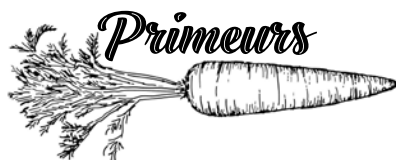


CULTURE FOOD



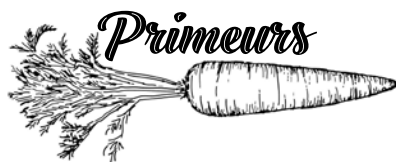


... FACILITE LES ACHATS RESPONSABLES

SÉLECTIONNER LES FRUITS ET LÉGUMES À
EMPREINTE ÉCOLOGIQUE RÉDUITE EST DÉSORMAIS
POSSIBLE GRÂCE À UN SHOP INTELLIGENT.

Chez Eldora, les chefs et responsables de restaurants peuvent effectuer leurs achats auprès de fournisseurs soigneusement référencés. Parmi eux, CFD SA/Culturefood, une société née de la fusion en 2014 de quatre entreprises romandes (Rolle Primeurs en Gros SA, QLC, QLC Moret). Avec ses quatre plateformes de distribution basées aujourd'hui à Fribourg, aux Ponts-de-Martel, à Martigny et Vevey, Culturefood

fournit 3800 restaurateurs et commerces pour un chiffre d'affaires annuel de 50 millions de francs. Les dirigeants de cette belle PME romande ont très vite compris qu'ils avaient une carte incitative à jouer en matière d'achats responsables. Dans cet esprit, ils ont décidé de collaborer avec les concepteurs de Beelong, un indicateur qui permet de classer les ingrédients selon leur durabilité et impact écologique en leur attribuant une note de A à G.



« En raison notamment des exigences fixées par des politiques publiques comme le plan Restauration collective durable à Lausanne, de plus en plus de clients ont besoin d'informations sur la provenance des ingrédients et la manière dont ils sont produits », relève Jean-Paul Baechler, directeur général de Culturefood. D'où l'idée de développer un logiciel spécifique pour leur faciliter la tâche.

PIONNIER

« Choisir le bon produit, c'est avoir accès aux bonnes informations. Grâce à notre partenariat avec Beelong, nos clients peuvent faire leurs achats sur notre shop-Pro en toute transparence en tenant compte de l'impact environnemental des fruits et légumes. La note écologique des achats figure également sur le bulletin de commande, de livraison ainsi que sur la facture finale », explique Christophe Marmy, directeur des achats de Culturefood.

La collaboration avec l'équipe de Beelong s'est faite presque naturellement. Pour établir leurs notes, les fins limiers de Beelong avaient besoin d'informations sur les cinq critères à la base de l'indicateur, à savoir: la provenance, la saisonnalité, le mode de production, le degré de transformation, le respect du climat et des ressources.

Culturefood en a profité pour proposer cette approche en amont à ses clients devenant ainsi le premier primeur en Suisse à offrir ce service. « Nous avons énormément de retours positifs. Nos clients peuvent savoir où ils en sont, faire des choix avisés et obtenir un bilan écologique de leurs achats pour leurs statistiques. C'est un plus aussi pour leur communication », se réjouit Christophe Marmy.

L'ESPRIT BEELONG

En Suisse, l'alimentation génère 30 % des atteintes à l'environnement. Forts de ce constat, des étudiants de l'École hôtelière de Lausanne ont mis au point un indicateur permettant d'aider les restaurateurs et les acteurs de l'industrie alimentaire à adopter une pratique plus responsable dans leurs choix quotidiens en rendant accessibles les informations environnementales liées aux différents produits.

D'abord soutenu par l'EHL de 2012 à 2014 pour une phase pilote avec 15 restaurants de la région, puis consolidé scientifiquement, l'indicateur remporte le premier Prix du concours Genilem HES-SO 2013 pour ses aspects innovants et appliqués.

Entre 2015 et 2016, plus de 70 établissements travaillent déjà avec Beelong, grâce notamment à son intégration dans la stratégie pour une alimentation durable du canton de Vaud, puis à l'intérêt des autres cantons romands.

En 2017, face à l'intérêt croissant du marché et aux nouvelles demandes des restaurateurs pour plus de transparence, de traçabilité et de durabilité, Beelong développe ses services pour les marques et distributeurs de produits alimentaires. Beelong est aujourd'hui une référence dans toute la Suisse.

Il aura fallu trois ans pour mettre ce système en place et développer un logiciel spécifique. A noter que les données sont constamment mises à jour en collaboration avec Beelong afin de suivre l'évolution de l'approvisionnement tout au long de l'année.



| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Note belong | A- B C D E F G |
| Provenance | A- B C D E F G |
| Saison | A+ B C D E F G |
| Mode de production | A B C D E F G |
| Climat et ressources | A B C D E F G |
| Transformation des produits | 100% BRUT |

DEUX PANIERS À CHOIX

Rien de tel qu'un exemple pour mieux comprendre comment fonctionne l'indicateur. Voici deux paniers disponibles en mai.



| | |
|-----------------------------|-----------------------|
| Note belong | A B C D E F G |
| Provenance | A B C D- E F G |
| Saison | A B C D E F G |
| Mode de production | A B C D E F G |
| Climat et ressources | A B+ C D E F G |
| Transformation des produits | 100% BRUT |

