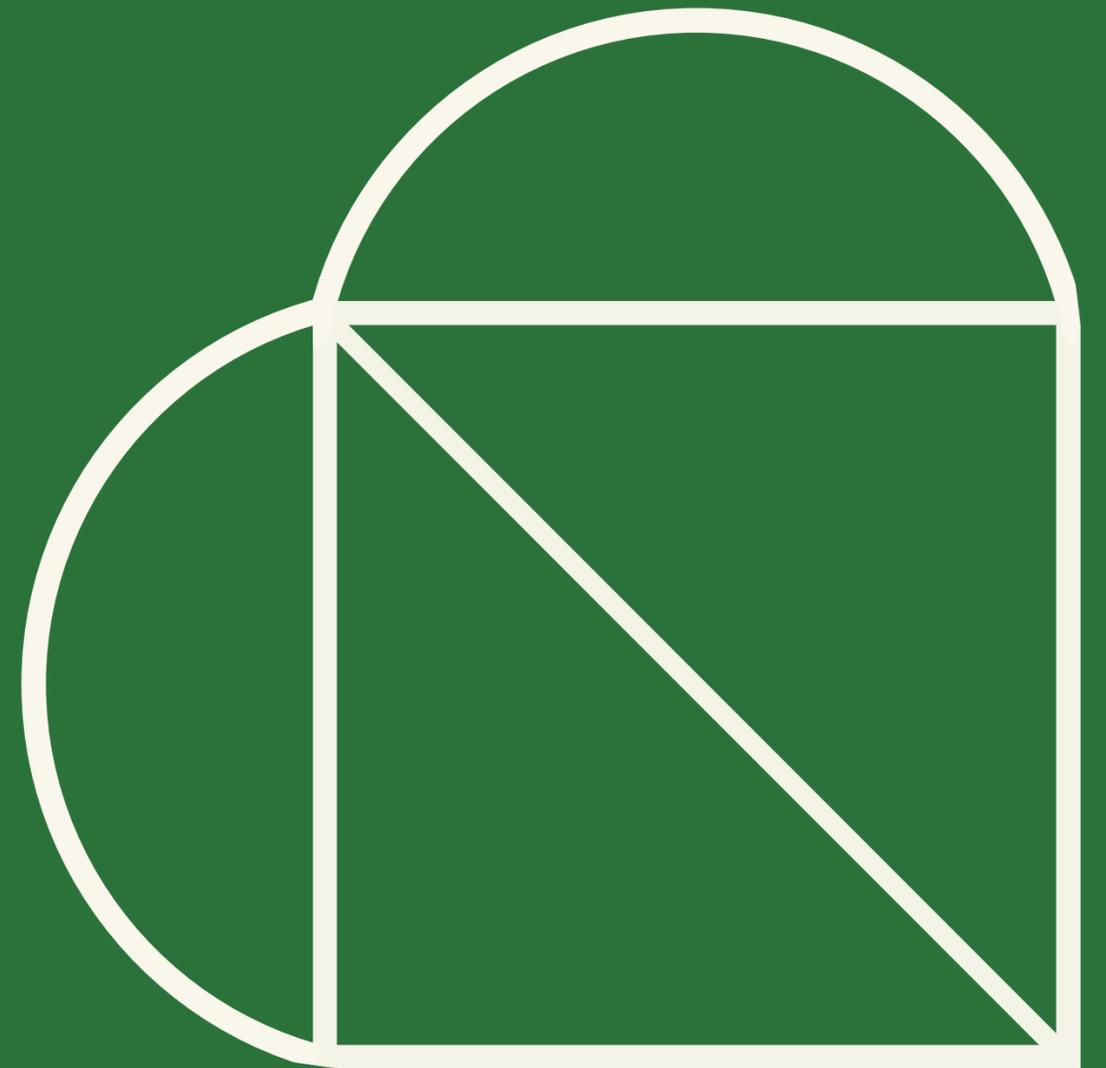




FiG, un projet *engagé*, pour
promouvoir l'alimentation *durable*.



L'alimentation, un levier fort pour agir pour la planète

*26% des gaz à effet de serre sont
dûs à notre alimentation*
(source : Science - Juin 2018)

L'alimentation durable est aussi
la meilleure pour notre *santé!*

Nos missions

— *Accompagner* les restaurants vers des pratiques plus durables

— Mettre en valeur les restaurants *éco-responsables*

— Permettre aux consommateurs de trouver une option éco-responsable...
... là où ils vont *déjà* chercher un restaurant





— Une grille d'évaluation basée sur des études *scientifiques*

Dont le rapport EAT-Lancet, différents articles des revues *Nature* et *Science*, et des données d'empreinte carbone de restaurants. Notre grille a été validée avec un Professeur de Harvard.

— Un label *objectif*

Attribué sur la base d'un audit des factures du restaurant, gage de sérieux pour le consommateur et le restaurateur

— Un label *positif*

Mise en valeur des restaurants éligibles
Accompagnement proposé aux restaurants non éligibles

Critères

Le végétal à l'honneur

Empreinte carbone viande et poisson limitée:
quantités de viande raisonnables,
volaille et porc préférés à boeuf/veau/agneau,
poisson issu de la pêche durable

Produits de saison,
bio et locaux

Bonne gestion des déchets et des
invendus, actions anti gaspillage



250 restaurants accompagnés dans toute la France

Une capacité à monter en puissance,
avec un diagnostic à distance, robuste
et efficace.

Depuis la cantine de quartier,
jusqu'au gastronomique...

Les Tables d'Augustin
Hervé Deniel



La Table de Colette
Josselin Marie





Merci

contact@fig.eco
@fig_for_good
www.fig.eco

