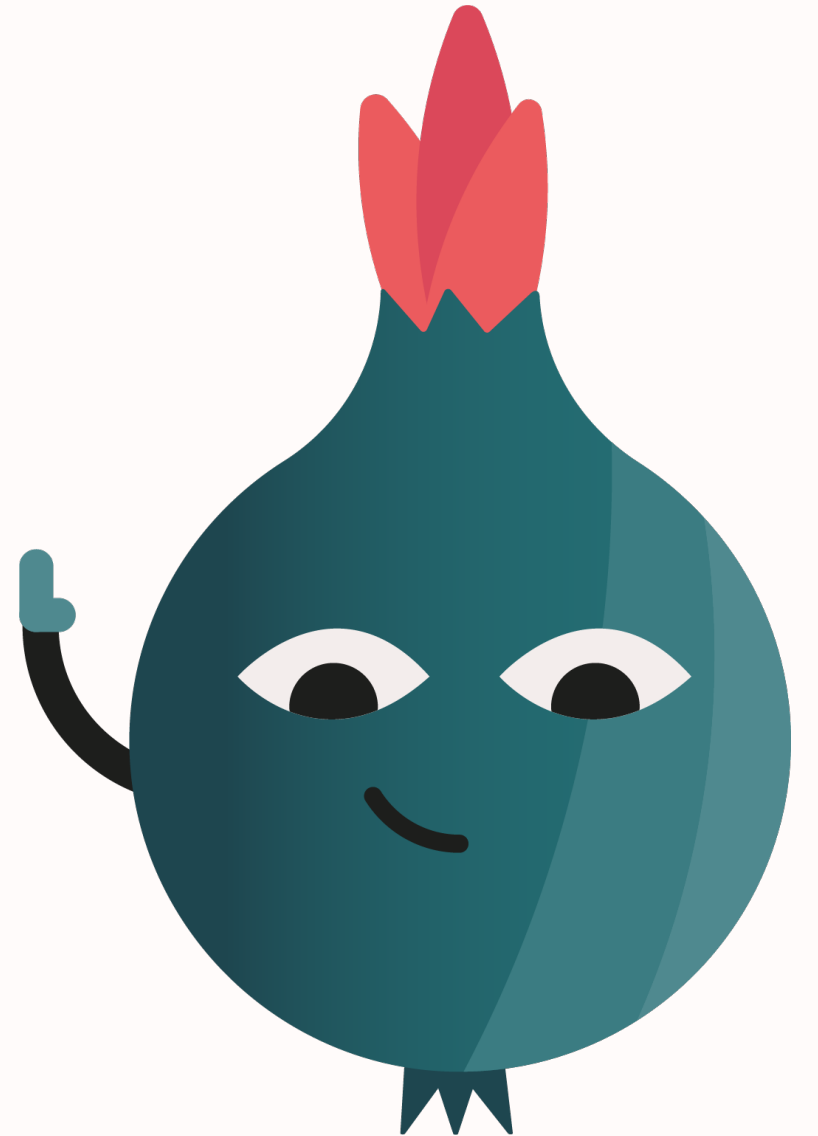


Dossier de presse



Sommaire

Le constat

Pourquoi Etiquetable ?

L'application Etiquetable

Derrière l'appli

Le constat



De l'information à l'action

Lorsque nous mangeons nous faisons bien plus que nous nourrir.

L'alimentation est notre besoin premier. Mais nous ne nous sommes pas bornés uniquement à le satisfaire. Nous en avons fait un art de vivre. Celle-ci a aussi façonné nos civilisations, nos paysages, nos liens sociaux, notre rapport à la terre et au monde, nos cultures et nos habitudes.

L'alimentation est au carrefour de tous les enjeux : santé, environnement, nutrition, économie locale, culture, plaisir... chaun·e de nous a un sujet lié à l'alimentation auquel il est sensible. En réconciliant tous ces enjeux, et en démontrant qu'ils sont interconnectés, nous pouvons aussi plus facilement faire évoluer les habitudes.

Nous ne sommes pas les seuls à pouvoir agir, mais nous avons de l'influence

Nous consommateur·rice·s, nous mangeurs, en adoptant de nouvelles habitudes, nous pouvons contribuer à réduire les émissions de gaz à effet de serre, préserver notre santé et les ressources naturelles, réduire la souffrance animale, recréer des emplois locaux, manger des aliments plus savoureux, nous sentir mieux dans nos corps et dans nos têtes. Le changement climatique est probablement le plus grand défi auquel l'humanité dans sa globalité doit faire face dans toute son histoire. Et surtout, notre pouvoir d'influence est important, vis à vis de l'industrie agro-alimentaire, des marques, des politiques.

Le défi d'Etiquettable, c'est de faire passer le citoyen de l'information à l'action, grâce à des un parti pris pédagogique, scientifique, exhaustif, mais aussi un angle positif, face à une prise de conscience mondiale qui peut être anxiogène, culpabilisante, donc un frein pour le changement de comportement.

Ces informations sont une des clés du changement de comportement. Rendues ludiques, accessibles, rassemblées dans une application ou au restaurant, elles sont aussi des prétextes au débat, à l'échange, et donc au changement des mentalités et des pratiques, en complémentarités d'autres approches : éducatives, nutritionnelles, politiques, etc...



Shafik Asal

Cofondateur d'Etiquettable
Co-gérant d'ECO2 Initiative



Marianne Petit

cofondatrice d'Etiquettable

Chiffres clés de l'alimentation



21 %

Des gaz à effet de serre dans le monde proviennent de l'alimentation, principalement du fait de l'élevage et de la production d'engrais et de pesticides



31,6 %

des stocks de poissons sont surexploités en 2017



50 %

des fruits et légumes contiennent des pesticides



50 %

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



30 à 50 %

des cancers pourraient être évités grâce à une alimentation équilibrée



1/3

de la production mondiale alimentaire est gaspillée chaque année



Savez-vous qu' une mangue importée en avion c'est **60 fois + de CO₂** qu'une pomme française ?

Pourquoi Etiquetable ?

- Donner les bonnes informations pour s'alimenter autrement
- Aider à réduire l'impact environnemental de notre alimentation
- Y voir plus clair face à la quantité d'info sur les questions environnementales et alimentaires

« Les Français sont de plus en plus attentifs à ce qu'ils mangent. Au-delà de l'impact sur la santé, les dimensions sociales et environnementales de l'alimentation progressent. Une prise de conscience des Français et la volonté de changement et d'action pour une alimentation plus responsable. »

(Ipsos & Fondation Nina Carrasso, déjà en 2016)



L'application Etiquetable



Etiquettable épluchée



Etiquettable est disponible en France hexagonale, dans les DROM-COM, en Belgique, en Suisse, au Québec et au Maroc

Référencement des lieux

Etiquetable référence

- Les fermes certifiées bio
- Les marchés de producteurs
- Les magasins bio et privilégiant largement l'approvisionnement local, les produits de saison et excluant le transport par avion, comme indiqué dans notre charte. C'est le cas, par exemple, des magasins *Biocoop*
- Les magasins 100% locavores
- Les magasins 100% vrac et magasins 100% vrac itinérant
- Les supermarchés coopératifs
- Les dispositifs proposant d'être relais de producteurs locaux et/ou bio en circuit court, tels les AMAP
- Les restaurants engagés avec une démarche environnementale claire et/ou référencés par nos partenaires

Etiquetable ne référence pas

- Les producteurs qui n'ont pas de certification reconnue
- Les marchés de plein vent
- Les chaînes de magasins bio qui ne font pas la preuve d'une démarche globale

Référencement des recettes

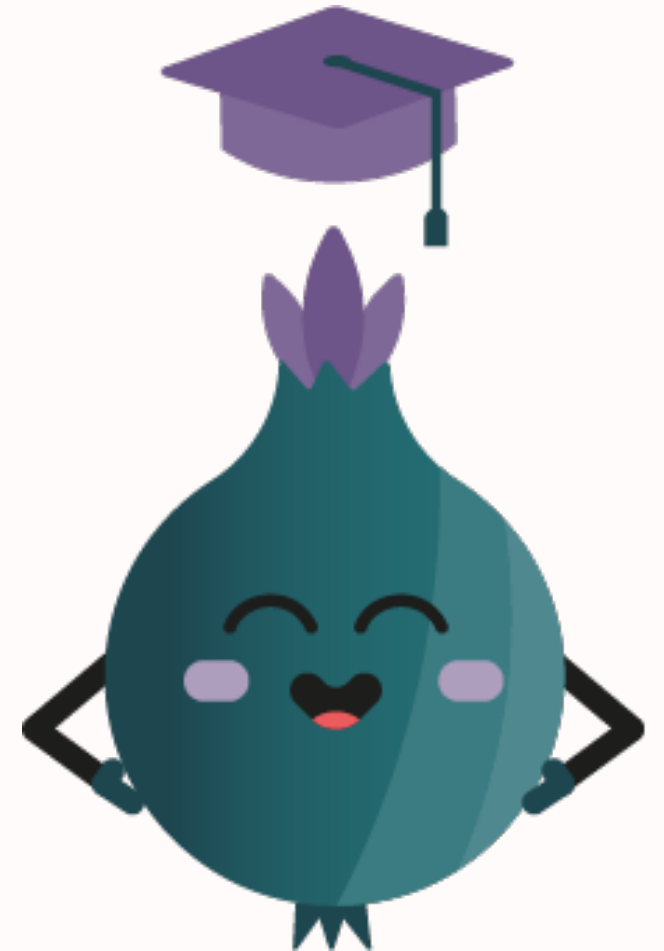
Etiquetable référence

- Les recettes à faible impact carbone
- De préférence végétarienne ou végétaliennes mais sans exclusivité
- Qui présentent une cohérence de saison
- Des recettes proposées par des utilisateur·ice·s d'Etiquetable ou par des chef·fe·s

Etiquetable ne référence pas

- Les recettes contenant du bœuf, du veau, ou tout autre viande à fort impact carbone
- Les recettes contenant des espèces de poisson menacées

Derrière l'appli

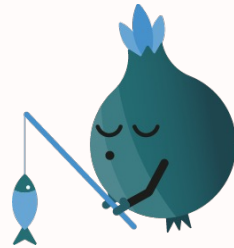


Sources



Les calendriers des fruits et légumes de saison dans votre région sont la moyenne entre les calendriers de l'Ademe, la fondation Nicolas Hulot, de Goodplanet, mais aussi des données récupérées auprès de l'Agreste pour les productions locales.

Les données nutritionnelles des fruits et légumes sont récupérées auprès de l'Anses.



Les espèces menacées de **poisson** nous sont remontées par le Guide des Espèces d'Ethic Ocean



Les recettes sont proposées par les chef·fe·s volontaires, mais également par les utilisateur·ice·s.

Leur impact environnemental est calculé par le score environnemental, dont la méthode est en open-source, et leur impact nutritionnel est calculé par le Nutri-Score.



Les restaurants et **producteurs** engagés nous sont remontés par les utilisateur·ice·s, mais également par des plateformes dédiées



Les astuces de cuisine durable sont proposées par l'équipe d'Etiquettable et/ou des utilisateur·ice·s

Chef·fe·s partenaires



Chef François
Pasteau



Cheffe Caroline
Vignaud



Chef David Royer



Stéphanie Jouan



Emilie Guillou



Chef Gaëtan
Berthelot



Gilles Daveau



Chef Jean-Philippe
Cyr



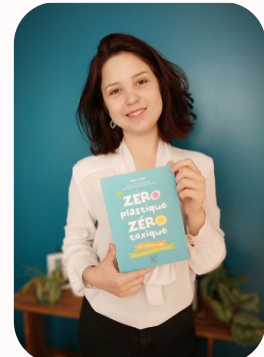
Geoffrey Gotfryd



Camille Ratia



Leslie Belliot



Aline Gubri

... et bien d'autres

Chiffres clés de l'app



6 ans

d'existence



330 000

utilisateur·ice·s



60 %

déclarent qu'Etiquettable a
modifié leurs habitudes
alimentaires



85 %

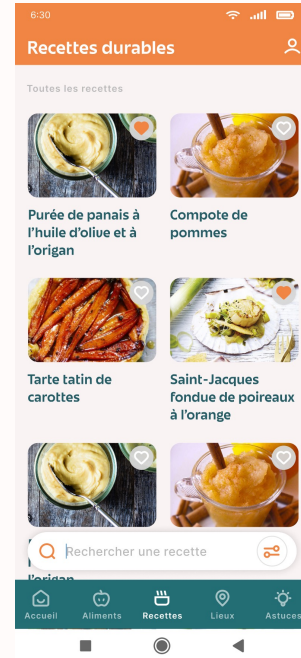
Déclarent que l'affichage
environnemental et social
oriente leur choix de recettes*

Contenus



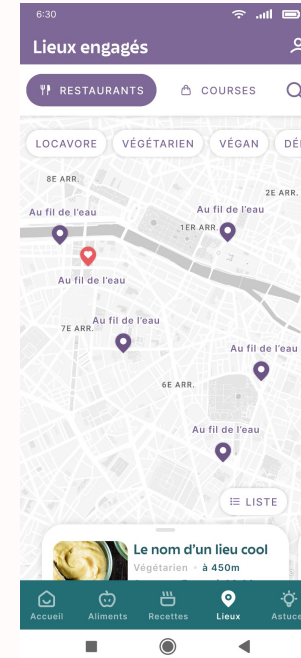
280

Fruits, légumes et poissons



330

Recettes bas carbone



7500

Restos, producteurs et magasins



137

Astuces

ECO2 Initiative, la boîte derrière l'appli

ECO2 Initiative est un bureau d'ingénierie-conseil-solutions en environnement, totalement indépendant, créé en 2006. Il accompagne aujourd'hui des petites et grandes entreprises et collectivités à imaginer et accélérer leur transition grâce à des diagnostics, des animations en intelligence collective et design thinking, et en inventant des solutions adaptées à leurs interlocuteurs.



Couverture média



Contact

Facebook

@EtiquettableFood

Instagram

@etiquettable

WhatsApp

+33634996906

Mail

presse@etiquettable.com

