

Paris, le 8 septembre 2023 contact presse Sabine Bonnot – 07 82 55 32 43 – <u>sabine.bonnot@planet-score.eu</u>

TRANSPARENCE INTEGRALE DANS L'AGROALIMENTAIRE : BIOCOOP SE MET A NU!



Une image et des actes valent mieux que mille mots. Il est facile de parler d'engagement et de RSE. Il est beaucoup plus difficile de mettre en œuvre, dans la réalité et dans la durée, des mesures d'amélioration sincère de la durabilité des produits, sur l'intégralité des dimensions : environnement, rémunération des producteurs, mode d'élevage, origine, et degré d'ultra-transformation. Nous vous l'avons annoncé en mai, et depuis Fermiers de Loué, Biocoop, Omie et d'Aucy se sont mis au travail aux côtés des équipes du Planet-score. Voici donc dès cette rentrée les premiers résultats des pionniers qui commencent à être rendus accessibles à tous.

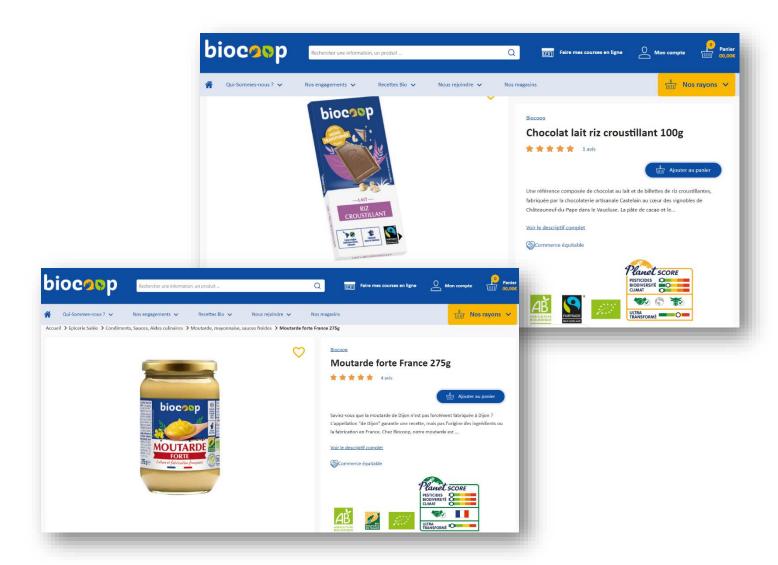
Biocoop franchit cette semaine un cap: la totalité des produits alimentaires à marque Biocoop est désormais évaluée avec le Planet-score intégral. Près de 500 références évaluées, dans toutes les catégories, des céréales aux charcuteries, des yaourts aux plats traiteurs, incluant les produits vrac. Biocoop va plus loin, et affiche désormais toutes ces évaluations en transparence sur les fiches-produits de son site internet clients, et accompagne ce mouvement avec de la pédagogie en rayons. Toutes les étiquettes ont été mises en ligne, même celles qui montrent des marges d'amélioration sur certains des critères.

Les résultats de Biocoop traduisent un très haut niveau de responsabilité sociétale et de performance de durabilité globale sur son offre. Pour ne retenir que quelques chiffres: plus de 90% de l'offre à marque Biocoop est en vert sur l'ultratransformation, plus des 2/3 de l'offre est labellisée équitable pour les producteurs, et plus des ¾ de l'offre est d'origine France, et plus de 90% de l'offre est globalement sur des étiquettes globalement vertes (vert foncé et vert clair, les niveaux 1 et 2 sur 4).

Le communiqué de presse de Biocoop est accessible ici.

Le référentiel d'évaluation est résumé dans la synthèse méthodologique accessible ici.





Des performances probablement rarissimes au sein des enseignes, et qui traduisent dans le cas de Biocoop un travail de longue haleine sur les filières, les cahiers d'engagements, les contractualisations, comme nous avons pu l'objectiver lors du travail d'évaluation. En particulier, les efforts engagés pour la juste rémunération des producteurs via la labellisation Bio Equitable en France, la maximisation de l'origine France, les certifications Commerce Equitable sur les matières importées (café, cacao, sucre de canne...).

C'est également le travail réalisé sur la simplification des recettes produits qui transparait dans ces résultats : l'ultra-transformation est extrêmement peu représentée (aucun produit en zone rouge). Ces efforts de Biocoop sur la naturalité, destinés à proposer des produits alignés avec les attentes Santé des consommateurs, sont également cohérents avec les enjeux de santé publique, puisque les marqueurs d'ultra-transformation (additifs de synthèse, artificialisation des matrices alimentaires) sont associés à des risques santé aujourd'hui bien établis scientifiquement. Les travaux réalisés depuis plus d'un an par Biocoop, avec l'appui de Goûm, sur les formulations et compositions de ses produits ont d'ailleurs permis d'accélérer les évaluations Planet-score intégral sur cette dimension transformation. Le référentiel de Goûm avait en effet permis à Biocoop d'accélérer les actions en faveur de la lutte contre les marqueurs d'ultra-transformation dans ses produits, et dans la majorité des cas de les évacuer totalement des recettes. Un travail fructueux que peu d'opérateurs ont engagé pour l'instant, et qui a concerné l'ensemble de l'offre de Biocoop.

Des comparaisons illustratives figurent en annexe.

Les travaux se poursuivent avec les entreprises pionnières, **Biocoop, Fermiers de Loué, Omie et d'Aucy** pour étalonner le référentiel Planet-score intégral sur un large éventail de produits, avec un déploiement à plus grande échelle prévu en 2024. De nombreuses entreprises volontaires se sont manifestées depuis le lancement en mai : le travail de transparence s'amplifie donc, aux côtés des acteurs qui s'engagent pour la santé de la planète et des citoyens.

Le Planet-score ? www.planet-score.org

- ✓ La seule étiquette totalement **indépendante et exigeante** qui lutte contre le **greenwashing** et apporte l'information attendue sur les produits alimentaires par les consommateurs, les producteurs, les filières et les entreprises engagées.
- ✓ <u>Plus de 300 marques</u> accompagnées actuellement, pour saisir les grands enjeux environnementaux, évaluer et améliorer leurs produits.
- ✓ Des entreprises partenaires dans 12 pays et un affichage déployé on-pack dans 30 pays.
- ✓ <u>Lauréat du Premier Prix du Retail for Good</u> pour son caractère résolument anti-greenwashing, et <u>parrainé par Emery Jacquillat, président</u> <u>de la Communauté des Entreprises à Mission</u>
- ✓ Un dispositif concret, proche des réalités des producteurs, et qui <u>valorise les démarches positives et les trajectoires de progrès</u>... mais sans concession avec l'opacité.
- ✓ Le seul outil de transparence consommateur qui affiche aussi son cap, celui de la **transition agroécologique**, dans le cadre d'un récit réaliste mais aussi désirable !
- ✓ Transparence également <u>dans nos lettres d'information</u>, tous les deux mois environ. Sur <u>linked_in</u> et sur <u>www.plane-score.org</u>

Des comparaisons illustratives figurent en annexe.





Une méthodologie simple et complète ... pour rendre compte de la durabilité globale

Détails accessibles ici

√ 4 thématiques d'évaluation :

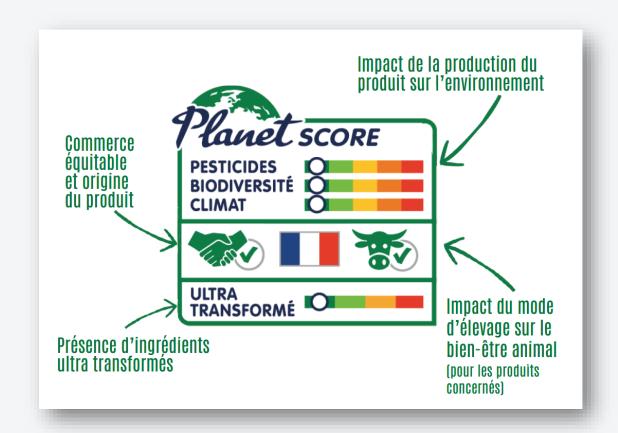
- environnement
- juste rémunération des producteurs
- * mode d'élevage (pour les produits concernés)
- Ultra-transformation (le Nutriscore peut être ajouté si l'entreprise le souhaite, pour l'information nutritionnelle)

√ une synthèse simple via la couleur du contour :

- En 4 niveaux de couleurs
- Chaque niveau de couleur est conditionné par l'atteinte de niveaux minima sur chacun des 4 thématiques d'évaluation

√ l'ajout de l'information sur l'origine :

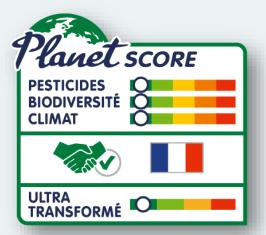
- Une information complémentaire attendue par les consommateurs
- Qui renforce la confiance dans le dispositif





2

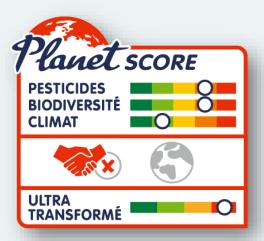
Moutarde Biocoop



- ✓ Graines de moutarde France
- ✓ Vinaigre de cidre AB France
- ✓ Sel
- ✓ Et rien d'autre, une vraie moutarde!
- ✓ aucun marqueur d'ultra-transformation
- ✓ Contractualisation équitable sur 3 ans avec les producteurs



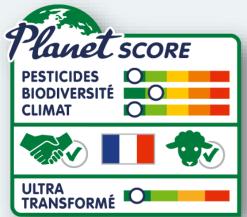
Moutarde mi-forte X



- ✓ Graines de moutarde Canada (comme l'immense majorité du marché, yc la plupart des moutardes de Dijon)
- √ vinaigre d'alcool 'monde'
- ✓ huile tournesol 'monde'
- Multiples marqueurs d'ultra-transformation (disulfite de potassium, gomme xanthane, sucre, arômes de synthèse...)



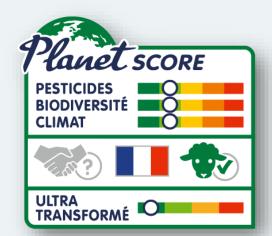
Fromage de brebis Biocoop



- **Brebis Aveyron (France)**
- 250 jours / an au pâturage
- Alimentation locale uniquement (pas d'importation)
- Aucun marqueur d'ultra-transformation, lait entier pasteurisé
- Contractualisation équitable sur 3 ans avec les producteurs



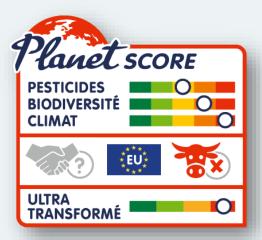
Roquefort X (théorique)



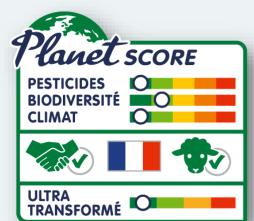
- ✓ Brebis Occitanie zone AOP Roquefort
- ✓ Accès au pâturage dès que la météo le permet, alimentation majoritairement herbagère, et alimentation céréales locale uniquement, fertilisation par **fumiers uniquement** (pour cet exemple)
- ✓ Aucun marqueur d'ultra-transformation, lait entier cru



Fromage à tartiner Y (théorique)

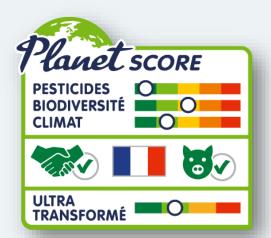


- Vaches laitières origine Europe
- Pas d'accès aux pâturages
- Alimentation contenant du soja importé d'Amérique du Sud (déforestation)
- Multiples marqueurs d'ultra-transformation : amidons modifiés, phosphate de sodium, arômes, colorants acide sorbique, gomme xanthane, process...





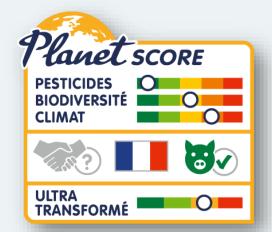
Jambon Biocoop



- ✓ Porc AB origine France
- ✓ Bouillon AB France
- ✓ Aucun marqueur d'ultra-transformation (sans nitrite)
- ✓ Contractualisation équitable sur 3 ans avec les producteurs



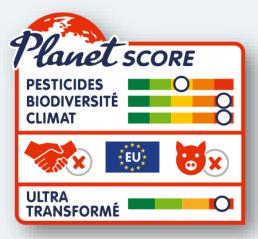
Jambon Bio X



- ✓ Porc AB origine France
- ✓ Bouillon AB France
- ✓ Alimentation des porcs sans garantie sur import (soja / déforestation)
- ✓ 2 marqueurs d'ultra-transformation (sucre, maltodextrine)



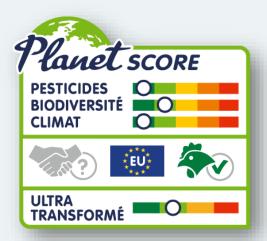
Jambon supérieur Y



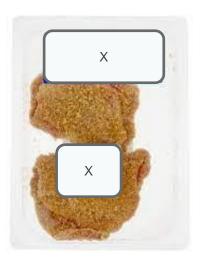
- √ Porc standard origine Europe
- ✓ Alimentation des porcs sans garantie sur import (soja / déforestation)
- ✓ Plus de 3 marqueurs d'ultratransformation (nitrite, sucre, ascorbate de sodium, maltodextrine...)



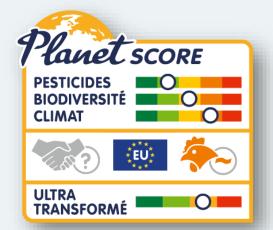
Cordon bleu Biocoop



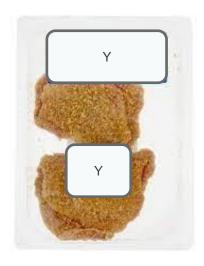
- ✓ Poulet AB origine France
- ✓ Huile tournesol AB France
- ✓ Blé AB origine France
- ✓ Pomme de terre AB origine France
- ✓ Un seul marqueur d'ultra-transformation (huile désodorisée)



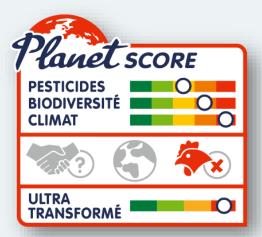
Cordon bleu X



- ✓ Poulet origine EU, en bâtiments améliorés et souches à croissance lente ou intermédiaire
- √ Huile tournesol France IFT réduit
- ✓ Blé Europe IFT réduit
- √ 3 marqueurs d'ultra-transformation



Cordon bleu Y

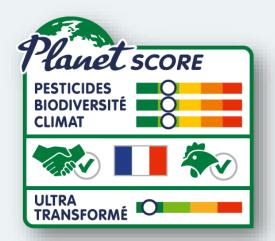


- ✓ Poulet standard origine monde
- ✓ Huile tournesol origine monde
- Blé origine monde
- Multiples marqueurs d'ultratransformation : sirop de glucose, amidons modifiés, nitrite, érythorbate de sodium, polyphosphates, arômes, colorants synthétiques, process...

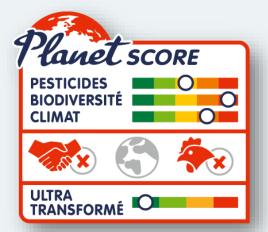




Poulet standard importé X



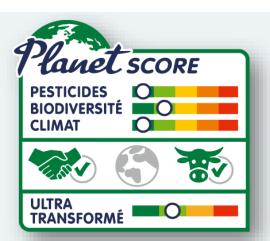
- ✓ Poulet plein air Label Rouge
- √ céréales locales, soja certifié sans déforestation (ségrégué), parcours arborés, 0 pesticides sur les parcours
- ✓ aucun marqueur d'ultra-transformation
- ✓ Coopérative d'éleveurs, ancrage territorial pour appros (France + région), forte attention aux conditions de juste rémunération des producteurs



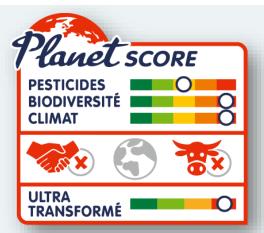
- √ Poulet standard origine monde
- Souche à croissance rapide, bâtiments haute densité
- ✓ Alimentation sans garantie sur import (soja / déforestation)
- ✓ aucun marqueur d'ultra-transformation



Chocolat au lait standard X



- ✓ Cacao et sucre de canne certifiés Fair Trade (rémunération juste des producteurs + garanties / déforestation)
- ✓ Vaches laitières nourries majoritairement à l'herbe / à la pâture (alimentation uniquement France)
- ✓ Ingrédients AB
- Un seul marqueur d'ultra-transformation, mais absence d'émulsifiant (lécithine) et d'additifs de synthèse, transformation douce artisanale



- ✓ Production de cacao associé à la déforestation, et au travail des enfants, car le prix ne garantit pas un juste revenu aux producteurs (situation fréquente)
- ✓ Lait non tracé, vaches sans accès aux prairies, alimentation des vaches laitières à base de maïs (eau) et de soja importé (associé à la déforestation).
- ✓ Sucre de betteraves Europe (culture fortement traitée)
- Multiples marqueurs d'ultra-transformation : émulsifiants, arômes de synthèse, lait écrémé concentré sucré, lactose...