

Écotable aide les restaurateurs dans leur transition écologique

Depuis 2019, Écotable développe des outils pour accompagner le secteur de la restauration vers une démarche plus durable. L'entreprise lance aujourd'hui "Impact" , une plateforme de mesure d'impact environnemental pour les restaurateurs.

Temps de lecture : minute

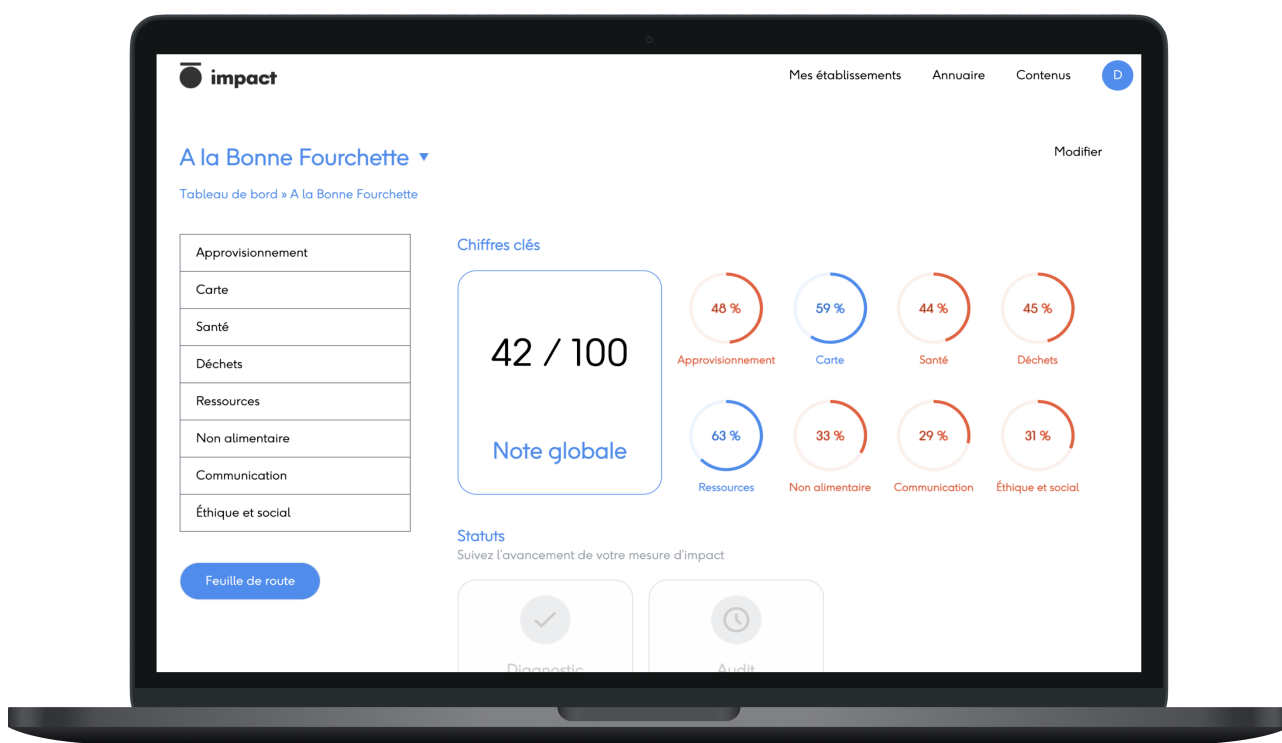
30 mars 2021

61% des consommateur·ice·s français·e·s s'intéressent à l'impact de leur alimentation sur l'environnement, estimait le ministère de l'Agriculture en 2018. Depuis deux ans, Écotable accompagne cette tendance et aide les professionnel·le·s de la restauration engagé·e·s dans une démarche écoresponsable à poursuivre leurs efforts. La startup met à disposition des restaurateurs des outils comme un annuaire des prestataires engagés, mais aussi des conseils pour mettre en place des bonnes pratiques dans leurs équipes et accélérer leur transition écologique.

Grâce à son label, qui catégorise les établissements selon trois niveaux d'engagement - de la "transition entamée" à "un exemple pour tous" - à travers des dizaines de critères précis (utilisation de produits bios, usage du plastique et/ou de biodéchets, respect de la saisonnalité, produits d'entretien écolos, etc.) - l'entreprise valorise les restaurants engagés et permet au grand public de les retrouver sur le site ecotable.fr. Fondée par trois amis - Fanny Giansetto, Camille Delamar et Rodney Paul - désireux d'y voir plus clair dans leurs assiettes, la plateforme compte aujourd'hui une équipe de 12 personnes et développe aussi un podcast, "Sur le Grill d'Écotable", dédié aux enjeux de l'alimentation durable.

Une banque de ressources pour les restaurateurs

Soutenue par Chloé Charles, une des cheffes de l'édition 2021 de l'émission Top Chef sur M6, la jeune pousse annonce aujourd'hui le lancement d' "Impact", une nouvelle plateforme de mesure d'impact environnemental pour les professionnels de la restauration. L'objectif est de fournir un outil d'audit concret pour les établissements, afin qu'ils puissent ensuite piloter et réduire leur impact grâce à la série d'outils mise à disposition par Écotable.



Avec cette nouvelle corde à son arc, la startup affirme maintenant pouvoir accompagner les restaurateur·rice·s du début à la fin du processus, de l'état des lieux à la mise en place d'une stratégie pour réduire leur impact environnemental. L'idée est d'être une banque de ressources pour ces acteurs : de l'audit à la formation des équipes, en passant par la mise en relation avec d'autres professionnels engagés

dans la même démarche écologique.



À lire aussi

Ethique alimentaire : quand le "bien manger" change de définition

Pour se lancer, les restaurateurs doivent répondre à un questionnaire et transférer leurs factures d'achats. Tout cela est ensuite analysé et le professionnel pourra situer et suivre sa situation à l'aide d'un tableau de bord, qui lui indiquera comment améliorer ses pratiques d'approvisionnement, d'entretien, de production de déchets... Pour chaque axe de progression, des solutions concrètes et contenus pédagogiques sont proposés et des prestataires recommandés. Les différentes offres varient entre 250 euros et 700 euros par an et par établissement.

"Les restauratrices et restaurateurs n'ont pas toujours le temps, ou les moyens humains et financiers, de s'engager dans des pratiques plus vertueuses, précisait François-Régis Gaudry, journaliste et critique culinaire, qui a soutenu le projet à son lancement. Écotable ne se contente pas d'être un énième guide de tables éco-responsable, elle

propose une vraie stratégie d'accompagnement, grâce à des solutions concrètes sur tous les maillons de la chaîne, depuis le sourcing des matières premières jusqu'au recyclage des déchets" .



[S'inscrire gratuitement](#)

Article écrit par Heloïse Pons