

Le développement durable

Beelong, historique et mission

Né sur le campus de l'école hôtelière de Lausanne (EHL), l'indicateur Beelong tente de répondre à une question simple : **comment aider les professionnels à acheter des produits alimentaires plus respectueux de l'environnement ?**

En effet, avec 30% des atteintes à l'environnement qui sont générées en Suisse par l'alimentation*, les restaurateurs et acteurs de l'industrie alimentaire (producteurs, distributeurs, etc.) ont un rôle important à jouer. Que ce soit en termes d'émissions de CO2, de pollution, d'impact sur le climat et la biodiversité, de déchets ou encore de conditions de travail, les choix effectués au quotidien par les professionnels en matière de denrées alimentaires ont d'importantes conséquences. Les volumes de repas servis chaque jour par la restauration, qu'elle soit collective ou commerciale, confèrent à toute la branche certaines responsabilités vis-à-vis de sa clientèle et de l'environnement.

Beelong, entreprise créée en 2014, travaille ainsi aujourd'hui avec plus d'une centaine d'établissements en Suisse, que ce soit des écoles, des établissements de santé (en grande majorité) ou encore des restaurants et traiteurs.

Beelong, étymologie

Victimes d'une agriculture trop intensive, les abeilles meurent petit à petit à travers le monde. L'abeille, « bee » en anglais, est donc un symbole fort de l'impact de l'homme sur son environnement, un insecte essentiel à notre agriculture et dont dépend notre alimentation.

« Belong to » signifie également en français « appartenir à », appartenir à la même planète, à la même communauté de personnes écoresponsables.

Enfin, le terme « long » apporte la notion de longévité et de durabilité dans laquelle s'inscrit la mission de cette entreprise : **réduire l'impact de l'alimentation sur l'environnement.**



Beelong, l'indicateur écologique de la nourriture

Pour pouvoir consommer plus durablement, il faut avoir accès à l'information sur les produits. C'est ce que propose Beelong en évaluant l'impact environnemental des achats alimentaires sur une échelle allant de A (meilleure note) à G selon 5 groupes de critères :

1. La provenance des aliments

Plus les produits ont été cultivés, élevés ou pêchés près de chez nous, moins l'impact environnemental est élevé : en effet, les transports sont réduits, ce qui diminue les émissions de gaz à effet de serre.

2. La saison

Lorsque les fruits et légumes sont achetés de saison, la consommation d'eau et d'énergie est limitée ainsi que les émissions de gaz à effet de serre.

3. Le mode de production

L'indicateur Beelong valorise les produits bénéficiant d'un label certifié, les aliments soumis à une législation agricole stricte ainsi que les produits respectant les guides officiels sur les espèces menacées.

4. L'impact sur le climat et les ressources

Les aliments que nous consommons n'ont pas tous le même impact sur le climat, la pollution de l'eau ou l'utilisation des sols. Par exemple, les produits à base de protéines animales (tels que produits laitiers, œufs et surtout la viande) ont un impact plus important sur l'environnement ; ainsi, lorsque nous achetons ce type d'aliments, il est recommandé de privilégier des espèces durables, pêchées ou élevées dans de bonnes conditions.

5. La transformation des produits

Plus les produits arrivent bruts et frais en cuisine, mieux ils sont notés. En effet, en travaillant des produits frais, l'utilisation de conservateurs et d'emballages est réduite, le savoir-faire culinaire est valorisé et une transparence via une meilleure traçabilité des produits est favorisée.

Beelong et son lien avec la Fondation les Baumettes

Avec 600 repas produits chaque jour de l'année, la cuisine de la Fondation les Baumettes peut avoir un impact important sur un mode de consommation durable. Soucieux de participer à une alimentation respectueuse de l'environnement, **ce secteur a alors mandaté Beelong en 2017 afin d'obtenir un diagnostic de ses achats alimentaires** ; depuis, la Fondation les Baumettes figure ainsi sur le site internet <https://beelong.ch/> en tant que « restaurant participant ».

Nous pouvons féliciter ce secteur qui, suite à ce diagnostic, a obtenu la belle note de « C », laquelle correspond à une note de 4.08/6. A relever que cette dernière est au-dessus de la moyenne de l'indicateur Beelong fixé à la note « D ». Les principaux points forts relevés dans ce rapport sont les suivants :

- Excellent respect de la saison pour les fruits et les légumes ;
- Présence de poissons suisses ;

- Proportion relativement importante de produits labellisés.

Un travail sur les principaux axes d'amélioration suggérés a également été entrepris par la cuisine depuis 2017, notamment :

- Augmentation de la part de produits bruts, donc frais ;
- Arrêt de commandes de poissons provenant au-delà de l'Europe ;
- Pour l'achat de produits provenant au-delà de l'Europe (tels que crustacés), seuls ceux labellisés sont commandés dorénavant.

Le projet de réaliser un nouveau diagnostic sur nos pratiques d'achats alimentaires est envisagé sur 2020 ; nous nous réjouissons donc de comparer ces futurs résultats suite aux nombreuses actions qui ont continué à être mises en place depuis la dernière venue de Beelong.

Stéphanie Bonvin

Déléguée au développement durable

* Source : Office fédéral de l'environnement (OFEV), 2011

Article largement inspiré du site internet Beelong <https://beelong.ch/>



L'éco-geste du mois !

En consommant de saison, nous respectons le cycle naturel des produits. Ainsi, qui dit octobre au niveau fruit dit : airelle rouge, argouse, coing, cynorhodon, fraise des bois, kiwi, marron, melon, noix, poire, pomme et raisin.