

## ETIQUETTABLE, inviter l'éthique à sa table !



### PARTIES PRENANTES

### ENTREPRISE

**Nom entreprise :**  
Etiquettable

**Chiffre d'Affaires (2019) :** /

**Effectif (2019) :** 8

**Pays (siège social) :**

France

**Site internet :**

<https://etiquettable.eco2initiative.com/>

**Contact :**

Marianne, cofondatrice :  
+33 (0)6 34 99 69 06



### CONTEXTE

Les émissions de gaz à effet de serre dues à notre alimentation représentent **30%** des émissions totales d'origine humaine, soit plus que les transports et le chauffage des bâtiments. D'après des recherches de l'ADEME et de l'ANSES, **38%** des français prennent en compte l'origine ou la saisonnalité des aliments dans leurs choix d'alimentation mais **78%** manquent d'information sur l'impact environnemental et santé des produits.

Par exemple, une tomate cultivée hors saison et en serre chauffée consommera **10 x** plus d'énergie et émettra **10 x** de CO<sub>2</sub> qu'une tomate cultivée en pleine saison, en plein air.

Créée en 2020, ETIQUETTABLE est une application mobile pour développer la cuisine durable, collaborative et locale.

### OBJECTIF(S)

- Permettre à chacun de calculer le bilan carbone de son alimentation
- Créer un espace collaboratif sur les astuces, magasins, recettes, liées à l'assiette carbone
- Développer une action concrète pour manger sainement tout en protégeant l'environnement.

### DÉMARCHE

Marianne Petit et Shafik Asal, les co-fondateurs d'ÉTIQUETTABLE, ont pensé l'application comme un compagnon simple d'utilisation à destination des personnes qui souhaitent réduire d'au moins 50 % leurs émissions de gaz à effet de serre en modifiant leur alimentation.

ETIQUETTABLE a développé 2 projets : l'éco-calculateur et l'application mobile.

En ce qui concerne le contenu de l'application :

- Elle est composée de 6 rubriques :
- fruits et légumes de saison ;
  - poissons menacés ;
  - recettes durables ;
  - astuces et infos ;
  - restos engagés et
  - producteurs et magasins.



Pour en savoir plus

<https://www.youtube.com/watch?v=CzoDIZZNXyU>

<https://www.pcastuces.com/apps/etiquetable.htm>

## SUITE DE LA DÉMARCHE

Si on s'intéresse à la partie fruits et légumes : l'application permet de connaître les fruits et légumes à privilégier pour chaque mois en fonction de la localisation de l'appareil.

Il y a également des informations pour chaque produit indiquant les pays producteurs, le calendrier des saisons de production, mais aussi la façon de les choisir, de les conserver et leur impact sur la santé (source de vitamines, etc.). L'application propose de nombreuses informations concernant les enjeux de l'agriculture intensive, de l'agriculture biologique, de la consommation locale, etc.

Une carte est mise à disposition, géolocalisant les restaurants engagés dans une démarche éco-responsable et éthique ainsi que les producteurs et magasins responsables. Les producteurs et magasins sont classés en quatre catégories : à la ferme, au marché, en magasin, relais livraison. Les restaurants sont partagés en : locavore, végan/végé, démarche durable et bio.

L'application ETIQUETTABLE est gratuite et sans publicité.

### En ce qui concerne l'éco-calculateur :

L'éco-calculateur permet de calculer l'impact des plats et des produits sur la santé, l'environnement et l'économie locale.

Les critères environnementaux sont les suivants : empreinte CO2, saisonnalité, produits biologiques et poissons issus de la pêche durable.

Les critères sur la santé sont le Nutriscore et les produits biologiques.

Enfin, les critères sociétaux sont le bien-être animal, les produits locaux et le commerce équitable.

Il y a 3 offres : restaurant, traiteur et premium de 50 à 150 euros par mois. Ces offres permettent un accès à des recettes, des formations, des conseillers et une aide à l'affichage.

### En ce qui concerne les sources d'information d'ETIQUETTABLE :

Les contributeurs d'ETIQUETTABLE rédigent les recettes, les astuces et les informations de l'application. Ce sont des restaurateurs, des blogueurs ancrés dans des transformations personnelles, des formateurs, qui ont tous en commun l'expérience de l'alimentation durable.

Pour permettre un cadre théorique et critique, et bénéficier des résultats des nombreux travaux de recherches effectués dans le domaine de l'évaluation des impacts de l'alimentation et de la communication des informations au public, l'équipe ETIQUETTABLE a créé un comité d'experts. Ces experts ne représentent pas leur institution et transmettent leurs avis et recommandations sur le projet à la direction du projet et au comité stratégique.

## FACTEUR(S) CLÉS DU SUCCÈS

- Transmission des connaissances pour passer à l'action pour les restaurateurs et particuliers.
- S'appuie sur un état de fait : 70 % des français consomment plus localement.
- Facilité d'utilisation et d'accès de l'outil proposé.

| CONTRIBUTION A LA PERFORMANCE DE L'ENTREPRISE   | BÉNÉFICES POUR LA FILIERE  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• Diversité de l'information proposée sur l'application.</li><li>• Sources de l'ADEME et d'un comité d'experts.</li><li>• Recettes et techniques anti-gaspi innovantes.</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• Accès à l'information pour les personnes désireuses de changer leur alimentation pour réduire leur impact environnemental.</li><li>• Visibilité pour les producteurs et services de distribution respectueux de l'environnement.</li></ul> |

Ce document a été réalisé par les membres d'AgroParisTech Service Etudes.