

# COMMUNIQUE DE PRESSE



## ***L'Office Métropolitain de Tourisme et des Congrès de Marseille accompagne les restaurateurs dans la labellisation Ecotable***

Dans le cadre de sa stratégie de développement durable en faveur d'un tourisme plus responsable, l'OMTCM a initié une labellisation Ecotable auprès des restaurateurs motivés et concernés par cette problématique.

En vue des grands événements à venir, Coupe du Monde de rugby à l'automne 2023 et JO à l'été 2024, il était nécessaire de sensibiliser les restaurateurs à ce label et ainsi de promouvoir leur engagement auprès des visiteurs, notamment les anglo-saxons très sensibles au développement durable.

Pour rappel, depuis 2020, l'OMTCM a engagé une labellisation Clef Verte auprès des hôtels, label mondialement reconnu et montrant une destination engagée pour le respect de la planète. Accor a d'ailleurs rejoint l'aventure et présente 14 établissements du territoire pour la prochaine labellisation.

Ces labels viennent compléter la certification ISO 20121 obtenue par l'OMTCM en fin d'année 2021, la labellisation Destination Innovante Durable (DID) décernée en avril 2022 par Bureau Veritas Certification et une entrée au GDS 2021 Index qui concerne le tourisme d'affaires.

**Objectif : sensibiliser les professionnels de la restauration au développement durable et les accompagner logistiquement et financièrement (100% la 1ère année)**

« **Bien dans l'assiette, bien sur ma planète** », c'est le mantra du partenaire choisi par l'OMTCM.

Afin d'offrir l'opportunité à tous types de restaurateurs de se mobiliser pas à pas pour la planète et la santé de ses clients, une plateforme d'accompagnement et de suivi, « Impact », est mise à disposition de chaque candidat. L'audit environnemental, basé sur 8 axes d'analyses (approvisionnement, santé, carte, déchets, ressources, communication, éthique et social, non alimentaire) a été conçu dans une optique de progression avec l'obtention de 1, 2, ou 3 Ecotable.



Restaurant Carlotta With ©AgatheHernandez

Précurseurs à Marseille, les restaurants le Cloitre et Eaux de Mars sont déjà labellisés depuis 2020.

Le lancement de la première session a eu lieu le 1er juin 2022 avec 10 premiers candidats restaurateurs.

- Chez Maddie les Galinettes – Delphine Roux
- La Mercerie / le Livingston / Petrin Couchette – Julia Mitton
- Carlotta With – Charlotte Croussillat
- Le Baletti – Bertrand Delamon
- Le Directoire – Julie Sébastien
- Le Comptoir des Docks – Pierre-Laurent Blum
- Gerarh – Hélène Morisset
- Le Pain à l'Ail – Linda Vila Palleja

Le recrutement pour la session 2 du programme est, désormais, ouvert jusqu'à fin août 2022 et une dernière session aura lieu d'ici la fin de l'année afin d'obtenir 30 restaurants labellisés en 2022.



Restaurant Le Pain à l'Ail ©ctOMTCM

Contact Presse  
Anne DALLAPORTA  
[adallaporta@marseille-tourisme.com](mailto:adallaporta@marseille-tourisme.com)  
06 73 86 09 78