



ACTEURS DE LA FOOD

S'engager durablement contre le réchauffement climatique



greenly

Introduction

La production alimentaire est responsable d'un quart des émissions de gaz à effet de serre dans le monde. Chaque année, un habitant de l'Hexagone produit l'équivalent de 10 tonnes de CO₂, dont 2,4 tonnes générées par son alimentation. Pour rappel, notre planète accueillera 2 milliards d'êtres humains supplémentaires d'ici moins de 30 ans... Alors même que celle-ci se réchauffe, que les gelées mettent les cultures agricoles en péril, que les sols s'épuisent et que l'eau pourrait venir à manquer... En bref : notre alimentation doit changer !



Alexis **Normand**
CEO de Greenly

“

Dans la food, les pratiques évoluent progressivement vers un modèle plus durable. Pour preuve : en 15 ans, l'empreinte carbone de la filière a été réduite de 20 %. Par ailleurs, on voit régulièrement émerger de nouveaux acteurs engagés en faveur d'une alimentation qui soit à la fois durable et de bonne qualité.



Selon le baromètre réalisé par Greenly, une entreprise sur trois n'a pas encore de budget dédié à la RSE, et 31 % des PME voient leurs émissions de gaz à effet de serre augmenter. Pourtant, il est tout à fait possible d'initier une stratégie qui soit accessible de tous : éleveurs, pêcheurs, agriculteurs, distributeurs, restaurateurs, acteurs de la food tech, etc.

Des leviers faciles à mettre en œuvre existent, notamment en vue de réduire son empreinte carbone, et ce, à différents niveaux : production, transformation, énergie, emballage, transport...

En outre, des financements existent pour accompagner la transition écologique et énergétique des TPE et PME : entre 10 000 et 1M€ pour le Prêt Vert accordé par Bpifrance et l'ADEME, de 10 000 à 500 000€ pour le Prêt Economies d'Energie (PEE), etc.

Pensez-y !



Table des matières

1	Les bonnes pratiques environnementales		5
2	L'impact de l'alimentation sur les écosystèmes		7
3	L'empreinte carbone de l'alimentation en France		9
4	De la production aux consommateurs : les repères de l'ADEME		10
5	Réaliser un bilan carbone dans la food		12
6	5 bonnes raisons d'y aller !		13
7	Piloter ses émissions carbone pour mieux les réduire		15
8	Comment faire ?		14
9	Au-delà du bilan carbone, Greenly vous propose une démarche d'amélioration		17
10	Ils témoignent : Foodchéri et Foodvisor		19
11	Quels leviers pour vous ?		27
12	Changer son comportement et se mettre en marche simplement		34



Et si nous révisions nos process, nos usages et nos consommations ? Avant les années 50, la plupart de nos protéines provenaient des légumineuses et non de la viande. Alors : va-t-on revenir à un usage plus réguliers des lentilles ? Pourquoi pas. Après tout, les légumineuses permettent en outre de fixer l'azote dans le sol et sont sources de nombreux bienfaits pour la biodiversité.

Par ailleurs, des idées et des solutions émergent d'ores et déjà à tous les échelons : que ce soit au niveau des agriculteurs, des industriels, des restaurateurs, des distributeurs, des transporteurs, des acteurs de la food delivery, etc. Jusqu'au consommateur lui-même, qui est de plus en plus sensibilisé à l'importance de manger "éco-responsable" et de végétaliser son assiette.

Oui, chacun a un rôle à jouer dans la lutte contre le réchauffement climatique.

On vous explique tout !

Comme +1000 entreprises, ils ont confié la réalisation de leur Bilan Carbone à Greenly

thiriet



GROUP VITALREST
LE RESTAURATEUR SANTÉ AU CŒUR DE VOTRE RÉGION



Stella
Bernrain

FoodChéri.



Le Fondant
BAULOIS®



Pernod Ricard

Duclot .

QUÏTOQUE

1

Les bonnes pratiques environnementales

Et vous, où en êtes-vous ?

Votre conviction

- Avez-vous déjà mesuré l'empreinte carbone de votre alimentation ?
- Savez-vous que le bœuf pèse lourd (1/3 des émissions alimentaires par personne) ?
- Savez-vous que sans se priver, il est préférable de favoriser les volailles ou le porc ?
- Privilégiez-vous les achats issus d'une production locale ?

Vous et votre territoire

- Savez-vous que d'ici 2030, l'UE et ses Etats membres devront avoir réduit de 55 % les émissions de gaz à effet de serre par rapport aux niveaux de 1990 (ce qui impactera tous les secteurs d'activité) ?
- Avez-vous mené une analyse des risques et des opportunités dans votre région ?
- Effectuez-vous des investissements locaux en faveur de la préservation de la biodiversité ?

Vous et votre entreprise

- Savez-vous qu'il existe des avantages compétitifs à planifier sa stratégie environnementale ?

DO YOU KNOW
YOUR CARBON
EMISSIONS?

1 Les bonnes pratiques environnementales

Et vous, où en êtes-vous ?



Vous et votre démarche environnementale

- Savez-vous que le bilan carbone est déterminant pour évaluer l'ensemble des émissions de gaz à effet de serre que vous produisez sur une année ?
- Vos choix d'emballage (papier, carton, verre, plastique) ont-ils été réalisés suite à la réalisation d'une ACV (Analyse de Cycle de Vie), seule exercice pertinent pour évaluer son impact environnemental ? Avez-vous pensé à son poids - facteur important lors du transport ?
- Savez-vous ce que représente la partie "transport" au sein de votre activité ?
- Recyclez-vous ? Triez-vous ?
- Sélectionnez-vous les produits que vous utilisez à partir de leur bilan carbone ? De leur origine locale ? De l'engagement des producteurs ? Ou de celui des fournisseurs ?
- Communiquez-vous sur ce que vous faites ?
- Considérez-vous que votre activité génère du gaspillage ?
- Avez-vous une charte fournisseurs qui assoit l'écologie au centre de leur démarche ?
- Travaillez-vous à l'éco-conception de vos produits et services ?
- Utilisez-vous des énergies renouvelables ?
- Remettez-vous en question les produits sélectionnés, les process, les emballages et les modes de transport ?
- Connaissez-vous l'impact des énergies utilisées (eau, chauffage, climatisation, transport, etc.) ?

2 L'impact de l'alimentation sur les écosystèmes



En 2012, les émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation des ménages français s'élèveraient à 163 Mt CO₂ eq., soit 24 % de leur empreinte carbone (source ADEME). Il s'agissait alors du 2ème poste de consommation carbone derrière les transports.

Parmi les principales sources de pollution identifiées, on trouve :

- la transformation des paysages en terres agricoles et d'élevage (déforestation, modification de la composition carbonique des sols) ;
- le recours aux engrais synthétiques et aux pesticides ;
- la gestion des engrais naturels (fumiers) et les émissions liées aux animaux ;
- la réduction de la part des zones humides (lesquelles disparaissent trois fois plus vite que la forêt), lesquelles produisent un quart de la productivité primaire (c'est-à-dire la base de la chaîne alimentaire).

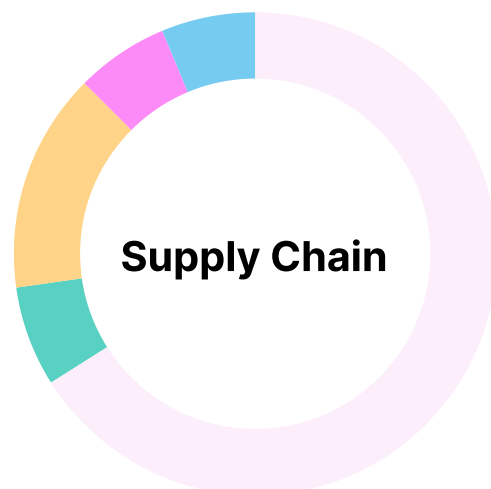
De plus, la production agricole en France fait face à un déséquilibre : la consommation de viande et de lait mobilise plus de 80 % de la surface agricole utile, nécessaire à la totalité de notre alimentation. Outre les rejets de méthane et de protoxyde d'azote, l'Hexagone importe donc des produits alimentaires au détriment de produits agricoles locaux.

Or, les aliments d'origine animale polluent davantage que les céréales, les fruits et les légumes. L'ADEME recommande ainsi une évolution vers une alimentation moins carnée et la réduction du recours aux intrants azotés.

Alimentation=24%

Empreinte carbone des ménages français

Ventilation de l'empreinte carbone dans le secteur de la food



- Production agricole
- Consommation à domicile
- Distribution et restauration
- Transport
- Transformation des aliments



Les importations - et plus globalement le transport de denrées alimentaires - pèsent sur l'environnement. Au total, en France, le transport de produits alimentaires aura généré 22 millions de tonnes de CO₂. D'après l'Ademe, 23 % de ces émissions provien-draient de produits d'origine domestique, 15 % d'origine européenne et 62 % du reste du monde. Enfin, la transformation des aliments et l'utilisation d'emballages ont également une influence sur la planète. Par exemple, l'Ademe estime que plus de la moitié des boissons consommées sont embouteillées.

Réduire la demande énergétique : une première étape incontournable dans les stratégies de réduction des émissions de GES (limitation des besoins ou mesures d'efficacité énergétique).



La pêche n'est pas en reste. Le chalutage de fonds a notamment un impact très important sur les écosystèmes : il représente 26 % de la pêche dans le monde. Peu sélective, jusqu'à 70 % des captures sont rejetées, mortes ou agonisantes, parce qu'elles étaient des espèces dont on ne voulait pas. Outre la destruction de la faune et de la flore, le carbone emprisonné par les océans est rejeté dans l'atmosphère. Or, les océans jouent un rôle majeur dans la dynamique du climat, absorbant 93 % de la chaleur qui s'accumule dans l'atmosphère terrestre et un quart du dioxyde de carbone (CO₂) émis par les combustibles fossiles.

3

Empreinte carbone de l'alimentation en France

Chiffres clés



À titre comparatif :

Produire **1 kg de bœuf** émet **60 kg** de CO₂, contre **1 kg de CO₂** pour 1 kg de céréales.

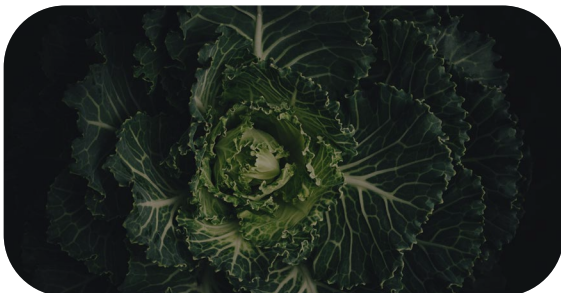
Produire 1 kg d'agneau ou de fromages émet **20 kg de CO₂**, contre **6 à 7 kg de CO₂** par kilo de volaille et de porc.

Les fruits et légumes qui ne sont pas de saison sont cultivés dans des serres chauffées qui génèrent **10 à 20 fois** plus de GES.

1/3 de la nourriture produite est perdue ou gaspillée, soit **8%** des GES dans le monde.

Les haricots verts produits localement génèrent en moyenne **1 kg de CO₂**, contre **23 kg de CO₂** pour ceux qui sont importés en avion.

1 bœuf
= **6 tonnes** de CO₂
= **1 tour** du monde en avion



Un Français consomme en moyenne **2 fois** plus de protéines animales que nécessaire.

4

Food : de la production aux consommateurs

Les repères de l'Ademe



Production agricole et transformation destinée à la consommation intérieure

- En France la surface agricole est de 28 Mha.
- La consommation de viande et de lait en mobilise plus de 80 %.
- La moitié de la consommation d'énergie de l'agriculture est de l'énergie indirecte (liée aux intrants et aux équipements).
- Le contenu carbone des produits agricoles exportés excède le contenu carbone des produits importés, ce solde positif est d'environ 8 % des émissions de GES de l'agriculture française.
- A l'exception des fruits, légumes et produits de la mer frais, l'essentiel des produits que nous consommons a subi une transformation. La consommation d'énergie qui y est liée est du même ordre de grandeur que la consommation d'énergie de l'étape agricole. En revanche, les émissions de CO2 sont 10 fois plus faibles du fait notamment de l'importance des émissions de méthane et de protoxyde d'azote, de l'agriculture.

3 350 km



parcourus en moyenne,
par un produit avant d'arriver
dans notre assiette !

La demande de transport de marchandises liées à l'alimentation

L'alimentation des ménages en France générerait un trafic de 201 milliards de t.km par an. Si la majorité est du transport maritime (57 %), les émissions à la tonne de ce mode de transport étant plus faibles que celles du transport routier, ce dernier est à l'origine de l'essentiel des émissions du transport de produits alimentaires (83 %).

- Les aliments produits en France représentent 23 % du trafic seulement, mais 47 % des émissions.
- L'avion représente seulement 0,5 % des transports, mais son impact en termes d'émissions de CO2 est significatif (5 %).
- Le transport des aliments pour animaux pèse pour 1/3 du trafic total (en majorité des tourteaux) et 19 % des émissions de CO2. Les fruits et légumes représentent 1/4 du trafic total, et 31 % des émissions, première catégorie en termes d'émissions liées au transport.

La consommation alimentaire

- Un individu en France ingère chaque jour environ 2,4 kg d'aliments, dont la moitié d'aliments solides et la moitié de boissons.
- Parmi les aliments solides, on compte 2/3 de produits d'origine végétale (produits céréaliers, fruits et légumes) et 1/3 de produits d'origine animale (lait, viande principalement)
- La part des fruits et légumes importés dépasse 40 % pour certains produits tels que les tomates, les concombres, les pêches/nectarines et le raisin de table (hors agrumes et bananes non produits en métropole). Ils constituent l'un des principaux postes de transport de denrées alimentaires, juste après l'alimentation animale.
- La consommation journalière de boissons (1 268g/jour/personne) est dominée par l'eau ingérée dont la moitié est de l'eau en bouteille.

**50% de l'eau
consommée est en
bouteille**

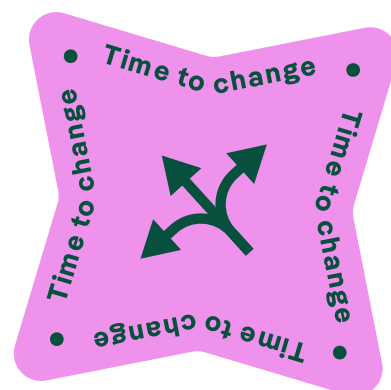
**1 repas
hors domicile
= 2x plus d'émissions
qu'à domicile**

Distribution de produits alimentaires et préparation des repas au domicile et en restauration hors domicile

- La consommation d'énergie des petits établis-sements dédiés à l'alimentation (restaurants, petits commerces, cafés, traiteurs) est simi-laire à celle de la grande distribution et du commerce de gros, de l'ordre de 20 TWh chacun. Cependant les émissions des petits établissements sont plus élevées en raison de l'importance de la fonction cuisson et de l'usage du gaz.
- La restauration collective dans les établis-sements d'enseignement, les hôpitaux et les maisons de retraite, pèse pour 13 % des émissions du tertiaire.
- Un repas hors domicile émettrait près de deux fois plus d'émissions qu'un repas au domicile.

Déplacement des ménages pour leurs achats et la restauration

- 1 360 km/personne/an sont parcourus pour les achats alimentaires et la restauration hors domicile, induisant l'émission de 8,5 Mt CO₂ par les ménages.
- De l'ordre d'un repas sur sept est pris hors domicile, soit 19 % des 1 360 km parcourus.



5 Réaliser un bilan carbone dans la food



Pourquoi ?

Pour avoir un outil stratégique d'aide à la décision!

De nombreux leviers peuvent permettre de limiter son empreinte carbone : réduire ses déchets, baisser sa consommation d'électricité, évoluer vers une mobilité plus durable ou réduire l'impact de ses activités sur la santé...

Il permet également d'avoir des arguments en cas de demande de financement auprès de banques ou d'investisseurs pour développer votre activité.

L'Ademe peut subventionner de 50 à 70 % les frais liés à votre bilan carbone, selon la taille de votre entreprise.

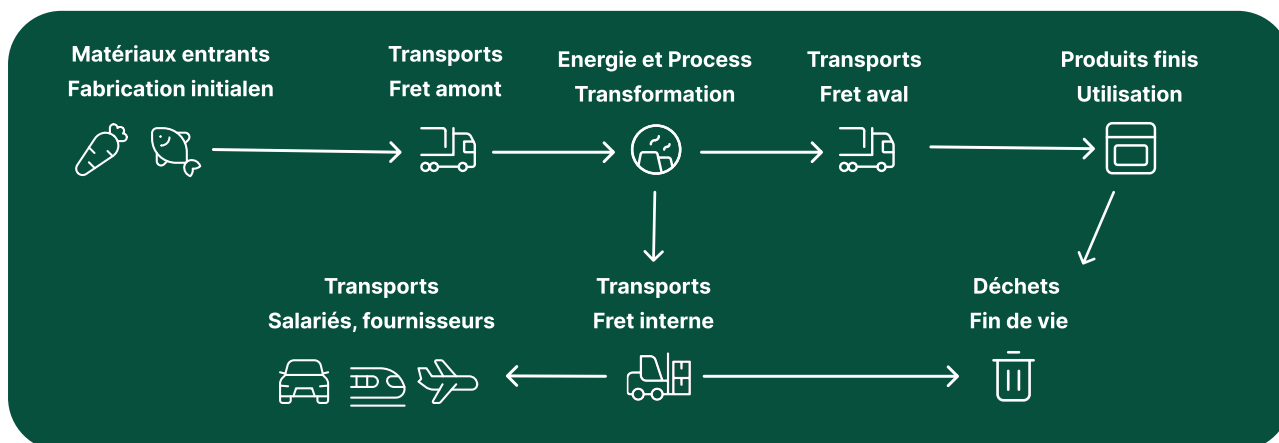
De quoi s'agit-il ?

Il s'agit en fait de mesurer la quantité totale d'émissions de gaz à effet de serre (GES) de l'entreprise. Dioxyde de carbone, protoxyde d'azote, ozone troposphérique, vapeur d'eau, méthane... Tous ces composants gazeux, naturellement présents dans l'atmosphère, augmentent notamment du fait des activités humaines.

Comment mesurer l'impact dans la food ?

L'expertise développée par Greenly permet de mesurer le bilan carbone des aliments. Il prend en compte différents critères : les méthodes de production agricole, les techniques d'extraction éventuelles, la transformation des produits, leur transport (routier, aérien, maritime...), la déforestation potentiellement engendrée, et leur emballage.

Greenly vous aide à connaître la part de votre bilan carbone associée à la nourriture, à vos déplacements, à vos consommations d'énergies, à votre flotte de véhicules, à vos outils numériques, à l'amortissement de vos bâtiments, etc.



6 5 bonnes raisons d'y aller!



1

Améliorer son impact environnemental

La législation évolue. Faire le choix d'œuvrer pour l'environnement plutôt que d'y être contraint est un signal fort à envoyer aux parties prenantes. Le gaspillage des ressources coûte cher.

2

Répondre aux problématiques de santé environnementale

Une alimentation plus respectueuse de l'environnement aura des effets positifs sur la santé des écosystèmes et la nôtre !

3

C'est simple de s'engager

Greenly peut analyser l'impact des émissions carbone, à partir de vos documents et factures et va scruter tous les postes d'énergie, de transformation, de déplacement, d'informatique. Cela permet de calculer le bilan carbone tout au long de l'année et de façon autonome.



4

C'est facile de réduire ses émissions

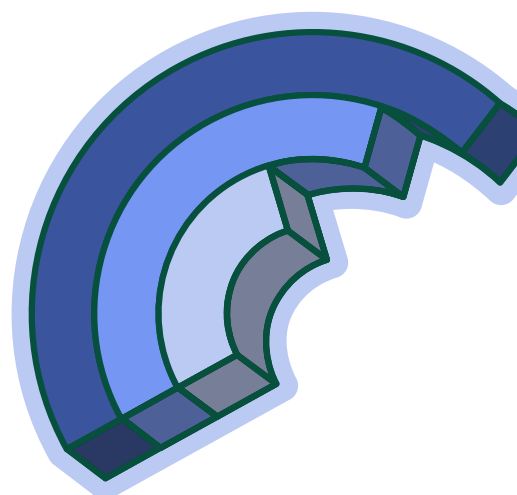
Une fois le bilan réalisé, les premiers plans d'actions se dégagent. Il existe des solutions techniques, simples et opérationnelles. Certaines peuvent être déployées rapidement avec un impact important : modifier son sourcing, calculer l'ACV de son produit, changer l'emballage, réduire ses énergies (chaud, froid, chauffage, éclairage, climatisation), modifier son cloud ou son stockage, revoir ses modes de transport ou de livraison. Si les investissements préconisés à la suite d'un audit carbone sont réalisés, les économies d'énergie peuvent permettre, selon la nature de l'activité, jusqu'à 30 % d'économies et peuvent dépasser les 50 % pour la part de consommation liée au bâtiment.



5

Et pour les acteurs de la food ? Développer un avantage compétitif

Proposer des produits et des services bas carbone est un argument de vente. C'est aussi un argument de marque employeur qui répond aux attentes des salariés. Et cela vaut le coup ! On constate +18 % de retour sur investissement pour les entreprises qui prennent en compte les enjeux du changement climatique par rapport à la moyenne !



7

Piloter ses émissions carbone pour mieux les réduire

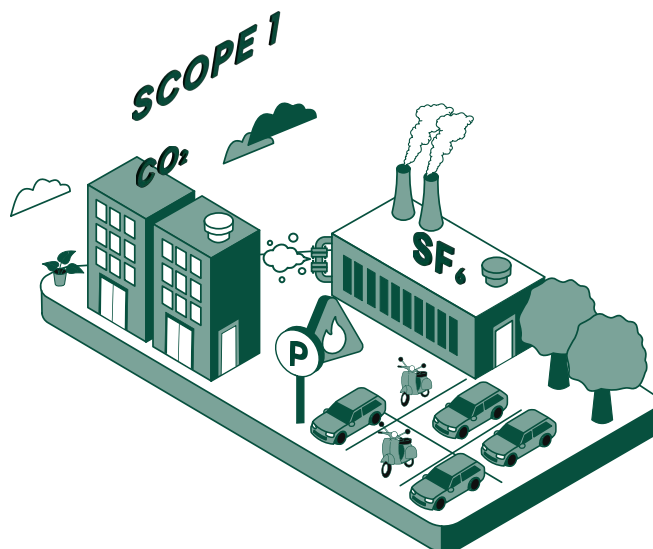


D'où proviennent les émissions carbone ?
Connaître leur provenance, c'est déjà progresser et cela va vous permettre de vous engager en travaillant les 3 scopes.

SCOPE 1

Émissions directes émises par l'activité

- déplacements professionnels (véhicules détenus par l'entreprise)
- climatisation
- émissions liées aux procédés chimiques
- épandage d'engrais chimiques
- Par exemple : chauffage dans les locaux, les émissions des véhicules détenus par l'entreprise, etc.

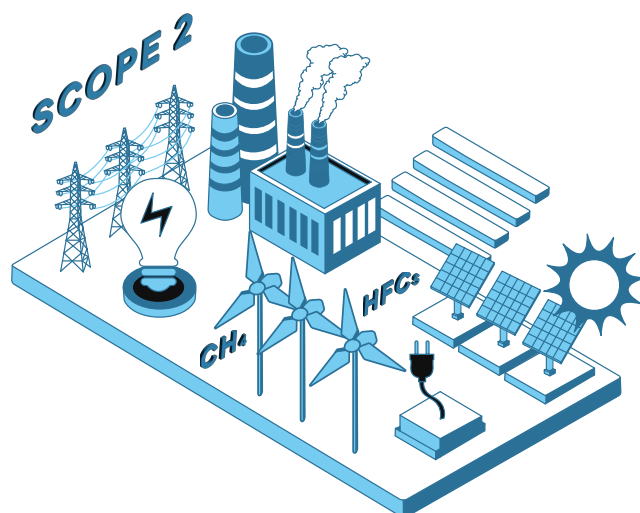


SCOPE 2

Émissions indirectes liées à l'énergie

Elles sont liées à la production d'électricité, de chaleur ou de vapeur importée pour l'activité.

- chauffage (électricité, gaz, réseaux de chaleur)
- consommation électrique pour alimenter les machines



SCOPE 3

Autres émissions indirectes

C'est la majorité des émissions produites par l'entreprise :

- politique d'achat responsable
- trajets domicile - travail
- recyclage
- livraison
- achat de biens et de services
- amortissement du bâtiment
- usage / fin de vie des produits vendus



8 Comment faire ?



Étape 1.

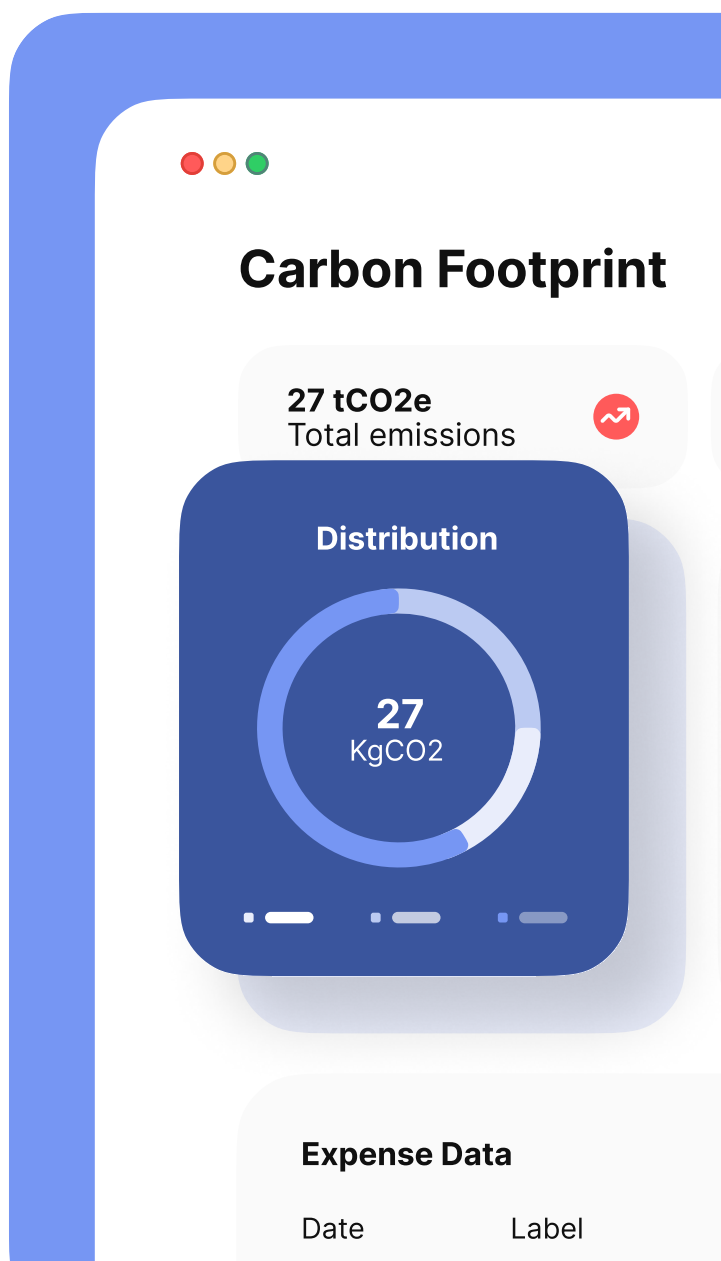
Entrer dans la démarche par l'audit

Vous pouvez vous appuyer sur les données gratuites de l'ADEME pour réaliser votre audit carbone. Mais cela prend du temps et nécessite d'allouer des ressources humaines à cette activité. Heureusement, des solutions existent pour digitaliser la comptabilité carbone des entreprises. Greenly permet par exemple le calcul de votre bilan carbone grâce à une solution digitalisée, qui analyse vos transactions en s'interfaçant avec vos fichiers des écritures comptables. Et tout est géré de façon autonome ! Le principal bénéfice offert par cette plateforme au-delà de la photographie du bilan carbone : la simplicité pour mettre en place une trajectoire Net Zero dans son entreprise, avec des plans d'actions sur mesure, et des projets de contribution.

Étape 2.

Analyser les données

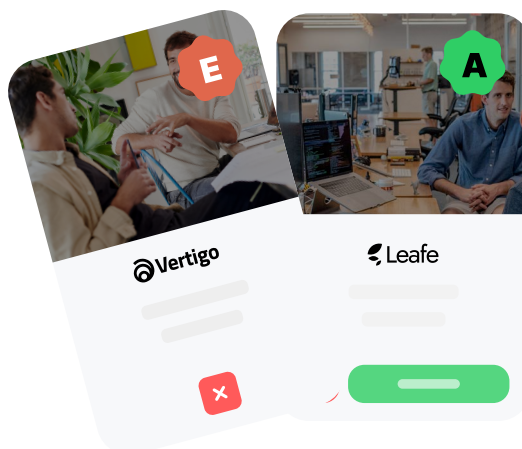
Le bilan carbone vous délivre des chiffres que vous n'aviez pas auparavant et vous offre la possibilité de les analyser très régulièrement. Vous réunissez vos équipes pour y réfléchir et en parler, et ainsi bâtir ensemble une stratégie.



Étape 3.

Bâtir une stratégie

Comment progresser ? Dans quel domaine ? Que prioriser ? À court terme ? À moyen terme ? À plus long terme ? Vous allez déterminer ce qui vous apparaît comme des axes d'amélioration dans votre entreprise. L'audit va permettre d'identifier des pistes d'économies liées à la consommation et aux émissions directes et indirectes, les postes prioritaires et les actions principales à mettre en place.



Étape 4.

Assurer le suivi

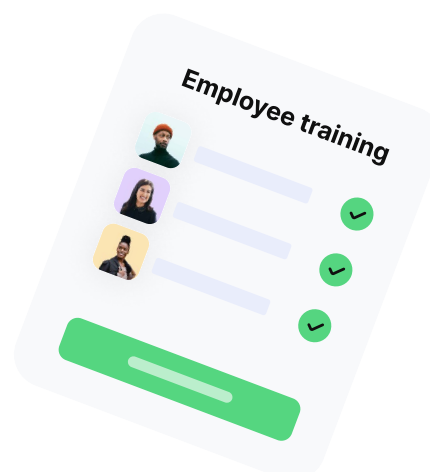
Progressiez-vous ? Un suivi régulier vous permettra d'entrer dans une démarche d'amélioration continue. Contrôlez très facilement et très régulièrement (par ex. tous les 2 mois), le suivi de vos dépenses, converties en économie carbone.



Étape 5.

Communiquer

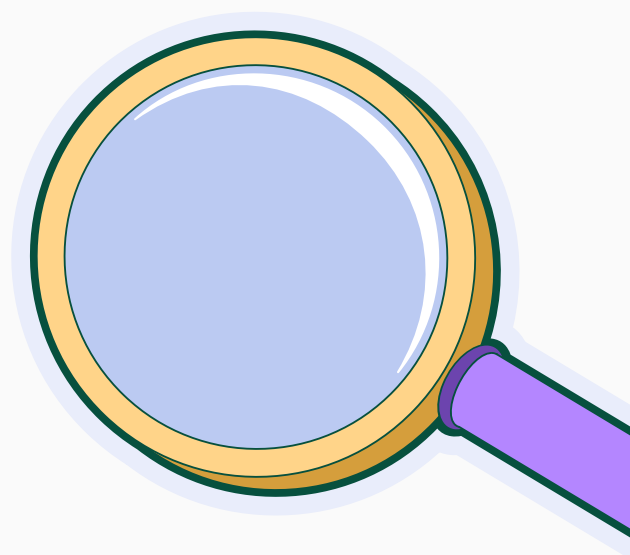
Fiers de vos résultats, vous pouvez les communiquer, les partager et les rendre visibles auprès de vos collaborateurs (newsletter, écrans, intranet...), auprès de vos partenaires, vos clients, vos prospects. Pensez à aborder ces sujets très régulièrement.



9

Au-delà du bilan carbone, Greenly vous propose une démarche d'amélioration

Avec sa plateforme web Greenly Corporate Impact, Greenly vous accompagne pour la réalisation de votre bilan carbone, avec une évaluation carbone digitalisée et économique. La méthodologie s'appuie sur vos factures afin d'identifier tout ce que vous utilisez. Une part de l'amortissement de leur construction vous est imputée au prorata de vos usages. Greenly s'appuie sur les données de l'entreprise en établissant un tableau de bord, automatise la collecte et l'analyse de nombreuses données sécurisées. Cette mesure est effectuée de façon très régulière pour agir sur les bons leviers au bon moment. À partir de la restitution personnalisée des résultats, vous identifierez les axes prioritaires et les solutions pour réduire efficacement les émissions. Les experts Greenly travaillent à apporter toujours plus de solutions digitalisées et toujours plus précises.



Carbon Footprint Supplier Engagement

1

Information

22%

des entreprises
à ce stade

2

Connected

43%

des entreprises
à ce stade

A 5-step Method

5

1

MESURER

Identifier les sources d'émission

« La démarche est lancée » ! Vous allez bientôt disposer d'un bilan carbone pour votre entreprise

Grâce à son support R&D, Greenly utilise les facteurs d'émissions les plus récents pour faire une analyse exhaustive de vos émissions (transformation, énergie, chauffage, électricité, refroidissement, logistique, transport, déplacement, numérique...)

Extraire du fichier des Ecritures Comptables (FEC)

-  Immobilisations (compte 200)
-  Dépenses fournisseurs (compte 400)
-  Charges (compte 600)

Intégrer d'autres données spécifiques (électricité, cloud services...)

-  Questionnaires employés
-  Analyse des factures
-  Analyse Cycle de Vie

→ La plateforme est connectée ! La démarche est lancée!

2

COMMENT?

Comment agir ?

« À partir du bilan carbone, Greenly identifie les leviers d'optimisation »

Sur la base d'une analyse, Greenly propose des plans d'actions personnalisés :

Agir sur le matériel, les produits, les fournisseurs, la logistique, le transport, les énergies, le matériel IT...

Sensibilisez vos consommateurs à votre démarche. Le nutriscore, c'est bien, place également à l'écoscore !

Automatic monitoring of emissions

- 1 Scope 1 : directes
- 2 Scope 2 : indirectes énergie
- 3 Scope 3 : indirectes hors énergie

A 5-step Method



3

J'AI UN PLAN

Déployer un plan d'actions

S'appuyer sur son bilan carbone pour définir un plan d'actions

« Vous disposez d'un plan d'actions »

Identifier les parties prenantes qui peuvent mettre en œuvre les actions et organiser des workshops « plan d'actions »

Certified



Net Zero Contributor

4

CONTRIBUER

Contribuer à la neutralité carbone

« Vous agissez pour l'environnement »

Il est possible de financer des projets certifiés, de labelliser votre entreprise et viser la neutralité carbone



5

SE SUIVRE

Suivre et améliorer en continu

« Vous êtes dans une démarche d'amélioration que vous suivez régulièrement »

Greenly vous propose des outils qui vous permettent de suivre en continu vos émissions pour évaluer l'impact de vos plans d'actions

10 Ils témoignent

L'exemple Foodchéri



FoodChéri.

FoodChéri est un restaurant 2.0 qui a pour mission de simplifier le "mieux manger" pour les citoyens avec une cuisine authentique et saine accessible en un éclair, à des prix très attractifs. Conscient de l'impact de l'alimentation sur l'environnement, FoodChéri réalise son premier bilan carbone complet afin d'agir concrètement pour limiter ses émissions identifiées.

Objectifs

1. Réaliser un premier Bilan GES simplement
2. Comprendre l'impact de ses activités
3. Engager son écosystème dans la réduction de ses émissions

2016

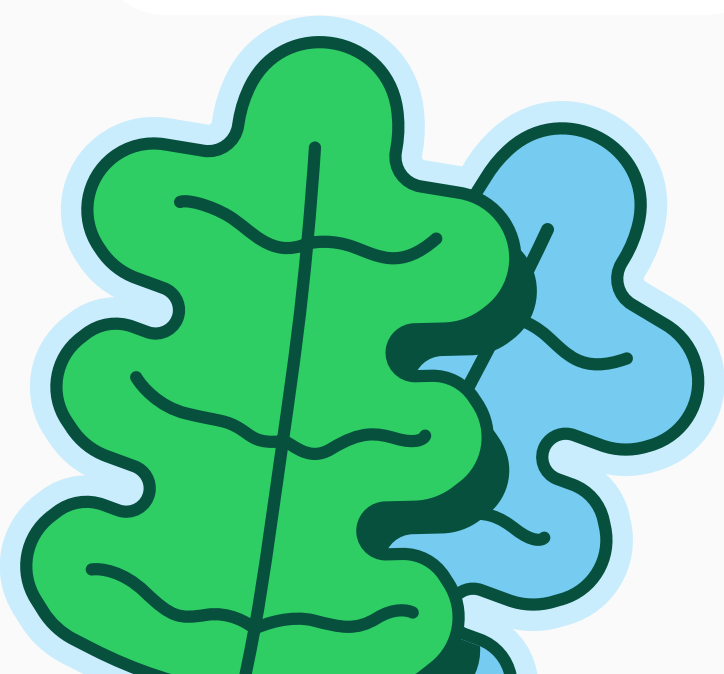
Date de création

220

Nombre de salariés

2020

Année analysée



Quels sont les engagements RSE de FoodChéri ?

« Nous avons mis en place au sein de FoodChéri une équipe dédiée à la réduction permanente de notre empreinte carbone, pour être actif et efficace sur ce sujet. FoodChéri a fait le choix depuis sa création de proposer une carte à 50% végétarienne. Nous avons décidé d'aller plus loin en arrêtant de cuisiner le bœuf, le cabillaud et l'avocat. Leur point commun : ils sont sur le podium des aliments préférés des Français, et sont par conséquent trop consommés. Un bœuf représente 6 tonnes de CO₂, soit un tour du monde en avion. Le cabillaud est l'emblème de la pêche intensive. Un kilogramme d'avocats nécessite 1 000 litres d'eau, dans des pays lointains où elle manque déjà. La cuisine de FoodChéri a ainsi revu ses recettes. On a aussi été les premiers à lancer l'Eco-Score, un indicateur qui vous informe sur l'impact environnemental d'une recette.



De nombreuses autres actions viennent s'ajouter à notre liste d'engagement : commandes auprès de producteurs indépendants et de coopératives qui partagent nos valeurs, approvisionnement en fruits et légumes de saison, en céréales bio et en viande labellisée, emballage 100 % eco-friendly...

Grâce à notre association avec certains partenaires tels que Phenix et Too Good to Go, on a déjà sauvé près de 39 000 repas, c'est plus de 38 tonnes de déchets en moins et 95 tonnes de CO₂ évitées. »



Foodchéri veut réduire ses émissions

“

Nous avons formalisé et mis en place des plans d'actions pour réduire nos émissions. Par exemple, Foodchéri a fait le choix de ne plus vendre de viande rouge ce qui est le levier d'action de réduction des émissions le plus efficace pour une entreprise de l'agroalimentaire.

“On est conscients que notre alimentation a un impact sur notre santé, notre planète et nos communautés. Un impact, ce n'est pas forcément négatif. Chez FoodChéri, on fait tout pour qu'il soit positif. ”

Patrick Asdaghi
CEO & FoodChéri Founder

Résultat 2020



Rappel du Bilan Carbone de Foodchéri

7689

A/R Paris New-York

687

En nombre de Français

3417

Ha. forêt pour
compenser



Ils témoignent

L'exemple Foodvisor



Foodvisor est une application mobile de suivi nutritionnel. Grâce à une technologie de reconnaissance visuelle, une photo de votre repas permettra d'identifier les aliments et calories qu'il contient. Les utilisateurs peuvent ensuite bénéficier d'un suivi nutritionnel de la part de professionnels, et de conseils pour manger sain et équilibré.

Objectifs

1. Réaliser un premier Bilan GES simplement
2. Comprendre l'impact de ses activités
3. Engager son écosystème dans la réduction de ses émissions

Quels sont les engagements pour réduire l'empreinte carbone ?

Tout vient de la conviction personnelle des fondateurs ! A titre personnel, plusieurs d'entre nous suivent leur impact carbone. Il était intéressant de voir l'impact que l'on pouvait avoir dans notre activité et dans la société que l'on a créée.

La solution Greenly apparaissait sur les différents réseaux sociaux, comme la solution qui était la plus simple et la plus automatisée, donc ça pouvait nous faire une bonne première idée de notre impact carbone. Leur expertise sur l'impact carbone du numérique a pesé dans la balance, parce qu'on savait, on avait déjà une idée du fait que l'impact du numérique allait être l'impact principal pour Foodvisor.

2015

Date de création

17

Nombre de salariés

2021

Année analysée

L'expertise de Greenly sur l'empreinte carbone du numérique a permis de démontrer qu'il s'agissait de l'un de nos postes principaux d'émissions.

En effet, comme attendu, ce sont nos serveurs qui représentent le coût principal en bilan carbone chez Foodvisor. Mais le bilan a également révélé quelque chose que l'on n'avait pas trop en tête, et notamment au niveau du scope : le fait que l'utilisation de notre application via l'envoi des photos à nos serveurs pour être analysées avait également aussi un impact non négligeable sur notre bilan carbone.

Foodvisor veut réduire ses émissions

La première chose que l'on est en train d'étudier, c'est de relocaliser nos serveurs en France, pour profiter du mix énergétique plutôt bas carbone de la France. Également, à la lumière de l'impact carbone de l'envoi des photos, on regarde pour diminuer la taille des photos que l'on envoie à nos serveurs. Aussi, on réfléchit à des manières de ne plus envoyer la photo, mais de déposer l'analyse directe

De plus, nos collaborateurs ont bénéficié de modules de sensibilisation dédiés et ont fait de la réduction de leurs émissions un réel engagement au quotidien. Nous avons choisi de limiter à notre échelle les émissions liées à l'achat de produits et aux immobilisations en favorisant l'achat de matériel informatique reconditionné ou encore en allongeant la durée de vie de nos équipements avant renouvellement.

“

“L'expertise de Greenly sur l'empreinte carbone du Numérique a pesé dans la balance puisque l'on savait qu'il s'agissait de l'un de nos postes principaux d'émissions.”

Yann Giret
CSO Foodvisor

Rappel du Bilan Carbone de Foodvisor

78,2

A/R Paris New-York

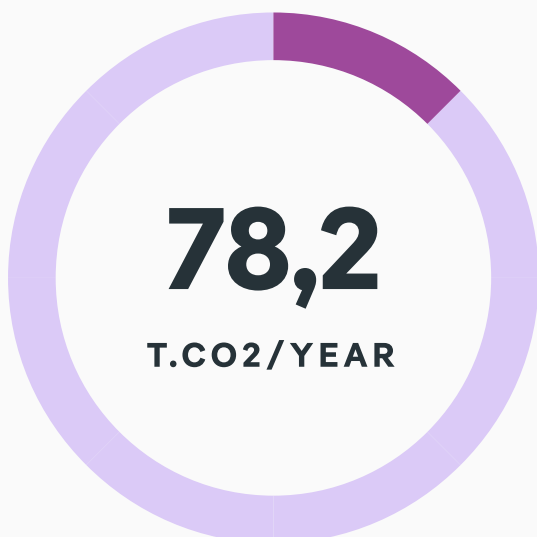
3,5

En nombre de Français

6

Ha. forêt pour compenser

Résultat 2021





11 Quels leviers pour vous?

Les acteurs de la food, issus du secteur de l'agroalimentaire ou de la restauration en livraison doivent faire évoluer leur offre pour répondre à de nouvelles attentes.

Comment permettre aux consommateurs de manger plus sain, tout en réduisant leur empreinte environnementale ?

Sourcer différemment

La question du sourcing des produits est un enjeu majeur.

L'agriculture représentait en 2019 environ 17 % des émissions de gaz à effet de serre en France, derrière les transports.



Selon les derniers chiffres clés du climat, édition 2022 publiés par le Service de la donnée et des études statistiques (SDES), les émissions nettes sur le territoire français s'établissent en 2019 à 405 Mt CO₂ éq, en baisse de 22 % par rapport à 1990. L'objectif est d'atteindre les - 40 % en 2030 par rapport à 1990. Les méthodes de production sont responsables des deux tiers des émissions de gaz à effet de serre de l'agriculture et sont donc le facteur le plus déterminant dans le calcul de l'empreinte carbone du secteur.

Parmi les leviers :

Sélectionner ses fournisseurs

Sélectionner les produits « bas carbone »

Réduire les produits ayant un impact carbone très élevé

Privilégier le bio

Diversifier & innover

L'industrialisation de notre agriculture a causé la disparition de 75 % de nos fruits et légumes. Et selon l'ONU, aujourd'hui notre alimentation repose sur 12 plantes et 5 espèces animales.

Il y avait autrefois 73 variétés de melons, il n'y en a plus qu'une ! La diversification, c'est bien pour la terre.

75 %
de nos fruits et légumes
ont disparu avec
l'industrialisation
de l'agriculture

L'assiette du futur ?

- Les insectes ont un taux de protéines proche de 75 %. Pourquoi ne pas en nourrir les animaux d'élevage ? L'avenir est aussi aux algues (un nutriment très complet et qui absorbe du CO₂).
- Pourquoi ne pas penser également aux produits fermentés à base de soja ?
- Ou légumineuses, comme lentilles et autres pois chiches, qui ne représentent aujourd'hui que 1 % de notre apport protéinique.



Privilégier des produits bio...

Pourquoi ? Outre les préoccupations concernant la santé par rapport aux pesticides, aux OGM et aux engrais chimiques, ceux-ci ont également un effet nocif sur l'environnement.

Les pesticides contribuent à la pollution de l'air, des sols et de l'eau et affectent le bien-être des êtres vivants - animaux et plantes - non seulement là où ils sont pulvérisés mais aussi dans les différents écosystèmes qu'ils infiltrent. La disparition des abeilles due à l'utilisation de pesticides néonicotinoïdes est par exemple particulièrement préoccupante, car ces pollinisateurs contribuent à 70 % des cultures et à 35 % de la production alimentaire.



Sourcer des produits labélisés bas carbone

Le Label bas carbone est utilisé pour certifier les projets qui séquestrent ou évitent les émissions de carbone. Actuellement, le ministère de l'Écologie a identifié six approches agricoles à faible émission de carbone :

« Carbon Agri » développé par Idele pour réduire les émissions de gaz à effet de serre des élevages bovins ;

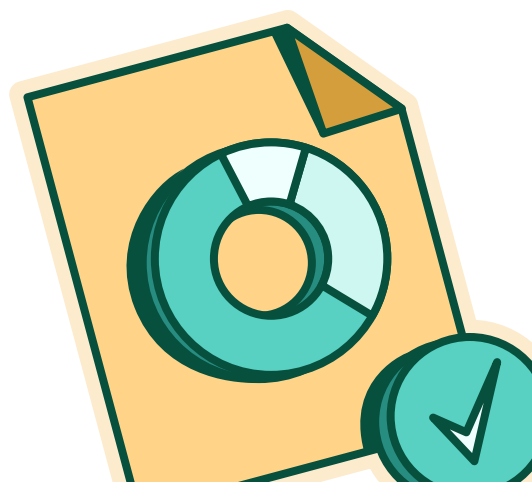
« Haie » développé par la Chambre de Commerce Agricole des Pays de la Loire ;

« Plantation Verger » développé par la Compagnie des Amandes ;

« Sobac'éco TMM », développé par Sobac, pour la gestion des intrants ;

« Ecométhane » développé par Bleu Blanc Cœur. Son objectif est de réduire les émissions de méthane issues de la digestion en élevant des vaches ;

Enfin, l'approche « grandes cultures » imaginée par Arvalis, Terres Inovia, ITB, ARTB et Agrosolutions vise à réduire les émissions des activités de grandes cultures.



... Bio et de saison!

Outre une meilleure qualité, les fruits et légumes de saison permettent de limiter le stockage, notamment pour les trajets trop longs. Cependant, cela varie en fonction de la quantité expédiée.

Des caisses de 20 kg pour 80 km consomment plus de carbone que quelques tonnes par navire. Il faut donc faire la moyenne des différents vecteurs. Un bilan carbone peut vous éclairer à ce sujet. À titre d'exemple, une tomate produite sous serre chauffée émet 7 fois plus de GES que lorsqu'elle est cultivée en saison.

SEE BEYOND

Développer des circuits courts et la production locale

Les circuits courts permettent de limiter l'impact carbone des transports.

Attention cependant aux problématiques de déforestation et aux ressources utilisées pour la production : eau, consommation d'électricité et de combustibles fossiles.

Selon l'ADEME, une salade cultivée sous serre chauffée en Allemagne en hiver émettra deux fois plus de gaz à effet de serre qu'une salade produite en plein air en Espagne – 240 g d'équivalent CO₂ versus 510 g – ceci même en prenant en compte les émissions liées au transport de la salade espagnole vers l'Allemagne.

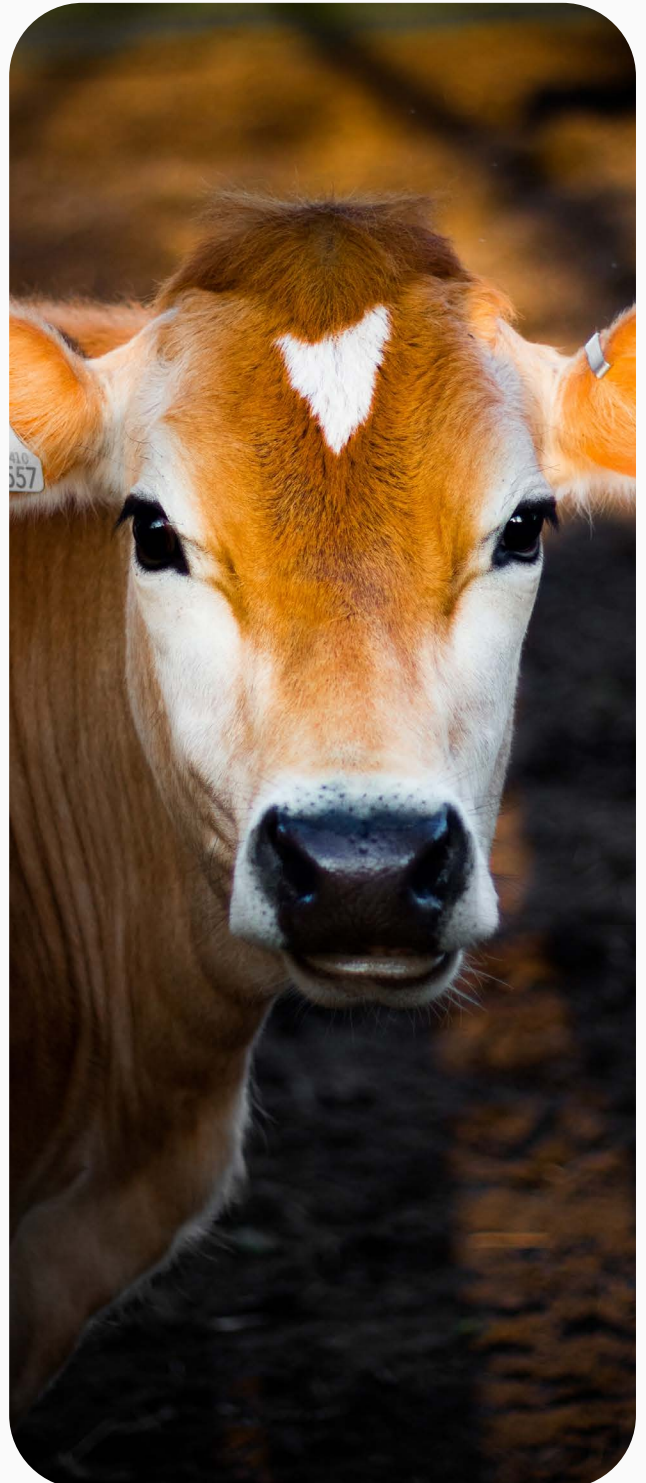


Transformer autrement

Limiter les quantités de viande dans les préparations

L'élevage est à l'origine de près des 2/3 des gaz à effet de serre d'origine agricole et de 78 % des émissions agricoles de méthane, un GES environ 30 fois plus puissant que le CO₂ (source FAO 2015). Par exemple, 100 grammes de protéines de bœuf de boucherie (ce qui équivaut à environ 400 g de steak) entraînent en moyenne la libération de l'équivalent de 50 kg de CO₂ dans l'atmosphère, c'est à dire autant qu'une voiture roulant pendant 450 km ! Pour une même quantité de protéines, les légumes secs génèrent entre 0,4 et 1,2 kg eq CO₂. L'empreinte carbone moyenne de la volaille est 9 fois moins élevée que celle du bœuf (de boucherie).

La première source de gaz à effet de serre est la production d'aliments pour animaux (42 %), qui comptabilise les émissions associées aux cultures dédiées et à la fabrication des aliments, mais aussi celles dues au « changement d'usage des sols ». Nourrir les bêtes qui nous nourrissent est en effet une des raisons majeures de la déforestation, ce qui alourdit le bilan carbone de la viande. La consommation d'énergie au sein des élevages et en aval ainsi que les émanations des effluents (fumier, lisier...) comptent respectivement pour 17 % et 19 % des émissions de GES.



Privilégier un packaging efficace et éco-conçu

Selon l'ADEME, l'emballage représente en moyenne 8 % de l'impact carbone d'un produit. Il apparaît donc comme un levier à ne pas négliger pour les acteurs de la food, que ce soit dans l'agroalimentaire ou dans la restauration à emporter par exemple.

Pour bien choisir son emballage, il faut considérer le couple contenant-contenu sous plusieurs aspects :

- Sa nécessité pour protéger le produit : protège-t-il le produit ou vaut-il mieux privilégier le vrac ?
- Son adaptation au produit : ce qui est adapté pour la vente de ma salade l'est-il pour mon burger ?
- Son ergonomie : le design de l'emballage permet-il de ne pas laisser de produit dans l'emballage ?
- Sa durabilité : est-il produit avec des ressources renouvelables ? Est-il réutilisable ? Recyclable ? Est-il conçu en monomatériaux ? Le carton avec un film plastique ne permet pas de recycler le plastique par exemple.
- Sa légèreté : quel va être l'impact carbone de mon produit pendant la phase de transport ?

Des centres techniques industriels ou vos partenaires dans l'emballage peuvent vous accompagner en matière d'éco-conception et d'ACV.

Parmi les leviers :

- Revoir ses emballages et leur écoconception
- Faire calculer l'ACV



Optimiser ses consommations d'énergies

Au niveau des industriels de l'agroalimentaire, les process sont régulièrement optimisés. Dans le secteur de la restauration, les consommations d'énergies peuvent également être optimisées.

Une étude publiée par Nature Food révèle que jusqu'à 60 % de l'impact environnemental des aliments peut provenir de la cuisson, c'est le cas par exemple pour les pommes de terre, les carottes, les choux ou les oignons.

Pour la viande et le poisson, la cuisson représente 8 à 27 % des émissions en GES de l'aliment. Cette part est de 13 % pour le grillage du pain, 42 % pour la cuisson du tofu et 28 % pour la cuisson des légumineuses en conserve.

Les cuissons lentes au four sont particulièrement impactantes.

Et bien sûr, limiter les déchets pour éviter le gaspillage alimentaire !

Il existe des solutions pour éviter le gaspillage :
anticiper, travailler avec des partenaires, des associations...

Sources : www.verdura.fr, rapport ménages et environnement 2017, Ministère de la Transition écologique et solidaire.
Insee première – octobre 2015, Ademe

1kg

/jour en France

+1 à 2%

annuel

1/3

de notre nourriture part à la poubelle

20kg

Aliments jetés/an et par
personne dont
7kg emballés

400€/an

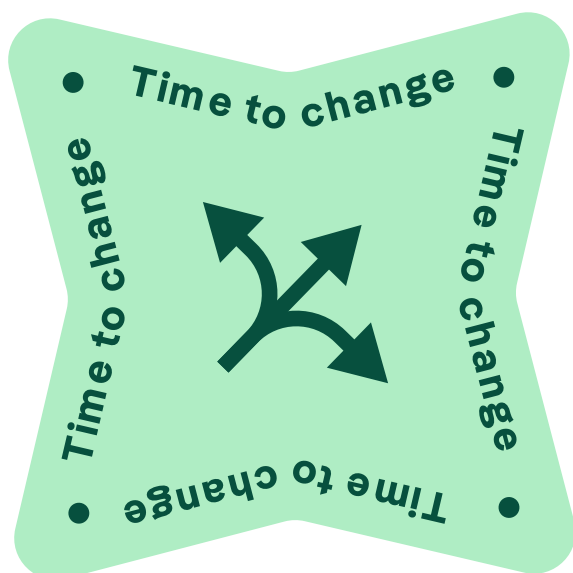
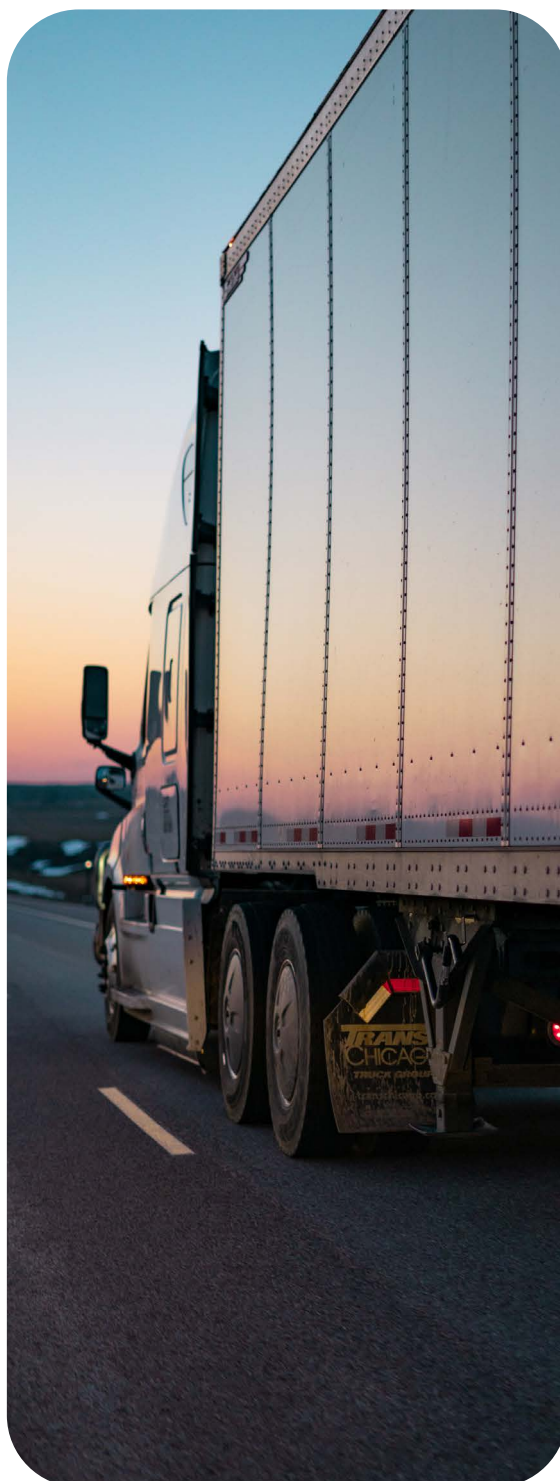
et par foyer

Repenser la distribution**Privilégier les transports les moins impactants**

Selon l'ADEME, dans l'alimentaire, le second secteur à l'origine des émissions totales de GES est le secteur des transports. En effet, les transports de marchandises et des transports des ménages dédiés à l'alimentation représentent 19 % de l'empreinte carbone totale, soit 30 MtCO₂.

Les transports routiers de marchandises sont à l'origine d'une large partie de ces émissions avec 23 MtCO₂ dont 43 % concernent des produits domestiques et 57 % des produits importés (en considérant le trajet total du pays d'origine au département français de destination).

Chercher à rapprocher les lieux de production des lieux de consommation est donc un enjeu majeur, y compris pour les produits transformés.



Le transport maritime représente près d'un tiers du trafic en t.km parcourues mais pèse beaucoup moins dans le bilan carbone (11 %) puisque les émissions à la tonne.km sont nettement plus faibles que pour le transport routier. A l'inverse, le transport aérien représente une faible part du trafic (0,5 %) mais relativement élevée des émissions du transport de marchandises (5 %).

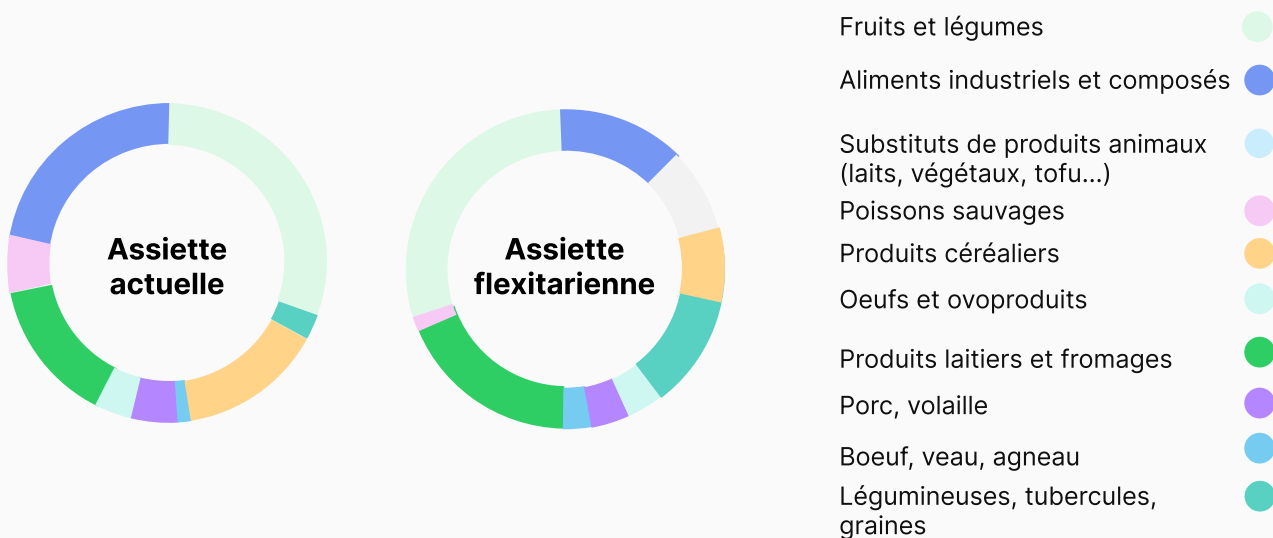
Environ 40 % des fruits et légumes que nous consommons en France viennent de l'étranger et sont majoritairement transportés par bateaux et par camions. Selon l'ADEME, le transport est le premier poste d'émissions de GES dans l'empreinte carbone des fruits.

Et la food delivery ?

Privilégiez les vélos cargo lorsque cela est possible !

Faire évoluer les consommateurs

De l'assiette actuelle à l'assiette flexitarienne



Types de régime

Régime alimentaire « classique »

136 kg CO2e/personne.mois

Régime alimentaire « flexitarien »

85,7 kg CO2e/personne.mois

12 Changer son comportement

Se mettre en marche simplement

Les choix des consommateurs et leurs demandes évoluent.
Chacun a un rôle à jouer sur l'impact carbone de l'alimentation.

Une consommation maîtrisée réduit

Les gaspillages



L'eau
L'énergie



Des terres agricoles
de manière intensive



d'engrais
pesticides



Les déchets



Le volume
d'emballages



L'émission de gaz
à effet de serre



Transport



LES BONNS RÉFLEXES ÉCO-ACHAT

- Préserver l'énergie et les matières premières
- Offrir une seconde vie à vos appareils électroménagers ? Donner ? Vendre ? Réparer ?
- Privilégier l'eau du robinet
- Réutiliser, faire la chasse au jetable
- Utiliser une lunch box lavable Privilégier une gourde plutôt que des bouteilles Privilégier les produits d'entretien moins impactants
- Penser usage avant de penser sur-consommation
- Ne pas stocker inutilement, ne pas gaspiller
- Eviter les produits emballés, acheter en vrac en utilisant vos propres contenants
- Se faire livrer "éthique" Petits commerces de proximité, circuits courts, plats de saison, livraison à vélo...

In the Kitchen

Privilégier la production de proximité selon le produit acheté

Acheter des fruits et des légumes de saison

1 fruit de saison local

Pétrole x 20

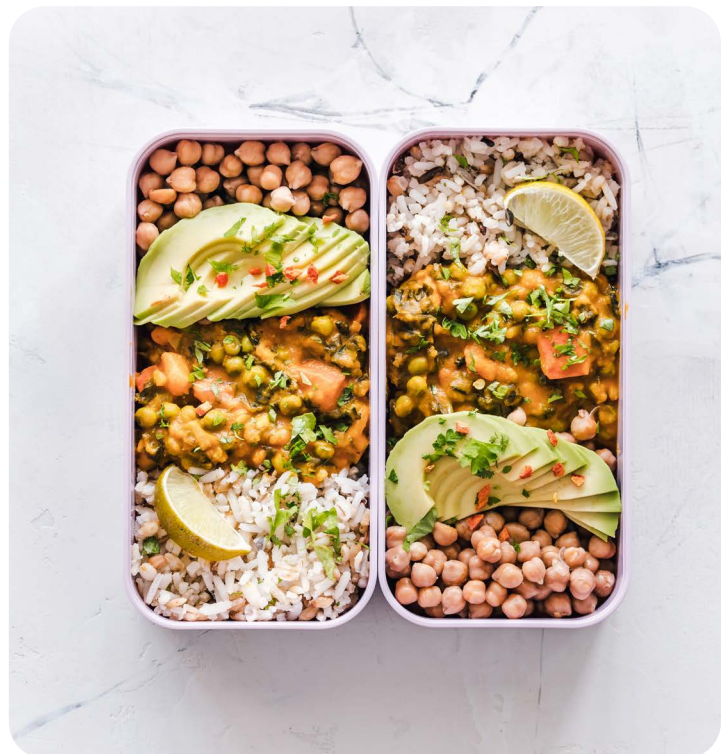
1 fruit de contre-saison importé par avion

On fabrique

Préparer les repas en amont pour réduire la consommation d'aliments transformés

On réutilise

Fruits et légumes abimés, pain dur, pommes ridées, bananes noircies en soupe, compotes, sauces, coulis...
On cuisine les "restes"
Dans le frigo, premier rentré, premier sorti !



ON LIMITE...



- Cacao
- Huile de palme
- Amandes
- Saumon
- Soja
- Tofu
- Champignons
- Avocats
- Sucre
- Café
- Chocolat

ON FAVORISE...



- Céréales
- Légumineuses
- Volaille
- Fruits à coque
- Légumes bio de saison produits localement

Des légumes de **saison** bio si possible...

Winter

Janvier

Fruits

Citron
Kiwi
Mandarine
Orange
Pample-
mousse
Poire
Pomme

Légumes

Ail
Betterave
Carotte
Céleri
Courge
Endive
Épinard
Navet
Oignon
Poireau
Pomme de
terre

Février

Fruits

Citron
Kiwi
Mandarine
Orange
Pample-
mousse
Poire
Pomme

Légumes

Ail
Betterave
Carotte
Céleri
Endive
Frisée
Mâche
Navet
Oignon
Poireau
Pomme de
terre

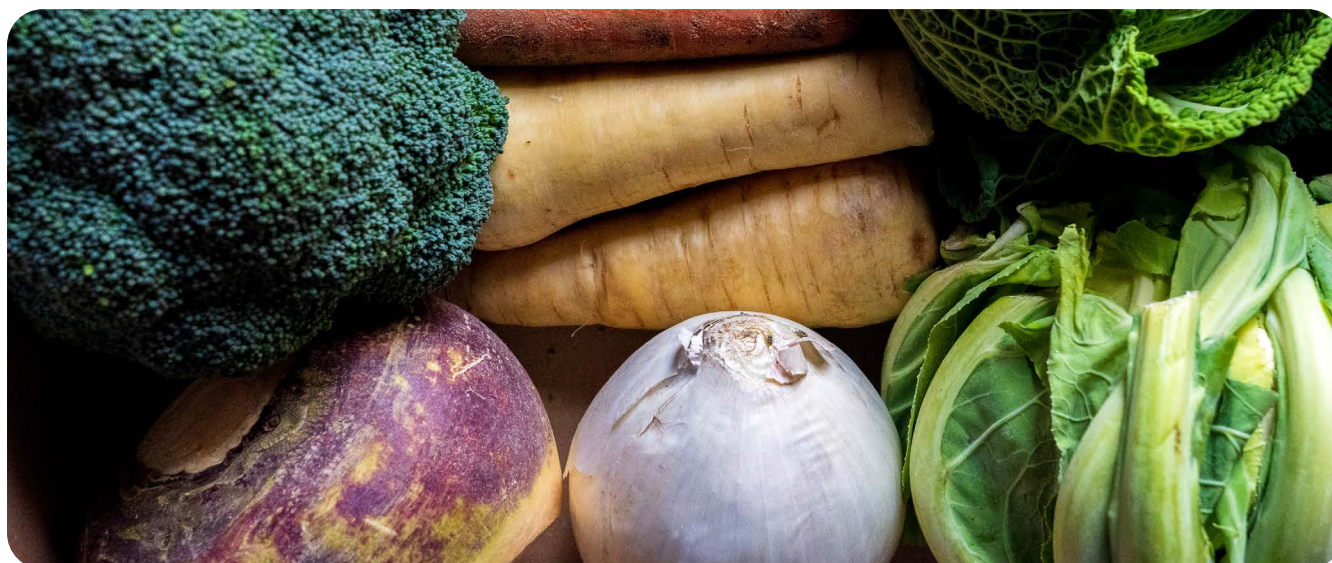
Mars

Fruits

Citron
Kiwi
Orange
Pample-
mousse
Poire
Pomme

Légumes

Asperge
Betterave
Blette
Carotte
Céleri
Chou de
Bruxelles
Endive
Épinard
Frisée
Navet
Oignon
Poireau



Spring

Avril

Fruits

Citron
Pample-
mousse
Pomme
Rhubarbe

Légumes

Asperge
Betterave
Blette
Carotte
Endive
Epinard
Navet
Oignon
Poireau
Pomme de
terre
Radis

Mai

Fruits

Cerise
Fraise
Framboise
Rhubarbe

Légumes

Ail
Asperge
Aubergine
Betterave
Blette
Carotte
Courgette
Épinard
Laitue
Navet
Oignon
Petit pois

Juin

Fruits

Abricot
Cassis
Cerise
Fraise
Framboise
Groseille
Melon
Pomme

Légumes

Ail
Artichaut
Aubergine
Betterave
Carotte
Concombre
Courgette
Epinard
Fenouil
Laitue
Oignon



Summer

Juillet

Fruits	Légumes
Abricot	Ail
Cassis	Artichaut
Cerise	Asperge
Figue	Aubergine
Fraise	Betterave
Framboise	Blette
Groseille	Carotte
Melon	Céleri
Mirabelle	Chou blanc
Nectarine	Concombre
Pêche	Haricot
	Laitue
	Maïs
	Tomate

Août

Fruits	Légumes
Abricot	Artichaut
Cassis	Aubergine
Figue	Betterave
Melon	Blette
Mûre	Carotte
Myrtille	Céleri
Nectarine	Chou blanc
Pastèque	Concombre
Pêche	Courgette
Poire	Épinard
Prune	Fenouil
	Haricot
	Laitue
	Maïs

Septembre

Fruits	Légumes
Melon	Betterave
Mûre	Blette
Myrtille	Brocoli
Pamplemousse	Carotte
Pastèque	Céleri
Pêche	Courgette
Poire	Épinard
Pomme	Fenouil
Prune	Haricot
Pruneau	Laitue
Raisin	Maïs
	Oignon
	Poireau
	Radis



Autumn

Octobre

Fruits

Coing
Pample-
mousse
Poire
Pomme
Raisin

Légumes

Ail
Aubergine
Betterave
Brocoli
Carotte
Céleri
Chou blanc
Concombre
Courge
Courgette
Endive
Oignon
Poireau
Pomme
de terre
Radis

Novembre

Fruits

Coing
Mandarine
Kiwi
Orange
Pample-
mousse
Poire
Pomme
Raisin

Légumes

Ail
Betterave
Brocoli
Carotte
Céleri
Chou blanc
Chou-fleur
Chou de
Bruxelles
Courge
Endive
Épinard
Fenouil
Frisée
Laitue

December

Fruits

Mandarine
Kiwi
Orange
Pample-
mousse
Poire
Pomme

Légumes

Ail
Betterave
Carotte
Céleri
Chou
de Bruxelles
Courge
Endive
Épinard
Mâche
Navet
Oignon
Poireau
Poivron
Pomme
de terre



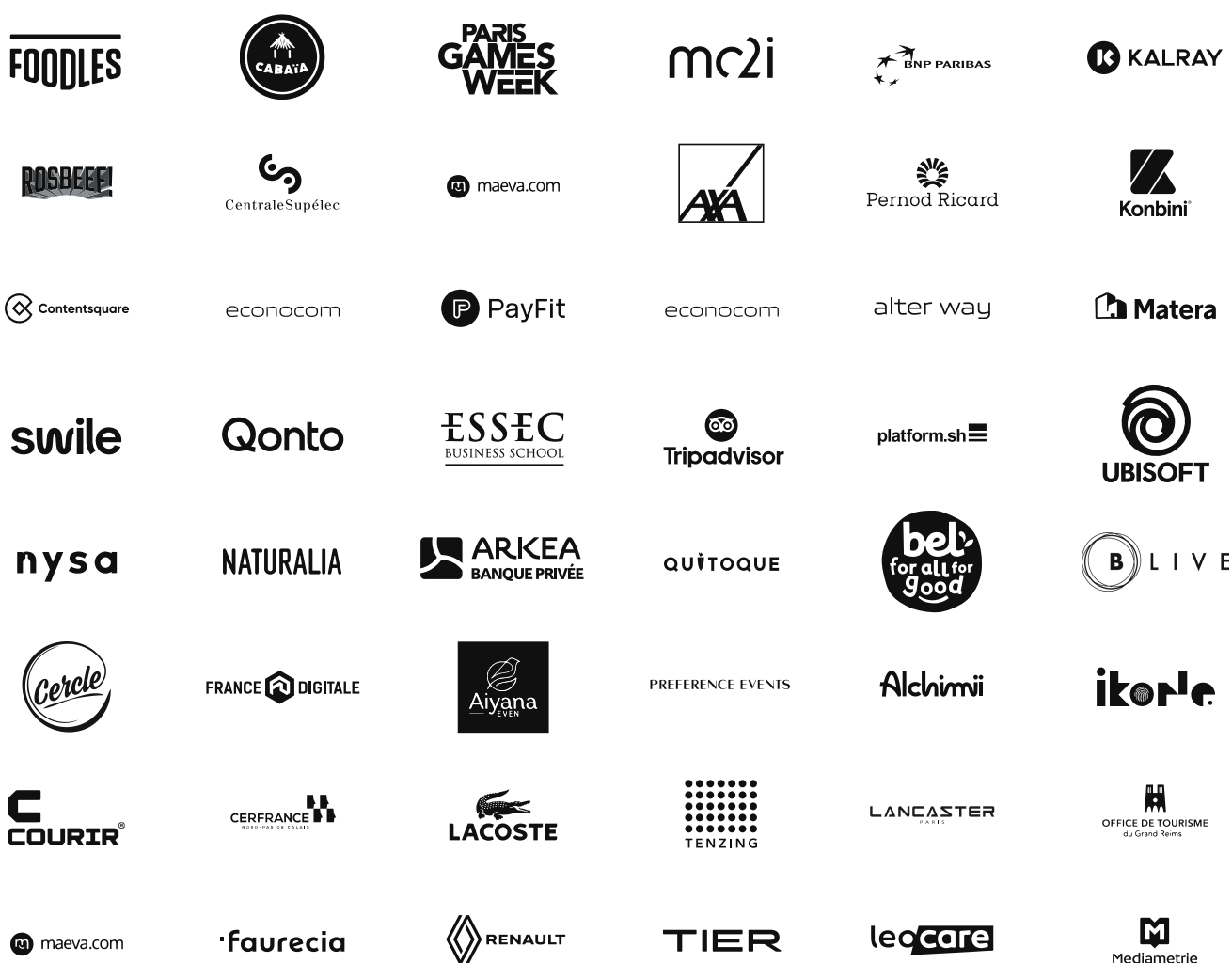


Lancée à la fin de l'année 2019, la start-up française Greenly a été élue FinTech de l'année en 2020. Elle a rejoint le programme French Tech Green20, initié par le gouvernement français, qui vise à faire émerger les nouveaux champions technologiques de la transition écologique.

Elle déploie son expertise via sa plateforme logicielle Greenly Corporate Impact, vers plus de 1000 clients et reçoit le soutien de clients prestigieux - des grands groupes comme Axa, BNP Paribas, Faurecia ou Médiamétrie, des Scale-up comme Swile, Payfit ou Alma, ou des petites entreprises soucieuses de faire leur part pour la planète, et de réduire leurs émissions de CO2.

À l'origine, jeune pousse de Station F, après une levée de fonds significative, elle ne cesse d'améliorer son logiciel et les services qui s'y rattachent en travaillant en étroite collaboration avec ses clients, qu'ils soient start-up, TPE, PME ou grand groupe. Une nouvelle étape est franchie fin 2021 avec la nouvelle offre optionnelle pour la réalisation d'un bilan carbone du numérique lié à l'entreprise « Greenly Web Services ». La mission de Greenly se confirme : permettre à chaque entreprise le pilotage de son empreinte carbone pour mieux réduire ses émissions CO2 grâce à une solution digitalisée et au prix le plus compétitif du marché. En un an, Greenly a déployé sa technologie pour 3 millions de personnes en ajoutant une mesure d'impact à des services bancaires, a convaincu des dizaines de milliers de personnes d'utiliser son app' et accompagne plus de 400 entreprises dans la mesure et réduction de leurs émissions de CO2. Greenly est aujourd'hui leader en France et en Europe sur le marché du Bilan Carbone digitalisé.

Comme **+1000** entreprises, ils ont confié la réalisation de leur Bilan Carbone à Greenly



Pour en savoir plus ou pour rencontrer un expert Greenly



Site web : <https://www.greenly.earth/>

Application mobile sur tous les stores : <https://apps.apple.com/fr/app/greenly/id1490423197>

Contact : contact@greenly.earth

greenly

Make change happen.