



# Etiquettable®

Évaluez l'impact de vos plats



**ENVIRONNEMENT + NUTRITION + PROVENANCE**

grâce à des indicateurs lisibles et attendus par les consommateurs



**LE PRINCIPE**

Entrez vos recettes  
sur votre logiciel ou le  
nôtre, nous calculons  
l'empreinte de vos  
plats

# 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



## 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)



## L'ENVIRONNEMENT, UNE PRÉOCCUPATION DE TOUS

Les enjeux environnementaux sont multiples et difficiles à traiter.

25 % 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.economie.gouv.fr/dgccrf/etiquetage-des-denrees-alimentaires-nouvelles-regles-europeennes](http://www.economie.gouv.fr/dgccrf/etiquetage-des-denrees-alimentaires-nouvelles-regles-europeennes)

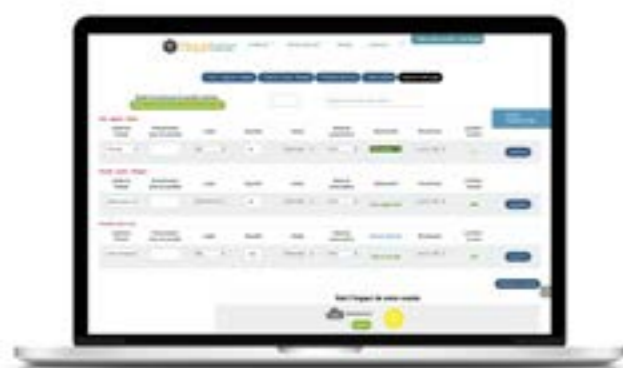
Sources : [www.lexpress.fr/actualite/societe/environnement/pour-un-label-bien-etre-animal\\_1320879.html](http://www.lexpress.fr/actualite/societe/environnement/pour-un-label-bien-etre-animal_1320879.html)

Source : [www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574\\_alimentation\\_et\\_environnement\\_clespouragir\\_17x24web.pdf](http://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574_alimentation_et_environnement_clespouragir_17x24web.pdf)

[www.ipsos.com/fr-fr/alimentation-durable-les-français-de-plus-en-plus-attentifs-ce-qu'ils-mangent](http://www.ipsos.com/fr-fr/alimentation-durable-les-français-de-plus-en-plus-attentifs-ce-qu'ils-mangent)

# NOTRE ÉCOCALCULATEUR

permet d'évaluer l'impact environnemental, social, nutritionnel, de vos recettes



FORMATION  
INCLUDE

- Facilement utilisable
- Adaptable à votre logiciel de gestion de recettes
- Choix libre des indicateurs
- Adaptable à la charte graphique de votre entreprise

## COMMENT ÇA MARCHE ?

1

Entrez les ingrédients d'une recette, leur quantité, leur provenance, mode de conservations, leurs labels, sur votre système de recettes ou le nôtre

2

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

# 4 OFFRES

1

## OFFRE ECOCALCULATEUR

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

- Abonnement à l'écocalculeur
- Formation à l'outil
- Affichage sur-mesure



Pour le restaurant

Par plat

2

## OFFRE INTÉGRÉE

IMPLÉMENTATION DES CALCULS SUR VOTRE PROPRE LOGICIEL DE GESTION DE RECETTES

- Intégration de nos calculs via API
- Formation à l'outil
- Affichage sur-mesure



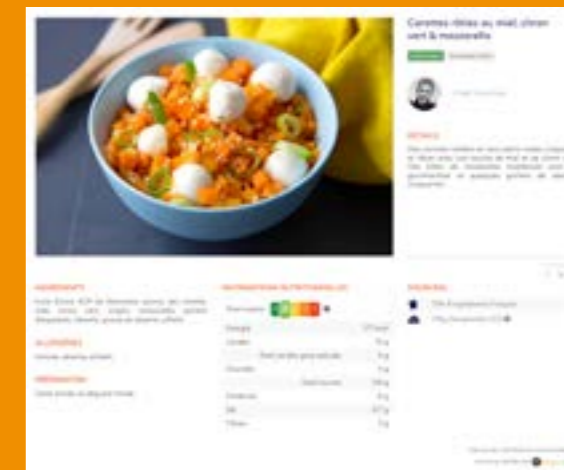
3

## 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 Season ([www.season.fr](http://www.season.fr)) utilise notre affichage pour ses plats sur son site internet



4

## OFFRE EXPERIENCE

FAIRE CHANGER LES COMPORTEMENTS DE VOS CLIENTS

- Affichage expérimental
- Mesure des changements
- Sondage et retours d'expérience
- Communication et valorisation
- Etiquette environnementale directement sur notre application mobile



# ÉVALUATION DE VOTRE OFFRE SANTÉ / ENVIRONNEMENT / NUTRITION

Savez-vous vraiment où se situe votre offre par rapport au marché ?

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



267 kCal  
ENTRÉE



667 kCal  
PLAT



435 kCal  
DESSERT

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

A  
47%

B  
21%

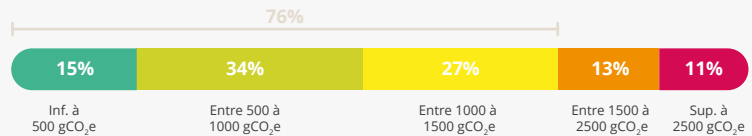
C  
24%

D  
6%

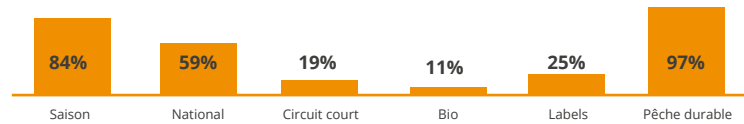
E  
2%

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 CO<sub>2</sub>
- 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



FOOD GES pour le carbone  
AGRIBALYSE pour les ACV



CIQUAL pour la nutrition