



Communiqué de presse

Planet-score et Nutrikéo s'associent pour créer Triply Good Food



Inventons ensemble les aliments de demain !

L'alimentation est le **2^e contributeur** aux émissions de gaz à effet de serre en France¹. **1 décès sur 5** dans le monde est imputable à une mauvaise alimentation².

Quand Environnement & Nutrition nous indiquent le même chemin, c'est qu'il est temps **d'inventer les aliments de demain**.

Cependant, la question pour bon nombre d'entreprises est de savoir comment s'y prendre, tant les caractéristiques de ces aliments du futur sont nombreuses. Pour soutenir ce travail, déjà bien amorcé par une partie de l'écosystème agroalimentaire, **Planet-score et Nutrikéo conjuguent leurs forces et lancent Triply Good Food : une offre d'accompagnement sur-mesure.**

LE GOUT : CARACTERISTIQUE INDISPENSABLE DE L'ALIMENT DE DEMAIN.

92% des consommateurs placent le plaisir comme critère n°1 d'un produit lorsqu'ils font leurs achats³. Il s'agit de la valeur première et effective dans les intentions, comme dans les choix réels. Cette donnée est issue d'une étude menée tout récemment par le Pôle Aliments et Santé et Agrotech, auprès de 815 répondants. Impossible de passer à côté du goût, donc. Mais comment concilier goût, nutrition et environnement ? Des premières clés ont été données lors de notre webinar du 14 juin dont le replay est disponible en ligne.

% DE CONSOMMATEURS QUI SE DECLARENT SENSIBLES OU TRES SENSIBLES AUX DIFFERENTES VALEURS ALIMENTAIRES PROPOSEES



[Voir le replay](#)

#ONE HEALTH : CE QUI EST BON POUR LA PLANETE L'EST POUR MOI AUSSI.

Toujours selon l'étude Pôle Aliments & Santé – Agrotech, **les personnes sensibles aux questions environnementales le sont également à la nutrition**. Ces 2 critères sont étroitement liés : ce qui est bon pour la planète est bon pour moi, et *vice versa*. Cette prise de conscience est récente, mais très encourageante. Il s'agit maintenant d'imaginer, concrètement, une offre alimentaire qui permette :

- **De satisfaire la demande** d'un consommateur de plus en plus prêt à manger autrement,
- **De démocratiser** une offre alimentaire de qualité, au prix le plus juste possible, car sur ce terrain on ne peut pas se permettre d'être élitiste.

1 MyCO2. Empreinte carbone française moyenne, comment est-elle calculée ? 11 janvier 2022.

2 The Lancet. Health effects of dietary risks in 195 countries, 1990–2017

3 Pôle Aliments et Santé – Agrotech. Sensibilité et attentes alimentaires. Connaissances en termes de labels alimentaires. Etude menée auprès de 815 répondants en 2022.

TRIPLY GOOD FOOD POUR INVENTER LES ALIMENTS DE DEMAIN TRIPLEMENT BONS.

Bons au goût. Bons pour la santé. Et bons pour la planète.

Triply Good Food est une offre de service, proposée conjointement par l'équipe Planet-score et Nutrikéo. Cet accompagnement, totalement sur-mesure, a été conçu pour les entreprises, afin de les soutenir de A à Z dans les étapes de conception des aliments de demain :

- **S'inspirer** : formation à l'écoconception alimentaire, formation aux tendances, réalisation d'études de marché...
- **Co-créer** : workshops, création de concepts, recherche de façonniers...
- **Tester** : études quanti, quali & sensorielles.
- **Positionner** : plateforme de marque, création du nom de marque, création d'identité visuelle, conception de packs...
- **Communiquer** : recommandation stratégique, création des éléments de langage...
- **Évaluer** : post-tests pour mesurer l'impact de votre lancement.

Planet-score, prendre soin de la planète en faisant ses courses

Conçu par des scientifiques et experts soucieux de l'intérêt général, et soutenu par un large collectif de la société civile, le Planet-score est une **méthodologie indépendante et transparente**, destinée à l'étiquetage environnemental des aliments. Elle mobilise les **bases de données d'État** (Agribalyse ADEME), et les complète avec des indicateurs complémentaires pour refléter tous les enjeux, **sans tabou, sans greenwashing**, et avec un niveau d'exigence élevé, du champ jusqu'à l'assiette. Le Planet-score inclut les impacts sur la totalité du cycle de vie des aliments : de la production aux emballages, en passant par l'énergie et le transport.

Nutrikéo, cultiver les stratégies nutrition

Depuis 2009, nos 30 collaborateurs travaillent à donner sa juste place à la nutrition. **Notre vision** : il est urgent de mener les **transitions** alimentaire, nutritionnelle et nutraceutique. **Notre mission** : nourrir le monde durablement avec des idées nouvelles. Nous cultivons la connaissance et les projets en nutrition pour accompagner les entreprises vers un **modèle sociétal plus vertueux**. Chiffres clés :

- 13 ans de projets aussi excitants que diversifiés
- 1 média en propre = Culture Nutrition
- 1 réseau unique de professionnels et institutionnels de l'écosystème nutrition santé