

Communiqué de presse complet :

Ekip : le 1er ticket restaurant pour une alimentation écologique et solidaire



Paris, le 01 mars 2023 – Ekip est fière d'annoncer le lancement de son Titre Restaurant, un moyen innovant de promouvoir une alimentation plus écologique et solidaire en France. Avec plus de 3 500 restaurants partenaires référencés à travers le pays, Ekip est déjà en train de transformer l'industrie de l'alimentation hors domicile en France.

Depuis son lancement en beta test en janvier 2023, plus de 20 entreprises ont déjà rejoint l'initiative pour promouvoir une alimentation plus responsable auprès de leurs employés. Le Titre Restaurant d'Ekip offre une réduction aux salariés lorsqu'ils consomment chez des restaurants et des commerces alimentaires engagés qui respectent l'environnement et la solidarité.

Consommer dans des restaurants engagés pour allier le bon sens avec des récompenses

Le Titre Restaurant d'Ekip offre également des avantages financiers pour les employeurs. Ces derniers bénéficient d'une exonération des charges patronales, d'une exonération des contributions sociales et d'une exonération de l'impôt sur le revenu. De leur côté, les employés bénéficient d'une récompense équivalente à 10% du montant de leur commande lorsqu'ils utilisent le Titre Restaurant d'Ekip chez des commerces engagés.

L'alimentation représente 24% de nos émissions de CO2 par an et est responsable à hauteur de 80% de la chute de la biodiversité. Face à ce constat, Ekip est fière

d'annoncer qu'elle finance aussi des projets de transition alimentaire grâce aux commissions d'interchange collectées lors de l'utilisation des Titres Restaurant. En partenariat avec des acteurs engagés dans la transition alimentaire, Ekip s'engage à soutenir des projets qui contribuent à la création d'une alimentation plus responsable et durable en France. Ekip focalise ses financements sur les projets suivants : pratique d'agroforesterie, permaculture, réduction des besoins en eau et des pesticides, et réduction de la consommation d'énergies fossiles.

*« Notre impact dans l'assiette est responsable à hauteur 80% de la chute de la biodiversité. », **constate Julien Derville, fondateur d'Ekip.** « Avec Ekip, on apporte une nouvelle solution qui sensibilise les français à une alimentation plus responsable. En France, ce sont plus de 220 000 restaurants qui sont éligibles aux tickets restaurants et qui sont utilisés par près de 3,5 millions de citoyens dans tout l'hexagone. »*

Cinq critères de sélections pour les commerces engagés

Ekip est le 11ème émetteur de Titre Restaurant habilité à offrir ce service, avec un agrément de la CNTR.

Les commerces engagés sont sélectionnés selon cinq critères :

- Régime végétarien : Les restaurants et les commerces qui proposent des plats végétariens sont privilégiés pour leur impact environnemental positif. Le choix d'une alimentation plus végétale réduit la production de gaz à effet de serre et la pollution des sols et des eaux.
- Produits de saison et locaux : Les restaurants et les commerces qui utilisent des produits de saison et locaux sont choisis pour leur impact environnemental positif. L'utilisation de produits locaux réduit l'empreinte carbone de l'industrie alimentaire en réduisant les distances de transport, et favorise également les producteurs locaux.
- Éviter le gaspillage : Les restaurants et les commerces qui évitent le gaspillage alimentaire sont privilégiés pour leur impact environnemental positif. Le gaspillage alimentaire est un problème majeur en France, avec des coûts environnementaux et économiques importants.
- Vers une politique 0 déchet : Les restaurants et les commerces qui s'engagent à réduire leur production de déchets sont choisis pour leur impact environnemental positif. La réduction des déchets alimentaires est un enjeu majeur pour la transition écologique, en particulier pour les emballages plastiques.
- Agriculture biologique solidaire : Les restaurants et les commerces qui soutiennent l'agriculture biologique solidaire sont privilégiés pour leur impact social et

environnemental positif. L'agriculture biologique contribue à la préservation de la biodiversité et de la santé des sols, tout en soutenant les producteurs locaux.

L'application mobile Ekip est accessible depuis les stores Google Play et Apple store. Côté salariés, il est possible de retrouver toutes les informations relatives aux Titres Restaurants Ekip et à leurs dépenses. Ainsi qu'une carte des lieux engagés à proximité.

Côté employeur, l'application Ekip propose un dashboard intuitif pour un suivi en temps réel de l'utilisation des Titres Restaurants dans son entreprise. Ainsi que définir les modalités de prise en charge du titre et permettre le rechargement.

- Pour plus d'informations sur Ekip et son Titre Restaurant, veuillez visiter notre site web : <https://www.ekip.app/>



À propos d'Ekip :

Lancée en janvier 2023 par Julien Derville, Ekip est une startup française innovante qui propose un Titre Restaurant pour promouvoir une alimentation plus écologique et solidaire.

Avec plus de 3 500 restaurants partenaires et une vingtaine d'entreprises clientes, Ekip est en train de transformer l'industrie de l'alimentation hors domicile en France.