

Le calculateur Etiquetable



Pourquoi ce calculateur ?

- Donner les bonnes informations pour s'alimenter autrement
- Aider à réduire l'impact environnemental de l'alimentation
- Y voir plus clair face à la quantité d'infox 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)

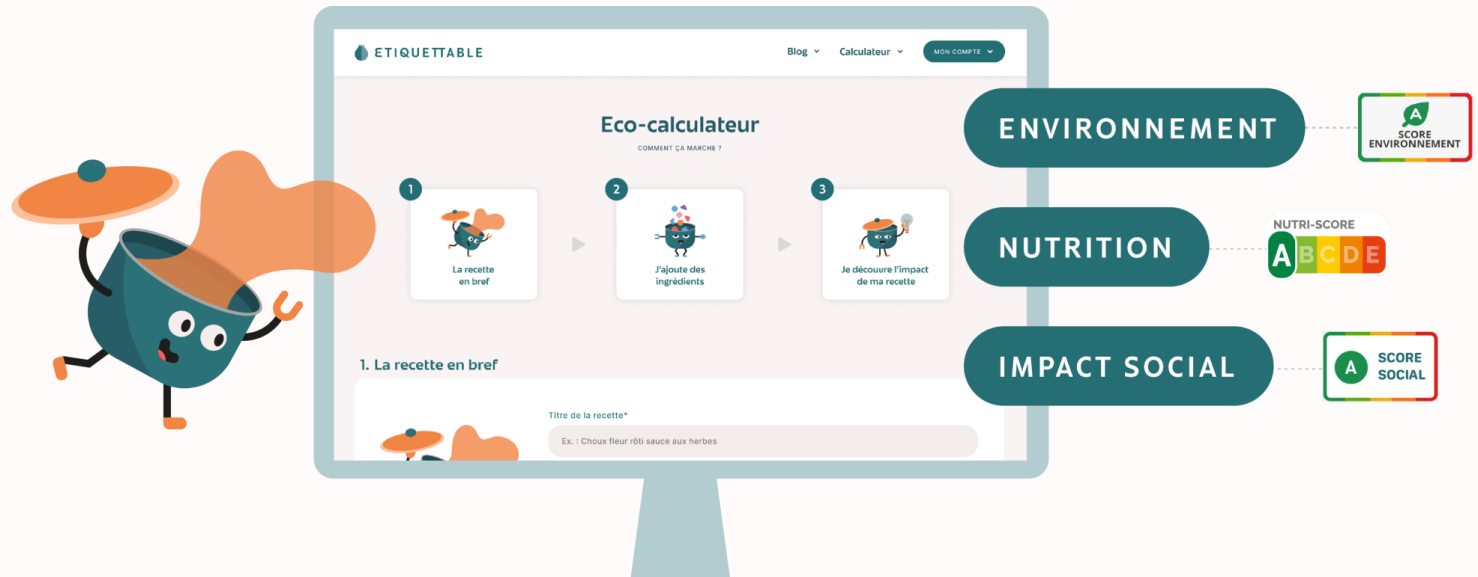
Le calculateur d'impact en ligne



C'est quoi ?

Etiquetable est un outil en ligne de calcul de valeurs nutritionnelles et environnementales de recettes, à partir de fiches techniques.

Etiquetable est un outil est construit sur des Bases de données d'impacts officielles (ADEME, ANSES, Ecoinvent, Agribalyse...), et utilisant une méthode reconnue d'affichage environnemental.



Un process simple et précis

Etiquettable vous permet de saisir en ligne la fiche technique de votre recette.




Un process simple et précis




1

Choisissez les ingrédients de votre recette parmi les ingrédients de notre base de données


2


Parmi les choix proposés, choisissez les options sur les ingrédients (grammage, provenance, label...)

 FRUIT / LÉGUME / HERBES


Ingrédients	Nom personnalisé	Label	Quantité	Unités	Conservation	Saisonnalité	Provenance	gCO2e/couvert	
Saisir	Saisir	Choisir ▾	Saisir	Choisir ▾	Choisir ▾	Choisir ▾	Choisir ▾	134	
Saisir	Saisir	Choisir ▾	Saisir	Choisir ▾	Choisir ▾	Choisir ▾	Choisir ▾	134	
Saisir	Saisir	Choisir ▾	Saisir	Choisir ▾	Choisir ▾	Choisir ▾	Choisir ▾	134	


+ AJOUTER UN INGRÉDIENT

 VIANDE / OEUF / LAITAGE

Ingrédients	Nom personnalisé	Label	Quantité	Unités	Conservation	Saisonnalité	Provenance	gCO2e/couvert	
Saisir	Saisir	Choisir ▾	Saisir	Choisir ▾	Choisir ▾	Choisir ▾	Choisir ▾	134	

+ AJOUTER UN INGRÉDIENT

 PRODUITS DE LA MER

Ingrédients	Nom personnalisé	Label	Quantité	Unités	Conservation	Saisonnalité	Provenance	gCO2e/couvert	
Saisir	Saisir	Choisir ▾	Saisir	Choisir ▾	Choisir ▾	Choisir ▾	Choisir ▾	134	

+ AJOUTER UN INGRÉDIENT

Des résultats immédiats

Une fois la fiche technique saisie, obtenez les résultats au format suivant.

Score environnemental

 0/100

IMPACTS ENVIRONNEMENTAUX

1 345 **CO2**

MODE DE PRODUCTION

10 % **Bio**

10 % **Labels**

PROVENANCE

10 % **Produits locaux**

10 % **Produits nationaux**

Nutri-score



NUTRI-SCORE POUR 100 G PAR COUVERT

Energie Kcal	130 Kcal	1 489 Kcal
Energie KJ	130 KJ	1 357 KJ
Matières grasses	100 g	100 g
dont Acides gras	12 g	12 g
Glucides	10 g	10 g
dont Sucre	2 g	2 g
dont Sucres ajoutés	1 g	1 g
Fibres	12 g	12 g
Protéines	12 g	12 g
Sel	1 mg	1 mg
Charge glycémique	100 g	100 g

MICRONUTRIMENTS

Sel	130 Kcal	1 489 Kcal
Charge glycémique	130 KJ	1 357 KJ
Calcium	100 g	100 g

Score social

 E

10 % **produits locaux**

5 % **circuits courts**

3 % **commerce équitable**

15 % **Bio**

4 % **Label Rouge**

0 % **Labels**

Fonctionnalités



Créez et éditez vos propres ingrédients

Saisissez vous-même les caractéristiques nutritionnelles et environnementales d'ingrédients spécifiques



Transformez vos recettes en ingrédients

Transformez vos recettes en ingrédients : créez un ingrédient à partir d'une recette déjà saisie, qui reprendra ses caractéristiques nutritionnelles et environnementales. Pratique pour les sauces, vinaigrettes maison...



Traitez plus facilement un gros volume de recettes

importez/exportez d'un coup un grand nombre de recettes via des fichiers Excel. Utile pour saisir un grand nombre de fiches techniques, ou exporter les valeurs nutritionnelles et environnementales de l'ensemble de vos recettes.

Fonctionnalités selon l'abonnement



Formule resto

- ✓ Utilisation jusqu'à 80 recettes
- ✓ Formation set-up en ligne
- ✓ Calcul du score environnemental et du Nutri-score
- ✓ Création de vos propres ingrédients
- ✗ Import-export de vos recettes
- ✗ API reliée à votre site web pour une automatisation des créations de recettes et l'affichage des résultats à vos clients
- ✗ Conseiller.e inclus
- ✗ Aide à l'affichage

(Pas d'abonnement au mois)

500€ HT / an



Formule traiteur

- ✓ Utilisation jusqu'à 150 recettes
- ✓ Formation set-up en ligne
- ✓ Calcul du score environnemental et du Nutri-score
- ✓ Création de vos propres ingrédients
- ✗ Import-export de vos recettes
- ✗ API reliée à votre site web pour une automatisation des créations de recettes et l'affichage des résultats à vos clients
- ✗ Conseiller.e inclus
- ✗ Aide à l'affichage

(Pas d'abonnement au mois)

125€ HT / mois ou 1300/an



Formule illimitée

- ✓ Utilisation jusqu'à 1500 recettes
- ✓ Formation set-up en ligne
- ✓ Calcul du score environnemental et du Nutri-score
- ✓ Création de vos propres ingrédients
- ✓ Import-export de vos recettes
- ✓ API reliée à votre site web pour une automatisation des créations de recettes et l'affichage des résultats à vos clients
- ✓ Conseiller.e inclus
- ✓ Aide à l'affichage

(Pas d'abonnement au mois)

230€ HT / mois ou 2250/an

L'API



Fonctionnement général

L'API est une solution d'interaction entre une entité informatique et un système tiers, c'est-à-dire de votre logiciel à notre logiciel, sans que nous ayons besoin de nous « envoyer » des fichiers : les systèmes communiquent entre eux.

Envoi du client vers nos
serveurs des fiches
techniques des recettes
(ingrédients, poids...)

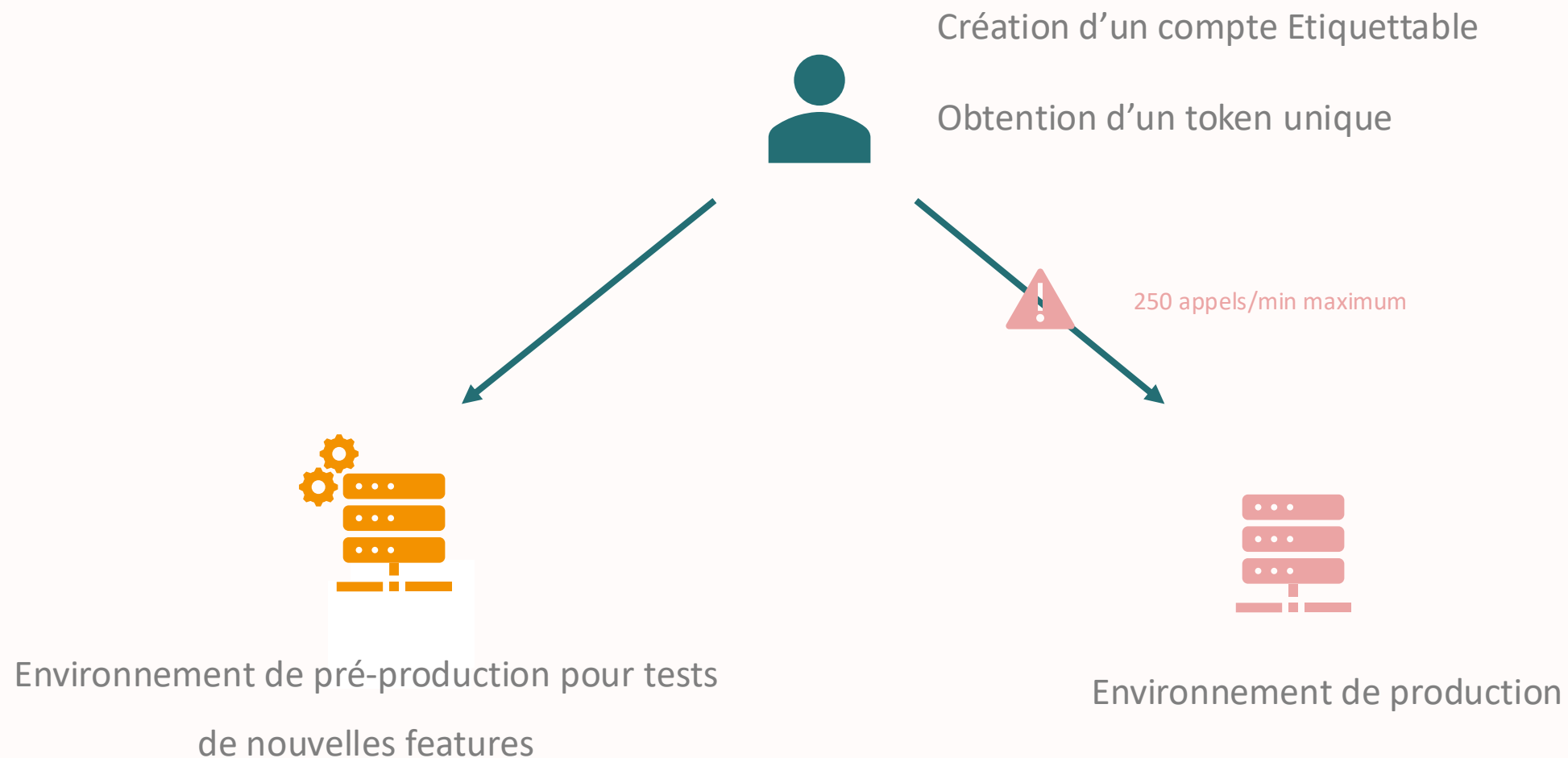


API



Réception depuis nos
serveurs des résultats : score
environnemental, Nutri-
score, empreinte carbone,
valeurs nutritionnelles...

Environnement



Set-up de l'appli



API : avantages et inconvénients



Automatisation : une fois le set-up réalisé, les calculs se font automatiquement, nécessitant peu de travail sur la durée de la part des opérateurs



Temps de réponse : avec l'API reliée, les impacts de vos recettes se mettent à jour dès modification dans votre système d'information



Interface : vos opérateurs n'ont pas à utiliser notre calculateur, et restent sur une interface qu'ils connaissent, celle de votre système d'information



Set-up : nécessite un grand travail préliminaire de set-up, amorti par un usage pour un grand nombre de recettes



Boîte noire : vous n'avez pas la main sur les calculs réalisés



Astuce

Intégration dans votre SI : une dernière possibilité est d'intégrer l'ensemble de la solution dans votre système d'information

L'intégration dans votre système d'information



Intégration des calculs dans votre SI

Cette solution vous permet de garder la main sur l'ensemble du processus de calcul de vos recettes. Sa mise en place suivra dans les grandes lignes, celle de l'API.



Mapping des données



Nous vous transmettons tout ce dont vous avez besoin pour implémenter les calculs dans votre SI et vous accompagnons tout le long de l'implémentation.

Réalisation de tests pour valider l'implémentation



De même, pour la maintenance, la gestion des sollicitations se fera sur le modèle de l'API.

Nous vous notifierons dès qu'une mise à jour de l'algorithme de calcul est nécessaire.



Tarif : nous contacter

Résumé des offres

OFFRE	COÛT	MISE EN PLACE	CAPACITÉ D'AUTOMATISATION	AUTONOMIE DU CLIENT
Calculateur	+++	+++	=	+
API	++	++	+++	+
Intégration dans votre SI	=	=	+++	+++

Budget estimatif des offres

OFFRE	COÛTS ESTIMÉS	CLIENTS
Abonnement calculateur Etiquetable	Mensuels: 125-230 € HT Annuels: 500-2250 € HT	Foodcheri, Recettes et cabas, Sodexo etc...
Mise en place d'une API personnalisée (Set-up hors abonnement)	8-15 k€ HT	Marmiton, Seb, Foodcheri, Recettes et cabas
Intégration des calculs dans votre Système d'information	20-35 k€ HT	Elior, sodexo
Accompagnement sur mesure	Facturation à l'heure	Lidl, Colruyt

Ils utilisent le calculateur



CALCULATEUR



API



INTÉGRATION DANS LE SI

KARMAMA



Recettes & Cabas



POPCHEF



Moulinex

FoodChéri.

elior



sodexo

pürefit
L'EXPERT DE VOTRE ALIMENTATION

sodexo

marmiton

SEAZON

QUITOQUE

Marriott
HOTELS · RESORTS · SUITES

ECO2 Initiative, la boîte derrière le calculateur

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.



Des questions ?

Alexandre Martin

07 78 54 92 12

Mail

alexandre.martin@eco2initiative.com

