DOSSIER DE PRESSE

Août 2020



Auteur

Marianne Petit

Produit

Eco-Score à destination des acteurs de l'alimentaire



Une solution proposée par



L'Eco-Score est une note de A à E, qui reflète l'empreinte environnementale de vos produits en prenant en compte la provenance, les modes de production, le transport, les emballages, la saisonnalité, etc...

L'Eco-Score alimentaire a été développé dans le cadre des travaux menés depuis 10 ans par le bureau d'études ECO2 Initiative à travers son projet Etiquettable, financé par l'ADEME.

L'Eco-Score alimentaire proposé est la synthèse des nombreux travaux menés par des chercheurs et des scientifiques dans plusieurs disciplines (environnement, agronomie, économie, sociologie, étude des comportements...), des ONG et des bureaux d'étude.

Ces travaux sont soumis à un comité d'experts composés de spécialistes des questions d'alimentation et d'environnement, santé, nutrition, économie, sociologie et comportement des consommateurs.

L'Eco-Score alimentaire peut être appliqué aux produits alimentaires agro-industriels et aux plats préparés.

EMBALLAGES

Matériaux, recyclabilité, fin de vie, séparabilité



PROVENANCE & TRANSPARENCE

Origine des ingrédients



MODES DE PRODUCTION

Labels envrionnementaux, pêche, etc.





IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX



Impacts de la production, du transport et des emballages des ingrédients, sur la biodiversité notamment

Analyse du cycle de vie du produit



INGRÉDIENTS SPÉCIFIQUES

Impacts importants sur la biodiversité et les écosystèmes



L'ECO-SCORE SUR LES PLATS CUISINÉS

INGRÉDIENTS SPÉCIFIQUES

Impacts importants sur la biodiversité et les écosystèmes



SAISONNALITÉ DES INGRÉDIENTS

Fruits et légumes de saison, pas de serres chauffées



IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX

Impacts de la production, du transport et des emballages des ingrédients, sur la biodiversité notamment



Analyse du cycle de vie du produit





EMBALLAGES

Matériaux, recyclabilité, fin de vie, séparabilité



PROVENANCE & TRANSPARENCE

Origine des ingrédients



MODES DE PRODUCTION

Labels envrionnementaux, pêche, etc.

IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX

SOURCE

Analyse du cycle de vie des aliments (<u>Agribalyse</u>)



Impacts de la production, du transport et fabrication des emballages



SCORE / 100



CRITÈRES QUALITATIFS SUPPLÉMENTAIRES

SOURCE

Données présentes sur l'étiquette du produit ou fournies par le fabricant



Recyclabilité des emballages Labels (bio, qualité, etc.) Pays de provenance des ingrédients Saisonnalité des aliments (pour les plats)



BONUS/MALUS (DE -10 À +15)



POURQUOI DES CRITÈRES QUALITATIFS SUPPLÉMENTAIRES?

Certains éléments ne sont pas pris en compte par l'analyse du cycle de vie des produits, comme la protection de la biodiversité ou de la richesse des sols ou l'impact du plastique sur les océans. De même, les exigences environnementales diffèrent d'un pays à un autre. Sur tous ces aspects des points bonus ou malus sont appliqués.

C'est pourquoi il nous paraissait important de rajouter des critères supplémentaires



25 %

Des gaz à effet de serre français proviennent de l'alimentation



10 %

des emplois en France sont directement liés à l'alimentation



38 %

des français prennent en compte l'origine ou la saisonnalité des aliments dans leurs choix alimentaires



78%

des français manquent d'information sur l'impact environnemental et santé des produits



50 %

Des gaz à effet de serre individuels peuvent être réduits en changeant notre alimentation



30 %

des cancers pourraient être évités grâce à une alimentation équilibrée



30 %

de la nourriture est gaspillée tout au long de la chaîne



31,6 %

des stocks de poissons sont surexploités en 2017



50 %

des fruits et légumes contiennent des pesticides

Sources:

Alimentation et environnement, champs d'action pour les professionnels, Ademe (2016) Etiquettage nutritionnel, que contiennent vraiment nos assiettes, Article du Monde (2016) PNA, Ministère de l'Agriculture (2016)

Sources:

Guide des espèces, Ethic Ocean Etude de la fondation Carasso sur l'alimentation durable (2016) Bilan Carbone de l'alimentation en France, Ademe (2019)



JUIN 2020

L'ADEME et l'INRAE sortent une nouvelle version de la base de données environnementale AGRIBALYSE des produits alimentaires (2500 aliments reliés à la base nutritionnelle Ciqual) L'Eco-Score est une des 146 propositions de <u>La convention citoyenne pour le Climat</u>



FÉVRIER 2020

La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire, promulguée le 10 février 2020, prévoit la mise en place d'un dispositif d'affichage environnemental destiné à apporter au consommateur une information relative aux caractéristiques environnementale d'un bien ou d'un produit par voie d'affichage ou de marquage.



SEPTEMBRE 2020

Une expérimentation d'une durée de 18 mois est lancée en septembre, encadrée par l'ADEME et l'INRAE, afin d'évaluer différentes méthodologies et modalités d'affichage.



UN CONTEXTE SANITAIRE PROPICE AUX CHANGEMENTS DE COMPORTEMENT

Les français attendent des entreprises agroalimentaires une offre plus importante de produits locaux, ils ont gaspillé moins, et davantage cuisiné pendant le confinement

DES PRÉOCCUPATIONS PRISES EN COMPTE



Données produit

Production Provenance Transports Transformation Emballages Ingrédients



Impact biodiversité

CO2
Pesticides
Ressources
Énergie
Déchets
Pollutions eau, air, sols
Biodiversité...



Enjeux et préoccupations

Santé
Climat, environnement
Economie locale
Ethique
Pollution plastique

. . .

un affichage pédagogique et impactant



Affichage impact E-commerce

Éco-score produit Distribution

Éco-score plat Livraison



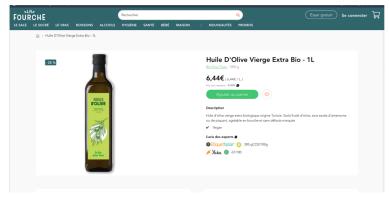


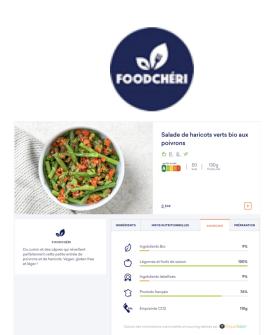




ILS APPLIQUENT DÉJÀ L'AFFICHAGE ENVIRONNEMENTAL













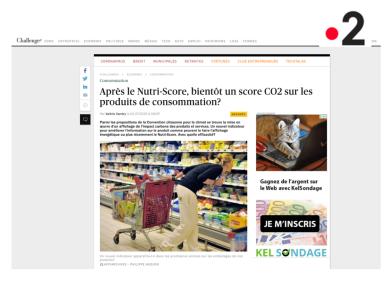








L'ECO-SCORE: LA PRESSE EN PARLE







Les Echos Start



Environnement / #bio

Connaître Son Empreinte Carbone Et Mieux Consommer



bien, c'est mieux. Mais acheter des avocats bios du Pérou qui ont fait 10 000 km au dessus de l'Amérique Latine et de l'océan Atlantique pour arriver dans nos étalages en déversant du kérosène tout du long, ce n'est pas l'idéal.

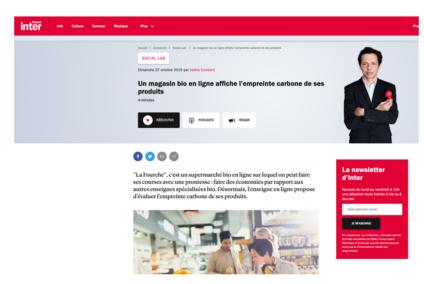
Comment un consommateur peut-il faire le tri dans la masse d'informations divergentes qu'il reçoit ? Des tomates bio hors saison produites en France génèrent presque 10 fois plus de CO2 que des tomates importées d'Espagne. Les emballages écologiques. Pourtant, ils génèrent 3 à 5 fois plus de CO2 que les emballages plastiques, taux de recvelage comoris.

Forbes



C News







France 5

France Inter



PEUT-ON APPLIQUER L'ECO-SCORE HORS DU SECTEUR ALIMENTAIRE?

Il est tout à fait possible de le faire à condition que des acteurs se penchent sur leur secteur comme nous l'avons fait pour l'alimentaire. En effet, les critères d'évaluation sont spécifiques à chaque secteur.



LES PRODUITS BONS POUR L'ENVIRONNEMENT SONT-ILS PLUS CHERS?

Choisir des produits à plus faible impact environnemental ne coûte pas plus cher. Une étude réalisée par le <u>WWF et ECO2 Initiative</u> a montré qu'on pouvait réduire de moitié l'empreinte environnementale de notre alimentation, en intégrant 50% de produits bio et durables, sans dépenser plus.



QUELLES SONT LES LIMITES DE L'ECO-SCORE?

L'Eco-Score résulte d'une recherche d'équilibre entre une approche scientifique rigoureuse, d'une prise en compte des connaissances telles qu'elles sont à l'état actuel (et donc des manques dans celles-ci), et de la nécessité de réponses opérationnelles aux enjeux environnementaux et climatiques qui ne peuvent attendre des années de recherche avant de passer à l'action. C'est une approche qui permet d'avancer de la manière la plus transparente possible.



EST-CE QUE CELA VEUT DIRE QUE LES PRODUITS CARNÉS SERONT TOUJOURS EN ROUGE ?

Non. Si les produits carnés sont plus impactants en termes de carbone (c'est notamment du à la surface agricole utilisée, aux rejets des ruminants, à la nourriture utilisée dans l'élevage, à l'utilisation de pesticides, etc...), il y a des disparités en fonction du type de viande (la volaille est moins impactante que le boeuf par exemple), leur mode de production et les autres critères, qui peuvent grandement améliorer sa note.



EST-CE QUE L'ECO-SCORE FAIT LA DIFFÉRENCE ENTRE UN ÉLEVAGE À L'HERBE ET UN ÉLEVAGE INTENSIF ?

Oui, à condition que cette qualité soit affichée sur la viande vendue. Il y a une valorisation notamment de la viande labellisée Bio et Label Rouge par rapport à la viande conventionnelle.



UN PRODUIT VENANT DE LOIN SERA-T-IL FORCÉMENT MAL NOTÉ?

Non, cela dépend du produit. Le transport représente 5 à 30% de l'impact selon les produits. Mais la majorité de l'impact est liée à l'agriculture, l'élevage et la transformation. Ainsi, une banane venant en bateau de Guadeloupe peut avoir une meilleure note qu'une tomate locale consommée en hiver et ayant poussé sous serre chauffée.



COMMENT CALCULER L'ECO-SCORE SI VOUS N'AVEZ PAS L'ORIGINE DES PRODUITS SUR L'ÉTIQUETTE ?

Des hypothèses seront réalisées dans le cas où l'origine n'est pas indiquée sur l'étiquette, et la plus grande valeur de transport sera appliquée.

La marque productrice aura la possibilité d'informer sur la provenance réelle des ingrédients, ou les indiquer sur l'étiquette pour voir sa note corrigée. Cela poussera les marques à plus de transparence sur les origines des ingrédients et valorisera les marques les plus transparentes sur ce point.



L'ECO-SCORE NE VA-T-IL PAS CRÉER DE CONFUSION PAR RAPPORT AU NUTRI-SCORE?

Les consommateurs font bien la différence entre la nutrition et l'environnement qui par nature sont des sujets différents.

Mais nous avons travaillé pour bien différencier les visuels de l'Eco-score du Nutri-score, les visuels seront différents s'ils sont affichés au même endroit.

Il faudra néanmoins accompagner pour expliquer au consommateur ce qu'est l'Eco-score et ce qu'il représente par rapport au Nutri-score.

L'exemple de l'étiquette énergétique, mise en place en 1984, a démontré l'efficacité d'une information environnementale lisible et vérifiable. Cette dernière a ainsi complètement modifié les processus de choix des appareils électroménagers. C'est ce que révèle <u>l'étude du CESE</u> sur le sujet.



Etiquettable est le projet d'ECO2 Initiative ayant pour objectif de réduire l'impact carbone de l'alimentation en France de 50%, avec un projet pour les consommateurs (l'application Etiquettable), et un autre pour les professionnels (l'Eco-Score pour les distributeurs et la restauration)









Cabinet Conseil en Transition écologique et énergétique, <u>ECO2 Initiative</u> accompagne depuis 2006 ses clients dans leur transition vers des pratiques plus durables, sur les sujets climat, carbone, RSE, alimentation, politiques territoriales, etc...

ECO2 Initiative a pour vocation de dépasser les études environnementales pour encourager ses clients à passer à l'action.



Des questions?

Contactez-nous!

www.etiquettable.com

+336.82.70.13.75

shafik.asal@eco2initiative.com