

Evaluation d'un Affichage Environnemental pour l'alimentation :

une expérimentation en restauration d'entreprise



Dans le cadre de l'article 15 de la loi relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, remplacé par l'article 2 de la loi climat et résilience, qui a prescrit une expérimentation de l'affichage environnemental pour les produits alimentaires, le laboratoire de recherche PSAE a lancé une expérimentation qui vise à évaluer les effets d'un affichage environnemental pour les produits alimentaires :

- Sur les connaissances des individus concernant l'effet de leurs choix alimentaires sur l'environnement ;
- Ainsi que sur l'empreinte environnementale de leurs consommations alimentaires,

L'AEA a pour but d'informer les convives sur l'impact environnemental des aliments (plats, produits, boissons) proposés en restauration collective pour faciliter leurs choix dans un objectif de réduction de l'impact environnemental de leur alimentation. Les informations présentes sur l'AEA seront la valeur absolue de l'impact environnemental pour 100 g de produit, boisson, ou plat ; et une échelle colorielle d'impact environnemental permettant de situer le produit, boisson ou plat par rapport aux autres produits, boissons et plats proposés dans les restaurants.

Ces évaluations seront menées en contexte réel de restauration collective en gestion directe, dans les restaurants du GIE GAM Restaurant du Groupe BNP PARIBAS.

Ce projet a reçu le financement de la région Ile-de-France dans le cadre de l'appel à projet Question d'Intérêt Majeur TRAAIF – Quelles agricultures et alimentations durables pour l'Île-de-France ?



L'équipe projet est composée de

- PSAE est le chef de projet et responsable des traitements. Il est une unité de recherche de l'INRAE et est en charge de la coordination opérationnelle du projet ; du protocole scientifique ; de la construction de la base de données des consommations alimentaires des

convives des restaurants de l'Expérimentation ; des enquêtes ; de la gestion de l'adresse email de l'Etude, etude_restau_gam@inrae.fr; de la partie traitement et analyse des données ; et de la rédaction du rapport et de l'article scientifique ;

- ECO2 a la charge de la construction des bases de données caractéristiques des produit/plats, notamment le calcul de leur impact environnemental et du développement de générateur du logo de l'AEA ;
- Link Up a la charge du développement et la mise en œuvre de la campagne de promotion et d'information de l'AEA, du lifting du logo de l'AEA et de la formation du personnel des restaurants à l'AEA ;
- GIE GAM Restaurant du Groupe BNP PARIBAS a la charge des restaurants dans lesquels l'Expérimentation aura lieu. Il aura la charge d'apposer l'affichage environnemental sur les produits et plats proposés dans trois de leurs restaurants, et fournir les données nécessaires à l'analyse pour calculer les impacts environnementaux des produits, plats et boisson, ainsi que les consommations alimentaires des convives des restaurants de l'Expérimentation. Le GIE GAM est responsable de traitement distinct pour la pour la communication des Données Restaurants au responsable des traitements de l'Expérimentation