



Etiquettable®

Afficher toutes les informations



ENVIRONNEMENT + NUTRITION + PROVENANCE

grâce à des indicateurs lisibles et attendus par les consommateurs



LE PRINCIPE

À partir des obligations légales, choisissez quels indicateurs vous voulez voir apparaître.

LE CONSTAT



VOTRE OBLIGATION D'INFORMATIONS

La réglementation impose de plus en plus d'informations nutritionnelles, mais pas que !

- **Réglementation INCO***
- **Allergènes**
- **Informations nutritionnelles**
- **Nutri-score**

Source : www.economie.gouv.fr/dgccrf/etiquetage-des-denrees-alimentaires-nouvelles-regles-europeennes



LES CONSOMMATEURS VEULENT ÊTRE INFORMÉS

Plus de 78% des français souhaitent connaître l'impact environnemental et santé de leurs produits (*sondage ipsos*)

90 % des Français sont opposés à l'élevage intensif

83% des Français disent ne pas avoir assez d'information sur l'impact social des produits (conditions de travail et de rémunération des producteurs)

Sources : www.lexpress.fr/actualite/societe/environnement/pour-un-label-bien-etre-animal_1320879.html

www.ipsos.com/fr-fr/alimentation-durable-les-francais-de-plus-en-plus-attentifs-ce-quils-mangent



L'ENVIRONNEMENT, UNE PRÉOCCUPATION DE TOUS

Les enjeux environnementaux sont multiples et difficiles à traiter.

30 % des gaz à effet de serre sont dus à notre alimentation

Plus de 30% des stocks de poissons sont surexploités en 2017

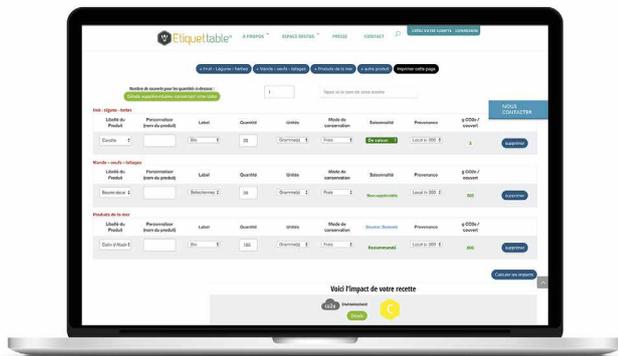
50 % des fruits et légumes contiennent des pesticides

30% de la nourriture est gaspillée tout au long de la chaîne alimentaire

Source : www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574_alimentation_et_environnement_clespouragir_17x24web.pdf

NOTRE LOGICIEL

permet d'évaluer l'impact de vos recettes à partir de leur saisie en ligne, d'enregistrer les recettes, d'imprimer les résultats, etc.



- Facilement utilisable
- Évolutif et personnalisable
- Indicateurs adaptables à votre restaurant
- Gestion de votre espace personnel : intégration de vos recettes, modifications, ajout de visuels, choix de l'affichage...
- Adaptable à la charte graphique de votre entreprise

COMMENT ÇA MARCHE ?



Entrez les ingrédients d'une recette, leur quantité, leur provenance, mode de conservations, leurs labels...



Le logiciel calcule et affiche tous les indicateurs : nutrition réglementaire, allergènes, nutri-score, bilan carbone, sourcing...

4 OFFRES

1

OFFRE INFO

AFFICHER LES INFOS SANTÉ NUTRITION / ENVIRONNEMENT DE VOS PLATS OU VOTRE RESTAURANT

- Abonnement à notre logiciel
- Formation à l'utilisation du logiciel
- Affichage sur-mesure



Pour le restaurant



Par plat

2

OFFRE PILOTAGE

ANALYSER VOTRE OFFRE, PILOTER VOS ACHATS OU VOTRE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE

- Abonnement à notre logiciel
- Formation à l'utilisation du logiciel
- Analyse de vos achats et conseils
- Reporting et indicateurs de durabilité



3

OFFRE PUB

VALORISER VOTRE DÉMARCHE ENVIRONNEMENTALE AUPRÈS DE VOS CLIENTS

- Affichage sur mesure des informations au convive
- Communication : plaquette, affiches, site web, animations sur site...

Un exemple : le site de livraison de plats à domicile Foodchéri (www.foodcheri.com) utilise notre affichage pour ses plats sur son site internet

Carottes rôties au miel, citron vert & mozzarella

INGRÉDIENTS
huile d'olive AOP de Kalamata, poivre, sel, carotte, miel, citron vert, origan, mozzarella, piment d'espelette, ciboulette, graine de sésame, affarfa

ALLERGÈNES
lactose, sésame, piment

PRÉPARATION
Cette entrée se déguste froide.

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES
Nutri-score: **A B C D E**

Energie	171 kcal
Lipides	15 g
Dont acides gras saturés	5 g
Glucides	4 g
Dont sucres	2,8 g
Protéines	6 g
Sel	0,7 g
Fibres	3 g

SOURCING
72% d'ingrédients français
175g d'empreinte CO2

DÉTAILS
Des carottes hâchées en tout petits cubes croquants et rôties avec une touche de miel et de citron vert. Des billes de mozzarella moelleuses pour la gourmandise et quelques graines de sésame croquantes.

4

OFFRE EXPERIENCE

FAIRE CHANGER LES COMPORTEMENTS DE VOS CLIENTS

- Affichage expérimental sur 2 semaines
- Mesure des changements
- Sondage et retours d'expérience
- Communication et valorisation
- Tous les impacts sur notre application mobile Etiquettable



MESURER VOS IMPACTS POUR MIEUX PILOTER VOTRE OFFRE

Nous réalisons une évaluation SANTÉ / NUTRITION / ENVIRONNEMENT de votre offre

Quelles sont les calories moyennes (en kCal) de vos repas ?

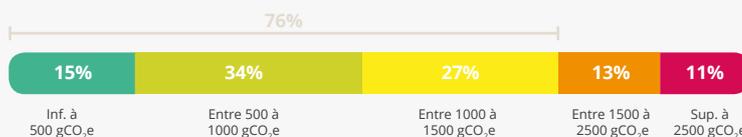


Où votre offre se situe-t-elle vis à vis des exigences réglementaires actuelles et à venir ?
47% de vos plats sont classés A.

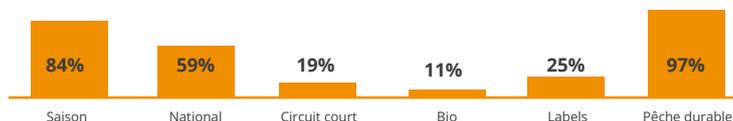


Quel est le bilan carbone de votre offre ?

76% de vos recettes sont bas et très bas carbone.



Quel est le pourcentage de produits de saisons, locaux, de produits issus de la pêche durable, etc. dans votre offre ?



Quelle est la performance de votre offre par rapport aux attentes réglementaires ?



VOS INDICATEURS

Vous avez besoin d'afficher un autre impact ? Pas de problème !



Envoyez nous un mail en scannant ce code !



NOTE ENVIRONNEMENT

- Empreinte CO2
- Produits de saison (%)
- Pêche durable (%)
- Agriculture Bio (%)

NOTE NUTRITION-SANTÉ

- Nutri-score
- Calories (kCal)
- Protéines (g)
- Glucides (g)
- Sucres (g)
- Fibres (g)
- Mat. grasse (g)
- Acides gras (g)
- Sel (g)
- Allergènes

NOTE SOCIÉTÉ

- Produits Locaux (%)
- Produits Nationaux (%)
- Produits issus de circuits courts (%)
- Commerce équitable (%)
- Label Rouge (%)
- Total tous labels (%)

Autre :

NOS SOURCES

Nous garantissons la qualité de notre analyse par nos sources

ADEME



FOOD GES pour le carbone
AGRIBALYSE pour les ACV

anses
agence nationale de sécurité sanitaire
alimentation, environnement, travail



CIQUAL pour la nutrition