon de la filière : Andros Food Service, Electrolux Professional, Green Care Professional, Groupe Bertrand, METRO, Upcoop.

Ils témoignent :



« Engagés dans une démarche de développement durable, nous agissons sur plusieurs piliers : l'amont et la biodiversité, les emballages et la recyclabilité et la réduction de l'impact de nos activités économiques. La Fresque de la Restauration va nous aider à améliorer nos connaissances, la compréhension des enjeux d'une restauration plus responsable et permettre de valoriser toutes les actions que nous avons déjà engagées et que nous allons engager dans les prochains mois. »

Marco Mandrillo
Responsable Marketing
Andros Food Service



**Electrolux
Professional
Group**

« Nous sommes très contents de pouvoir nous associer avec les différents acteurs de la RHD pour sensibiliser le public aux enjeux et partager notre expérience dans ce domaine. Ce que nous attendons de La Fresque de la Restauration ? Une meilleure compréhension des enjeux pour tenir un discours plus construit envers les prospects, clients et distributeurs. »

Chloé Beerten
Directrice Marketing
Electrolux Professional



“La Fresque de la Restauration fait écho aux valeurs et à la philosophie de Green Care Professional, pionnier des nettoyeurs et solutions d'hygiène éco-conçus depuis 40 ans.

La sensibilité aux enjeux du climat a fortement progressé auprès des Restaurateurs. Mais le passage à l'acte reste compliqué, par manque de compréhension du sujet et des leviers actionnables. La Fresque est un outil pédagogique qui peut faire progresser la mise en place d'actions pratiques et aider et à former et sensibiliser les équipes.”

Joséphine Copigneaux
Directrice Marketing
Green Care Professional



“Chez METRO France, nous avons conscience de l'impact de l'alimentation sur l'environnement, sur la biodiversité, et plus largement sur notre société.

A travers leurs choix et leurs engagements, les restaurateurs peuvent jouer un rôle essentiel dans la transition.

Mieux comprendre, c'est permettre de faire les bons choix. C'est pour cette raison que nous avons souhaité nous engager aux côtés d'autres acteurs et de soutenir la Fresque de la Restauration.

Cette fresque vient compléter les outils que METRO relaie et soutient dans le cadre de sa démarche Mon restaurant passe au durable.”

Marie Garnier
Directrice Qualité et Développement Durable
METRO France



groupe **bertrand**

« L'animation de la Fresque de la Restauration au sein de nos équipes permet d'accompagner les changements de process, d'habitudes et de mentalités de manière positive. Cette Fresque, adaptée à nos métiers et nos contraintes, est très concrète pour nos collaborateurs et partenaires. Permettre à chacun de comprendre les enjeux, c'est voir notre plan de transition comme une opportunité, c'est créateur de fierté. »

Carine Legoux et Muriel Reyss
Directrices RSE
Groupe Bertrand



“La coopérative Upcoop place la démarche RSE au cœur de sa stratégie, milite pour une Société plus juste et plus durable et déploie des solutions à utilité sociale et locale. Upcoop incite tout l'écosystème autour de son titre restaurant Déjeuner ; clients financeurs (entreprises et collectivités), commerces affiliés mais aussi bénéficiaires, à s'engager et agir pour une alimentation plus durable et une consommation plus responsable.

Avec la Fresque de la Restauration, restaurateurs et responsables de commerces ainsi que toutes leurs équipes, ont l'opportunité d'identifier des leviers concrets et vertueux pour ancrer la transition écologique et sociétale au cœur de leur métier.”

Valérie Reynoird
Responsable Communication et Projets RSE
Upcoop

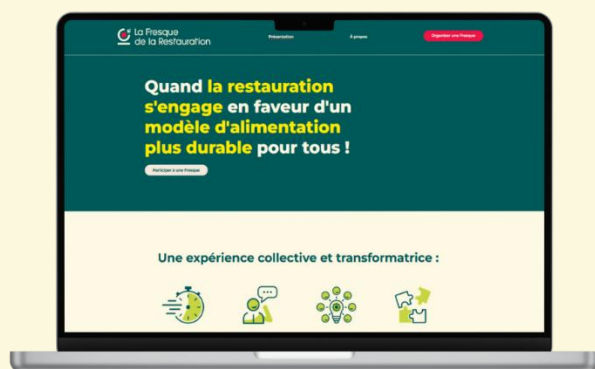
Comment organiser une Fresque de la Restauration ?

L'atelier peut être déployé, partout en France, à partir du 2^{ème} trimestre 2025.

Pour qui ?

- Toutes les entreprises du secteur : industriels - fournisseurs, grossistes – distributeurs, chaînes de restauration, sociétés de restauration collective, restaurateurs indépendants.
- Les collectivités, organisations professionnelles, syndicats, associations.
- Les écoles, CFA, organismes de formation.

En inter ou en intra-organisation, avec ou sans personnalisation de l'atelier.



À propos d'Hazelle

À la croisée d'un cabinet de conseil, d'une agence et d'un collectif, Hazelle est le partenaire de tous les acteurs qui veulent construire une Hôtellerie Restauration plus désirable, plus digitale et plus responsable. Fondée par Anne-Sophie Batani, Hazelle combine le pouvoir d'action du facteur humain à des expertises pointues en stratégies marketing, digital et impact pour aider ces acteurs à rendre réelles leurs transformations. Plus d'informations sur hazelle-conseil.fr.