

20 October 2019

1/1

Mesurer son impact sur l'environnement, proposer des conseils pour cuisiner de façon responsable ou mettre en avant des restaurants engagés dans le bio ou le local, la nouvelle application Etiquetable propose presque tout ce dont nous avons besoin pour adopter un mode d'alimentation plus durable.

"Nous voulons une application simple, pédagogique, avec le moins de chiffres possible". Après deux ans d'élaboration, Shafik Asal a réussi son pari avec [Etiquetable](#), une application collaborative de cuisine durable. Celle-ci regroupe presque tout ce dont le consommateur a besoin. Le premier axe, limiter l'impact de l'alimentation sur l'environnement, sachant que [30% des émissions de gaz à effet de serre en France proviennent de l'alimentation](#).

À terme, les concepteurs souhaitent créer des plats avec un équivalent carbone de moins de 2 kg de CO2 par assiette. L'[ADEME](#), qui a cofinancé l'application, a fourni des chiffres à propos de l'impact carbone des aliments. Des données "vulgarisées" afin que le consommateur ne se perde pas dans ces nombreux chiffres. En un clic, l'utilisateur connaîtra donc les informations principales à connaître sur un produit. Il ne perdra plus de temps pour savoir si le produit qu'il tient entre ses mains est bon ou pas pour la planète.



Une des clés pour limiter l'impact environnemental de l'alimentation, c'est de consommer local. L'application propose un module spécial consacré aux fruits et légumes de saison. Objectif: inciter le consommateur à s'approvisionner chez des producteurs locaux, et laisser de côté les produits venant de l'autre bout du monde. Etiquetable va peut-être l'orienter vers [YesWeGreen](#), partenaire de l'application. Ce site propose en effet des centaines de commerces spécialisées afin de s'approvisionner près de chez soi et devenir un vrai "locavore".

Dans la même veine, un autre module est consacré aux poissons. ...

Source : [Etiquetable: la nouvelle appli pour adopter une alimentation durable](#)