

L'origine suisse comme gage de durabilité ?

Voici ce que disent les chiffres portant sur des milliers de tonnes de produits alimentaires achetés par la branche suisse.

Est-ce que les produits suisses sont plus durables que les produits importés? Intuitivement, tout le monde confirmerait cette hypothèse. Mais qu'en disent les faits? Beelong a analysé plus de 300 000 produits alimentaires achetés par les professionnels de la restauration suisse ces dix dernières années. Le nouveau rapport sectoriel publié cette année fait le tour de la question de l'origine, avec de multiples indicateurs et une analyse précise des produits achetés auprès de 620 fournisseurs.

La serre chauffée qui fait la différence

En termes d'émissions de CO₂, le même produit frais issu de cultures suisses aura, dans la grande majorité des cas, un meilleur bilan que le produit importé – à condition qu'il soit de saison. C'est un point important, car une tomate produite sous serre chauffée en Suisse aura un bilan pire qu'une tomate cultivée en plein air en Italie. Le respect de la saisonnalité est donc un prérequis. Une fois qu'on compare bien des pommes avec des pommes, ou des tomates de saison avec leurs homologues, l'import sera pénalisé par une logistique moins efficace, des trajets plus longs, une agriculture étrangère souvent plus intensive.

Le transport souvent surestimé

Il est donc essentiel de privilégier des produits suisses de saison. La majorité sont disponibles toute l'année grâce aux méthodes de stockage, comme les conserves, la



Impact environnemental des produits frais de saison portant le label Suisse Garantie.

PHOTOS DR

réfrigération et la congélation. D'une manière générale, la part de l'impact environnemental généré par la production agricole est déterminante, et largement supérieure au transport. L'exception sera si la marchandise est transportée par avion, ce qui fait explo-

ser l'empreinte carbone. La mesure du CO₂-équivalent de la production jusqu'à la livraison est très importante. Cependant, les émissions de CO₂ sont loin de représenter tous les effets de la production d'une denrée sur les écosystèmes. La Suisse applique une législation très stricte sur beaucoup d'autres critères qui touchent à la protection des milieux naturels. Et quand il s'agit de produits laitiers, de viande, de poisson et d'œufs, le bien-être animal et l'impact de la production de leur nourriture deviennent beau-

«La législation suisse est très stricte en termes de bien-être animal»

CHARLOTTE DE LA BAUME,
DIRECTRICE DE BEELONG

coups plus importants que les kilomètres parcourus. Ces aspects sont davantage réglementés dans notre pays, et beaucoup de producteurs font des efforts qui vont au-delà de la législation. Comme avancées exemplaires en Suisse, on peut nommer dans le secteur aviaire la reconnaissance du

genre dans l'œuf pour éviter la destruction massive de poussins mâles après l'éclosion. La législation suisse est également plus avancée que celle d'autres pays sur les méthodes d'abattage efficaces qui réduisent considérablement la souffrance animale. L'élevage en cages est par ailleurs interdit depuis 1992. La Confédération a également défini les programmes facultatifs SST (systèmes de stabulation particulièrement respectueux des animaux) et SRPA (sorties régulières en plein air). Ceux-ci permettent aux agriculteurs de contribuer spécifiquement au bien-être de leurs animaux, en complément des prescriptions légales.

Les prestations écologiques requises (PER), par exemple, garantissent une rotation des cultures, des zones réservées pour la biodiversité, des mesures supplémentaires anti-érosion et protectrices des eaux et de la flore. Le respect des critères supplémentaires des PER donne droit au label Suisse Garantie. Bourgeon Bio Suisse et IP-Suisse certifient également le respect de critères stricts en termes de biodiversité.

Encore trop d'importations

Les analyses des produits achetés par la restauration collective confirment une proportion consi-

dérable de produits importés – en moyenne, 44 % des volumes achetés sont constitués de produits étrangers ou à base de matières premières provenant de l'étranger. Beaucoup d'établissements ont réussi à compenser les surcoûts que les produits régionaux occasionnent quelquefois par un choix optimisé des fournisseurs. Certains ne proposent plus que des produits frais de saison, ce qui fait également baisser les coûts sur toute l'année. Vu que les prix de la viande sont plus élevés, la stratégie gagnante ici – qui a fait ses preuves en restauration collective – reste de réduire la quantité pour augmenter la qualité. En proposant une fréquence plus élevée de plats végétariens, et en suggérant des bas morceaux de viande revisités, il est possible d'acheter 100 % de viande suisse sans augmenter son budget total.

«Attention aux produits transformés d'origine suisse non certifiés»

JULIA BEYER, INGÉNIEURE EN
ENVIRONNEMENT CHEZ BEELONG

Dans ce cas, l'information peut se référer au lieu d'élaboration plutôt qu'au lieu de production de toutes les matières premières.

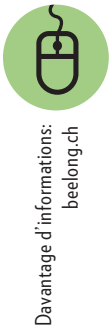
Cela se joue en cuisine

Pour les cuisiniers, les bons réflexes à développer sont à portée de main: pour les produits frais, chercher l'origine suisse auprès des fournisseurs, quitter à les contacter au préalable pour insister sur la préférence de l'origine suisse. Si les produits suisses ne sont pas disponibles à la livraison, il est pertinent de se référer aux calendriers de saison pour planifier ses menus en conséquence. Les certifications Suisse Garantie, IP-Suisse, Bourgeon Bio Suisse et équivalentes garantissent en sus de l'origine suisse le respect de critères plus sévères que ceux de la loi en termes de protection de la biodiversité.

Pour les produits d'économat, l'origine suisse certifie une élaboration en Suisse, mais il est souvent difficile d'en savoir plus sur la provenance de tous les ingrédients. C'est pourquoi Beelong propose des analyses d'achats approfondies, sur la base des bulletins de livraison. Cela ne demande aucun travail pour la cuisine, car toutes les informations détaillées sont ensuite relevées auprès des fournisseurs, et ce dans le but d'identifier de vraies alternatives durables, disponibles au quotidien pour les cuisiniers. (HGH)

A propos Beelong

Depuis onze ans, Beelong analyse et évalue les produits alimentaires achetés pour le compte d'entreprises. Pour ce faire, elle recense une vingtaine d'indicateurs à partir de données sur les produits, collectées auprès de différents distributeurs. Cela permet d'identifier très facilement les principaux leviers d'amélioration et les alternatives disponibles sur le marché suisse.



Une vache suisse à l'alpage. Les animaux bénéficiant d'un programme d'élevage SRPA/SST disposent davantage d'espace de vie.