



Guide pour une restauration écoresponsable

8 piliers d'une transformation
durable et rentable



SOMMAIRE

Introduction	3
Huit piliers pour une restauration écoresponsable	4
1. Approvisionnement	7
2. Carte	10
3. Santé	12
4. Déchets	14
5. Ressources naturelles	16
6. Non alimentaire	18
7. Communication	20
8. Éthique et social	22
À propos d'Écotable	24





**« Être cuisinier, c'est être une pierre angulaire
du circuit alimentaire. Nous sommes à l'interface
entre les producteurs et les consommateurs.
Si cette pierre change, c'est tout le système
qui changera. »**

Josselin Marie,
La Table de Colette, Paris 5

Les enjeux de la restauration durable

Notre alimentation est responsable d'environ un tiers des émissions de gaz à effet de serre¹. Elle est source d'enjeux cruciaux aussi bien sanitaires que sociaux. Avec ses 10 milliards de repas par an, le secteur de la restauration a une carte à jouer pour **s'inscrire dans la transition alimentaire dont nous avons besoin.**

“Se réinventer”, “respecter les protocoles”, “adapter son activité non essentielle” : la crise sanitaire a mis à mal bon nombre d'établissements, de l'étoilé à la cantine de quartier. À l'heure de la réouverture, il est essentiel de **penser un après aussi durable que viable.**

En tant que restaurateur·rice·s, vous êtes de plus en plus à être sensibilisés aux pratiques écoresponsables. Tantôt contraints par le contexte légal qui s'accélère, tantôt encouragés par la demande du marché, vous ne savez pourtant pas forcément par où commencer.

Nous sommes convaincu·e·s que votre restaurant peut faire rimer écologie avec économies. Ce guide pratique a pour objet de vous y accompagner. **Vous nous suivez ?**

«81% des français·e·s sont prêt·e·s à changer leurs habitudes alimentaires pour préserver leur santé et celle de la planète.»²



Huit piliers pour une restauration écoresponsable

Ce guide pratique a pour but de donner des clés pour inscrire votre restaurant dans une démarche durable. Il se base sur les **8 axes de l'audit environnemental développé par Écotable** pour mesurer la cohérence écologique d'un restaurant.

Une fois mises en pratique, ces recommandations peuvent vous permettre d'atteindre :

- **50%** d'émission de gaz à effet de serre en moins
- **30%** d'énergie économisée
- **50%** de biodéchets en moins
- **1** litre d'eau économisé par couvert

« Si on a 300 couverts par jour, on prend 300 décisions par jour. Ces décisions ont des répercussions environnementales. Faire mal les choses 300 fois par jour, c'est avoir un gros impact à l'année. Chaque restaurateur doit prendre ses responsabilités. »

Nicolas Alary
HolyBelly (Paris 10)



1. Approvisionnement

Améliorer son sourcing et choisir des fournisseurs vertueux

2. Carte

Créer un menu écoresponsable

3. Santé

Veiller à ne pas compromettre la santé de ses clients et de son personnel

4. Déchets

Trier, recycler et adopter des réflexes anti-gaspi

5. Ressources

Économiser l'eau et l'énergie

6. Non alimentaire

Choisir des matériaux, textiles et produits d'entretien d'origine naturelle

7. Communication

Sensibiliser sa clientèle, transmettre ses valeurs écologiques

8. Éthique

Mettre en place une politique sociale dans son établissement



1 Approvisionnement

Notre alimentation soulève des enjeux environnementaux majeurs que ce soit en termes de pollution, d'émissions de gaz à effet de serre et de biodiversité. L'élevage à lui seul est aujourd'hui responsable de 14,5% des émissions de gaz à effet de serre au niveau mondial¹. Pour s'approvisionner durablement, **4 points clés** doivent être pris en compte : **le mode de production** (responsable de 3 fois plus d'impact que le transport), **la saisonnalité** (pouvant faire multiplier par 10 l'impact carbone), **l'utilisation de produits animaux** (types d'élevage et de pêche) et enfin **le transport**.

Les recommandations Écotable

1

Mode de production

Avoir recours aux labels de qualité, connaître, identifier et valoriser les méthodes d'agriculture, d'élevage et de pêche respectueuses du vivant.

2

Saisonnalité

Respecter strictement les saisons, bannir les produits cultivés sous serres chauffées et limiter au maximum les produits importés.

3

Provenance et distribution

Privilégier le circuit court (0 ou 1 intermédiaire), le local (250 km maximum) et les modes de transport doux et bas carbone.

SUR LE GRILL ▶

Retrouvez les épisodes de notre podcast
[Sur le grill d'Écotable](#) sur l'agriculture, l'élevage et la pêche.



5 bonnes pratiques

- ❑ Rapprochez-vous du triptyque idéal : agriculture biologique, de saison et en circuit court.
- ❑ Choisissez des producteur·rice·s qui utilisent des semences paysannes.
- ❑ Privilégiez les viandes labellisées, issues d'élevages extensifs ou en polyculture-élevage.
- ❑ Bannissez les poissons d'élevage (saumon, crevette rose particulièrement) et les espèces en voie de disparition (l'anguille par exemple).
- ❑ Pour la pêche, privilégiez une pêche française, artisanale, de petits bateaux et peu impactante (ligne, casier, senne).

Zoom sur les labels



Le label Agriculture biologique (AB ou Eurofeuille) est le label public le plus exigeant.

Pour l'élevage, tous les animaux disposent d'un accès, partiel ou complet au plein air.

Pour l'agriculture, il autorise 35 substances d'origine naturelle pour le traitement des cultures (contre plus de 420 substances en agriculture conventionnelle, dont beaucoup issus de la pétrochimie). Attention, pour la pêche, seuls les poissons d'élevage peuvent être labellisés.



Il existe des labels bio privés et encore plus exigeants que le label public. **Le label Demeter** valorise le respect des pratiques biodynamiques, et est particulièrement attentif au bien-être animal (respect du comportement naturel des animaux, interdiction des mutilations, au moins la moitié de l'alimentation devant provenir de la ferme). **Le label Nature & Progrès** valorise l'agroécologie et les élevages paysans et locaux.



Le label rouge est public et essentiellement utilisé pour l'élevage. Il est très inégal selon les espèces (il est signe de qualité pour les volailles ou les bovins, mais pas pour les autres animaux sauf s'il est précisé "animaux élevés en plein air" ou "en liberté"). Pour les poissons, il ne labellise que l'élevage et n'est donc pas une alternative satisfaisante.



Bleu Blanc Coeur, AOP et AOC sont des labels et indications qui ne garantissent que rarement les conditions d'élevage. Ils sont intéressants notamment pour les fromages mais toutes les appellations ne se valent pas.



Le label MSC (Marine Stewardship Council) est le label le plus répandu pour les produits marins, mais ne garantit pas de critères de durabilité suffisants (techniques de pêche sélective notamment). C'est un label controversé et remis en cause par une communauté de scientifiques et d'associations telles que Bloom.

Le grain de sel des restaurants labellisés Écotable



FIEF
Paris 10
🌱🌱🌱

«Je ne trouve pas normal qu'il y ait du chocolat et du café sur toutes les tables, tout comme je trouve absurde et paradoxal que l'on importe des tomates des Pays-Bas ou des ananas du Costa Rica alors qu'une grande diversité de produits pousse en France.»

Victor Mercier



Ressources
Paris 6
🌱🌱🌱

«Notre diététique de base c'est un repas sain, sans fongicide, sans pesticide, un repas frais, avec des produits de saison : notre socle c'est le 100% bio.»

Emmanuelle Riboud



Bons sens
Bagnolet (93)
🌱🌱🌱

«Nous pensons qu'il est important de manger français à la fois pour manger plus frais, réduire notre impact sur l'environnement et surtout permettre à nos agriculteurs et producteurs de vivre.»

Fanny Suisse



4 bonnes pratiques

- ❑ Respectez les saisons en construisant votre menu selon la disponibilité des produits et non l'inverse.
- ❑ Répercutez l'augmentation des coûts en limitant le gaspillage et en valorisant l'ensemble du produit (épluchures, parures...).
- ❑ Ayez au moins une option végétale systématiquement à la carte.
- ❑ Optez pour les légumineuses : elles sont 8 fois moins chères que la viande rouge et 4 fois moins chères que la volaille ou le porc (par gramme de protéines ingérées).

2 Carte

Tendre vers une carte moins impactante pour l'environnement, c'est sortir du modèle où la viande est au coeur de l'assiette et où le légume joue le second rôle. C'est aussi **se rapprocher des attentes d'une clientèle** qui réclame des plats plus végétaux et plus bio (78% des Français·e-s souhaitent des produits bio au restaurant¹). Les légumes bio, cuisinés dans leur intégralité dans des recettes ingénieuses, permettent de limiter le gaspillage alimentaire. **Une économie pour l'environnement et pour le restaurant !**

Les recommandations Écotable

1

Végétaliser la carte

Repenser le rapport animal / végétal (même dans les intitulés) en cuisinant et en mettant plus en valeur les fruits, légumes, céréales et légumineuses.

2

S'adapter aux produits

Connaître et vérifier ses stocks pour concevoir son menu, et compléter en se basant sur les produits disponibles chez les producteur·rice·s.

3

Raccourcir et rendre la carte lisible et inclusive

Opter pour une carte courte, changeante et adaptable selon les préférences alimentaires et les régimes des clients.

SUR LE GRILL ▶

Écoutez notre podcast
[Demain, tous végétariens ?](#) Avec Hugo Clément

¹ étude IFOP - CHR

Le grain de sel des restaurants labellisés Écotable



Le Botaniste
Strasbourg (67)



«Les gens comprennent que notre carte soit courte pour limiter les surplus et le gâchis. Ils considèrent cela comme un gage de qualité.»

Noémie d'Hooge



La Mirande
Avignon (84)



«Pour la table gastronomique, nous avons une ligne conductrice pour les goûts et les assaisonnements puis je compose le menu en fonction des arrivages. Rien n'est figé, nous n'allons pas forcer la nature à donner ce qu'elle n'a pas.»

Florent Pietravalle



Contraste
Paris 8



«L'une de nos entrées phares contenait de l'anguille. En apprenant grâce à Ecotable qu'il s'agissait d'une espèce menacée, on a choisi de la remplacer par du haddock, dont le goût fumé s'accorde très bien avec l'œuf et la betterave.»

Erwan Ledru

3 Santé

Nos choix alimentaires conditionnent à la fois **la santé des écosystèmes et celle des humains**. La mondialisation de l'alimentation, l'industrialisation de la production et de l'élevage comptent parmi les responsables de l'augmentation des **maladies chroniques** (diabète, obésité) mais aussi des **grands scandales alimentaires** et des **zoonoses** (épidémies transmises à l'humain par les animaux) comme le Sida, Ebola ou la Covid-19. L'alimentation, qui est selon Hippocrate "notre meilleure médecine", peut aussi être le remède à ces maux.

Les recommandations Écotope

1

Soigner son approvisionnement

Choisir en priorité des produits bio, de saison, en circuit court afin d'éviter les pesticides et les agents de conservation appliqués sur les aliments transportés sur de longues distances.

2

Bien choisir son matériel

Traquer l'exposition aux perturbateurs endocriniens en limitant le plastique (emballages, poches à douille ou sacs sous-vide) et les revêtements toxiques (téflon). Privilégiez le verre, l'inox ou la fonte.

3

Miser sur les protéines végétales

Diminuer la part des protéines animales au profit des protéines végétales en appliquant la règle du « moins mais mieux ». Tirez profit des bienfaits et apports des légumineuses.

Sur le Grill ▶

Écoutez nos podcasts [Que cache notre consommation de lait ?](#) ou [Tout est bon dans le cochon ?](#)



4 bonnes pratiques

- ❑ Bannissez les ustensiles (poêles et casseroles) au revêtement anti-adhésif en téflon.
- ❑ Privilégiez les produits bruts pour éviter les additifs nocifs des produits transformés (BHA ou BHC par exemple).
- ❑ Limitez la viande rouge, la charcuterie et les gros poissons de "bout de chaîne" comme le thon, le saumon ou l'espadon (mercure, métaux lourds).
- ❑ Limitez les emballages et contenants en plastique (microparticules).

Le grain de sel des restaurants labellisés Écotable



Les Eaux de Mars
Marseille (13)



«Les chefs ont un rôle à jouer dans la transition écologique. Nous nous devons de ne pas intoxiquer nos clients avec des produits ultra-transformés ou mal sourcés.»

Noémie Lebocey



Primesautier
Nantes (44)



«Ce que j'aime dans la cuisine végétale, c'est sa dimension créative. J'y suis venue parce que j'accorde beaucoup d'importance à la nutrition, mais aussi parce que c'est une manière de cuisiner très inspirante.»

Anne-Laure Franssen



Maison Aribert
Saint-Martin d'Uriage (38)



«J'aimerais essayer de changer le modèle alimentaire des hôpitaux et des écoles. L'alimentation permet de régénérer nos cellules. C'est quelque chose de tellement fort ! Nous nous devons d'accorder de l'importance à une bonne alimentation.»

Christophe Aribert



5 bonnes pratiques

- ❑ Réalisez des pesées de vos poubelles après le service pour suivre l'évolution de vos pratiques.
- ❑ Lors des achats : privilégiez les gros contenants et les achats en vrac.
- ❑ Parlez à vos fournisseurs de la mise en place d'une boucle de retour cagette vertueuse.
- ❑ Lors du stockage : troquez boîtes plastique contre boîtes inox et bacs gastro refermables.
- ❑ Pour la vente à emporter : passez à la consigne ou choisissez des emballages recyclés, recyclables et réutilisables.

4

Déchets

Chaque année, **un tiers de la production alimentaire destinée à la consommation humaine est perdue¹**. Le gaspillage intervient sur toute la chaîne, de la production à la consommation et représente en France **13 milliards d'euros par an jetés à la poubelle²**, dont 2,4 imputables au secteur de la restauration. Le meilleur déchet est celui que l'on ne produit pas et **pour chaque repas gaspillé, c'est un hectare de terre agricole utilisée³**. En adoptant le trio "**diagnostiquer / agir / former**", vous contribuez à nourrir les clients plutôt que les poubelles en ne gaspillant ni argent, ni aliments, ni temps de travail, ni ressources naturelles.

Les recommandations Écotable

1

Diagnostiquer

Pour savoir par quoi commencer, se demander d'où viennent principalement les déchets générés : mise en place mal calibrée, épiluchures et parures, restes d'assiettes ou emballages inutiles ?

2

Agir

Bannir tout le plastique à usage unique, qui sera progressivement interdit par la loi. Trier ses déchets et composter ou méthaniser ses biodéchets (grâce à des structures dédiées).

3

Former

Impliquer le personnel en le sensibilisant au gaspillage, au tri et au compostage.

Sur Le Grill ▶

Écoutez notre podcast [Le compostable constitue-t-il une véritable alternative au plastique ?](#)

¹ étude IFOP - CHR
^{2 3} ADEME

Le grain de sel des restaurants labellisés Écotable



Chloé Charles
Cheffe itinérante

« Dans un poulet de 2kg acheté à 12€ le kg, la carcasse pèse environ 800g, ce qui veut dire que sur 24€ dépensés, les os coûtent 10. Si la carcasse n'est pas valorisée, 10€ partent en fumée. »

Chloé Charles



Ma Green Cantine
Limoges (87)



« On vend nos jus et nos soupes dans des petites bouteilles en verre. Au bout de 5 commandes passées dont le contenant nous est rapporté, on offre un cookie. »

Ariane Hector



Les Marmites Volantes Jaurès
Paris 19



« Dans notre restaurant de Jaurès, nos biodéchets sont collectés à vélo tous les jours par une association d'insertion du quartier qui en fait du compost. Ils mettent les bacs à disposition, s'occupent de peser nos biodéchets et nous délivrent même chaque année un diplôme de "restaurant composteur". »

Juliette Honoré

5 Ressources naturelles

La consommation d'eau (utilisée à 50% en France pour l'agriculture et l'élevage¹) et d'énergie ne cessent d'augmenter à l'échelle mondiale. **Or, la consommation et la production de ces ressources a un impact lourd en termes environnemental, sans parler de leur risque de raréfaction.** Le secteur de la restauration a une carte à jouer dans leur préservation : un restaurant consomme **8 à 10 L d'eau** (450 L en incluant les matières premières) et **1KwH d'énergie par couvert**. En adoptant un comportement responsable et quelques investissements dans du matériel économe, **il est possible de réaliser entre 20 et 50% d'économies en ressources naturelles**, qui ont également un impact positif sur les marges du restaurant.

Les recommandations Écotable

1

Piloter et optimiser sa consommation

Assurer un suivi de ses factures (eau, gaz, électricité) tout en préférant les énergies renouvelables. Mieux gérer et entretenir ses équipements et remplacer le matériel trop ancien.

2

Bien choisir ses matières premières

Réduire les aliments dont la production est la plus intense en ressources naturelles (boeuf, agneau, fromage, porc, poulet).

3

Former et sensibiliser son équipe

Expliquer l'importance de l'économie des ressources à son personnel et afficher les consignes principales près des appareils.

SUR LE GRILL ▶

Écoutez notre podcast :
[Les énergies vertes sont-elles si vertes ?](#)



5 bonnes pratiques

- ❑ Eau : surveillez les fuites et installez des mitigeurs, mousseurs et chasses d'eau économes (gain de 30% du budget eau).
- ❑ Énergie : nettoyez ou faites nettoyer et entretenir vos appareils (hotte, chambres froides) régulièrement.
- ❑ Choisissez des ampoules basses consommation et installez des détecteurs de présence.
- ❑ Optimisez l'espace de stockage froid et éteignez les équipements superflus.
- ❑ Contrôlez l'utilisation du chauffage. Installez si possible du double vitrage et une bonne isolation et faites entretenir votre chaudière.

Le grain de sel des restaurants labellisés Écotable



Le Pain et la Rose

Toulouse (31)



«En changeant le format des pains que je prépare j'ai pu diminuer le temps de cuisson de 20 mn. Je suis passé à 50 mn pour un pain boule cuit en cocotte à 30 mn avec des pains un peu plus gros que des baguettes.»

Christophe Donon



Origines

Le Broc (63)



«Si on travaille depuis 3 ans sur l'énergie, on a profité du confinement pour faire des gros travaux : on a installé un plancher chauffant, et on est passés sur des LED qui s'adaptent en fonction de la luminosité extérieure.»

Adrien Descouls



Tintamarre

Paris 19



«Nous réduisons les débits d'eau grâce à des mitigeurs avec mousseurs. La douchette de la plonge permet de mieux gérer la consommation d'eau et la machine à laver est en circuit fermé.»

Gabrielle Beck



4 bonnes pratiques

- ❑ Entretenez vos appareils au fil de l'eau, pour éviter d'utiliser des produits trop corrosifs et nocifs pour la santé et l'environnement.
- ❑ Achetez du matériel professionnel reconditionné de qualité de cuisine (frigo, piano, four, hachoir...).
- ❑ Bannissez l'eau de Javel et évitez les produits dont l'étiquette mentionne des pictogrammes de danger.
- ❑ Choisissez des textiles aux matières naturelles et/ou labellisés OEKO-TEX Standard 100 pour garantir la non présence de substances dangereuses pour la santé.

6

Non alimentaire

La durabilité de son restaurant passe aussi par des choix responsables en matière non-alimentaire. **Les sols, les murs, le textile ou la décoration sont la vitrine d'une démarche engagée.** Aménager durablement votre établissement, c'est une manière de lui façonner une identité forte et unique, en cohérence avec ses valeurs. Le non-alimentaire concerne aussi **les produits d'entretien**, responsables d'une pollution de l'eau et de l'air qui peut être **néfaste pour la santé de vos clients et de votre équipe** (difficultés respiratoires, asthme, inflammations des muqueuses, allergies et même cancers). Si nous retrouvons dans l'air intérieur plus de 900 substances chimiques¹ : il est possible de les limiter en choisissant des produits naturels et peu nocifs.

Les recommandations Écotable

1

Matériaux, textiles, aménagement

Des matériaux sains et durables sont à privilégier : peintures ou papier peint labellisés, bois brut et non traité, sols en matières naturelles, textile en lin ou coton biologique.

2

Matériel de cuisine et de salle

Local, artisanal, réutilisé ou réutilisable sont les maîtres mots d'un matériel durable (vaisselle, mobilier, équipement de cuisine).

3

Produits d'entretien

Opter pour les produits naturels, bruts (savon noir, vinaigre blanc, bicarbonate) ou labellisés (les labels Nature & Progrès et Ecocert offrent le plus de garanties).

¹ ADEME

Le grain de sel des restaurants labellisés Écotable



Le Comptoir de la Butte
Plouider (29)



«Nos verres sont créés par Lucile Viaud, une artiste locale qui fait de la géoverrerie. Elle récupère les coquilles d'ormeaux de nos côtes et en fait des verres soufflés magnifiques.»

Nicolas Conraux



Cuisine, partage & gourmandise
Avignon (84)



«J'achète des produits d'entretien écologiques ou, encore mieux, je les fais moi-même. Par exemple, je fais un nettoyant ménager à base de vinaigre blanc, de mousse d'alcool et d'huile essentielle de citron. Le vinaigre blanc me sert pour l'entretien de l'inox. J'utilise aussi beaucoup le bicarbonate de soude.»

Christine Garcia



La Table de Colette
Paris 5



«Nous avons dû rénover tout le sol du restaurant. Pour les gravats générés par ces travaux, comme il n'y a pas encore de système de recyclage de ces déchets spécifiques, on s'en est servi pour la reconstruction de socles de béton. On a dû ainsi économiser plus de 2/3 du coût de béton.»

Josselin Marie

7

Communication

«Les professionnels de la restauration, par leur travail et par l'image qu'ils donnent, sont des ouvriers essentiels de la transformation.»¹ Les client·e·s, sensibilisés par des applis comme Yuka, choqués par des vidéos de L214 et déboussolés par d'autres scandales alimentaires, changent progressivement leurs habitudes de consommation. **Ils souhaitent de plus en plus de transparence, de bio et de local dans l'assiette**, y compris au restaurant. Communiquer (en interne et en externe) sur ses engagements et s'inscrire dans un écosystème engagé font partie des bonnes pratiques à mettre en place pour répondre aux nouvelles attentes des client·e·s comme de son personnel.

Les recommandations Écotable

1

Communication interne : embarquer son équipe

Les membres de son équipe sont les premiers ambassadeurs et les messagers de sa démarche écologique. Les impliquer, c'est aussi les fidéliser.

2

Communication externe : trouver son identité et choisir ses marqueurs

Ne pas hésiter à valoriser ses bonnes pratiques (dans son restaurant et sur les réseaux sociaux) en trouvant son propre ton et des mots-clés, marqueurs forts de sa philosophie.

SUR LE GRILL ▶

Écoutez notre podcast [Les Militant.e.s de l'assiette #1](#)
[Victor Mercier, Top chef, restaurateur, militant,](#)
[sans langue de bois](#)



5 bonnes pratiques

- ❑ Embauchez des personnes encore plus engagées que vous.
- ❑ Rédigez un manifeste avec vos engagements, document passerelle pour les recrutements comme pour vos clients.
- ❑ Faites appel à un photographe pour avoir une banque d'images en stock pour chaque carte / saison.
- ❑ Mettez régulièrement à jour votre profil (google, sites de réservation).
- ❑ Organisez des points internes (sous la forme d'une "météo des humeurs" ou d'un tour de table des nouvelles par exemple).

¹ Extrait tribune «On mangera mieux demain» signée par Régis Marcon, Fanny Agostini, Christophe Labelle et Henri Landes

Le grain de sel des restaurants labellisés Écotable



Les Cantines Arkose
Plusieurs adresses
en France

«Nous avons un cahier des charges clair avec notre démarche écoresponsable, que les employés peuvent consulter à tout moment.»

Elie Craipeau



Café Code Ø
Lorient (56)
■■■

«La mission de Code Ø est d'agréger les gens autour de nos préoccupations autant écologiques que sociales. Code Ø est le porteur de message et l'équipe est sa force.»

Thaïs Cathelineau



Toya
Faulquemont (57)
■■■

«Chez Toya, les cuisiniers aident à la réalisation du service avec le directeur de salle et la sommelière. Ils peuvent tous raconter d'où viennent les produits et comment ils sont préparés.»

Loïc Villemin



4 bonnes pratiques

- ❑ Prêtez attention à l'alternance entre heures de travail et de repos : faites un roulement de week-ends ou jours fériés chômés.
- ❑ Proposez des avantages à votre équipe : réductions pour les proches, séances de massage ou d'ostéopathie.
- ❑ Aménagez les postes de travail de façon ergonomique et ayez un vestiaire non mixte.
- ❑ Donnez accès aux sanitaires, à de l'eau et à des cafés ou repas suspendus pour les personnes dans le besoin.

8

Éthique et Social

De quoi parle-t-on ? La dimension sociale est l'un des trois piliers du **développement durable**, au même titre que le volet environnemental et économique. Elle est d'autant plus importante en restauration dans un contexte de sortie de crise sanitaire où **110 000 employé·e·s de la restauration manquent à l'appel de la réouverture**¹. Le rythme de vie, les bas salaires ou le non paiement des heures supplémentaires comptent parmi les raisons évoquées. **Les inégalités touchent aussi les femmes**, qui sont sous-représentées parmi les chefs (17% alors qu'elles sont 47% des employées)².

Les recommandations Écotable

1

Mettre le bien-être au coeur de ses pratiques

Cela permet de rester attractif auprès des salarié·e·s qui cherchent de meilleures conditions de travail et ainsi de limiter le turnover.

2

Être un lieu refuge et/ou d'insertion

Proposer un environnement de travail sain et solidaire en tendant la main aux personnes éloignées de l'emploi (réfugié·e·s, femmes isolées ou issues de quartiers prioritaires, personnes handicapées). Des structures associatives peuvent vous aider !

3

Ecosystème : s'inscrire dans un collectif

S'impliquer dans une association, participer à des événements, se former et s'entourer de partenaires et communautés qui partagent les mêmes valeurs sont autant de leviers pour être le maillon d'une chaîne vertueuse.

Sur le Grill ▶

Écoutez notre podcast : [Violences en cuisine: où en est le «me too» de la restauration ?](#) Avec Nora Bouazzouni

¹ Etude Akto

² Pôle Emploi, "les métiers de l'hôtellerie et de la restauration", décembre 2017

Le grain de sel des restaurants labellisés Écotable



Le Reflet
Nantes (44)
et Paris 3

«Le Reflet est connu comme un restaurant où l'on mange bien, avec un petit quelque chose en plus dans le service. La spontanéité, l'authenticité, et l'absence de filtre de notre personnel - porteur de Trisomie 21 - est quelque chose d'apprécié et de recherché aujourd'hui.»

Flore Lelievre



La Table du Recho
Paris 16

«La cuisine, c'est la concentration de la mémoire. Pour les personnes exilées, avoir la capacité de refaire leurs recettes, de retrouver leurs habitudes, il n'y a pas plus grand réconfort et plus belle preuve d'amour.»

Vanessa Krycève



Sol Semilla
Paris 10

«Nous avons fait un partenariat pour la récupération des invendus avec l'association Le Carillon, mais bien avant cela, quelqu'un de l'équipe allait les distribuer aux sans-abris du quartier. La démarche écologique ne peut pas se limiter au gâchis, c'est aussi une démarche d'écologie sociale.»

Andrea Marcelli

À propos d'Écotable

• Être accompagné et piloter son impact

[Écotable](#) est une entreprise dont la mission est d'accompagner les acteurs du secteur de la restauration dans leur transition écologique. Elle propose sur sa plateforme de restauration durable [Impact](#), plusieurs outils pour permettre aux professionnel.le.s de la restauration de mesurer et progresser dans leur démarche écologique. Écotable a également un **label** qui identifie les restaurants écoresponsables dans toute la France.

• Apprendre et se former

- Le podcast : [Sur le Grill d'Écotable](#)

Sur le grill d'Ecotable permet de décrypter les enjeux environnementaux, sociaux, sanitaires de notre alimentation. Les circuits courts sont-ils vraiment vertueux ? Peut-on faire confiance au label bio ? Doit-on limiter sa consommation de fromage ? Fanny Giansetto, cofondatrice d'Ecotable, décrypte toutes les questions que l'on se pose au quotidien avec un expert.

- Les formations :

Vous souhaitez vous former aux enjeux de l'écoresponsabilité pour faire rimer concrètement écologie et économie ? Ecotable dispense des formations sur-mesure qui répondent spécifiquement à vos problématiques. [Contactez-nous](#) !

• S'engager : La Communauté Écotable

[La Communauté Écotable](#) est une association de type loi 1901, qui promeut et défend la restauration et l'alimentation durable, en favorisant par tous ses projets, l'accélération de la nécessaire transition alimentaire à l'échelle locale, régionale et nationale. Ses membres sont restaurateur·trice·s, chef·fe·s, commerçant·e·s, producteur·trice·s, professionnel·le·s et passionné·e·s de l'alimentation durable.



The background image shows a bright, modern restaurant interior. Large windows on the right side offer a view of a residential area with houses and trees. Inside, there are several tables and chairs. In the foreground, a round table is set with four glasses of water, cutlery, and a napkin. A green metal chair is visible behind the table. To the left, more tables and chairs are visible, along with several black pendant lights hanging from the ceiling. A large indoor plant is on the right side of the frame.

**« Les gens qui adhèrent vraiment à l'écologie
aujourd'hui, ce sont les enfants. Et ce sont nos
premiers clients ! Souvent les parents nous confient
que c'est eux qui les ont amenés ici. Et ils dévorent
tous nos légumes... c'est beau à voir ! »**

Christophe et Sophie Humblot
La Gamelle des Voirons, Cranves Sales



Vous souhaitez être conseillé par l'équipe d'Écotable ?
[Écrivez-vous !](#)

Contact : contact@ecotable.fr • ecotable.fr
[Facebook](#) • [Instagram](#) • [Twitter](#)