

beelong

L'indicateur écologique de la nourriture



L'indicateur Beelong évalue l'impact des aliments sur l'environnement, avec une approche basée sur la théorie environnementale et la réalité du terrain. Il s'adresse aux acteurs de la restauration et de l'industrie alimentaire.





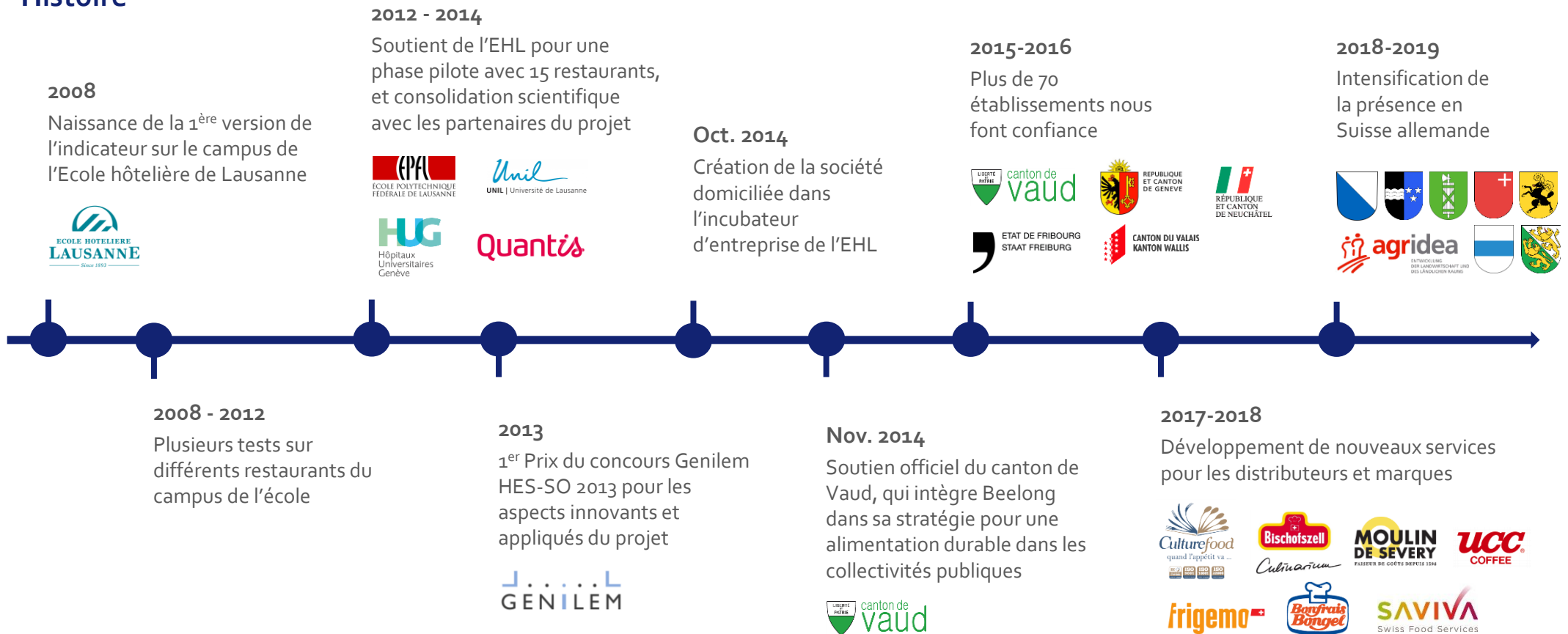
1. L'entreprise

Mission

Notre mission est de promouvoir la **transparence du marché alimentaire** et de communiquer **l'impact de la nourriture sur la planète**, afin d'accompagner la restauration et l'industrie alimentaire pour le réduire.

Beelong est un indicateur permettant d'évaluer l'impact environnemental des aliments. Ceux-ci obtiennent une note sur une échelle de A à G selon 5 groupes de critères. De la même manière, l'on peut évaluer un menu ou l'ensemble des achats alimentaires d'une cuisine. L'indicateur est basé sur la **théorie environnementale** tout en tenant compte de la **réalité du terrain**.

Histoire





2. L'indicateur Beelong

beelong.ch
L'indicateur écologique de la nourriture

Beelong est une entreprise indépendante spécialisée dans le développement durable pour le secteur de l'alimentation et de la restauration.

Cet indicateur donne aux acheteurs de denrées alimentaires une information supplémentaire sur l'impact environnemental des produits, et leur permet ainsi de faire des choix en connaissance de cause.

www.beelong.ch

Note
beelong



Provenance



Saison



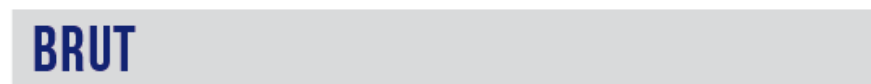
Mode de
production



Climat et
ressources



Transformation
des produits





2. L'indicateur Beelong

Les critères



La provenance des aliments

Plus les produits ont été cultivés, élevés ou pêchés près de la Suisse, moins l'impact environnemental est élevé : les transports sont réduits, ce qui diminue les émissions de gaz à effet de serre. Le mode de transport est également pris en compte, le transport par avion ayant un impact important.



La saison

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



Le mode de production

La manière dont sont produits les aliments a plus ou moins d'impact sur l'environnement, en particulier sur la biodiversité, les sols et les eaux, ou encore sur les conditions d'élevage et de pêche. Plus particulièrement, l'indicateur Beelong valorise les produits bénéficiant d'un label crédible, les aliments soumis à une législation agricole stricte et les produits respectant les guides officiels sur les espèces menacées.



L'impact sur le climat et les ressources

Les aliments que l'on consomme n'ont pas tous le même impact sur le climat (émissions de CO₂), sur la pollution de l'eau, sur l'utilisation du sol ou encore sur le stress hydrique. Les produits à base de protéines animales (produits laitiers, œufs et surtout la viande) ont un impact beaucoup plus important sur l'environnement. L'idéal serait donc de contrôler la consommation de protéines animales, et en privilégiant des aliments produits dans de bonnes conditions.



La transformation des produits

Plus les produits arrivent bruts et frais en cuisine, plus ils sont valorisés. En travaillant des produits frais l'utilisation de conservateurs et d'emballages est réduite, on valorise le savoir-faire culinaire et on privilégie la transparence via une meilleure traçabilité des produits.



3. Les services pour les restaurateurs



Diagnostic des achats alimentaires

- ✓ Mesurer l'impact de sa politique d'achats alimentaires
- ✓ Obtenir un état des lieux concret via des rapports digestes, des indicateurs chiffrés et qualitatifs
- ✓ Valoriser et communiquer ses bonnes pratiques environnementales
- ✓ Identifier des pistes d'amélioration concrètes
- ✓ Obtenir des solutions personnalisées
- ✓ Afficher son engagement pour une alimentation durable



Guides alimentaires

- ✓ Guide sur les saisons
- ✓ Guide sur les labels
- ✓ Guides sur les produits de la mer
- ✓ Outil pratique spécialement conçu pour les chefs de cuisine et acheteurs professionnels



Conseil & formation

- ✓ Communication sur site
- ✓ Elaboration d'une charte d'entreprise
- ✓ Formation sur les achats durables



Application web

- ✓ Tableaux de bord dynamiques
- ✓ Visualisation graphique
- ✓ Contrôle d'objectifs dans le temps



4. Le diagnostic des achats alimentaires

Processus

Périodes

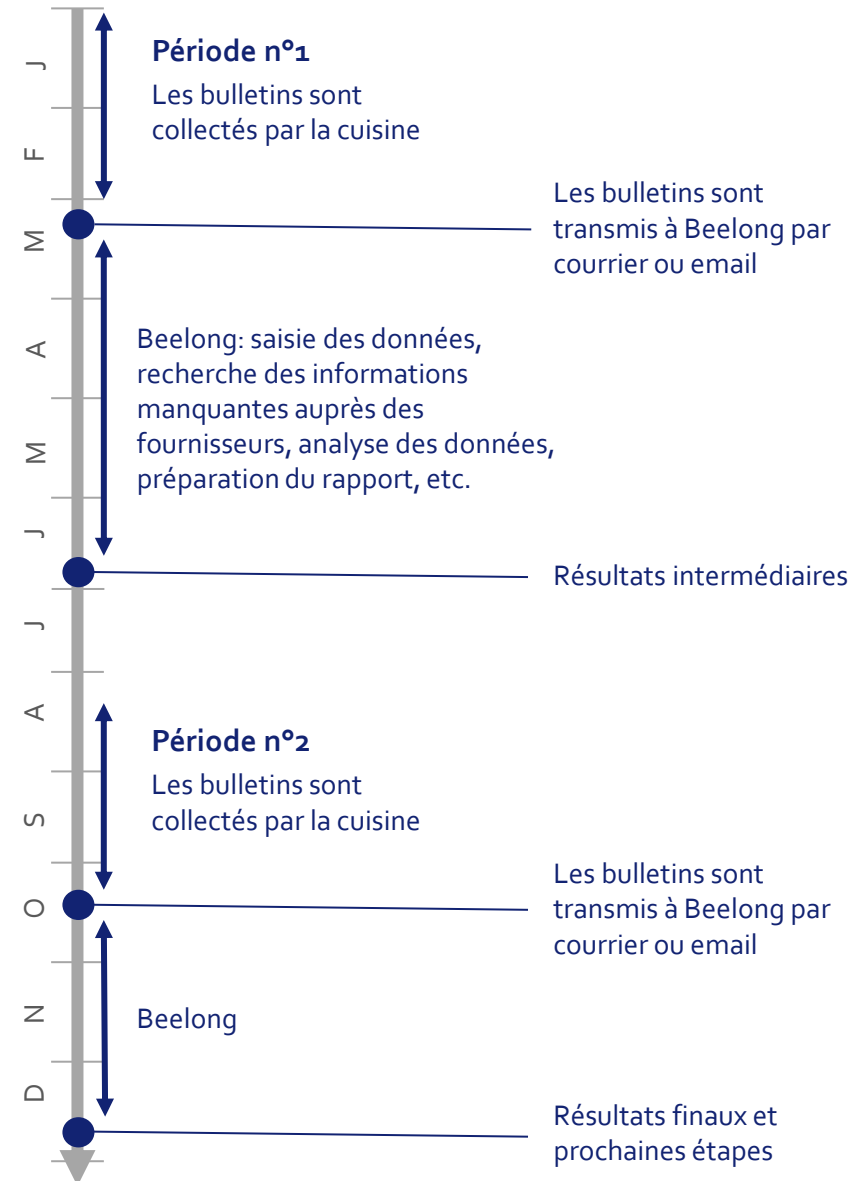
L'analyse a lieu sur deux périodes de 6 semaines, une fois en saison froide et une fois en saison chaude.

Documents

L'analyse est basée sur les **bulletins de livraison** reçus en cuisine pendant les périodes définies. Il s'agit simplement de conserver les bulletins de livraison concernés et de les transmettre à Beelong au terme de chaque période.

Résultats

Les résultats sont restitués sous forme de deux rapports: un rapport intermédiaire au terme de la première phase et un rapport final au terme de la seconde. Les rapports rendent compte de l'état des lieux de la politique d'achats alimentaires, valorisent les bonnes pratiques et proposent des pistes d'amélioration. Un accès à l'application Beelong est également proposé.





4. Le diagnostic des achats alimentaires

Obtenir une offre

Le montant de l'offre dépend de la charge de travail nécessaire pour mener à bien l'étude. Cette charge de travail dépend notamment du nombre hebdomadaire de bulletins de livraison et du nombre de fournisseurs.

Pour obtenir une offre adaptée, merci de répondre au rapide questionnaire via ce lien:

<https://beelong-infos.typeform.com/to/P7d1xz>





5. Contacts

Beelong Sàrl

c/o Ecole hôtelière de Lausanne
Route de Cojonnex 18
1000 Lausanne 25
info@beelong.ch
www.beelong.ch

