

# COMMUNIQUÉ DE PRESSE



*Kif pique-niques et le restaurant Cédrat, tous deux labellisés Ecotable*

## ***L'Office de Tourisme, des Loisirs et des Congrès engagé auprès d'Ecotable pour une gastronomie locale durable***

*La stratégie 2024-2030 pour un développement responsable du tourisme et des loisirs – « Marseille, destination durable et attractive », adoptée par la Ville de Marseille et l'Office de Tourisme en février 2024 ambitionne de faire de Marseille la capitale de la gastronomie solidaire. La restauration a, de nos jours, pris une place à part entière dans le voyage. L'enjeu pour une destination souhaitant proposer une offre durable, comme Marseille, est de proposer des tables diversifiées convenant à tous les budgets et répondant à toutes les attentes, mais ne sacrifiant rien au goût du produit, à la qualité des aliments, tout en soutenant une agriculture locale durable et en prenant en compte le bien-être des salariés et l'inclusion dans les métiers de la restauration. Marseille regorge de cheffes et chefs confirmés ou en devenir, qui allient talent et engagement en cuisine.*

Fort du succès du programme d'accompagnement des hébergeurs Clef Verte depuis 2020, **l'Office de Tourisme, des Loisirs et des Congrès de Marseille** a souhaité, dès 2022, mettre en place un programme identique pour les restaurateurs marseillais avec le label Ecotable.

Partant du constat que si 60% des restaurateurs sont convaincus d'avoir une part de responsabilité dans le développement durable, nombre d'entre eux pointent un manque de temps (41%) et de moyens financiers (54%) pour entrer en transition.

Le programme Ecotable à Marseille pallie ces 2 freins en apportant un soutien financier et en optimisant l'apprentissage et le passage de l'audit de notre partenaire Ecotable. Les pratiques mises en place pour atteindre la labellisation Ecotable permettent aux restaurants de **réduire leurs émissions de gaz à effet de serre de 50%**, leur consommation d'énergie de 30%, et leurs déchets alimentaires de 50%.

En France, Ecotable rassemble, à ce jour, 266 établissements labellisés. **Marseille, se place à la seconde place après Paris.** En 2024, l'Office a reçu le prix Territoire Engagé d'Ecotable pour son programme d'accompagnement des restaurateurs vers des pratiques écoresponsables.

### Un partenaire Ecotable, garant des bonnes pratiques

La société Ecotable a développé son label en 2019, et est devenue le premier label de restauration sur le plan national. Elle propose via sa plateforme Impact un accompagnement et un audit de l'ensemble des pratiques d'un restaurateur.

L'audit environnemental du label, est basé sur **8 axes d'analyses** (approvisionnement, santé, carte, déchets, ressources, communication, éthique et social, non-alimentaire). Il a été conçu dans une optique de progression avec l'obtention de 1, 2, ou 3 macarons Ecotable.

### Le programme d'accompagnement

Le dispositif d'accompagnement logistique et financier à la labellisation Ecotable est prévu pour **60 restaurateurs ou traiteurs** situés à Marseille.

Tous les restaurateurs marseillais peuvent candidater : de la sandwicherie au restaurant gastronomique ou étoilé, en passant par le restaurant familial et traditionnel.

Le guide « **Marseille Gourmande** » dont la parution est prévue à l'occasion de la soirée du 2 juin a été imaginé en partenariat avec l'auteure Vérane Frédiani. Il recense la totalité des structures labellisées Ecotable et fait la part belle aux restaurants qui travaillent en circuit court et à ceux qui cuisinent les produits de saison.

Date de démarrage du programme : avril 2022 - Fin prévue du programme : 2026

### Programme prévu sur 3 ans :

- Année 1: Financement OT à 100% (coût par établissements: 600€HT)
- Année 2 & 3 : financement par subvention de la Région à hauteur de 40% du coût annuel de labellisation (240€HT / établissement - reste à charge pour le restaurateur 360€HT)

**Résultats à date - mai 2025 :**

- 71 établissements se sont inscrits depuis 2022 et 49 sont en cours de programme avec 44 restaurants et 5 traiteurs
- 30 établissements sont labellisés et 19 sont en cours de labellisation
- 20 abandons représentant 30% des inscrits pour les causes suivantes fermeture des établissements (30%), inscription sans volonté réelle d'opérer les changements nécessaires à la labellisation (40%) et difficulté financière (30%)

*(Concernant les abandons, le budget prévu pour ces établissements est réutilisé pour l'inscription de nouveaux candidats : 10 places sont encore disponibles à ce jour)*

**Les Grand Buffets d'Ecotable : un événement pour la mise en avant du programme**

Ecotable en partenariat avec l'Office de tourisme, organise un événement le **lundi 2 juin 2025** au Musée Regards Café. Il s'agit du premier événement en région d'Ecotable,

Cet événement a pour objectif de mettre en valeur la gastronomie marseillaise engagée et de :

- Renforcer la dynamique collective pour pérenniser l'offre de restauration durable à Marseille
- Rassembler et fédérer l'ensemble des établissements participants au programme en créant un sentiment d'appartenance à une communauté engagée
- Valoriser les efforts et les progrès réalisés par les participants
- Renforcer le positionnement de l'Office, comme acteur clé de la transition écologique

Cet événement contribuera significativement à la pérennisation et à l'expansion du programme Ecotable, avec des retombées positives pour l'ensemble de notre destination.