FoodPrint

API FOODPRINT

L'impact de chaque recette, directement dans vos logiciels

Empreinte carbone, Nutri-Score, score environnemental et allergènes, calculés automatiquement à partir de vos fiches techniques, sans double saisie.

L'API FoodPrint se branche sur votre logiciel de gestion de production ou votre ERP. Vos recettes et vos grammages sont analysés automatiquement, et les résultats redescendent là où vos équipes travaillent déjà. C'est ce qui rend le déploiement réaliste sur plusieurs centaines de sites.

POUR CHAQUE RECETTE

Des indicateurs complets, calculés plat par plat

Empreinte carbone
En kg CO_2e par portion, avec la contribution de chaque ingrédient pour savoir où agir.

Nutri-Score
Calculé avec l'algorithme en vigueur depuis 2025, avec les valeurs nutritionnelles par portion et pour 100 g.

Score environnemental
Au-delà du carbone : biodiversité, saisonnalité et origine des produits.

Allergènes et régimes
Les 14 allergènes réglementaires détectés dans les ingrédients déclarés, plats végétariens, végétaliens, sans porc.

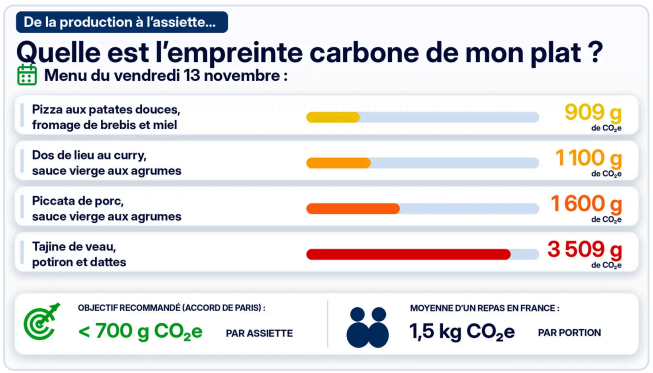
Composition
Part de fruits et légumes, de légumineuses, de protéines animales et végétales, viande rouge par portion.

Score de fiabilité
La qualité de la correspondance entre vos ingrédients et les bases de référence, pour chaque résultat.

CE QUE L'API GÉNÈRE

Des résultats prêts à l'emploi

- **L'affichage convives** du menu du jour, généré à partir d'une liste de recettes.
- **Des rapports PDF à votre charte graphique**, prêts à être transmis à vos clients ou joints à vos réponses aux appels d'offres.
- **Des exports Excel** sur une collection de recettes, pour vos analyses et votre reporting.
- **Un comparatif entre deux plats**, pour orienter la construction des menus.
- **Des alertes nutritionnelles** sur les plats très salés ou très sucrés.



Exemple d'affichage convives généré automatiquement à partir du menu du jour.

Méthode de calcul fondée sur Agribalyse (ADEME) et la table CIQUAL (Anses).

www.foodprint.eco

MISE EN PLACE

Une intégration simple, en quatre étapes

1

Connexion

L'API se branche sur votre logiciel de production ou votre ERP. Un import de fichiers permet aussi de démarrer rapidement.

2

Rattachement

Chaque ingrédient est relié aux bonnes références, avec un score de fiabilité. Nous validons les correspondances avec vous.

3

Calcul

Chaque recette est analysée, et les résultats sont renvoyés dans vos outils à chaque création ou modification.

4

Affichage et pilotage

Affichage convives, rapports et tableaux de bord sont disponibles pour tous vos sites.

POUR VOS ÉQUIPES TECHNIQUES

Pensée pour votre DSI

- API REST au format JSON, avec une documentation interactive.
- Authentification par clé API pour les échanges entre logiciels.
- Import de vos fiches techniques existantes.
- Les mêmes données pour l'API, la plateforme web et les rapports.
- Vos recettes restent votre propriété, traitées dans le respect du RGPD et jamais partagées avec d'autres clients.
- Un accompagnement de votre DSI pendant toute la mise en place.

EXEMPLE DE RÉPONSE SIMPLIFIÉE

```
// Analyse d'une recette
{
  "recette": "Lasagnes aux légumes de saison",
  "portion_g": 350,
  "empreinte_carbone_kg_co2e": 0.8,
  "nutri_score": "A",
  "score_environnemental": "B",
  "allergenes": ["gluten", "lait", "oeufs"],
  "vegetarien": true,
  "contributions": [
    { "ingredient": "fromage", "part": 0.62 },
    { "ingredient": "pâtes", "part": 0.21 }
  ],
  "fiabilite": 0.92
}
```

Exemple illustratif. Le format exact vous est communiqué avec la documentation.

Directions RSE

Des données fiables pour le bilan carbone, le reporting de durabilité et le suivi des objectifs, sur l'ensemble des sites.

Directions commerciales

Des rapports d'impact à vos couleurs pour vos clients et des chiffres précis pour répondre aux appels d'offres.

Équipes de production

L'impact de chaque recette dans les fiches techniques, avec des pistes d'amélioration concrètes.

Un résultat mesuré sur le terrain

Dans un restaurant inter-entreprises, l'affichage FoodPrint a fait progresser de 18 % les plats végétariens choisis en six mois, à prix constants, et évité 2 tonnes de CO_2e.

Parlons de votre intégration

En 30 minutes, nous faisons le point sur votre situation et sur votre système d'information.

Elisa Jourde, fondatrice et CEO
elisa.jourde@foodprint.eco
Mathias Bossaerts, CTO
mathias.bossaerts@foodprint.eco