



EKIP®

Rapport d'impact

Année 2025



Sommaire

ACTE 1 - LES PROBLEMES

- 3** Introduction
- 5** L'alimentation face aux limites planétaires
- 8** L'alimentation, un enjeu social et de santé
- 10** Le frein du prix

ACTE 2 - LA REPONSE D'EKIP

- 13** Bilan Carbone
- 14** Ekip Guides : Orienter et Récompenser
- 17** L'argent au service de la transition
- 19** La solidarité chez Ekip

ACTE 3 - NOS LIMITES

- 21** Nos critères de sélection
- 22** La maille d'un magasin
- 23** Accessibilité & inclusion
- 24** Les commissions auprès des commerçants

ACTE 4 - CAP SUR 2026

- 27** Ce que nous avons fait en 2025
- 28** Ce que nous comptons faire en 2026
- 29** Conclusion

Introduction

Manger est un acte quotidien. Répété des milliers de fois au cours d'une vie. Et pourtant, **l'alimentation est aujourd'hui l'un des principaux moteurs du dérèglement climatique**, de l'effondrement de la biodiversité et des inégalités de santé.

Nos choix alimentaires sont rarement libres. Ils sont structurés par le prix, l'offre disponible, le temps, les outils que nous utilisons chaque jour.

Le prix, en particulier, reste l'un des freins majeurs à la transition alimentaire. Tant que les options les moins respectueuses du vivant restent les moins chères, les choix vertueux resteront minoritaires.

Transformer l'alimentation ne peut donc pas reposer uniquement sur la bonne volonté individuelle. Cela suppose d'agir sur les mécanismes économiques qui orientent nos décisions.

Nous pensons que le titre-restaurant en fait partie.

Utilisé quotidiennement par des millions de salariés, il influence ce que nous mangeons, où nous mangeons, et à qui nous donnons notre argent. Et pourtant, il est rarement interrogé à l'aune des enjeux écologiques et sociaux contemporains.

Chez Ekip, nous avons choisi d'agir sur cet outil existant. Non pas pour promettre une révolution, mais **pour déplacer, euro par euro, les lignes d'un système déséquilibré.**

Ce rapport ne raconte pas une solution miracle. Il raconte une tentative.



Acte 1

Les problèmes



L'alimentation face aux limites planétaires

Un levier central, encore largement sous-estimé

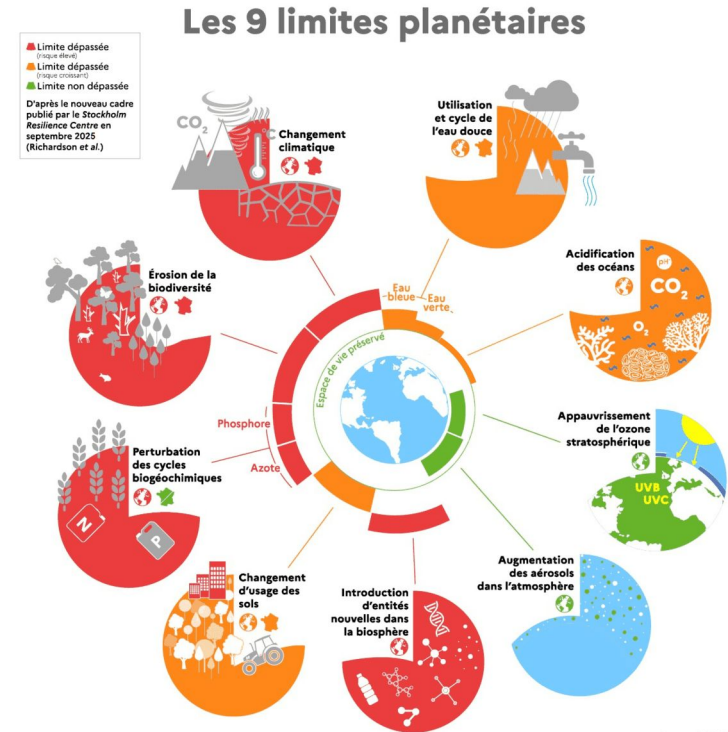
Le concept des **limites planétaires** définit un espace de fonctionnement sûr pour l'humanité. Il identifie neuf grands équilibres biophysiques : climat, biodiversité, cycles de l'azote et du phosphore, eau douce, usage des sols, pollution chimique, etc. (au-delà desquels la stabilité des écosystèmes est menacée)

Aujourd'hui, plusieurs de ces limites sont déjà dépassées.

Et l'alimentation joue un rôle majeur dans une grande partie d'entre elles.

Faisons un focus sur 4 d'entre elles :

- Le climat
- La biodiversité
- L'eau douce
- Le plastique



Source : CGDD, 2025

Climat : 1/4 des émissions mondiales liées à l'alimentation

À l'échelle mondiale, **les systèmes alimentaires sont responsables d'environ 25 à 30 % des émissions de gaz à effet de serre** (source FAO), en incluant :

- la production agricole (cultures, élevage),
- le changement d'usage des sols (déforestation),
- la transformation, le transport, la distribution, la cuisson et le gaspillage.

Ces émissions ne proviennent pas uniquement de la ferme. Elles sont réparties sur toute la chaîne alimentaire, ce qui signifie que **les leviers d'action ne se situent pas uniquement chez les producteurs**, mais aussi dans les modes de consommation et d'organisation des systèmes alimentaires.



Biodiversité et usage des sols : la pression agricole comme facteur dominant

L'agriculture est aujourd'hui **le premier moteur de la déforestation tropicale**.

On estime que **90 % de la déforestation récente dans les zones tropicales est liée à l'expansion agricole**, notamment pour :

- l'élevage bovin,
- la culture du soja (majoritairement destiné à l'alimentation animale),
- l'huile de palme.

La conversion des forêts en terres agricoles entraîne une **perte massive d'habitats naturels**, une chute de la biodiversité et la libération de grandes quantités de carbone stocké dans les sols et les arbres. Ainsi, **ce que nous mangeons influence directement l'usage des terres à l'échelle mondiale**.

Plastiques et pollutions chimiques : une crise largement alimentaire

La crise des plastiques est souvent perçue comme un problème de consommation générale, mais **l'alimentation en est l'un des principaux moteurs**.

- Environ 40 % des déchets plastiques mondiaux proviennent des emballages, dont une grande majorité est liée aux produits alimentaires et aux boissons.
- À cela s'ajoutent les **plastiques agricoles** (bâches, films, tuyaux) et de la pêche (filets), qui se fragmentent en microplastiques dans les eaux.
- Ces microplastiques sont aujourd'hui retrouvés dans les sols agricoles, les eaux, les aliments, et potentiellement dans la chaîne alimentaire humaine.

L'alimentation contribue ainsi à dépasser la limite planétaire liée aux **pollutions chimiques et aux entités nouvelles**, dont les effets à long terme restent encore mal connus.



Eau douce: pollution et surexploitation

L'agriculture utilise environ 70 % des ressources mondiales en eau douce.

Mais au-delà des volumes prélevés, elle est aussi une **source majeure de pollution de l'eau** :

- les pesticides et herbicides contaminent les eaux de surface et souterraines,
- les engrais azotés et phosphorés provoquent des phénomènes d'eutrophisation, responsables de zones aquatiques appauvries en oxygène,
- ces pollutions affectent durablement les écosystèmes et la qualité de l'eau potable.

Ces impacts montrent que l'alimentation est directement liée au dépassement de la limite planétaire concernant l'eau douce et les cycles biogéochimiques.

L'alimentation, un enjeu social et de santé publique

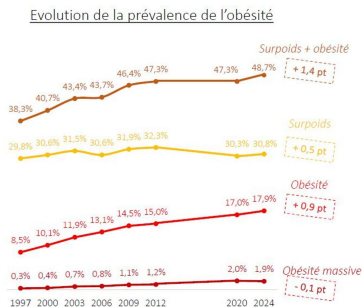
L'alimentation n'est pas seulement un enjeu environnemental : c'est aussi **l'un des déterminants majeurs de la santé publique**, au cœur de nombreuses pathologies chroniques et d'inégalités sociales.

Une épidémie mondiale de surpoids et d'obésité

En France comme ailleurs, les taux de surpoids et d'obésité augmentent depuis plusieurs décennies, touchant des milliards de personnes à l'échelle mondiale. Cette progression est largement corrélée à l'évolution du système alimentaire, notamment à l'omniprésence d'aliments ultra-transformés à forte densité énergétique et à l'abondance calorique offerte par les environnements alimentaires modernes.

En France, selon [Obésité France](#), 48.7% de la population est en situation de surpoids ou d'obésité en 2024.

Evolution de la prévalence de l'obésité France métropolitaine



Bien manger, encore plus important que de faire du sport ?

L'activité physique joue un rôle essentiel dans la prévention des maladies cardiovasculaires, le bon fonctionnement métabolique et le bien-être général. Toutefois, **les données scientifiques récentes montrent que l'augmentation mondiale de l'obésité est davantage liée à l'évolution des environnements alimentaires qu'à une simple baisse de l'activité physique.**

Une [étude](#) récente publiée dans *Proceedings of the National Academy of Sciences* a montré que, malgré des modes de vie très différents, **la dépense énergétique quotidienne moyenne reste similaire dans des populations actives et moins actives** ; en revanche, **les populations exposées à des environnements alimentaires riches en calories présentent des taux d'obésité nettement plus élevés**. Cela suggère que **ce que nous mangeons, et combien nous en consommons, joue un rôle plus déterminant que le niveau d'activité physique dans l'épidémie d'obésité.**

Un [autre article](#) de *ScienceDaily* rapportant ces résultats précise que **l'apport calorique élevé semble être le principal moteur de l'épidémie d'obésité globale**, dépassant la simple réduction de l'activité physique observée dans les sociétés industrialisées.

Plus largement, la littérature scientifique converge pour montrer que **la qualité de l'alimentation est l'un des déterminants majeurs de la**

santé publique. Si l'activité physique apporte des bénéfices essentiels, **les impacts de l'alimentation sur les maladies chroniques sont souvent plus directs et plus structurants.** Un régime équilibré (pauvre en aliments ultra-transformés, en sucres ajoutés et en sel, et riche en fruits, légumes, fibres et nutriments essentiels) est associé à une réduction significative du risque de maladies cardiovasculaires, de diabète de type 2, d'obésité et de certains cancers.

Ces constats sont largement reconnus par des organisations internationales telles que l'Organisation mondiale de la santé, qui identifie l'alimentation comme un levier clé de prévention des maladies non transmissibles. En parallèle, les études montrent que **les approches centrées uniquement sur l'exercice ou uniquement sur l'alimentation ont une efficacité limitée** lorsqu'elles ne s'inscrivent pas dans une stratégie globale et cohérente de santé.



Quand le prix empêche d'agir selon ses convictions.

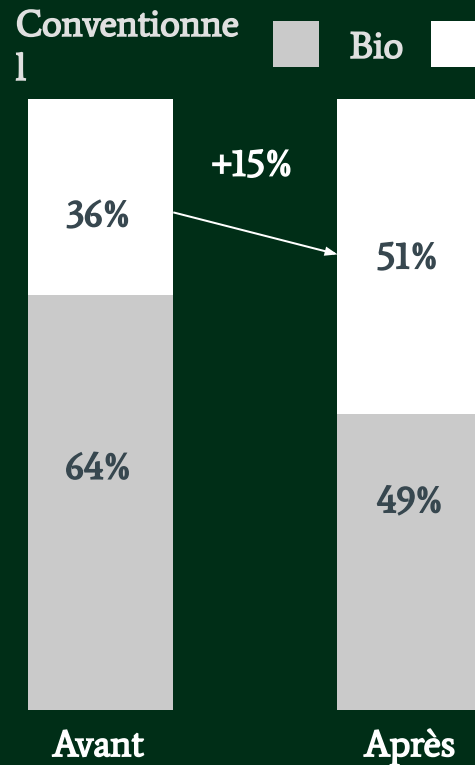
L'expérimentation Carte Verte :

Les travaux scientifiques montrent que la majorité des personnes expriment une intention de mieux manger (pour leur santé et pour l'environnement). Pourtant, dans les faits, les comportements évoluent peu. Pourquoi ?

Parce que le signal économique contredit souvent l'intention. Les produits perçus comme plus sains ou plus responsables restent associés à un surcoût, réel ou anticipé.

L'expérimentation **Carte Verte** que nous avons mené en collaboration avec l'ADEME sur 200 foyers à Angers nous a permis de tester une hypothèse simple :

Que se passe-t-il si l'on baisse le prix des produits en magasins bios de 20% ?



Lire : La consommation responsable (produits bios) des foyers a en moyenne augmenté de 15% !



Aucun titre-restaurant ne rend l'alimentation durable.

Acte 2

La réponse d'Ekip et pourquoi jouer sur le signal prix.



Rappel du Bilan Carbone d'Ekip

L'utilisation de l'argent
des titres restaurant (les
placements financiers).

Source : Oxfam.

Les dépenses alimentaires
réalisées par les salariés
utilisant Ekip (courses,
restaurants, etc).



Le reste :

- La carte physique (en plastique recyclé)
- Les serveurs
- Nos bureaux
- Nos déplacements
- Etc.

Ekip Guides : Orienter et Récompenser

Chez Ekip, nous partons d'un principe simple : **la transition alimentaire se joue d'abord dans les mécanismes économiques du quotidien**. Là où le système rend les choix responsables plus coûteux ou moins accessibles, Ekip agit directement sur le levier le plus déterminant : **le signal prix**, en s'appuyant sur un outil déjà massivement utilisé dans les entreprises : le **titre-restaurant**.

L'expérimentation Carte Verte avec l'ADEME a démontré qu'un ajustement significatif du prix (-20 %) permettait de réorienter les dépenses sans augmenter le budget total.

La question suivante était donc : quelle intensité d'incitation est réellement nécessaire pour déclencher et maintenir le changement ?

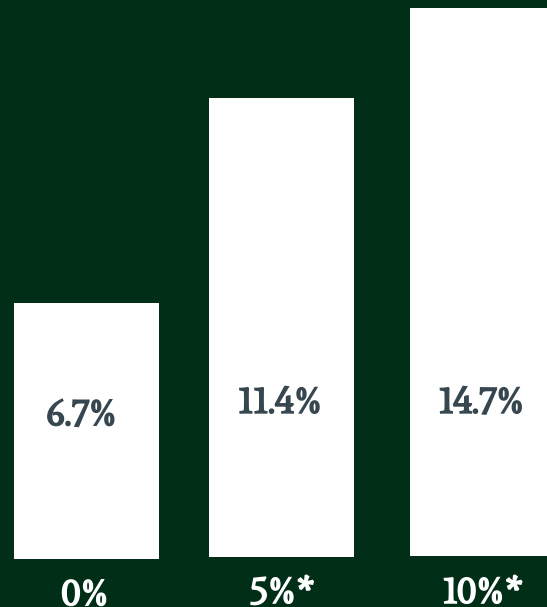
Nous sommes allés plus loin dans l'analyse et nous avons constaté que :

- Une remise de **10 %** génère un **taux de découverte plus élevé** : davantage de premiers achats et de premiers passages chez des commerçants engagés.
- En revanche, le **taux de fidélisation est quasiment équivalent** entre une remise de 10 % et une remise de 5 %

Sur la base de ces enseignements, nous avons fait évoluer notre offre avec des récompenses de 5% auquel nous avons ajouté des **offres de bienvenue** : une incitation renforcée, valable à la 1^{ère} dépense.

Et bonne nouvelle, aujourd'hui, notre offre à 5% performe quasiment aussi bien que celle à 10%.

Part de la consommation des salariés en fonction du taux de cashback perçu



*avec les offres de bienvenue.

Bonus : un levier direct pour les commerces engagés.

Ekip Guides ne bénéficie pas uniquement aux salariés. En orientant une part du pouvoir d'achat existant vers des acteurs engagés (restauration durable, végétarienne, insertion, agriculture biologique, circuits courts, etc), le dispositif génère un impact économique concret.

Ces flux représentent :

- du **trafic additionnel**,
- une **découverte de nouveaux clients**,
- un soutien direct à des modèles plus exigeants (cuisine maison, sourcing local, impact social),

Dans le modèle traditionnel, une part significative de la valeur générée par les titres-restaurant est captée par les commissions d'émission et de traitement.

Ekip fait le choix d'en redistribuer une partie sous forme de remises, afin de **soutenir à la fois le pouvoir d'achat des salariés et l'activité des commerces engagés.**

944 523 €

ont été dépensés chez les commerçants engagés référencés sur Ekip en 2025 (soit 308 tonnes de Co2 évités basé sur l'[expérimentation d'HEC](#)).



Bio c'Bon

biocoop
LA BIO NOUS RASSEMBLE

cojean



SEAZON

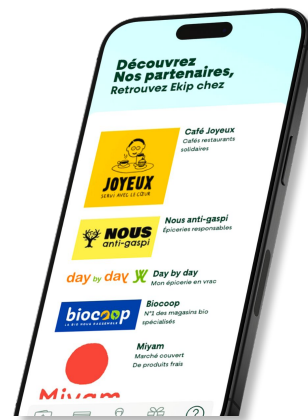
day by day



NATURALIA

Phenix

...



Parole à Bonne Table, un restaurant partenaire d'Ekip :

« Bonne table, ce sont des restaurants au cœur des villes pour porter l'insertion professionnelle. Dans nos trois restaurants parisiens, nous formons des équipiers qui ont parfois connu l'exclusion (réfugiés, parcours de rue, difficultés familiales) pour les amener vers un emploi durable. En plus, on y propose une cuisine 100 % maison, de saison, avec 50 % de recettes végétariennes, 50 % de produits bio et labellisés, et un sourcing 100 % français. »

« En proposant des remises via Ekip, on lève la barrière financière pour rendre notre cuisine d'insertion accessible au plus grand nombre. Cela nous permet de faire découvrir notre projet à des collaborateurs qui cherchent à donner du sens à leur pause déjeuner. »

Clémence

Responsable présence physique & digitale – Bonne table

Delabye



Ekip Invests : Mettre l'argent au service de la transition.

Ekip agit également sur un phénomène structurel souvent invisible : une partie des montants versés sur les titres-restaurant n'est pas dépensée immédiatement. Les cartes sont rechargées régulièrement, tandis que les salariés sont soumis à un plafond d'utilisation (par exemple **25 € par jour**). Il en résulte mécaniquement un solde qui s'accumule et peut rester inutilisé pendant plusieurs semaines ou mois.

Tant que ces fonds ne sont pas utilisés, nous les plaçons auprès de **La Nef**, banque coopérative française qui finance exclusivement des Dans le modèle traditionnel des titres-restaurant, ces montants sont généralement placés selon une logique d'optimisation financière : l'objectif est d'en maximiser le rendement pendant leur période d'immobilisation.

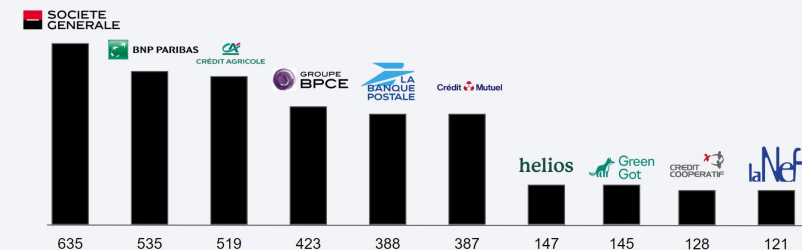
700 000 €

étaient ainsi placés auprès de La Nef via Ekip au 31 Décembre 2025 (soit 310 tonnes de Co2 évitées selon le [rapport Oxfam](#)).

Nous avons fait un choix différent.

Tant que ces fonds ne sont pas utilisés, nous les plaçons auprès de **La Nef**, banque coopérative française qui finance exclusivement des projets à impact social, écologique et culturel. Ce placement est structuré pour garantir la liquidité : lorsque les salariés utilisent leur carte, les fonds restent immédiatement disponibles pour couvrir les dépenses.

Intensité carbone en tonnes équivalent CO₂, par million d'euros financés



Sources : Carbone4Finance 2020, La Nef 2022, Helios 2023, Crédit Coopératif 2021, Green-Got 2023



Le graphique ci-dessus illustre cette différence à travers l'**intensité carbone des financements** (tonnes CO₂e par million d'euros financés) : les grandes banques traditionnelles présentent des intensités nettement plus élevées, tandis que La Nef affiche l'intensité la plus faible dans le panel comparé.

Écoutons notre banquier préféré :

« À La Nef, nous finançons exclusivement des projets à impact social, écologique et culturel. Cela signifie que chaque euro confié à notre banque est orienté vers l'agriculture biologique, les énergies renouvelables, l'économie sociale et solidaire ou des initiatives culturelles engagées. La transparence est au cœur de notre modèle : nous publions chaque année la liste complète des projets financés. »

« Le partenariat avec Ekip est intéressant parce qu'il transforme un flux financier du quotidien, à savoir les titres-restaurant non dépensés, en levier concret de transition. »

Leo

Directeur marketing, La Nef

Miranda



ekip.app



Ekip Loves : un mécanisme solidaire intégré avec 1% reversé à une association

Au-delà des remises accordées aux salariés et du soutien économique direct aux commerces engagés, Ekip intègre un mécanisme de solidarité structurel.

Lorsqu'un restaurant est affilié à Ekip, y compris lorsqu'il ne fait pas partie du réseau "engagé", jusqu'à **1 % du montant de chaque transaction est automatiquement reversé à une association partenaire**. Ce mécanisme permet de transformer une partie des dépenses alimentaires du quotidien en contribution solidaire, sans action supplémentaire demandée aux utilisateurs.

En **2025**, l'association soutenue était **Refugee Food**, organisation qui agit pour l'insertion professionnelle des personnes réfugiées à travers la restauration, et développe des actions d'aide alimentaire.

5 307 €

ont été reversés à Refugee Food en 2025..



Parole à notre association partenaire, Refugee Food :

« Le don des utilisateurs d'Ekip constitue une véritable aide pour nos actions. En 2025, il représente concrètement plus de 1 000 repas produits pour l'aide alimentaire, ou encore un mois de distribution pour des étudiants précaires.

Ce type de soutien nous permet d'agir très concrètement auprès des personnes réfugiées et des publics en situation de précarité. »

Julia

Directrice du développement & de la restauration sociale – Refugee Food

Colin



Acte 3

Transparence et limites



La “ligne grise” de la sélection des commerçants engagés

Référencer des commerces engagés suppose de définir des critères. Or, dans la réalité, l’engagement ne se résume jamais à une étiquette claire.

Certaines situations sont évidentes (exemple : un restaurant de saison, 100% végétarien, avec cuisine faite maison, de l’insertion sociale et des produits issus de circuits courts). D’autres situations sont plus ambivalentes...

Nous appelons cette zone la “**ligne grise**” : l’espace où des engagements existent, mais où l’information est partielle, où les labels ne suffisent pas, et où la réalité du terrain oblige à arbitrer.

Nos limites actuelles sont claires :

- nous ne disposons pas toujours d’informations fiables, vérifiables et comparables sur chaque commerce ;
- certains labels ne couvrent qu’une partie de l’impact (social, environnemental, nutritionnel...) ;

Plutôt que de prétendre à une sélection parfaite, nous faisons le choix de la transparence, en les rendant [public](#). En parallèle, nous améliorons nos critères au fil du temps, nous documentons nos arbitrages, et nous assumons qu’un modèle de transition doit évoluer au contact du réel.

Autre limite : rester à la maille d'un commerce.

Le terrain nous rappelle régulièrement qu'un bon choix n'est pas toujours celui qui correspond à nos catégories.

Un exemple typique :

Un salarié peut préférer acheter un produit végétal ou bio dans un commerce généraliste plutôt que dans un magasin bio, pour des raisons de proximité, de budget, ou de contraintes horaires.

Dans d'autres cas, on peut acheter de la viande rouge dans un commerce très engagé.

Ces situations montrent une réalité simple : la transition ne se joue pas uniquement au niveau du magasin, mais aussi sur l'offre produit et sur les contraintes du quotidien.

Un des principales défi est de descendre au niveau du produit.



Accessibilité & inclusion

Notre ambition est de construire un outil de transition du quotidien. Cela implique une exigence forte : ne pas exclure une partie des publics par la conception du produit.

Aujourd'hui, Ekip présente des limites importantes :

- l'expérience repose principalement sur une application mobile,
- ce qui peut constituer une barrière pour certains usages ou certains publics.

Nous travaillons également sur l'amélioration de l'accessibilité :

- pour les personnes malvoyantes,
- et pour les personnes sourdes ou malentendantes, en intégrant progressivement des standards et des bonnes pratiques de design inclusif.

La mise à disposition d'une **version web** fait partie de nos priorités, afin d'élargir l'accès au service et de réduire la dépendance à un usage mobile.



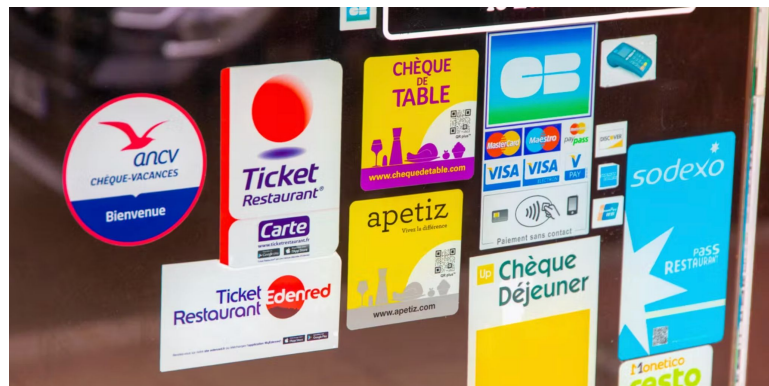
Les commissions : une limite structurelle du marché

Le secteur des titres-restaurant repose encore largement **sur un modèle d'intermédiation financé par des commissions élevées**, pouvant atteindre près de **6 %**, prélevées auprès des commerçants.

Ce fonctionnement crée une **asymétrie** : les petits commerces supportent une part importante du coût du système, pendant que la logique dominante reste celle du volume et du rendement.

- Ce modèle réduit les marges et la capacité d'investissement des commerces indépendants, en particulier ceux engagés dans la transition.
- Il crée également une **barrière à l'entrée pour les nouveaux émetteurs** : la dépendance aux commissions élevées rend difficile l'émergence de modèles plus vertueux.
- Cette analyse est partagée par d'autres acteurs du secteur, notamment au sein du **Collectif Corect**, que nous avons co-crée et qui défend une répartition plus équitable et transparente de la valeur.

Dans ce contexte, et sans attendre une transformation structurelle du marché, nous proposons dès aujourd'hui une offre à **0 % de commission** pour les commerçants qui ne souhaitent pas supporter de frais supplémentaires.

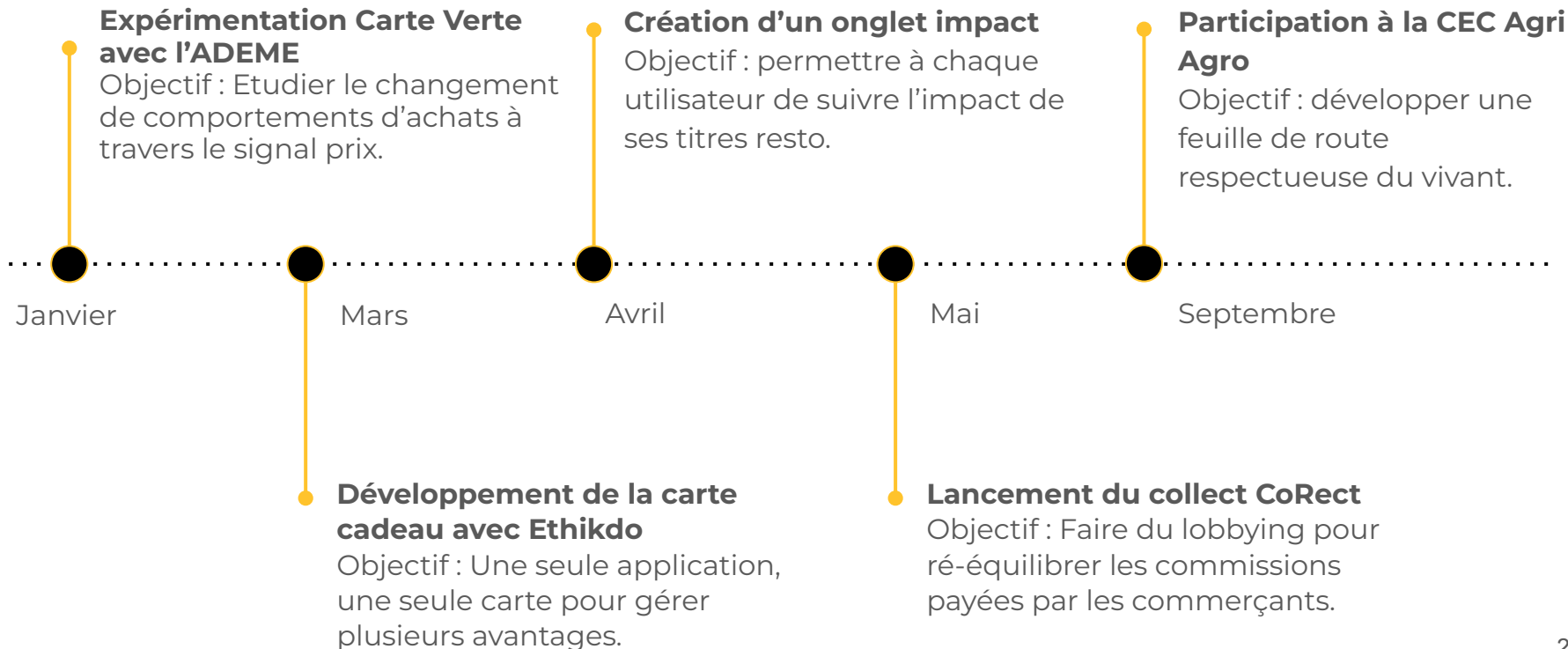


Acte 4

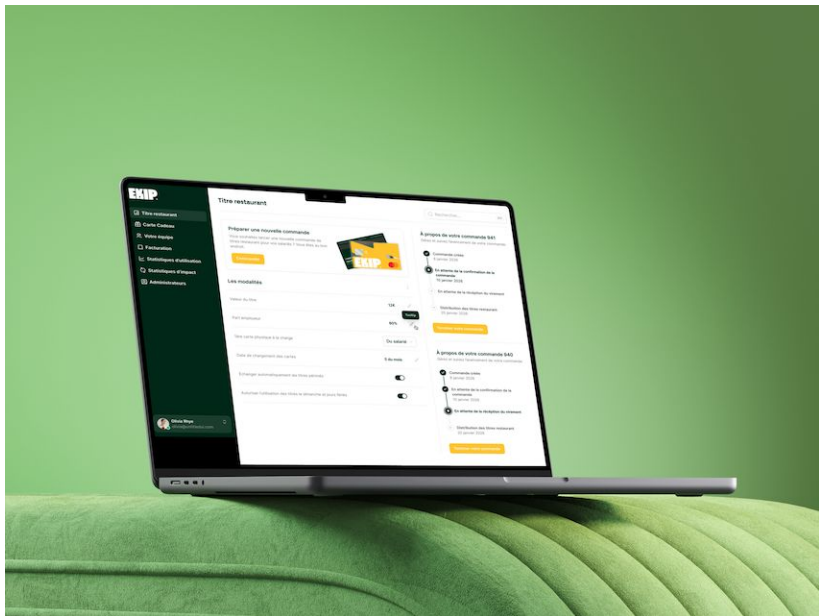
Cap sur 2026



Ce que nous avons fait en 2025 :



Ce que nous comptons faire en 2026 :



1. **Rendre notre offre de cartes cadeaux plus accessible et plus lisible**, afin de faciliter son adoption par les entreprises et les salariés.
2. **Déployer une solution de dons ponctuels**, permettant d'orienter facilement une partie de ses avantages vers des personnes en situation de précarité.
3. **Finaliser le développement de nouvelles offres autour de la culture, du sport et des vacances**, pour élargir progressivement les avantages salariaux compatibles avec les limites planétaires.
4. **Concevoir un système de gamification responsable**, afin de mieux visualiser les récompenses, suivre son impact et choisir librement la manière dont on souhaite les utiliser.
5. Développer **un accès Web** pour les salariés (pour ceux qui n'ont pas de smartphones).

Conclusion

Le titre-restaurant est né comme un outil de pouvoir d'achat. Chez Ekip, nous avons choisi d'en faire un outil de transition. Chaque jour, la pause déjeuner relie ce que nous mangeons, ce que nous finançons, et le monde que nous contribuons à construire.

Avec Ekip, **nous n'avons pas la prétention de sauver le monde.** Nous voulons simplement contribuer, concrètement, à son évolution. Nous sommes convaincus qu'un système change aussi par ses mécanismes les plus quotidiens : ceux qui orientent les choix, euro par euro.

Ekip transforme ainsi un avantage salarial en levier concret : pour mieux manger, soutenir des acteurs engagés, et aligner les flux financiers avec le vivant.

Notre rêve, depuis le début, est clair : développer à grande échelle des **avantages salariaux compatibles avec les limites planétaires.**

Et **si ce rêve continue d'exister, c'est grâce à vous** : les salariés qui choisissent, les commerçants qui s'engagent, les entreprises qui nous font confiance, et les partenaires qui rendent cela possible.

La transition ne se fera pas seulement par des discours. Elle se fera aussi par des outils simples, utilisés chaque jour.

C'est ce que nous voulons continuer à construire avec vous, en 2026.

