Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

Quand la sophrologie s’invite à la table de la nutrition santé



Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

Sylvie Bertrand est une des pionnières en France dans le développement de la Sophrologie. Cette méthode psychocorporelle utilisée comme technique thérapeutique a été mise au point par le neuropsychiatre Alfonso Caycedo. Elle s'est fait connaître dans les années 70 avec la préparation mentale des sportifs de haut niveau, elle est également utilisée dans l'univers de l'entreprise et en particulier dans la gestion du stress. Aujourd'hui, Sylvie Bertrand associe à cette méthode les principes scientifiques de la nutrition. Une approche unique dans son genre.

L'Écho du Mardi : Vous êtes Sophrologue, psychothérapeute, formatrice qu'est-ce qui vous a conduit aujourd'hui à vous intéresser à la nutrition ?

Sylvie Bertrand : Depuis plus de 30 ans j'accompagne beaucoup de gens en cabinet et je me suis rendu compte que la nutrition était un vrai sujet, les demandes sur le « prendre soin de soi autrement » sont nombreuses. De plus en plus de personnes s'interrogent sur comment bien ou mieux s'alimenter. J'ai également réalisé que lorsqu'une personne vient consulter, elle s'inscrit dans une démarche globale et la façon de se nourrir en fait partie.
Ensuite, d'un point de vue personnel je me suis intéressée très tôt à la qualité de l'alimentation. Tout cela m'a conduit à compléter mon expertise par une formation en nutrition santé que je propose aujourd'hui.

EdM : Nutrition et santé sont intiment liées ?

SB : Les liens entre l'alimentation et la santé sont très étroits. C'est un sujet qui nous concerne tous. La nutrition est une base essentielle à l'équilibre du corps. La nutrition est une nouvelle corde à mon arc, elle s'inscrit parfaitement dans ma pratique et mes accompagnements. Une alimentation adaptée à la personne contribue à un effet positif sur la santé psychique, émotionnelle et corporelle.

EdM : Aujourd'hui, on parle beaucoup de nutrition, c'est aussi un peu le règne des dictats, qu'est-ce qui vous différencie des approches existantes ?

SB : Ce qui me différencie c'est mon approche holistique, c'est la prise en compte de la personne dans sa globalité et dans son environnement. Mon accompagnement se détache totalement des interdictions, des frustrations et des jugements, il a pour objectif premier la protection de son capital santé. Bien se nourrir doit être un vrai plaisir ! Il est facile d'observer que si une personne est face à des frustrations répétées dans sa façon de se nourrir, elle devra faire face à une répétition d'échecs qui viendra impacter son équilibre émotionnel. Il est important de lui montrer qu'un autre chemin est possible.

« Nous ne sommes pas ce que nous mangeons mais ce que nous assimilons »

EdM : Vous êtes à la fois sophrologue et conseillère en nutrition santé quel est l'intérêt d'avoir associer ces deux pratiques ?

SB : Ces deux méthodes ont en commun de parler du corps et d'accompagner les personnes dans ce qui est bon et juste pour elles. Intégrer la sophrologie c'est aussi adapter et personnaliser la prise en charge.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

C'est inscrire de nouvelles habitudes alimentaires de manière durable. Et en particulier s'il s'agit de perte de poids. La sophrologie permet de visualiser ses objectifs positivement, la personne se sent engagée avec elle-même, elle va également se sentir investie et responsable de son changement. L'association des deux approches permet en bonus de récupérer rapidement de la vitalité et du tonus. Il s'agit de tendre vers un nouvel équilibre émotionnel et corporel dans son propre environnement. « Nous ne sommes pas ce que nous mangeons mais ce que nous assimilons » rappelle souvent Yann Rougier médecin nutritionniste. Cela montre à quel point ce que nous mettons dans notre assiette est important. La notion de plaisir est fondamentale.

EdM : Il y a aujourd'hui une prise de conscience de l'importance de l'alimentation pour notre santé. Mais est-ce qu'on peut se dire qu'aujourd'hui nous nous nourrissons correctement ?

SB : Il a aujourd'hui une vraie prise de conscience de l'importance de bien se nourrir. On assiste à un retour des essentiels, comme faire ses courses au marché, la consommation du bio ou du local, cuisiner en famille…tout cela, certainement en réaction à la mal bouffe, à l'hyper consommation et aux produits ultra transformés.
C'est intéressant d'observer que le déséquilibre ambiant et anxiogène, re-questionne les gens sur l'essentiel ou le sens donné à leur vie.
Que ce soit la santé ou la nutrition, c'est avant tout une histoire d'émotion

> **Ce qui va être primordial c'est l'écoute bienveillante que je vais accorder à la personne**

EdM : Qu'est-ce qui motive les gens à venir vous voir ?

SB : La plupart du temps les gens que je reçois en cabinet viennent pour des questions liées à leur équilibre général. Souvent il s'agit de trouble du sommeil ou du stress ou encore d'émotions liées à un changement, à des situations vécues difficilement. Dans tous les cas l'alimentation joue un rôle important. Ce qui va être primordial c'est l'écoute bienveillante que je vais accorder à la personne puis définir ensemble ce qu'elle souhaite et désire pour elle-même.
La séance de sophrologie, souvent en fin de séance, contribue à la mise en place des nouveaux comportements alimentaires et autres en toute confiance.

EdM : Est-ce que cette approche, cette méthode est aussi destinée à des groupes notamment à l'entreprise ?

SB : Absolument, ça peut être intéressant d'accompagner des groupes de personnes au travail. Et pas uniquement sur des problématiques liées au stress ou aux troubles du sommeil. L'alimentation au travail est une vraie question. Une meilleure alimentation peut contribuer à un meilleur équilibre et à un meilleur bien-être au travail. La demande est importante. Je vois beaucoup d'entreprises où la gestion des ressources humaines est devenue une question centrale. C'est aujourd'hui pour beaucoup de managers une vraie préoccupation. Lors de mes interventions en entreprise, les salariés sont en demande

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

d’outils pour les accompagner vers un mieux-être, que ce soit dans leur façon de s’alimenter sur leur lieu de travail ou dans leur régulation du stress ou des émotions.

Pour en savoir plus : www.sylvie-bertrand.fr

Le Roquefort, le dernier rempart à la normalisation européenne du nutri-score ?





Après les laves linges et les réfrigérateurs, la normalisation européenne s’est attaquée à la classification des produits alimentaires, avec le fameux nutri-score. Même si aujourd’hui l’alimentation est devenue une question de santé publique, fallait-il en passer par là et mettre au piloris nos produits du terroir jugés trop salés, trop sucrés ou trop caloriques ?

La mise en œuvre à l’échelle européenne du nutri-score, en 2017, visait d’abord les produits alimentaires transformés et pas forcément nos quelques 800 produits locaux classés en AOP / AOC ou IGP. Mais les

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

mystères des algorithmes de cette classification nous donnent des résultats bien étonnants. Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national. Un comble ! Ces produits qui font toute la fierté et l'identité de nos terroirs se trouvent ainsi sur la sellette.

> Les céréales pour le petit-déjeuner, ultra-transformées, obtiennent une meilleure note que notre Roquefort national.

Il n'en fallait pas plus pour agiter tout le landerneau des producteurs et des défenseurs des terroirs. Même Carole Delga, la présidente de la région Occitanie, est montée au front. Totalement dans son rôle, elle a demandé que les fromages d'appellation d'origine ne soient pas soumis aux normes nutritionnelles des produits industriels transformés. Il faut savoir quand même séparer le bon grain de l'ivraie.

Certains ayatollahs du nutri-score sont même allés sur le terrain politique en n'en faisant une question de lutte des classes. Avec d'un côté le bourgeois terroir, décomplexé et de l'autre les prolétaires condamnés à la malbouffe. Ainsi, au nom de l'égalité tous les produits doivent être soumis au même traitement, à la même classification. Il fallait oser.

> Notre fameux melon de Cavaillon pourrait être jugé trop sucré

A vouloir trop de normes de classification on frise parfois le ridicule (voir chronique de la semaine passée). Ainsi notre fameux melon de Cavaillon, toujours en attente de sa classification IGP, pourrait être jugé trop sucré, alors que c'est justement cela qui le distingue (entre autres). Je ne vous parle même pas des cerises du Ventoux ou de Saint-Didier. Rien que d'en parler j'en salive. Non, on ne pas mettre tous ces productions uniques et issues des terroirs dans le même sac, avec de vulgaires paquets de chips industrielles ou des lasagnes congelés, fabriqués avec des lingots de viande à la provenance douteuse.

Certes l'étiquetage du nutri-score n'est pas obligatoire et reste encore volontaire. Mais jusqu'à quand ? Les lobby industriels sont à la manœuvre. Et les partisans de son obligation sont nombreux. Même si le discours officiel est de dire qu'il ne s'agit pas de proscrire ces aliments mais d'inciter à la modération, avons-nous besoin là encore qu'on nous tienne la main ?

Le Roquefort existait bien avant que le nombre d'obèses et le nombre d'accidents cardio-vasculaires n'explosent. Non ? Une époque formidable disais-je !

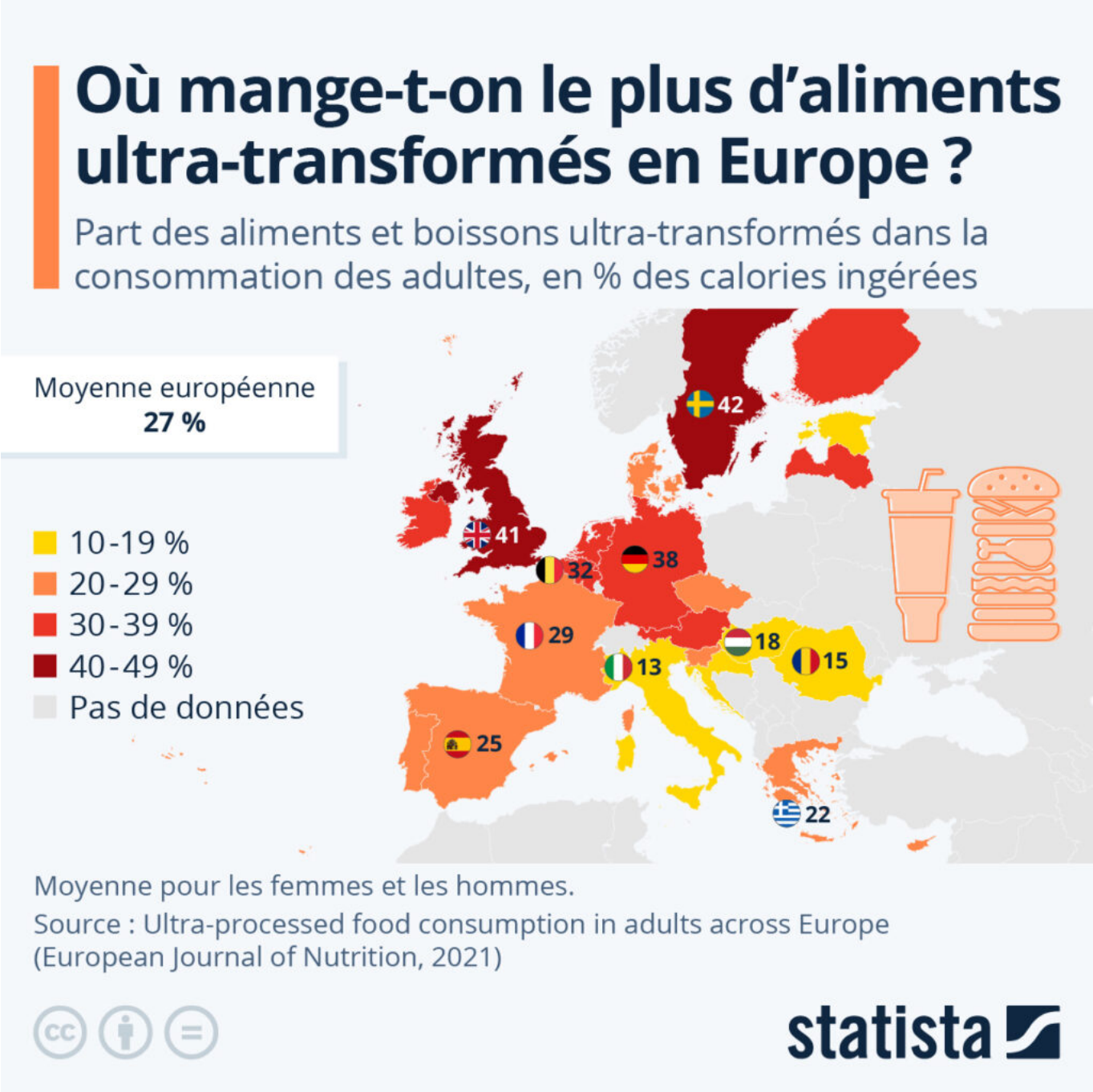
Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

Dans quels pays d’Europe mange-t-on le plus d’aliments ultra-transformés ?

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026



La catégorie des aliments ultra-transformés regroupe l'ensemble des produits fabriqués en usine à partir de matières premières telles que les céréales, la viande réformée et d'autres, et qui subissent de nombreux procédés industriels de transformation et/ou l'ajout de plusieurs additifs industriels (émulsifiants, saveurs artificielles, colorants, etc.) ou autres ingrédients (sucre, sel, gras, etc.).

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

Plusieurs études ont déjà démontré que la surconsommation d'aliments ultra-transformés est associée à un surrisque d'obésité, de diabète et de cancer. Une nouvelle étude publiée par l'Inserm montre que la santé mentale ne serait pas épargnée. Une équipe de l'organisme de recherche scientifique a établi qu'il existait un lien entre ces produits, lorsqu'ils sont consommés en grande quantité, et le risque de récurrence de symptômes de dépression. Les participants à l'étude pour lesquels les aliments ultra-transformés représentaient plus du tiers des apports totaux ont présenté 30 % de risque supplémentaire.

Comme le montre notre carte basée sur une étude parue dans la revue European Journal of Nutrition, la part de l'apport des apports énergétiques provenant des aliments et boissons ultra-transformés varie considérablement entre les pays européens. Dans les 22 pays étudiés, les produits ultra-transformés représentaient en moyenne plus du quart (27 %) des aliments consommés par les adultes (en pourcentage des calories ingérées). La proportion est la plus élevée en Suède (42 %), au Royaume-Uni (41 %) et en Allemagne (38 %), tandis qu'elle est la plus faible en Italie (13 %), en Roumanie (15 %) et en Hongrie (18 %). Quant aux Français (29 %) et aux Espagnol (25 %), ils se situent autour de la moyenne européenne.

De Tristan Gaudiaut pour Statista

Erudis formation : un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026



Dans le cadre de leur cursus scolaire en BTS diététique 1ère année, les élèves du centre de formation Erudis d'Avignon ont réalisé ce mardi 23 mai un atelier culinaire à destination des étudiants d'Agroparc.

Comment un étudiant peut-il manger équilibré en ayant peu de temps et de moyens à consacrer à la cuisine?

Cette problématique a émergé suite à différents constats publics selon plusieurs études : « 39% des étudiants déclarent ne pas manger équilibré et parmi eux, 44% affirment qu'il s'agit d'un manque de temps », selon une étude de l'UNSEM réalisée en 2009.

Ces études montrent également que plus d'un tiers des étudiants âgés de 18 à 25 ans ont une alimentation qui se résume à des aliments prêts à consommer et à des produits transformés. 14% des étudiants déclarent ne pas consommer de fruits et légumes chaque jour et le grignotage est aussi un problème courant dans l'alimentation des étudiants.

58 % des étudiants avouent manger régulièrement des plats préparés ou fast-food

Un questionnaire en ligne a été confectionné et diffusé dans les différents établissements scolaires d'Agroparc, afin de connaître plus précisément la population que les élèves d'Erudis souhaitaient cibler lors de cette action de prévention.

Ils ont ainsi constaté : 72 % des étudiants déclarent se préoccuper de leur alimentation et estiment avoir

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

des connaissances en termes d'équilibre alimentaire. Néanmoins, il ressort de cette même enquête que 58 % des répondants avouent manger régulièrement des plats préparés ou Fast Food, la principale cause constatée étant le manque de temps à consacrer à la cuisine.

Les élèves ont mené différents ateliers

Lors de cette action de santé dans les locaux du centre, les élèves animaient de nombreux ateliers : des confections de recettes rapides et équilibrées, une sensibilisation au bien manger, une distribution de fiche recette ou encore une dégustation des plats confectionnés.

Une tombola gratuite avait également été organisée avec de nombreux lots à gagner, offerts par leurs partenaires : Fitness Park Montfavet, Casino Cap Sud, Erudis esthétique ou encore coiffure Montfavet.

J.G.

Codes84 : « l'arrivée du covid a montré que tout le monde a une charge mentale »

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026



Alors que le comité départemental d'éducation pour la santé de Vaucluse a inauguré ses nouveaux locaux il y a un mois, rencontre avec Alain Douiller, directeur du Codes84. Syndrome d'alcoolisation fœtale, covid long, projet territorial de santé mentale, éco-anxiété… l'Echo du mardi vous propose un tour d'horizon des missions du Codes84.

Mardi 21 juin, le comité départemental d'éducation pour la santé de Vaucluse (Codes84) inaugurait ses nouveaux locaux et sa salle Pierre Souteyrand, en hommage à son ancien Président de décembre 1995 à juin 2007. Une semaine plus tard se tenait l'Assemblée générale annuelle. A l'occasion de la trêve estivale, l'Echo du mardi rencontre Alain Douiller, directeur du Codes84, et vous propose un tour d'horizon de leurs principales missions.

> « Notre mission la plus récente, c'est un travail que l'on fait sur l'alcoolisation fœtale. Il y a une pathologie qui est peu connue, le SAF : le syndrome d'alcoolisation fœtale. »
>
> *Alain Douiller, directeur du Codes84*

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

Le SAF est la forme la plus aiguë, et la moins courante, des troubles du spectre de l'alcoolisation fœtale (TSAF). Il est généralement lié à des expositions importantes et/ou fréquentes à l'alcool durant la grossesse. L'exposition prénatale à l'alcool et les troubles physiques, cognitifs et comportementaux qui en résultent sont un problème de santé publique peu connu, peu repéré et peu pris en charge. Dans sa forme complète, le SAF touche 1 grossesse sur 1 000. Concernant les formes moins sévères, elles concernent 1 naissance sur 100.

Implantée en Vaucluse, l'association nationale 'Vivre avec le SAF' a été fondée par la maman d'un enfant touché par le SAF. Après s'être démenée pendant une dizaine d'années pour effectuer un travail d'information et de sensibilisation, l'association a pris contact avec le Codes84. Depuis un an, ils travaillent ensemble à réunir un collectif de partenaire intéressé par le sujet. Le groupe de travail 'Alcool et Grossesse 84' réunit ainsi les professionnels du champ de l'addiction, de la grossesse et de la périnatalité, les associations, les services du Département et de l'Assurance maladie.

Pour approfondir les connaissances sur l'exposition prénatale à l'alcool et pour mieux connaître les modalités de prévention, d'accueil et de suivi en Vaucluse, un colloque est organisé jeudi 6 octobre, de 9h à 17h, à l'amphithéâtre de l'Ecole hôtelière de la CCI de Vaucluse. Cette première journée départementale 'Alcool et grossesse : accueillir ensemble les parents en Vaucluse' a pour objectif de mobiliser tous les acteurs du département autour de la question du SAF.

Programme complet à retrouver ici – inscription gratuite mais obligatoire ici.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026



Un colloque consacré à la question de l'alcool au féminin et sa prévention sera organisé le jeudi 6 octobre, de 9h à 17h © DR

« Il y a des gens qui sont dans une détresse »

Récemment, le Codes84 a également mis place des groupes de parole pour ceux souffrant de covid long. « Les conséquences sont souvent immédiates, explique Alain Douiller. Les cas de covid long, les gens qui ont une invalidité, et le mot n'est pas trop fort, une invalidité à la suite de leur covid, ils sont nombreux ». Les personnes atteintes par un covid long sont parfois dans des états de fatigue tels qu'elles ne peuvent pas reprendre leur travail six mois, un an, après avoir été testé.

« On a organisé un groupe de parole, de soutien, animé par une psychologue Codes et on a proposé des groupes thématiques sur des sujets un peu particuliers touchant au covid long : la fatigue, la respiration, la mémoire ». Beaucoup de personnes ont répondu présent à ces rendez-vous, « On a organisé ça en visioconférence et on a eu énormément de monde de la France entière, pas que du département ».

Alain Douiller poursuit, « Il y a des gens qui sont dans une détresse, bouger pour aller faire des courses, c'est le seul exercice qu'ils peuvent faire dans la semaine. Le covid long touche malheureusement beaucoup de monde et on ne sait pas le soigner. Comment on vit avec ? Comment on essaie de dépasser ça ? ». Ces conséquences au long cours personne ne les imaginaient, tout comme les conséquences sur la

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

santé mentale.

Le projet territorial de santé mentale
Depuis trois ans, le Codes84 mène le projet territorial de santé mentale (PTSM) confié par l'agence régionale de santé. L'objectif : programmer des axes de travail spécifique au Vaucluse sur les questions de santé mentale. La mission avait commencé par un état des lieux pour dresser les perspectives de travail du département, puis le covid est arrivé.

« L'arrivée du covid a montré que tout le monde a une santé mentale. On s'est beaucoup alarmé pour les étudiants et les jeunes il y a quelque temps. Les difficultés sont en train d'exploser, les services de psychiatrie de santé mentale du département et d'ailleurs sont débordés par les tentatives de suicide ».

Avec l'arrivée du covid et de ses conséquences (confinement, isolement, télétravail), le PTSM a pris tout son sens. Au mois de février dernier, un colloque sur les questions de stigmatisation et sur la réhabilitation psychosociale a été organisé. « C'est l'esprit du PTSM de Vaucluse », décrit Alain Douiller.

Le PTSM de Vaucluse se veut être une approche large qui ne prend pas seulement en compte la question de la pathologie et de la médication. « La réhabilitation psychosociale ne nie pas cette réalité-là, mais essaie de prendre un peu tout ce qu'il y a autour : la famille, le travail, le logement. C'est une dimension importante du PTSM de Vaucluse : élargir les questions de santé mentale au-delà de la psychiatrie et du soin psychique et hospitalisé ».

Courant novembre, un colloque sur la santé mentale des jeunes sera organisé par le Codes84.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839
Pour toujours en savoir plus, lisez **www.echodumardi.com**, le seul média économique 100% Vaucluse habilité à publier les annonces légales, les appels d'offres et les ventes aux enchères !

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026



Courant novembre, un colloque sur la santé mentale des jeunes sera organisé par le Codes84 © freepik – fr.freepik.com

Eco-anxiété, une conférence organisée en octobre

Le Codes84 essaie de mobiliser les élus, en particulier ceux chargés de la santé, sur les problèmes climatiques et leurs conséquences sur la santé. « C'est un axe de travail qu'on développe depuis quelques années ». Pour ce faire, ils étudient les conséquences des décisions politiques sur la santé, problème, « il y a tellement de choses qu'on soulève de l'anxiété supplémentaire ».

Deux semaines d'informations sur la santé mentale et l'environnement auront lieu du 10 au 22 octobre. L'objectif est de mesurer l'impact des problèmes environnementaux et climatiques sur la santé mentale. C'est ce qu'on appelle 'l'éco-anxiété', c'est-à-dire la façon dont les questions de climat et de dérèglement climatique ont des conséquences sur le psychisme et la santé mentale.

Les jeunes sont les plus touchés par l'éco-anxiété, car plus sensibles, attentifs, investis par les questions de climat. Ce sont les jeunes qui se projettent le plus dans l'avenir, qui se rendent compte que chaque été est de plus en plus difficile, que les problèmes commencent à être palpables et que les conséquences dramatiques sont à venir.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

Pour évoquer le sujet de l'éco-anxiété, une conférence sera donnée, le 10 octobre, par un médecin de la région nantaise, qui a fait sa thèse sur l'éco-anxiété. Cette conférence servira d'ouverture aux deux semaines de conférence qui suivront.

Au programme : ratatouille et cabriole

Les problèmes de sous-nutrition, qui peuvent être liés à des difficultés économiques et/ou des problèmes psychiques, augmentent dans notre région, tout comme ceux de surpoids dû à une surconsommation alimentaire et/ou une sous-activité physique. Ce manque d'activité physique est lié à la nature de plus en plus sédentaire de nos modes de vie.

Au cours des dix dernières années, Alain Douiller a observé un changement dans les discours sur la santé physique. « Au début, on parlait beaucoup de l'équilibre nutritionnel, avec les approches diététiques classiques : ne pas manger trop gras, trop sucré, trop salé. Puis de plus en plus, le message s'est centré, se centre sur le sport, sur l'activité physique. La nutrition ce n'est pas seulement ce qu'on consomme, c'est aussi ce qu'on dépense ».

Pour former les jeunes et notamment les enfants, le Codes84 dispense des programmes sur l'alimentation et l'éducation nutritionnelle dans les écoles, de la maternelle au lycée. Parmi les programmes, 'ratatouille et cabriole' s'ancre dans les écoles maternelles sur trois ans. Basé sur la connaissance des aliments (ratatouille) et l'importance du bien bouger (cabriole), le programme est dispensé dans 50 classes de maternelle du département et dans 40 classes de primaire. Pour renforcer ce travail sur la nutrition, le Codes84 cherche à recruter un ou une chargé(e) de mission, qui devra, notamment, développer une formation sur la nutrition et l'activité physique des personnes âgées.

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026



Pour former les jeunes et notamment les enfants, le Codes84 dispense des programmes sur l’alimentation et l’éducation nutritionnelle dans les écoles, de la maternelle au lycée. Parmi les programmes, ‘ratatouille et cabriole’ s’ancre dans les écoles maternelles sur trois ans © freepik – fr.freepik.com

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

La success story de Yuka

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026



Les applications mobiles d'aide aux achats, qui permettent notamment de rechercher ou d'évaluer des produits selon des critères liés à la santé ou l'environnement, rencontrent un franc succès ces dernières années. Parmi elles, on peut citer Yuka, une application créée en 2017 à l'initiative de trois Français et qui permet de scanner des produits alimentaires pour connaître leurs ingrédients et évaluer leur qualité nutritionnelle. En l'espace de 4 ans, Yuka a séduit 21 millions d'utilisateurs selon le dernier chiffre

Les Petites Affiches de Vaucluse depuis 1839

Ecrit par le 25 novembre 2026

communiqué par l'entreprise en mars. Et l'appli se développe de plus en plus à l'international : après son lancement en Amérique du Nord et en Italie en 2020, elle a débarqué en Allemagne en février, étendant sa disponibilité dans 11 pays en dehors de ses frontières d'origine.

Forte de son succès, l'application dispose d'une influence grandissante sur l'agroalimentaire et la grande distribution. En septembre 2019, Intermarché avait annoncé le changement de 900 recettes de produits dont elle gère la fabrication afin de les rendre plus sains et de gagner des points sur l'application. Mais l'influence de Yuka pourrait bientôt aller au-delà de l'aspect nutritionnel. Depuis cette année, l'appli de notation intègre un nouvel indicateur qui rend compte de l'impact environnemental des aliments, en réponse notamment à l'intérêt des utilisateurs et à l'une des propositions de la Convention citoyenne pour le climat.

De Tristan Gaudiaut pour Statista