

DOSSIER DE PRESSE

ECO-SCORE



Auteur

Marianne Petit

Produit

Eco-Score à destination des acteurs de l'alimentaire



Etiquettable®

Une solution proposée par
un collectif d'acteurs, dont



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 Etiquetable, et c'est le fruit d'un collectif d'acteurs engagés du numérique et de la restauration.

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.



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
...



EMBALLAGES

Matériaux, recyclabilité, fin de vie, séparabilité



PROVENANCE & TRANSPARENCE

Origine des ingrédients



MODES DE PRODUCTION

Labels environnementaux, pêche, etc.



by  Etiquettable®

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



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



by  Etiquettable®

EMBALLAGES

Matériaux, recyclabilité, fin de vie, séparabilité



PROVENANCE & TRANSPARENCE

Origine des ingrédients



MODES DE PRODUCTION

Labels environnementaux, pêche, etc.





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 \(2016\)](#)
[Étiquetage 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 [La convention citoyenne pour le Climat](#)



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**.



FÉVRIER 2020

Une expérimentation d'une durée de 18 mois est lancée en septembre, encadrée par Ministère de la Transition Ecologique et l'ADEME, 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

E-commerce



Purée De Pommes Demeter ajoutés - 630g
Coteaux Nantais - 630 g

2,74€ (4,34€ / kg)
Prix non membre : 3,59€

Ajouter au panier

Description
Issue d'un mélange de variétés de pommes sélectionnées DEMETER, cette compote est cuite et aromatisée avec des sucres ajoutés. Retrouvez la douceur et la saveur de la Côteaux Nantais sont élaborés à partir de recettes traditionnelles.

[En savoir plus](#)

- ✓ Commerce Equitable
- ✓ Demeter
- ✓ Fait En France

avis des experts

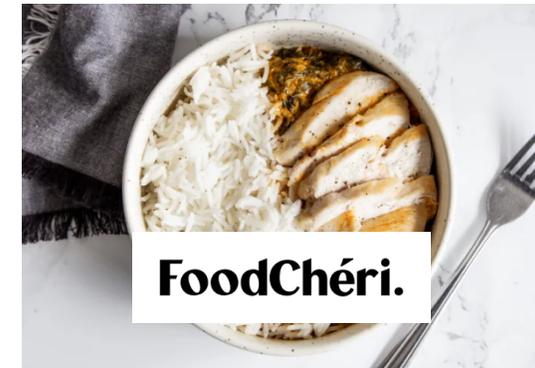
Etiquettable* 110 gCO2/100g

Nuka 100/100

Distribution



Recettes



NOUVEAU

Linguine aux légumes, crevettes ASC & sauce gingembre-miso



 550 KCAL
 




FoodChéri.



NOUVEAU

Linguine aux légumes, crevettes ASC & sauce gingembre-miso



frigo magic



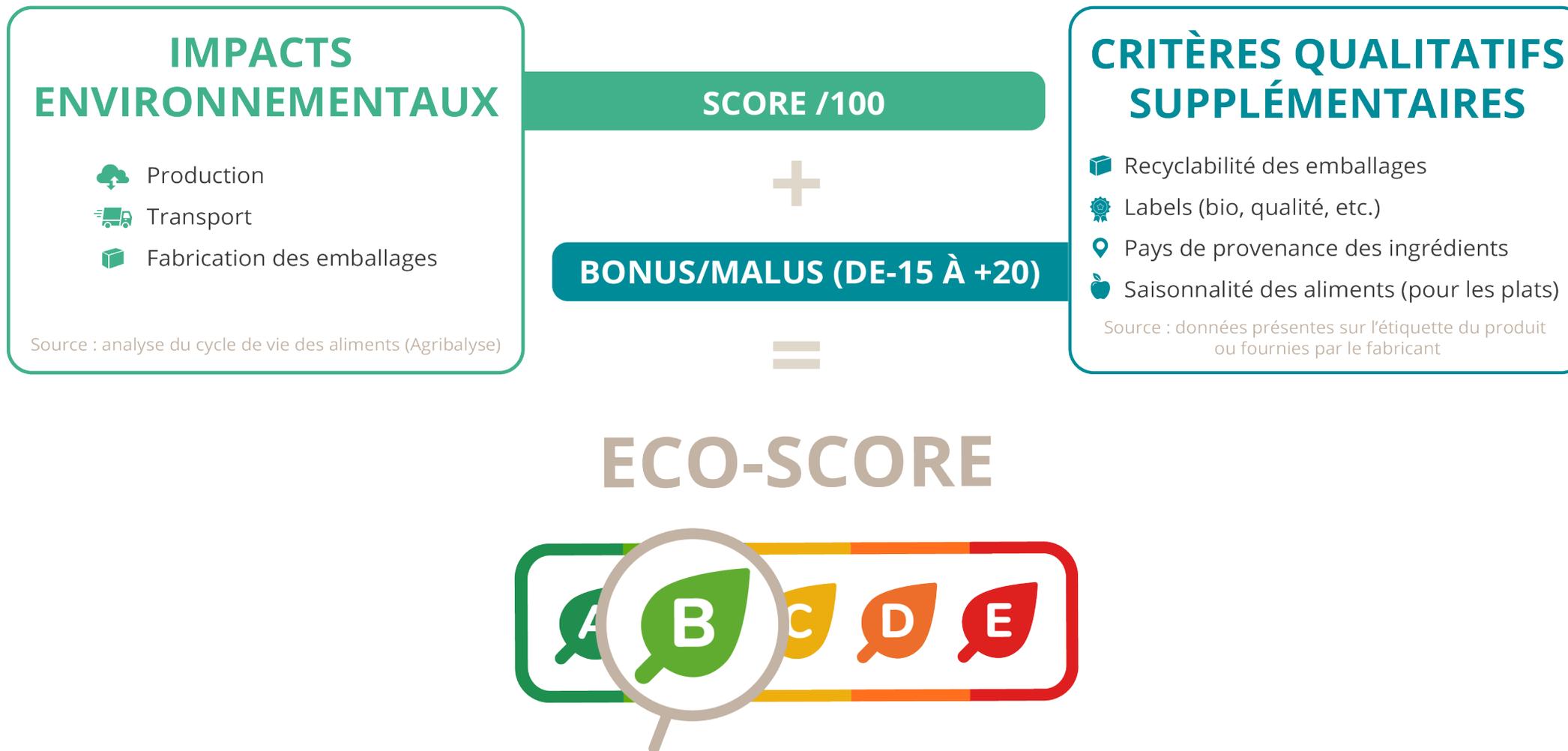
Camembert aux fruits secs



L’ECO-SCORE EST LE FRUIT D’UN COLLECTIF D’ACTEURS

L'Eco-score est proposé conjointement par plusieurs acteurs du numérique, de la distribution et de la restauration engagés, qui partagent l'ambition commune de mettre en place un outil simple permettant de réduire l'impact de l'alimentation sur la planète. Ces acteurs engagés implémentent l'Eco-Score au sein de leurs propres applications et sur leurs offres alimentaires.





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



AVEC L'ECO-SCORE, 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.



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 [WWF et ECO2 Initiative](#) 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.



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.



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 l'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, qui est depuis présente dans les consciences. Cette dernière a ainsi complètement modifié les processus de choix des appareils électroménagers. C'est ce que révèle [l'étude du CESE](#) sur le sujet.



LA BASE DE DONNÉES UTILISÉE (AGRIBALYSE) FAVORISERAIT L'ÉLEVAGE INTENSIF ET NE SERAIT PAS FIABLE

Il faut distinguer la méthode [Agribalyse](#) et [l'Eco-score](#) que nous proposons.

Agribalyse est une base de données basée sur l'analyse du cycle de vie des produits (ACV). La base alimentation contient 14 types d'impact (impact carbone, pollution de l'eau, sol, consommation d'eau...) + 1 indicateur agrégé. L'ACV rend compte des impacts sur l'environnement au kg produit et consommé. C'est la méthode scientifique la plus aboutie à ce jour pour rendre compte de notre empreinte environnementale, qui est utilisée mondialement par les experts, les chercheurs, les scientifiques du GIEC et tous les experts qui réalisent des études sur l'impact environnemental. Comme toute base de données scientifique, Agribalyse a ses limites, et notamment :

1. La base de données génériques grand public ne différencie pas les modes de production et d'élevage. En conséquence, pour certains aliments, la note Agribalyse ne permet pas de comparer différents mode de production. Seule la base de données « expert » permet de différencier les modes de production, et ces données ne sont pas exploitables pour l'affichage car elles ne concernent qu'un petit nombre de produits.
2. Pour certains aliments, l'ACV donne des valeurs en faveur de l'agriculture conventionnelle compte tenu de son rendement élevé par rapport à l'agriculture biologique.
3. Les ACV ne rendent pas correctement compte de certains impacts négatifs essentiels, en particulier ceux liés à l'utilisation des pesticides, ni ne prennent en compte les impacts liés à l'usage des antibiotiques et antiparasitaires, et des impacts sur la richesse des sols ou de la biodiversité.
4. Les ACV ne prennent pas en compte l'impact positif, notamment de la production bio, ou extensive sur les paysages (prairies, alpage, haies...) ou le bien-être animal.

L'ECO-SCORE CORRIGE CES MANQUES TOUT EN UTILISANT L'ACV



LA BASE DE DONNÉES UTILISÉE (AGRIBALYSE) FAVORISERAIT L'ÉLEVAGE INTENSIF ET NE SERAIT PAS FIABLE

C'est pour cette raison que l'Eco-score que nous avons développé permet de compléter l'analyse de l'ACV :

- en utilisant les données génériques (= les impacts moyens par aliment) d'Agribalyse pour les aliments et non les données par mode de production déjà parcellaires et ne permettant pas de comparaison fiable.
- en ajoutant des critères supplémentaires pour constituer la note de l'Eco-Score grâce à des bonus-malus, comme :
 1. Les labels éventuellement présents (Bio, Demeter, Nature & Progrès, Rainforest, etc.) en fonction du niveau de bénéfices environnementaux qu'ils représentent / bonus de 5 à 20 points
 2. L'origine des produits : l'origine de chaque ingrédient d'un produit est collectée. Elle permet de moduler précisément le score de chaque produit en fonction de la provenance de chaque ingrédient / bonus de 0 à 15 points
 3. La politique environnementale du pays producteur / bonus ou malus de -5 à +5 points
 4. Le taux de recyclabilité et circularité de l'emballage, en valorisant la recyclabilité des emballages et leur production à partir de matière première recyclée (système en "boucle fermée"), et en dévalorisant les emballages issus de ressources non renouvelables et non recyclables. / malus de 0 à -10 points
 5. Les espèces menacées. Prendre en compte l'épuisement des stocks de poisson et la destruction de la forêt qui abrite une forte biodiversité. / malus de 10 points

Avec les bonus/malus, on obtient toujours un score entre 0 et 100 (score borné). Ainsi, dans l'Eco-Score, une poule bio française, par exemple, est mieux notée qu'une poule conventionnelle.



[Etiquettable](#) est le projet d'ECO2 Initiative ayant pour objectif de réduire l'impact carbone de l'alimentation en France, à travers une application mobile pour les consommateurs (Etiquettable), et l'accompagnement des professionnels de la restauration et de la distribution.

Cabinet Conseil en Transition écologique et énergétique, [ECO2 Initiative](#) accompagne depuis 2006 ses clients dans leur transition vers des pratiques plus durables, sur les sujets climat, carbone, RSE, alimentation, politiques territoriales, etc...



L'APPLICATION

Les bonnes informations pour s'alimenter autrement

DÉCOUVRIR ▶



L'ECO-SCORE

L'indicateur environnemental de vos produits et recettes

EN SAVOIR PLUS ▶

ECO2 Initiative a pour vocation d'engager ses clients à passer à l'action au sein de leurs structures.

2

Après le Nutri-Score, bientôt un score CO2 sur les produits de consommation?

Parmi les propositions de la Convention citoyenne pour le climat se trouve la mise en œuvre d'un affichage de l'impact carbone des produits et services. Un nouvel indicateur pour améliorer l'information sur le produit comme peuvent le faire l'affichage énergétique ou plus récemment le Nutri-Score. Avec quelle efficacité?

Gagnez de l'argent sur le Web avec KelSondage

JE M'INSCRIS

KELSONDAGE

Challenges

Le CO2-score devrait apparaître sur vos étiquettes : qu'est-ce que c'est ?

Connaitre l'impact sur le réchauffement climatique avant d'acheter un produit alimentaire, voilà l'ambition du CO2-score proposé par la Convention citoyenne et reprise par le chef de l'Etat.

LA FOURCHE

La Fourche, magasin bio en ligne, est le premier distributeur à afficher l'empreinte carbone des produits alimentaires de son catalogue.

Pour sa santé, pour la planète – et souvent pour nos papilles – acheter bio, c'est bien, c'est mieux. Mais acheter des avocats bio de Pérou qui ont fait 10 000 km au dessus de l'Amérique Latine et de l'océan Atlantique pour arriver dans nos étalages en dévalant 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 en verre, plus facilement recyclables, sont souvent considérés comme plus écologiques. Pourtant, ils génèrent 3 à 5 fois plus de CO2 que les emballages plastiques. taux de recyclage compris.

Les Echos Start

Connaître Son Empreinte Carbone Et Mieux Consommer

La Fourche, magasin bio en ligne, est le premier distributeur à afficher l'empreinte carbone des produits alimentaires de son catalogue.

Pour sa santé, pour la planète – et souvent pour nos papilles – acheter bio, c'est bien, c'est mieux. Mais acheter des avocats bio de Pérou qui ont fait 10 000 km au dessus de l'Amérique Latine et de l'océan Atlantique pour arriver dans nos étalages en dévalant 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 en verre, plus facilement recyclables, sont souvent considérés comme plus écologiques. Pourtant, ils génèrent 3 à 5 fois plus de CO2 que les emballages plastiques. taux de recyclage compris.

Forbes

LE "CO2 SCORE", UN CONCEPT DÉJÀ TESTÉ... ET ADOPTÉ

C News

5

Le bio a-t-il perdu son âme ?

Produit	Prix	CO2 (100g)	Origine
Chili végétarien	6,25€/kg	94g CO2/100g	France
Chili Con Carne non-végétarien	7,36€/kg	604g CO2/100g	France

France 5

Un magasin bio en ligne affiche l'empreinte carbone de ses produits

4 minutes

"La Fourche", c'est un supermarché bio en ligne sur lequel on peut faire ses courses avec une promesse : faire des économies par rapport aux autres enseignes spécialisées bio. Désormais, l'enseigne en ligne propose d'évaluer l'empreinte carbone de ses produits.

France Inter

Calcul de l'impact carbone

SOURCE : CONVENTION CITOYENNE POUR LE CLIMAT

Fabrication **Stockage** **Transport**

Consommation **Durée de vie du déchet**

20h **Consommation** Un score écologique sur tous les produits ?

France 2

ECO-SCORE



docs.score-environnemental.com/

Contactez-nous !

www.etiquetable.com

Marianne : +336.34.99.69.06 (Whatsapp uniquement)

marianne@etiquetable.com

Shafik : +336.82.70.13.75

shafik.asal@eco2initiative.com