

## Etiquettable, l'application de cuisine durable

*Communiqué de presse, le 11 septembre 2017*

La 1<sup>ère</sup> application de cuisine durable voit le jour en France. Elle rassemble les informations utiles pour s'alimenter de manière plus responsable.

### Les enjeux environnementaux liés à l'alimentation sont incontournables

- 30% des émissions de gaz à effet de serre sont dues à l'alimentation, la moitié à l'élevage\*
- 28,8% des stocks de poissons sont surexploités et 61,1% sont exploités à leur niveau maximum\*
- 21 millions de français sont en surpoids ou obèses (1 adulte sur deux), 1/3 des cancers pourraient être évités grâce à une alimentation plus équilibrée\*

Face à des informations dispersées, l'évolution des comportements alimentaires pour répondre aux enjeux environnementaux de notre temps n'est pas facilitée. L'ambition d'Etiquettable est de contribuer au développement d'une alimentation plus durable\*, en **rassemblant des informations pertinentes pour aider le consommateur dans ses choix**, et en croisant différentes thématiques jusqu'alors éloignées.

### Des informations rassemblées et vulgarisées dans une application

Cette application regroupe plusieurs thématiques, jusqu'à présent dispersées :

- Les fruits et légumes de saison
- Les espèces menacées de poisson
- Des informations ludiques et pédagogiques pour choisir les aliments
- Des astuces pour s'alimenter plus durablement
- Des informations sur les enjeux de l'agriculture, l'alimentation, le bio, ... pour répondre aux questions des utilisateurs
- La géolocalisation de restaurants engagés
- Des recettes bas carbone, bonnes pour le climat, dont l'impact environnemental, santé/nutrition et économique et social a été calculé

### Une application collaborative

Un panel d'utilisateurs a été consulté à différentes phases de la conception du projet. Par ailleurs, l'application comprend des recettes et astuces de chefs engagés dans la cuisine durable. L'application propose également à chacun d'entre nous, considéré comme contributeur, d'ajouter de nouveaux aliments, de nouvelles astuces, de nouvelles recettes, etc., à partager avec la communauté.

### Nos bases scientifiques

A la base de cette application, un calculateur d'impact et de sourcing de recettes a été conçu, à partir des bases de données alimentaires de l'Anses et de l'Ademe. De plus, pour favoriser 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, nous avons créé un comité d'experts. Le comité transmet ses avis et recommandations à l'équipe projet.

---

**A l'occasion de la sortie de l'application, nous vous invitons à une conférence de presse ludique et gustative, qui sera organisée le mardi 26 septembre, à 16h45**

**Au Grand Bréguet, 17 rue Bréguet, 75011 PARIS**

**Cette conférence de presse sera suivie d'une soirée de lancement avec les partenaires et amis d'Etiquettable**

## L'ÉQUIPE



### A propos d'ECO2 INITIATIVE

ECO2 INITIATIVE est un cabinet 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.

## SOUTIEN



### L'ADEME EN BREF

L'Agence de l'Environnement et de la Maîtrise de l'Énergie (ADEME) participe à la mise en œuvre des politiques publiques dans les domaines de l'environnement, de l'énergie et du développement durable. Elle met ses capacités d'expertise et de conseil à disposition des entreprises, des collectivités locales, des pouvoirs publics et du grand public, afin de leur permettre de progresser dans leur démarche environnementale. L'Agence aide en outre au financement de projets, de la recherche à la mise en œuvre et ce, dans les domaines suivants : la gestion des déchets, la préservation des sols, l'efficacité énergétique et les énergies renouvelables, les économies de matières premières, la qualité de l'air, la lutte contre le bruit, la transition vers l'économie circulaire et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

L'ADEME est un établissement public sous la tutelle conjointe du ministère de la Transition écologique et solidaire et du ministère de l'Enseignement supérieur, de la Recherche et de l'Innovation. [www.ademe.fr](http://www.ademe.fr) / @ademe

## LES PARTENAIRES

L'application est une application collaborative. Participent notamment :



Too Good To Go : l'application anti-gaspi



Bon Pour Le Climat : l'association accompagne les restaurateurs dans leurs pratiques durables



YesWeGreen : expériences Green et insolites à Paris

## Des chefs engagés

François Pasteau, chef à l'Epi Dupin, auteur de « Manger et Cuisiner éco-responsable »

David Royer, chef aux Orangeries

Caroline Vignaud, cheffe et nutritionniste chez Foodchéri

Gaëtan Berthelot, chef de cuisine

Jean-Philippe Cyr, blogueur de La Cuisine de Jean-Philippe, auteur de « The buddhist Chef »

## \*Sources

- L'alimentation durable, c'est l'ensemble des pratiques alimentaires qui visent à nourrir les Hommes en qualité et en quantité, aujourd'hui et demain, dans le respect de l'environnement.
- ADEME
- FAO The State of World Fisheries and Aquaculture - <http://www.fao.org/3/a-i3720e/index.html>



# Etiquettable®

- *Le Monde* : [http://www.lemonde.fr/economie/article/2016/02/08/vous-depensez-100-euros-dans-l-alimentaire-combien-vont-aux-agriculteurs\\_4861337\\_3234.html](http://www.lemonde.fr/economie/article/2016/02/08/vous-depensez-100-euros-dans-l-alimentaire-combien-vont-aux-agriculteurs_4861337_3234.html)
- *Que choisir* : <http://www.quechoisir.org/alimentation/decryptage-sante-et-alimentation-infographie-les-chiffres-des-du-desequilibre-alimentaire>

## CONTACT

Mail : <mailto:communication@etiquettable.com>

Site web : [etiquettable.eco2initiative.com](http://etiquettable.eco2initiative.com)

Instagram : @etiquettable

Facebook : @EtiquettableFood

Tel : 06.34.99.69.06

## MOTS CLES

#etiquettable

#gogreen

#alimentationdurable

#techforgood