



## Expérimentation d'un affichage environnemental en Restauration collective



## I. Présentation de l'expérimentation

**Porteur de projet :** Elior France

ELIOR est une société prestataire en restauration collective sous contrat et multiservices spécialisée dans le secteur tertiaire auprès de clients de droit privé : entreprise, établissement scolaire, clinique, maison de retraite, ou de droit public : administration, ville, hôpital...

Leader en France, ELIOR apporte depuis plus de 20 ans des solutions sur-mesure adaptées aux exigences de ses clients et convives. Militant de la transition alimentaire, notre ambition est de mesurer en toute transparence et faire progresser la valeur de nos repas au regard de leur impact sur la société, les hommes, l'environnement au travers d'offres saines, respectueuses de l'environnement et source de convivialité et de plaisir.

**Taille de la structure :** 24 000 collaborateurs (RC) Localisation : 11 allée de l'arche, 92032 La Défense

**Dynamique actuelle :** plus de 9 000 points de vente Chiffre d'affaires : +1,7mds€

### La description détaillée du projet

Le projet porte sur l'évaluation expérimentale en contexte réel de l'impact de l'implémentation d'un affichage environnemental en restauration collective déléguée.

Le projet consiste en la mise en place opérationnelle d'un affichage environnemental sous forme d'un Eco-Score (note de A à E) apposé sur les plats servis dans les restaurants. Ce score environnemental est proposé en partenariat avec Etiquettable, à l'origine du développement d'un affichage environnemental à destination de la restauration.



Le calcul et l'intégration dans les systèmes d'information d'Elior de cet affichage a été réalisé dans la première phase du projet (Novembre 2020-Janvier 2021).

La deuxième phase a consisté en la mise en place opérationnelle de l'affichage dans 3 restaurants.

A chaque restaurant avec affichage était associé un restaurant témoin aux caractéristiques identiques (même offre, même typologie de convives et habitudes de consommation) sans affichage.



Deux phases d'observation ont été réalisées : 1 mois avant affichage et 1 mois pendant l'affichage sur les 6 restaurants.

Cette expérimentation a été complétée d'une enquête qualitative au travers d'un questionnaire envoyé aux convives.

L'expérimentation a eu lieu à partir d'Avril 2021 et sera terminée en Juillet 2021.

A cause des conditions sanitaires, tous les restaurants n'ont pas pu démarrer l'affichage selon les dates initialement prévues. 1 seul « duo » de restaurants sur les 3 aura été observé complètement avant la remise du présent rapport. Les résultats présentés ici seront donc complétés pendant les mois de juillet et août.

## 2. Méthodologie de calcul du/des scores environnementaux

La méthodologie de calcul du score environnemental et le format d'affichage sont basés sur l'Eco-Score, détaillé ici : <https://docs.score-environnemental.com/methodologie-recette/fonctionnement-general-recette>

**Type d'indicateurs :** Score unique ACV & indicateurs complémentaires (Labels – biodiversité/pesticides, origine, saison, espèces menacées...)



**Spécificités des données :** Données spécifiques - les recettes sont entièrement recalculées à partir des proportions des ingrédients et de leur caractéristiques (origine, conservation, labels)

**Base de données mobilisée :** Agribalyse 3.0



Statut de la base de données : Publique

Processus d'agrégation – pondération – normalisation :

## Single Score

Pour chaque catégorie de produit, un score unique ("Single Score") est calculé à partir des [16 indicateurs d'impact](#). Il est exprimé en points (Pts) pour 100g de produit fini. Plus ce score est élevé, plus l'impact sur l'environnement est fort. 1 point correspond à l'impact environnemental moyen d'un citoyen européen sur 1 an (en 2010). Pour un produit alimentaire, ce score est compris généralement entre ~0 (aucun impact) et 0,004 point (impacts très importants) par kilo de produits finis tel que consommé.

## Score /100

Dans le cadre de l'Eco-score, ce score est converti sur une échelle de 0 à 100 afin de faciliter sa lecture. La normalisation sur 100 points suit la formule suivante :

$$score = -15 * \ln((x * 100)^2 + 220) + 180$$

x est le Single Score du produit concerné, exprimé en millipoints (mPt) pour 1 kg

**L'ACV est intégrée à l'Eco-score sous forme d'un score sur 100 points.** Il représente le socle de base de la notation, à laquelle viennent s'ajouter des bonus / malus, détaillés ci-dessous.

**Remarque :** la formule de normalisation présente ce jour sur le site de la méthodologie a évolué récemment pour être affinée. Ce changement ayant eu lieu récemment, l'expérimentation a été menée avec la formule initiale. La nouvelle formule est ici : <https://docs.score-environnemental.com/methodologie-recette/fonctionnement-general-recette#score-100>

## Indicateurs complémentaires

Les bonus / malus permettent de capter d'autres enjeux environnementaux non représentés par l'ACV, comme la biodiversité, la protection des espèces menacées, ou encore l'approvisionnement local. Ils complètent le score pour permettre de couvrir un champ plus large de facteurs.

Le système de bonus / malus s'appuie sur les caractéristiques spécifiques du produit (labels, emballage, origine, etc.). Ainsi, il permet de comparer des produits au sein d'une même catégorie, par exemple, plusieurs biscuits au chocolat entre eux.

Plus de détails : <https://docs.score-environnemental.com/methodologie-recette/fonctionnement-general-recette#bonus-malus-complementaires>

## Intégration automatisée des calculs dans le système d'information d'Elior

L'Eco-score de chaque produit ou plat est calculé automatiquement par le système d'Elior. Chaque gérant.e de chaque restaurant peut éditer l'Eco-score automatiquement lors de l'édition des affiches des prix.

Ce processus a été opérationnellement facilité par le développement en amont de la méthodologie de l'Eco-score dans le système d'information d'Elior. Ainsi Elior est désormais autonome pour calculer l'Eco-score de n'importe quelle fiche technique de son offre, sur n'importe quel restaurant. Cela rend le processus très peu coûteux par plat avec un Eco-score (voir rubrique coûts).

Calcul de l'EcoScore (P11146675 BUDDHA BOWL RIZ NOIR)				Calcul de l'EcoScore (P11367071 CUISSÉ DE LAPIN BBC À LA MOUTARDE)			
Composante	Valeur	Score		Composante	Valeur	Score	
EcoScore Brut	4,66938	0	76 / 100	EcoScore Brut	19,22476	0	59 / 100
Poids Brut	204,07 g	0		Poids Brut	293,51 g	0	
Poids Rendu	204,07 g	0		Poids Rendu	249,3975 g	0	
Single Score pour 1 kg	22,881266	+ 80,8		Single Score pour 1 kg	77,084814	+ 49,1	
Bonus National	9,8 %	+ 0,4		Bonus Typo	71,5 %	+ 7,2	
Malus Saison	55,6 %	- 5,0	Bonus National	72 %	+ 2,9		
<b>Σ Valeur EcoScore</b>	<b>76,392</b>	<b>76</b>		<b>Σ Valeur EcoScore</b>	<b>59,034</b>	<b>59</b>	
Code	Produit	Poids brut	Poids rendu	SingleScore	Poids * Score		
007032	CAROTTE RAPEE 1KG 4G	20,00 g	20,00 g	0,0874	0,17		
007047	CONCOMBRE EPLUCHE RONDELLE 4G	20,00 g	20,00 g	0,1385	0,28		
060915	GRAINE DE SESAME BLANC 227G	10,00 g	10,00 g	1,0258	1,03		
066228	JUS D'ORANGE ABC BRICK 1L	10,00 g	10,00 g	0,1351	0,14		
007009	MACHE 250G 4G	30,00 g	30,00 g	0,1457	0,44		
101386	PATE PURE SESAME NOIR 1KG	10,00 g	10,00 g	0,2944	0,29		
007954	POIS CHICHES 5/1 PNE 2.8KG	20,00 g	20,00 g	0,114	0,23		
014160	RADIS ROUGE X1KG DETAIL	20,00 g	20,00 g	0,0743	0,15		
077276	RIZ VENERE 500G	35,00 g	35,00 g	0,2976	1,04		
075286	SAUCE SOJA 1L	10,00 g	10,00 g	0,1069	0,11		
077652	SAUCE TAHINA (CREME DE SESAME) 907G	9,07 g	9,07 g	0,5807	0,53		
098800	SIROP D'ERABLE 1 LITRE SEC	10,00 g	10,00 g	0,2736	0,27		
<b>Σ</b>		<b>204,07 g</b>	<b>204,07 g</b>		<b>4,67</b>		
Code	Produit	Poids brut	Poids rendu	SingleScore	Poids * Score		
018656	CREME LEGERE LIQUIDE 18% UHT 1L	9,38 g	9,38 g	0,3598	0,34		
128430	CUISSÉ LAPIN 150/230G BBC NA S/AT	210,00 g	168,00 g	0,827	17,37		
000002	Eau de recette	25,00 g	25,00 g	0	0,00		
013799	ECHALOTES CISELEES	5,00 g	4,05 g	0,1153	0,06		
002190	HUILE TOURNESOL CUISSON & ASSAISON...	1,25 g	1,25 g	0,5498	0,07		
002666	JUS VEAU LIE KNORR 750G/15L	1,25 g	0,09 g	2,1985	0,27		
002117	MOUTARDE VRAC 5KG	28,50 g	28,50 g	0,312	0,89		
065155	POIVRE BLANC MOULU BOITE LITRE 600G	0,13 g	0,13 g	0,1484	0,00		
002054	SEL FIN	0,50 g	0,50 g	0,0866	0,00		
079050	VIN BLANC PET	12,50 g	12,50 g	0,1796	0,22		
<b>Σ</b>		<b>293,51 g</b>	<b>249,40 g</b>		<b>19,22</b>		

Exemples de calculs de recettes intégrés au système d'information

## 3. Problématique et hypothèse de travail

### Motivation :

- Dans la continuité de la démarche d'affichage du Nutri-Score, Elior souhaite rester à la pointe de l'innovation sociale en contribuant à la mise en place d'un affichage environnemental en restauration collective
- Démontrer la volonté de transparence de l'entreprise et répondre aux attentes des convives et des citoyens sur les préoccupations environnementales

### Objectifs visés au travers de la participation à l'expérimentation :

- Expérimenter un affichage environnemental en restauration collective d'entreprise
- Mesurer les effets de l'affichage sur les choix de consommations des convives
- Intégrer Agribalyse dans le système d'information d'Elior

### Contributions visées :



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



- Proposer une méthode de calcul d'un score environnemental
- Proposer un format d'affichage
- Tester la faisabilité technique de la mise en œuvre en restauration collective (calculs, automatisation, mise à jour quotidienne)
- Mettre en œuvre le dispositif sur au moins 3 restaurants pilotes
- Mesurer l'impact du dispositif auprès des convives

L'objectif général de cette étude a été d'évaluer dans quelle mesure un affichage du logo Eco-Score, directement lisible et utilisable par les convives au moment de leurs choix de produits/plats, influe sur leurs choix, et favorisent les comportements alimentaires plus écologiques.

Dans cette perspective, nous avons mesuré les effets de l'affichage du logo Eco-Score sur les consommations des convives et les arbitrages réalisés entre les différents critères qui président aux choix alimentaires. Ces mesures ont été réalisées en conditions réelles d'achat en restauration d'entreprise via la mise en place d'une expérimentation dans six restaurants. Nous avons en particulier cherché à déterminer si un affichage généralisé du logo Eco-Score à l'ensemble des produits/plats proposés (hors alcools et boissons) dans ce type de restauration collective permet d'améliorer l'empreinte environnementale des choix des individus.

## 4. Positionnement global

- Champs d'application :

**Environnemental**  Social (condition de travail, de rémunérations des acteurs, commerce équitable etc.)  Sociétal (Bien-être animal, OGM etc.)

- Secteurs couverts :

**Produits : Tous les plats servis par Elios dans 3 restaurants d'entreprise (entrées, plats, desserts)**

**Nombre de références sur la durée de l'expérimentation : 800**

- Périmètre géographique : **France métropolitaine**
- Type de cible/partenaires/adhérents : **Employés et cadres d'entreprises clientes d'Elios en tant que convives du restaurant d'entreprise**
- Historique :

Initiative préexistante à l'expérimentation. Date d'origine :

**Initiative construite spécifiquement pour l'expérimentation.**

L'expérimentation est-elle aboutie ou encore en cours à la remise de ce bilan ?

**A cause de la crise sanitaire l'expérimentation a démarré au mois de Mai, un certain nombre de résultats sont déjà disponibles mais nous allons poursuivre l'expérimentation pendant l'été**

Quelles sont les prochaines étapes (si expérimentation en cours) et perspectives d'évolution ?

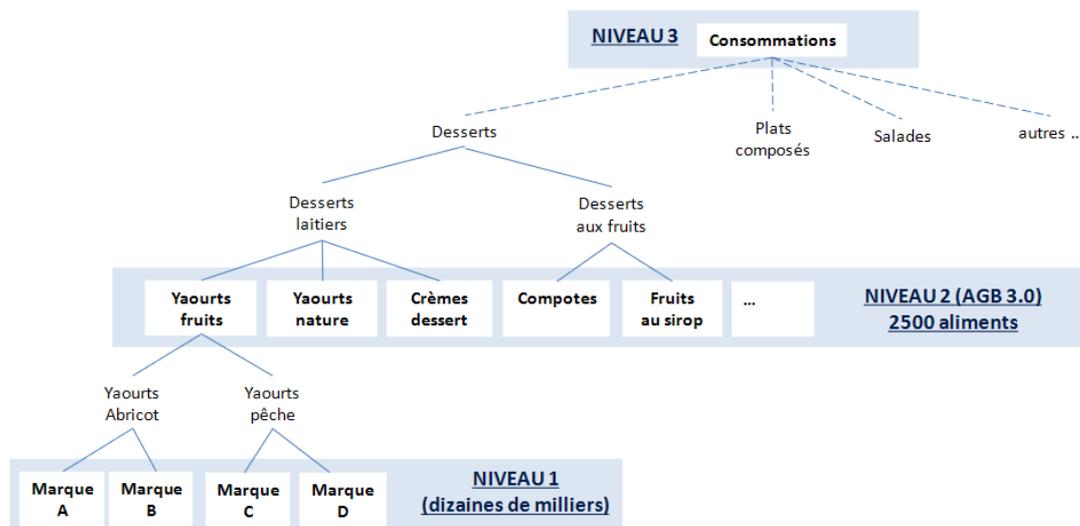
**Remise d'un premier rapport pour le 30 juin 2021, puis d'un rapport final intégrant l'ensemble des données au mois de septembre 2021.**

### Thématique « Indicateurs »

- Type d'Indicateurs environnementaux :

Non ACV  Carbone ou Climat uniquement  ACV « stricte »  **ACV plus indicateurs complémentaires**

- Niveau de spécificité de la donnée (cf figure) :  Niveau 1  Niveau 2  **Niveau 3**



**Figure 1. Catégorisation des aliments**

**Remarque : il ne s'agit pas ici de marques mais de recettes -> les recettes réelles de chaque plat ont été recalculées.**

- Périmètre de « comparabilité » des scores :

Comparaison au sein d'une même catégorie uniquement (ex : Yaourt X vs Yaourt Y)

Comparaison entre catégories uniquement (Yaourt vs mousse au chocolat)

**Comparaison au sein et entre catégories**

- Paramètres pris en compte. Préciser données spécifiques ou génériques lorsque c'est possible.

**Les données sont spécifiques au sens où les recettes sont complètement recalculées.**

- Mode de production :

**Prise en compte des bénéfices environnementaux liés aux labels de chaque ingrédient de la recette.**

**Les produits labellisés bénéficient d'un bonus allant de 10 à 20 points en fonction du niveau d'engagement et des bénéfices environnementaux estimés qu'ils représentent. Le niveau de bénéfice est déterminé au regard de la littérature scientifique disponible à ce jour : ACV, indicateurs changement climatique, traitements phytosanitaires, eutrophisation, impact sur la biodiversité, stockage de carbone dans les sols, impacts sur la déforestation, etc.**

**Les bonus liés à ces labels ne s'additionnent pas dans une recette. En présence de plusieurs labels, c'est un calcul au pro-rata de la quantité de chaque ingrédient qui est calculé.**

**Exemple: Pour une recette de 300g s'il y a 150g d'ingrédients Bio et 50g d'ingrédients Label Rouge, les points bonus de la recette sont de :**



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



**Bonus labels =  $(15*150+5*50)/300 = 8,33$**

Liste des labels : <https://docs.score-environnemental.com/methodologie-recette/bonus-malus-recette/labels>

- Impact sur la déforestation :  Oui  non

**Prise en compte de l'huile de palme non certifiée en malus + prise en compte de la déforestation dans le single score Agribalyse 3.0.**

- Effet sur la biodiversité locale (préciser) :

**Prise en compte de la pêche d'espèces menacées de poissons (surpêches) en fonction du type de poisson et de la zone de pêche.**

- Saisonnalité des fruits et légumes (dont utilisation potentielle de serres chauffées) :  
 Oui  non

**Plus d'information :** <https://docs.score-environnemental.com/methodologie-recette/bonus-malus-recette/saison>

- Origine du produit, transport et logistique :  Oui  non
- Conditions environnementales de productions dans le pays d'origine :  Oui  non
- Différenciation des emballages:  Oui  non
- Pour l'emballage prise en compte de :  
 matière d'origines recyclées  la recyclabilité  le vrac

Plus d'informations :

- Processus de transformation agro-alimentaires : **Prise en compte de la conservation (produits surgelé, frais, ...) et des rendements de cuisson**
- Prise en compte des pertes et gaspillages (sur la chaîne du champ à l'assiette) :  oui  non

**Prise en compte des parts comestibles dans le calcul des recettes (pas de prise en compte du gaspillage)**



**Thématique « format » :**

- Présentation du résultat au consommateur (concernant la dimension environnementale uniquement) :

Un indicateur agrégé uniquement  Indicateurs multiples  Un indicateur agrégé et des indicateurs désagrégés.

- Canal d'information :

Emballage du produits  Site internet  Application mobile  Autre (préciser)

**Signalétique restaurant pour les plats servis, écrans et affiches. Voir exemples plus bas**

- Echelle :  numérique  alphabétique  autre (préciser). Préciser les bornes (min, max, nombre de catégories) .....
- Formats testés : mettre les exemples





## Le menu de la semaine

Du Lundi 17 Mai au Vendredi 21 Mai

Lundi	Mardi	Mercredi	Judi	Vendredi
<b>B</b> Salade waldorf 0,27 €	<b>A</b> Carottes cuites miel orange 0,27 €	<b>A</b> Soupe froide de petit pois à la menthe 0,27 €	<b>C</b> Pâté en croûte d'Alsace 0,80 €	<b>C</b> Cervelas d'Alsace vinaigrette 0,80 €
<b>C</b> Roulade à la bière d'Alsace 0,37 €	<b>D</b> Rillettes de poisson 4,00 €	<b>A</b> Champignons à la crème de ciboulette 3,00 €	<b>A</b> Courgettes et poivrons aux olives 0,37 €	<b>A</b> Tomates aux olives 0,37 €
<b>B</b> Nid de soja aux crevettes 0,49 €	<b>C</b> Saucisse de foie d'Alsace 0,49 €	<b>C</b> Oeufs durs sauce mayonnaise 3,00 €	<b>B</b> Salade de p. de terre au sarrasin 0,49 €	<b>B</b> Galette de cresson et amandes grillées 0,49 €
<b>B</b> Pasta à la crème d'asperge 1,77 €	<b>A</b> Salade aux légumes grillés et feta 2,49 €	<b>A</b> Pizza aux légumes 1,77 €	<b>D</b> Brandade de légumes 1,77 €	<b>D</b> Steak vegetal aux oignons frits 1,77 €
<b>D</b> Saumonette en matelote blanche 2,49 €	<b>E</b> Boeuf braisé mironton 2,80 €	<b>D</b> Fricassée d'encornets à l'estragon 2,80 €	<b>C</b> Lieu à la portugaise 2,80 €	<b>C</b> Filet de merlu en matelote 2,80 €
<b>D</b> Magret de canard au poivre 3,97 €	<b>D</b> Aile de raie à la crème de basilic 3,97 €	<b>C</b> Filet de poulet pané d'Alsace sauce au bleu 3,97 €	<b>D</b> Bifanas 3,97 €	<b>E</b> Tajine d'agneau à l'orange 3,97 €
<b>A</b> Fromage blanc à la pomme verte 0,27 €	<b>A</b> Oeufs au lait 3,00 €	<b>A</b> Pot de crème au caramel beurre salé 0,27 €	<b>A</b> Fruit 0,27 €	<b>B</b> Panna cotta framboise et verveine 0,27 €
<b>A</b> Chou au chocolat 0,37 €	<b>A</b> Fruit 0,37 €	<b>A</b> Fruit 0,37 €	<b>A</b> Coupe forêt noire 0,27 €	<b>A</b> Fruit 0,37 €
<b>A</b> Fruit 0,37 €	<b>A</b> Smoothie fraise banane 0,37 €	<b>B</b> Crumble fraise rhubarbe 0,37 €	<b>C</b> Tartelette rhubarbe amandine 0,49 €	<b>B</b> Mille-feuille 0,37 €

Menu de la semaine dans un restaurant

**Thématique « Comportement d'achat » :**

- Suivi de la compréhension du dispositif par les consommateurs :  oui  non

Nous avons mis en place un questionnaire en ligne pour avoir des retours sur la compréhension du dispositif par les convives.

- Suivi de l'évolution des achats des consommateurs :  oui  non

Nous avons analysé les données d'achats des convives dans chacun des restaurants et avons pu suivre individuellement chaque convive grâce à son numéro de badge.

**Thématique : « Estimation des gains environnementaux » :**

- Éléments de suivi des gains environnementaux obtenus :  oui  non  
*Éléments à détailler dans la partie résultat.*

**Thématique : « Opérationnalité » :**



- Estimation du coût « par référence » : *ex : 100€ par référence commerciale ; 10€ pour 5000 repas servis...*

**Coûts de développement pour l'intégration de l'Eco-score = 50 000 euros HT (coûts de prestation externe + coûts de développement internes)**

**Nombre de repas annuels servis : 54 000 000 sur 1740 sites**

*En cas de déploiement le coût reviendrait à environ 1 euros pour 1000 repas servis*

- Éléments de temps :
  - **journées de mise en place : 35 j.h pour le développement, la formation et la mise en place en interne (réalisée uniquement au début)**
  - **suivi opérationnel dans le temps : 2j.h par mois**
- Bénéfices principaux attendus pour les parties prenantes (financiers et/ou non financiers)
  - Correspond à la stratégie climat du Groupe Elior**
  - Répondre aux stratégies RSE des clients**
  - Répondre aux attentes croissantes des convives**
  - Cohérence avec la mise en place du Nutri-Score**
  - Avantage commercial**
  - Bénéfices d'image**
  - Amélioration de l'offre**
- Votre « affichage environnemental » est il :
  - calculable par « tout le monde »**
  - calculable par tout producteur  calculable par toute personne ayant une « licence » ou un « droit d'accès aux outils »  calculable uniquement par vous
- Votre « affichage environnemental » est généralisable :
  - Facilement à tout le secteur alimentaire**
  - sous réserve de futurs développements « restreints »  Difficilement généralisable au-delà du périmètre étudié
- Votre « affichage environnemental » est adapté aux :
  - TPE/PME ;**  **ETI**  **Grandes entreprises**
- Modèle économique :
  - Accès libre**
  - Droits de licence (BDD/outils)  Adhésion  Autres (préciser)



## 5. Protocole de travail

*Fournir une description aussi précise que possible de la méthode de travail.*

Durée de l'expérimentation : **2 mois**

Taille et profils des échantillons (représentativité) : âge, sexe, CSP, géographie, niveau d'intérêt pour les sujets environnementaux etc.

**Nombre de couverts : entre 200 et 700 couverts jour**

**Profil des convives :**

Age : **18-60 ans**

Sexe : **H/F**

CSP : **Cadres, employés, ouvriers**

Géographie : **Ile de France, Nouvelle aquitaine, Grand Est**

Niveau d'intérêt pour les sujets environnementaux : **Non évalué**

Comparaison avec un « groupe témoin » :  oui  non ; Précisions : **3 duos de restaurants – 3 restaurants avec affichage et 3 témoins.**

Contexte d'expérimentation:  **Situation réelle**  achats en ligne  expérimentation en laboratoire  
 autres (préciser) : ...

**Description du protocole :**

L'expérience s'est déroulée dans six restaurants, en gestion déléguée, opérés par Elixor.

Tous les restaurants se caractérisent par un équipement et un aménagement similaire : un bar à salades, un bar à desserts, des caisses réfrigérées pour les boissons, les desserts et les entrées et des stands de plats principaux.

Les six restaurants ont été choisis parmi un ensemble de restaurants répondant aux différents critères suivants :

Critères de caractérisation :

- Géographie : Paris et province
- Taille des sites (nombre de couverts)
- Typologie de menu Proximité de l'offre entre les restaurants de traitement et témoins
- Différentes unités pour les 3 duos (Argpège, Entreprises-B&I et Alsacienne de restauration)
- Caractéristiques du Public (seuls un des 3 duos ne présente pas un profil CSP similaire entre les deux sites)

**Critères opérationnels :**

- Systèmes de caisse exploitables
- Faiblesse du risque de fermeture lié à la crise sanitaire
- Appétence clients pour le projet

Les six restaurants ont été divisés en deux groupes. Trois restaurants ont servi de contrôle ou de témoin : les choix individuels dans ces restaurants ont été observés pendant toute la durée de l'expérience, mais aucun affichage Eco-Score n'était présent (groupe contrôle). Les observations ont été utilisées pour contrôler tout changement externe à l'expérience qui pourrait avoir un impact sur les choix des convives. L'intervention « affichage de l'Eco-Score » a été réalisée dans les trois autres restaurants (restaurant dit de traitement) selon le calendrier suivant :

<b>Restaurant avec affichage</b>	<b>Ville</b>	<b>Restaurant témoin</b>	<b>Ville</b>	<b>Dates début observations</b>	<b>Dates début affichage</b>
L'Oreal CAPI  ARPEGE Public : service / tertiaire  300 couverts	93400 Saint Ouen	L'Oreal RIO  ARPEGE Public : service / tertiaire  200 couverts	92110 CLICHY	19/04	17/05
Bordeaux Cité municipale  Public : service / tertiaire  700 couverts	33 000 Bordeaux	Stelia Airbus  B&IELIOR  Public : tertiaire et industriel (cadres et ouvriers)  550 couverts	17303 ROCHEFORT	10/05	07/06
HAGER Obernai  ADR-Ansamble  Public : tertiaire et industriel (cadres et ouvriers)  600 couverts	67 210 OBERNAI	Delpharm  ADR-Ansamble  Public : tertiaire et industriel (cadres et ouvriers)  300 couverts	68333 HUNINGUE	23/04	En cours de stabilisation

**Produits avec affichage :**

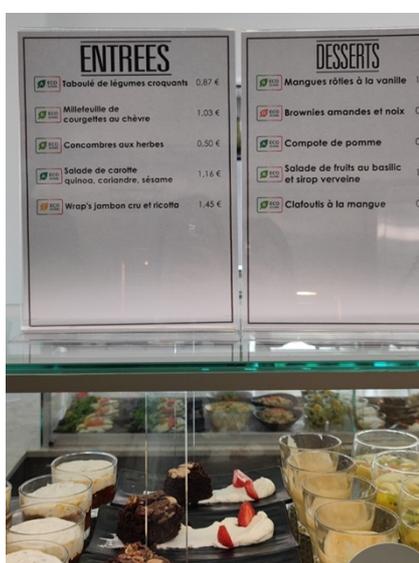
Tous les produits vendus dans les restaurants de traitement ayant bénéficié d'une information Eco-Score sont les entrées, plats, garnitures, desserts.

Ceux qui n'ont pas eu d'affichage Eco-score associé sont les fruits, les boissons, le pain et le bar à salade.

L'Eco-score de chaque produit ou plat est calculé automatiquement par le système d'Elior. Chaque gérant.e de chaque restaurant peut éditer l'Eco-score automatiquement lors de l'édition des affiches des prix. Ce processus a été opérationnellement facilité par le développement en amont de la méthodologie de l'Eco-score dans le système d'information d'Elior.

Le mode d'affichage de l'Eco-Score a été rigoureusement identique dans les trois restaurants de traitement. L'information a été affichée sur le support informant du prix du produit.

Pour les entrées et les desserts, l'Eco-Score a été affiché sur la liste de prix placée à côté des produits. Pour le plat principal, l'information Eco-Score était présente sur une feuille séparée placée devant chaque plat mais également sous forme digitale sur les écrans (voir photos).



Pour éviter toute interférence d'autres logos ou label, seul l'Eco-Score était affiché pendant la durée de l'expérimentation.

Toute la communication autour de l'intervention (outils, conception et messages) était également rigoureusement identique pour les trois restaurants de traitement.



Les personnels des restaurants de traitement ont été informés de l'expérimentation, formés sur le l'Eco-Score et le mode opératoire à suivre en amont de la mise en œuvre de l'expérimentation. Les convives ont été informés du système Eco-Score de deux façons.

Premièrement, via des kakémonos présents dans les restaurants, ainsi que des affichages sur les écrans. Lors du lancement les équipes d'Elior étaient présentes pour répondre aux questions.

Un questionnaire en ligne a été transmis aux convives dans les semaines suivant la mise en place de l'affichage pour recueillir leur perception et un certain nombre d'informations sur leurs habitudes.

## **Données de l'étude**

### *Données des caractéristiques produits/plats, et d'achats*

Deux séries de données ont été fournies par Elior pour évaluer les effets de l'intervention :

- les Eco-scores (note de A à E) et les scores sur 100 de chaque plat vendu pendant la durée de l'expérimentation
- les données d'achat des six restaurants pendant la période d'expérimentation par individu, identifié uniquement par son numéro de badge anonymisé.



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*



A date, le seul restaurant ayant réalisé une période suffisamment longue d'affichage et qui a pu être analysée dans les temps est celui de l'Oréal CAPI (restaurant traité) avec celui de l'Oréal RIO (restaurant témoin). C'est donc sur cette paire de restaurants que l'analyse va se concentrer ci-dessous.

### *Questionnaire*

Un questionnaire en ligne a été transmis aux convives des sites de traitement pour recueillir leurs avis sur l'affichage. Le questionnaire a permis de collecter des informations sur la situation personnelle du convive (âge, genre, catégorie socio-professionnelle, composition du ménage) ; son rapport à l'alimentation et ses sujets d'intérêt; sa visibilité du logo Eco-score ; ses déterminants de choix en restauration collective (menu, rapport qualité/prix, qualité nutritionnelle, labels, origine des produits...) et ses arbitrages en fonction des notes Eco-score.

Le questionnaire est consultable à ce lien : <https://w2x4qvok2rq.typeform.com/to/L41K5s6O>

Ci-après quelques extraits des questions posées

10 → Quelles pratiques alimentaires avez-vous chez vous ? \*

Choisissez-en autant que vous voulez

- A Je fais mes courses en circuits courts (AMAP, Ruche, marchés de producteurs...)
- B Je fais le plus souvent mes courses en supermarché ou en hypermarché
- C Je fais souvent la cuisine
- D Je mange souvent des plats préparés ou achetés à l'extérieur
- E J'achète souvent des produits bio
- F Je respecte les saisons des fruits et légumes
- G Je fais très attention à l'origine des aliments
- H Je fais très attention à la composition des aliments (nutrition, additifs...)
- I Je ne fais pas attention à ce que je mange
- J Autre



14 → Lequel de ces 3 logos avez-vous vu dans les restaurants ? \*

Choisissez-en autant que vous voulez

A  Bio

B  Label Rouge

C  Eco-score

D  Aucun

Au 30 juin nous avons pu recueillir 40 réponses au questionnaire.

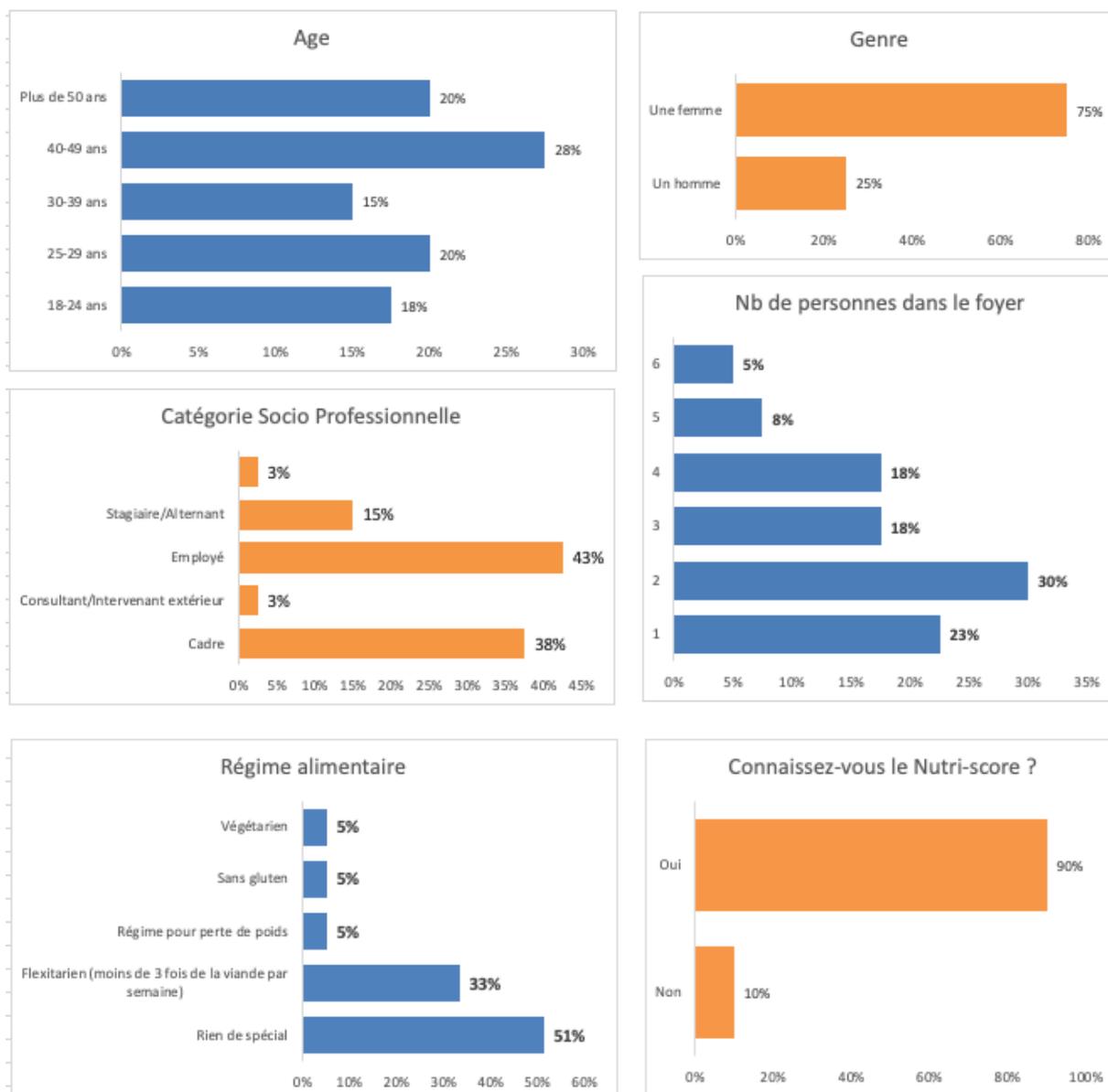
## 6. Résultats et interprétation

*Les principaux enseignements de votre expérimentation (points forts / points faibles...).*

*Les conditions d'un éventuel développement, en termes par exemple de : développement de BDD, accès aux données, évolutions de la réglementation, délais pour la généralisation, formations, sensibilisation des parties prenantes, mise à disposition d'outils/appui technique, contrôle et vérification, gouvernance ...*

*Impacts de la mise en œuvre sur les acteurs (coût, économie...).*

### Profil des répondants au questionnaire qualitatif



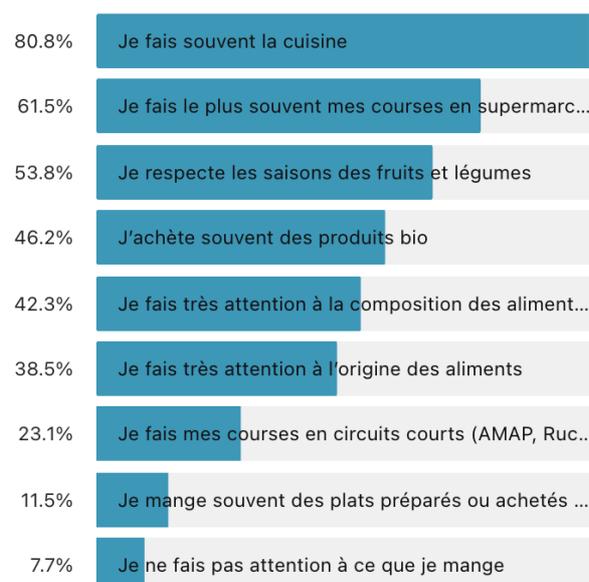
Réponses au questionnaire en ligne (40 réponses au 30 juin)

## Habitudes

Lorsque je fais mes choix dans mon restaurant d'entreprise, ce qui compte pour moi :

	1	2	3	4	5
Le goût	0%	0%	0%	19.2%	80.8%
L'aspect du plat	0%	7.7%	11.5%	46.2%	34.6%
Le prix	26.9%	26.9%	19.2%	7.7%	19.2%
Son bénéfice pour ma santé	0%	11.5%	23.1%	38.5%	26.9%
Mon régime alimentaire (allergies,...)	34.6%	0%	11.5%	26.9%	26.9%
C'est bon pour l'environnement	15.4%	15.4%	34.6%	19.2%	15.4%
Il y a un logo Eco-score	19.2%	15.4%	42.3%	15.4%	7.7%
C'est Bio	23.1%	11.5%	23.1%	34.6%	7.7%
C'est local	11.5%	15.4%	23.1%	38.5%	11.5%
C'est Français	15.4%	19.2%	15.4%	30.8%	19.2%
Il y a un label de qualité d'origine (lab...)	19.2%	15.4%	26.9%	26.9%	11.5%

## Quelles pratiques alimentaires avez-vous chez vous ?



Réponses au questionnaire en ligne (26 réponses au 30 juin)

## 1/ Indicateurs

Les données fournies permettent dans un premier temps d'analyser la distribution des Eco-scores parmi les différentes options proposées. Le graphique ci-dessous présente la répartition des Eco-scores des différentes options (une "option" étant une composante du menu sur un jour donné et un site donné, ainsi un même plat peut compter comme deux options s'il revient deux jours au menu) selon les 3 grandes catégories "Hors d'œuvre", "Plats principaux" et "Desserts", sur toute la durée de l'expérimentation (période avec et sans affichage), et en séparant les deux sites (CAPI pour le site traité et RIO pour le site témoin).

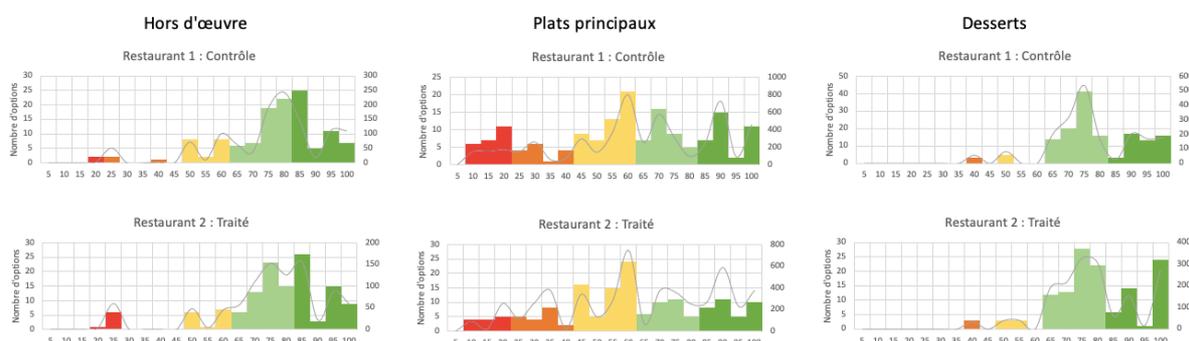


Figure \_ : Distribution de Eco-Score des options proposées (histogramme) et des achats (courbe grise) toutes dates confondues, par site et par élément de plateau.

Tableau \_ : Distribution de Eco-Score des options proposées et des achats toutes dates confondues, par site et par élément de plateau.

Elément de plateaux	Restaurant témoin (RIO)			Restaurant traité (CAPI)		
	Hors-d'œuvre	Plats principaux	Desserts	Hors-d'œuvre	Plats principaux	Desserts
<b>Eco-Score de l'offre</b>						
A	38,4%	21,7%	33,1%	40,5%	21,5%	34,9%
B	43,2%	23,0%	61,5%	43,5%	20,3%	58,1%
C	14,4%	31,1%	3,4%	10,7%	38,0%	4,7%
D	2,4%	9,3%	2,0%	4,6%	12,0%	2,3%
E	1,6%	14,9%	0,0%	0,8%	8,2%	0,0%
<b>Eco-Score des achats</b>						
A	33,3%	28,4%	29,8%	34,6%	28,4%	30,3%
B	45,9%	22,9%	63,1%	48,0%	20,3%	62,8%
C	15,8%	29,9%	4,2%	10,5%	29,2%	4,9%
D	4,7%	10,0%	2,8%	6,4%	15,0%	2,0%
E	0,3%	8,8%	0,0%	0,4%	7,1%	0,0%

On peut observer que la répartition des Eco-Scores des éléments des plateaux de l'offre est bien répartie et permet une discrimination entre plusieurs options, notamment sur les plats principaux.

On observe également une répartition sensiblement proche entre les deux restaurants, ce qui permet de s'assurer d'une certaine comparabilité. Par ailleurs, le plat principal est l'élément de plateau qui bénéficie de la plus grande distribution des Eco-Score entre toutes les scores possibles (A, B, C, D ou E). A l'inverse, les hors d'œuvres et les desserts ont une distribution de l'Eco-Score plus concentrée sur les notes A, B et C.

Il est également possible d'observer la répartition journalière des Eco-Scores des options proposées, pour chaque élément de plateau (hors d'œuvre, plats principaux et desserts) et pour chacun des deux restaurants. Ainsi, les dates des différents jours sont en abscisses.



Figure \_ : Distribution de l'Eco-Score des options proposées chaque jour, par site et par élément de plateau.

Cette analyse qualitative appuie la comparabilité des deux restaurants, qui proposent des menus avec des distributions journalières d'Eco-Score relativement proches. On observe également que l'offre n'a pas significativement évolué entre les périodes avec et sans affichage.

En parallèle de ces analyses sur l'offre proposée, un nettoyage de la base de données des ventes a été réalisé afin d'assurer la qualité des données étudiées :

- Suppression des lignes correspondant à des retours en caisse ou à des erreurs
- Suppression des lignes correspondant à des clients ayant fréquenté les deux restaurants sur la période (risque de biais)
- Suppression des repas pour lesquels un client achète plusieurs plats principaux (repas avec un ou plusieurs invités), ou à l'inverse aucun plat principal.
- Suppression des lignes présentant des quantités très importantes et inexplicables de produits vendus.
- Suppression des clients présents sur une seule des deux phases de l'étude, afin d'avoir l'échantillon le plus homogène possible.

A la suite de ces exclusions, on dénombre près de **1274 clients pour 10 587 repas délivrés dans les 2 restaurants sur toute la durée de l'expérimentation.**

Tableau : Moyennes (écarts-type) des caractéristiques de l'offre et des achats pour les restaurants témoin et traité, avant et pendant l'intervention



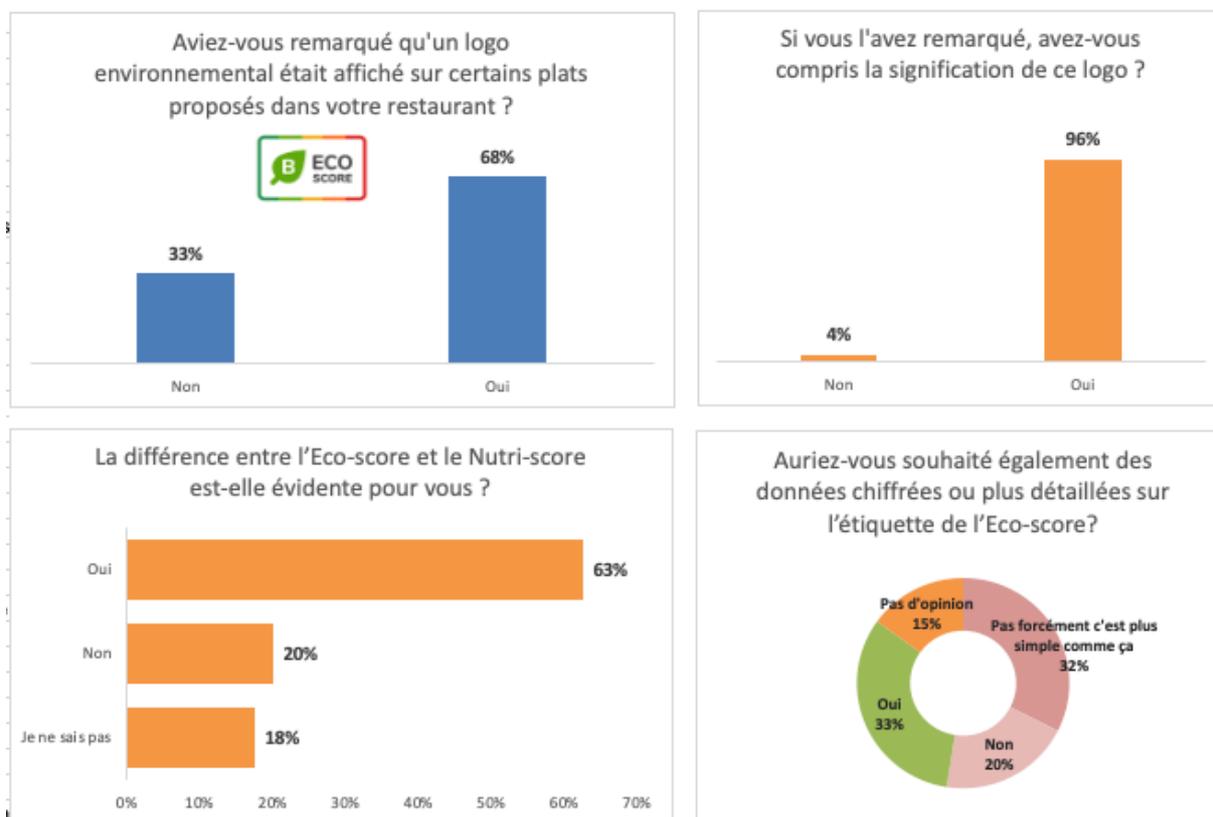
Période	Restaurant témoin (RIO)			Restaurant traité (CAPI)		
	Avant	Après		Avant	Après	
Nombre quotidien de convives	123,3 (40,5)	141,3 (67,1)		125,8 (33,1)	127,3 (28,9)	
<b>EcoScore de l'offre :</b>						
Plateau complet	68,8 (21)	68,4 (22)	-0,6%	68,7 (21,4)	70,1 (21,1)	+2,1%
Hors-d'oeuvre	74 (15,3)	74,4 (18,3)	+0,6%	72,9 (18,6)	76,3 (16,8)	+4,6%
Plats principaux	56,7 (25,3)	57,2 (25,7)	+1,0%	56,5 (23,9)	59,9 (23,5)	+6,0%
Desserts	76,4 (14,2)	77 (12,2)	+0,8%	77,2 (14,6)	78,4 (14,6)	+1,5%
<b>EcoScore des achats :</b>						
Plateau complet	67,3 (21,1)	64,9 (24,4)	-3,6%	65,1 (22,9)	66,8 (23,3)	+2,7%
Hors-d'oeuvre	73,5 (15,5)	74,3 (20,9)	+1,1%	71,7 (19,7)	73,8 (16,9)	+3,0%
Plats principaux	62,7 (23,1)	59,9 (26,2)	-4,4%	59,9 (24,3)	62,8 (25)	+4,8%
Desserts	74,9 (14,9)	75,6 (11,8)	+1,0%	76,1 (14,1)	77,1 (14,3)	+1,3%

Les deux restaurants observés ont un nombre moyen de couverts sensiblement proches, et constant entre les deux périodes. Dans une première approche, cette analyse qualitative montre que, bien que les plats proposés voient leurs Eco-scores moyens augmenter entre les deux phases dans les deux sites (+1,0% et +6,0% pour respectivement le restaurant témoin et traité), seul l'Eco-score moyen des plats principaux pris par les individus de la population traitée augmente (+4,8%) tandis que celle du groupe témoin diminue (-4,4%).

Néanmoins, on constate que l'offre du restaurant traité a davantage évolué entre les deux périodes que celle du restaurant témoin, ce qui ne permet pas d'aboutir, à l'heure actuelle, à des conclusions significatives quant à l'impact de l'affichage sur l'Eco-Score moyen des produits pris.

## 2/ Format

Les résultats en lien avec le format concernent essentiellement la partie qualitative du questionnaire.



Réponses au questionnaire en ligne (40 réponses au 30 juin)

### 3/ Évolution des achats et gains environnementaux

#### Analyse des résultats statistiques

A partir de ces données d'achats, on est également en mesure d'observer la distribution des Eco-scores moyens des plats principaux pris par chaque individu avant et pendant l'intervention. On s'intéresse ici aux plats principaux car ils couvrent l'ensemble des notes de l'Eco-Score et conditionnent généralement l'impact environnemental du repas. On observe que les profils de distribution moyenne d'Eco-Score relativement proches pour les deux restaurants, centrées autour d'une note proche de 60.

Cette distribution étant relativement corrélée à l'offre - qui ne couvre pas toutes les notes possibles de l'Eco-Score, on privilégiera une étude sur les valeurs moyennées (trait plein). De manière qualitative, on observe une tendance à l'augmentation de l'Eco-Score moyen pour les individus du restaurant traité, dont le profil se rapproche des valeurs élevées d'Eco-Score. En particulier, la valeur

médiane de l'Eco-Score des plats principaux pris par chaque individu augmente de 3,1 pts dans le restaurant traité par rapport à la phase sans affichage tandis qu'elle diminue de 3,0 pts dans le restaurant témoin sur la même période.

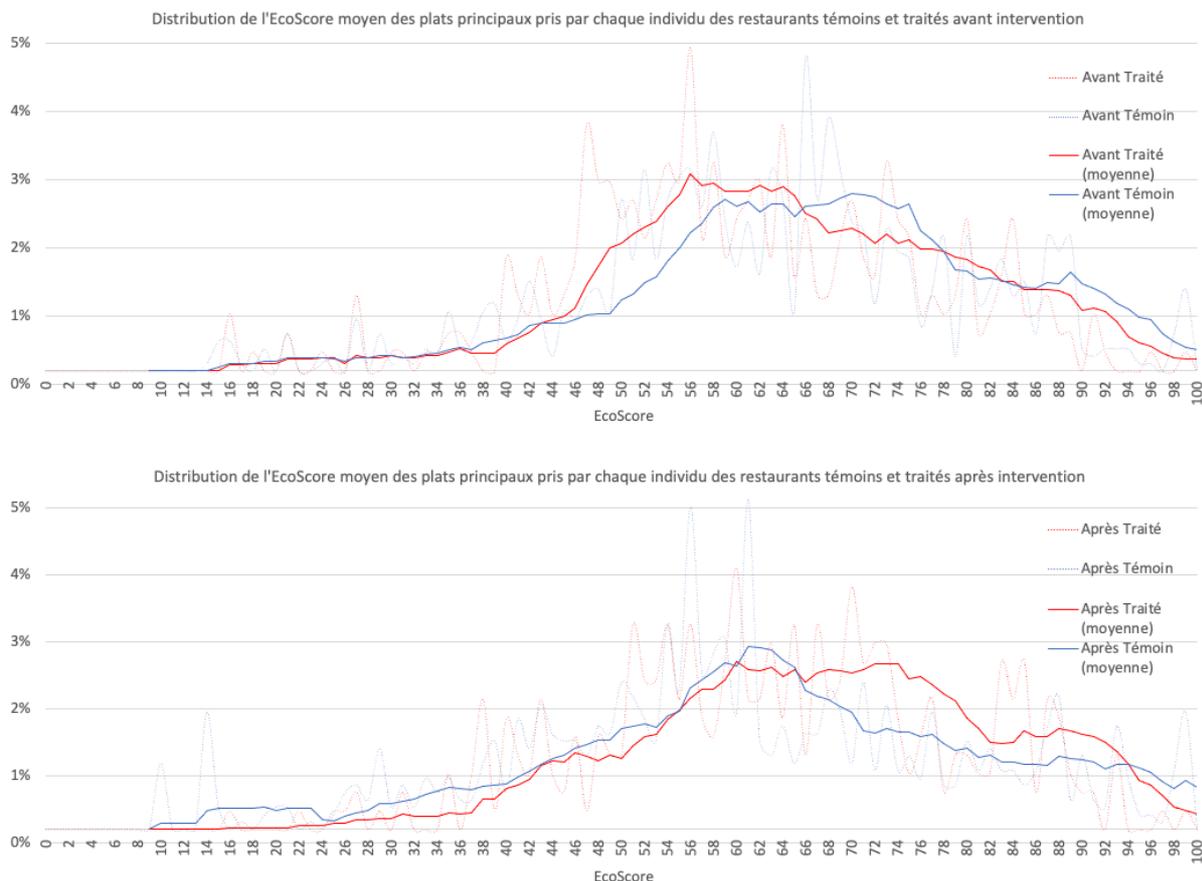


Figure \_ : Distribution de l'Eco-Score moyen des plats principaux pris par chaque individu des restaurants **témoin** et **traité**, lors les périodes avant (en haut) et pendant (en bas) l'intervention.

Avec les graphes suivants, on peut également observer que les clients du restaurant traité (CAPI) ont, en moyenne, davantage privilégié les plats avec des Eco-Score A et B lors de la phase d'affichage par rapport à la période sans affichage. En effet, alors que l'offre des plats en A représentaient 20% des options, 25% des plats pris étaient en A. Puis, pendant l'intervention, près de 22% des options des plats étaient en A et 32% des plats pris étaient de cette catégorie – tendance que l'on retrouve de manière moins importante dans le restaurant témoin. Bien qu'il s'agisse de la catégorie qui connaît la plus grande évolution, attribuer cette amélioration au simple affichage de l'Eco-Score à CAPI n'est pas rigoureusement possible avec de telles statistiques descriptives.

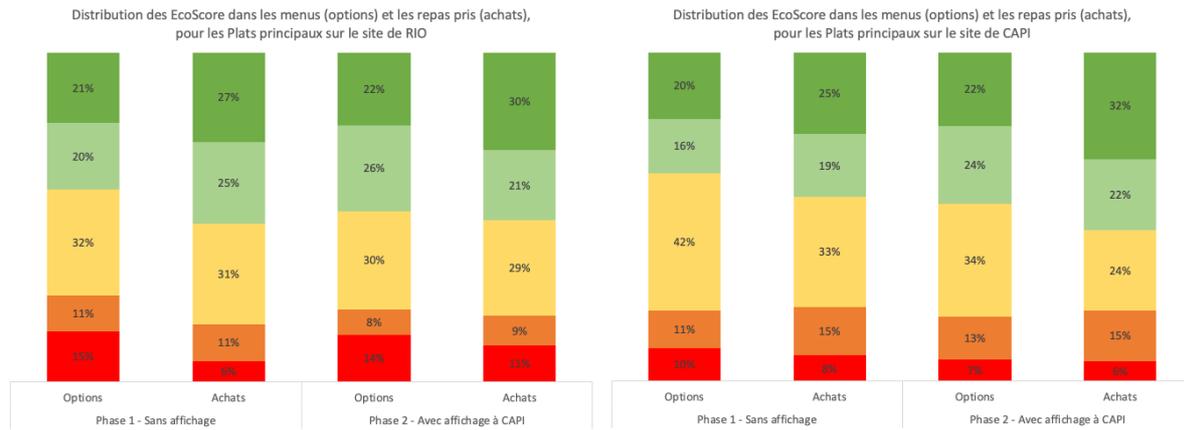
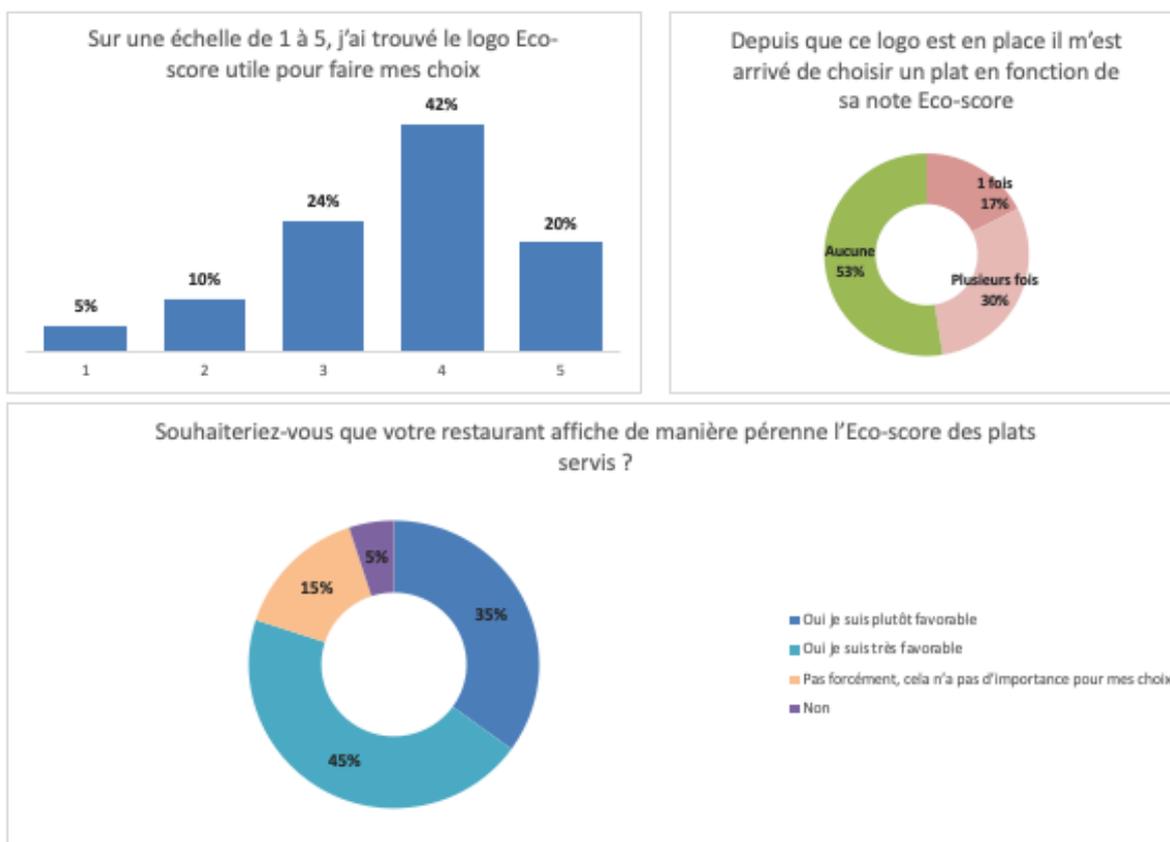


Figure \_ : Distribution de l'Eco-Score des plats principaux proposés (options) et pris (achats) par chaque individu dans les restaurants traités et témoin, pour chaque période de l'expérimentation.

## Résultats qualitatifs



Réponses au questionnaire en ligne (40 réponses au 30 juin)

## 5/ Opérationnalité

Le présent projet a été une réussite du côté opérationnel et ceci à un coût d'implémentation faible (**moins de 60 000 euros pour un potentiel de 54 000 000 de repas annuels servis sur 1740 sites**).

La méthodologie de l'Eco-Score présente un aspects opérationnel indéniable, dans le sens où elle permet d'étiqueter l'ensemble des fiches techniques du système Elixir.

L'Eco-score a été implémentée dans les systèmes d'informations d'Elixir et peut être déployé de manière automatisée sur n'importe quel site client. Les personnels des restaurants n'ont pas de tâche supplémentaire à accomplir pour réaliser l'affichage de l'Eco-score.

## 7. Limites et perspectives

### Les principales limites identifiées :

- Le temps imparti pour le rendu du rapport, couplé à la situation sanitaire ne permet au 30 juin d'avoir l'ensemble des données complètes de l'expérimentation. Ces données seront disponibles d'ici fin juillet et nous pourrons alors compléter de manière plus poussée ces résultats.
- Tout comme pour les expérimentations menées par le ministère de la santé autour de l'affichage du Nutri-score en restauration collective en période de Covid, les premières analyses réalisées ne permettent pas de mettre en évidence un effet fort de l'affichage de l'Eco-Score sur les achats des convives, qui serait visible de façon non équivoque sans avoir besoin de désagréger les données. Une analyse désagrégée ayant recours à des variables de contrôle serait bénéfique mais demande du temps qui n'a pas pu être trouvé dans le délai de rendu du présent rapport.
- En raison de la situation sanitaire et des conditions de travail exceptionnels, on observe un taux de fréquentation relativement faible dans les deux restaurants étudiés à ce jour. Seulement 50% (resp. 80%) des clients restants à la suite du nettoyage des données (voir plus haut) se sont rendus plus de 2 fois au restaurant avant et après l'intervention dans le restaurant témoin (resp. traité). Cette expérimentation mériterait d'être menée à nouveau lors de la reprise de la fréquentation en sortie de crise sanitaire.

### Les perspectives

Au 30 juin seul un duo de restaurant a été analysé et nous n'avons pas pu avoir que 40 réponses au questionnaire qualitatif.

D'ici fin juillet les données d'un autre duo de restaurants seront disponibles et plus de réponses au questionnaire disponibles. Ceci permettra d'étoffer l'analyse rendue dans le cadre de ce rapport.

Nous souhaitons également pouvoir compléter l'analyse de l'offre de manière plus fine pour montrer la pertinence de la méthodologie de l'Eco-Score pour inciter à une alimentation plus durable. Ce travail n'a pas encore pu être mené à ce stade faute de temps.

## 8. Conclusions

L'expérimentation réalisée en restauration collective a permis de répondre à plusieurs enjeux en lien avec l'affichage environnemental :

- Elle a permis de tester en situation réelle l'application de la méthodologie de l'Eco-score et de son format d'affichage
- Elle a permis de montrer l'opérationnalité de l'approche dans un contexte de changement quotidien de l'offre à un coût de mise en œuvre très faible.
- Elle a permis de recueillir les retours des convives et de relever un intérêt évident pour la démarche de transparence et d'affichage environnemental
- Elle a permis de constater que le format choisi, bien accompagné par une communication annexe, est facilement compréhensible par les convives, qui en comprennent bien le sens.

Les données statistiques étudiées ne permettent pas à ce stade de constater un changement des comportements à une échelle suffisante, qui serait dû à l'affichage environnemental.

Néanmoins les différentes difficultés dues à la crise sanitaire et au temps très limité disponible pour la remise du présent rapport plaident pour une expérimentation de plus long terme pour pouvoir tester l'impact de l'affichage sur les choix des convives.

Nous souhaitons enfin pouvoir compléter l'analyse de l'offre de manière plus fine pour montrer la pertinence de la méthodologie de l'Eco-Score pour inciter à une alimentation plus durable. Ce travail n'a pas encore pu être mené à ce stade faute de temps.

Si le comité scientifique le souhaite nous pourrions transmettre un rapport plus complet d'ici à la fin du mois de juillet.

## 9. Annexes 1 : Publiques

En option.

La méthodologie de l'Eco-score : <https://docs.score-environnemental.com/>

## 10. Annexes 2 : Confidentiels

En option.

Les données utilisées pour les analyses pourront être partagées avec le comité scientifique à la demande (réponses aux questionnaires qualitatifs, données statistiques...)