


Gastronomie: Ecotable, l'équivalent du «Guide Michelin»... mais pour les restaurants éco-responsables

ALIMENTATION Un, deux, ou trois écotables ? Calqué sur le système des étoiles du célèbre guide rouge, cinq Parisiens lancent ce lundi Ecotable, nouvelle classification des restaurants en fonction cette fois-ci de leur démarche éco-responsable. Une idée dans le vent?...

Fabrice Pouliquen |  Publié le 14/01/19 à 09h37 — Mis à jour le 14/01/19 à 14h09



Le restaurant Le Bichat, dans le 10e arrondissement de Paris, est l'un des neuf établissements déjà référencés sur Ecotable. — / Photo Ecotable

- Ecotable se lance officiellement ce lundi soir à Paris, projet qui vise à référencer les restaurants éco-responsables de la capitale et leur accorder des macarons suivant leurs engagements
- Des labels et logos existent d'ores et déjà pour mettre en avant les démarches éco-responsables que peuvent prendre des restaurateurs. Mais Ecotable se veut un label global, ne s'intéressant pas seulement à l'impact environnemental de l'assiette.
- Surtout, l'idée d'Ecotable est d'accompagner les restaurateurs dans leur démarche éco-responsable, notamment en leur mettant en face un réseau de prestataires pour les aider. Des agriculteurs, mais aussi des sociétés de recyclage, de valorisation des biodéchets...

Il y a la course aux macarons, ces fameuses étoiles que décerne chaque début d'année [Michelin aux restaurants](#) (https://www.20minutes.fr/dossier/guide_michelin) qu'il estime digne d'être référencés dans son célèbre guide gastronomique. Un jour, peut-être, les restaurants français se battront aussi pour décrocher des « écotables », un rond plein surmonté d'une barre qui ne récompense pas, cette fois-ci, la qualité gustative de l'assiette, mais la démarche éco-responsable de l'établissement dans lequel vous avez pris place.

Le contenu de l'assiette, mais pas seulement

La prédiction est prématurée. Pour tout dire, ce nouveau système de classification des restaurants se lance officiellement ce lundi*. « Et à Paris seulement pour l'instant », précise [Fanny Giansetto](#) (<https://twitter.com/fannygiansetto?lang=fr>) , présidente de l'association Ecotable, qui planche sur ce projet depuis un an avec quatre autres personnes. [Neuf restaurants sont d'ores et déjà répertoriés](#), (<https://ecotable.fr/fr/ecotables>) dix autres sont en cours de référencement. Et Ecotable lance ce lundi un appel à candidature auprès de tous les établissements parisiens pour étoffer sa communauté.

La sélection est rude. Le restaurateur doit répondre à un questionnaire en ligne, envoyer un mois de factures et être disponible pour un entretien dans son établissement. Ecotable s'appuie sur huit critères qui prennent en compte l'intégralité de l'impact environnemental que peut avoir un restaurant. « Cela commence par le contenu de l'assiette, détaille Fanny Giansetto. La part du végétal dans les plats, celle des produits bio, le respect des saisons, le recours aux circuits courts, l'absence d'espèces de poissons menacées à la carte... Mais nous nous regardons aussi les efforts faits sur la consommation d'eau et d'énergie, le tri des déchets, le gaspillage alimentaire, la valorisation des biodéchets, l'utilisation de produits d'entretien écologiques... »

PUBLICITÉ



Rejouer la vidéo

inRead invented by Teads

Un secteur en retard sur sa transition écologique ?

Le principe est ensuite le même que pour les étoiles Michelin. Le restaurant obtient un écotable s'il répond aux critères d'accès au référencement. Mais il peut en décrocher deux voire trois suivant l'exemplarité de sa démarche éco-responsable. Les deux restaurants Marmites volantes, Yuman, Sol Semilla et Love Me Cru ont déjà leurs trois écotables... Tout est remis en jeu chaque année.

LES TROIS NIVEAUX D'ÉCO-RESPONSABILITÉ D'ECOTABLE

 UN ECOTABLE	 DEUX ECOTABLE	 TROIS ECOTABLE
<p>Le restaurant remplit les critères d'accès au référencement :</p> <p>15% de ses produits sont issus d'une agriculture biologique, raisonnée et/ou locale.</p> <p>Il effectue systématiquement le tri sélectif.</p> <p>Il bannit les oeufs de poules élevées en cage.</p> <p>Sa carte change en fonction des saisons.</p> <p>Son menu compte au moins un plat végétarien.</p> <p>Il limite le gaspillage alimentaire en proposant des doggy bags.</p>	<p>Le restaurant a déjà entamé sa transformation.</p> <p>30% de ses produits sont issus d'une agriculture biologique, raisonnée et/ou locale.</p> <p>Il limite au maximum le plastique dans ses consommables.</p> <p>Il sensibilise son personnel et sa clientèle sur l'importance de l'aspect environnemental de son fonctionnement.</p> <p>Son menu compte au moins un plat végétarien.</p> <p>Ses agrumes ne sont pas traités.</p>	<p>Le restaurant est exemplaire.</p> <p>50% de ses produits sont issus d'une agriculture biologique, raisonnée et/ou locale.</p> <p>Il n'a pas à sa carte d'espèces menacées.</p> <p>En plus d'effectuer le tri sélectif, il recycle au maximum ses déchets organiques.</p> <p>Son menu compte au moins un plat végétarien.</p> <p>Il limite au maximum le gaspillage alimentaire, de la préparation à l'assiette.</p>

Les trois niveaux d'éco-responsabilité d'Ecotable - Document Ecotable

Cette idée de nouveau label part du constat d'un paradoxe. « Un nombre croissant de Français veulent, chez eux, manger bio, local, limiter le gaspillage ou trier leurs déchets. Mais ils mettent ces principes de côté quand ils vont au restaurant », observe Fanny Giansetto.

Parce que ce sont des sorties exceptionnelles ? Peut-être. La présidente d'Ecotable note surtout qu'en France « le secteur de la restauration a très peu engagé encore sa transition énergétique. Seulement 1,3 % des restaurants en France servent des produits bio. » Fanny Giansetto ne leur jette pas la pierre. « Ce sont des métiers prenants et difficiles économiquement. L'éco-responsabilité n'est pas toujours la priorité. Mais paradoxalement, les établissements qui ont engagé une réelle démarche la mettent rarement en avant. »

Le risque du « trop-plein de labels »

Un constat que partage Stéphane Martinez, président de la commission qualité et développement durable au [GNI, syndicat de l'hôtellerie et de la restauration](https://www.synhorcat.com/gni/) (<https://www.synhorcat.com/gni/>). De là à faire d'Ecotable une bonne idée ? « C'est toujours positif de chercher à mettre en valeur les restaurants soucieux de leur impact environnemental, commence-t-il. Mais il y a aujourd'hui un trop-plein de labels, d'agrèments, de logos, de

charte... Y compris sur ce volet environnemental. C'est la [Clef verte](https://www.laclefverte.org/) (https://www.laclefverte.org/) par exemple ou [Bon pour le climat](http://www.bonpourleclimat.org/). (http://www.bonpourleclimat.org/) » Pour Stéphane Martinez, la priorité serait sans doute plus de renforcer les dispositifs instaurés par l'État et qui s'appliquent à tous les restaurateurs, comme le logo « [Fait maison](https://www.economie.gouv.fr/fait-maison) » (https://www.economie.gouv.fr/fait-maison) ou l'agrément « [Maître restaurateur](https://www.maitresrestaurateurs.fr/titre/) ». (https://www.maitresrestaurateurs.fr/titre/)

Jean-Luc Fessard voit, lui, un intérêt dans Ecotable. Journaliste retraité, spécialisé dans l'hôtellerie et la restauration, il a initié [Bon pour le climat en 2014](http://www.bonpourleclimat.org/) (http://www.bonpourleclimat.org/), juste avant la COP21. Depuis ses débuts, l'association s'est focalisée sur le contenu de l'assiette, en essayant de convaincre les restaurateurs de restreindre la viande pour privilégier le végétal, via notamment la mise à disposition d'un éco-calculateur afin qu'ils puissent calculer le poids carbone de leurs plats et l'ajuster si nécessaire. « Nous avons fait ce choix car c'est là que se joue le plus de l'impact environnemental d'un restaurant et là aussi, sans doute, qu'il y a le plus de résistance dans la culture gastronomique française, justifie-t-il. En revanche, il y a peu d'outils et classifications qui prennent en compte l'éco-responsabilité d'un restaurant dans sa globalité. En Grande-Bretagne, il y a la [SRA \(The Sustainable restaurant association\)](https://thesra.org/) (https://thesra.org/), une association qui regroupe aujourd'hui plus de 3.000 établissements et qui attribue chaque année des récompenses aux membres les plus engagés. Cette association a permis de booster la transition écologique dans la restauration britannique. »

« Mettre aussi en face des restaurateurs un réseau de prestataire »
Ecotable pourrait combler ce vide en France. Surtout, le projet ne se contente pas d'identifier et classer les restaurants éco-responsables. « Les restaurateurs rencontrés nous disaient bien souvent qu'ils n'avaient pas seulement besoin d'être mis en avant, mais aussi d'être accompagné dans la réduction de leur empreinte carbone, raconte Fanny Giansetto. Non seulement alors, nous faisons du conseil sur mesure, mais nous mettons également en face de ces restaurateurs un

réseau de prestataires dans lequel ils peuvent puiser. C'est souvent pour eux un gain de temps précieux. »

On y trouve une soixantaine de fermes en Ile de France, des sociétés de recyclage, d'autres qui traitent les biodéchets et d'autres encore qui revalorisent les invendus. « Voilà pourquoi c'est long pour Ecotable de s'installer dans une ville, glisse Fanny Giansetto. Mais l'objectif d'ici la fin 2019 sera bien d'être français et pas seulement parisien. »

PLANÈTE

Réchauffement climatique: Pour sauver la planète, il faudra manger moins de viande

PLANÈTE

Au tour de la restauration collective de faire la chasse au gaspillage

PLANÈTE

Et si le salut des agriculteurs était entre les mains des consommateurs?

Planète

Alimentation

Gaspillage alimentaire

Biodiversité

Restaurant

20 MINUTES

Plan du site

La 21^e Minute

Notre charte

Publicité

Journal PDF

20 Minutes Média

Archives

Panel des lecteurs