beelong.cri

Les principes d'une alimentation durable: Enjeux et outils pour la restauration collective

Symposium Swissmilk

30 septembre 2021

Au menu

1. Alimentation et enjeux
   - → Quelques chiffres
   - → Cycle de vie d'un produit alimentaire
   - → Les bonnes questions

2. Une restauration durable
   - → Les 8 principes d'une alimentation durable
   - → Focus sur les produits animaux
   - → Focus sur les modes de production
   - → Focus sur les produits de la mer
   - → Pour résumer: catégories de produits phares

3. Défis pour la restauration collective
   - → Information sur les produits
   - → Formation des cuisiniers
   - → Accès aux produits
   - → Attentes des consommateurs
   - → Objectifs et soutien
   - → Conditions cadres

4. Outils pour la restauration collective
   - → Les recommandations de l'Office fédéral de l'environnement
   - → L'éco-score Beelong & services pour la restauration
   - → Le calculateur de menus, proposé par Beelong et Fourchette Verte

5. Contacts

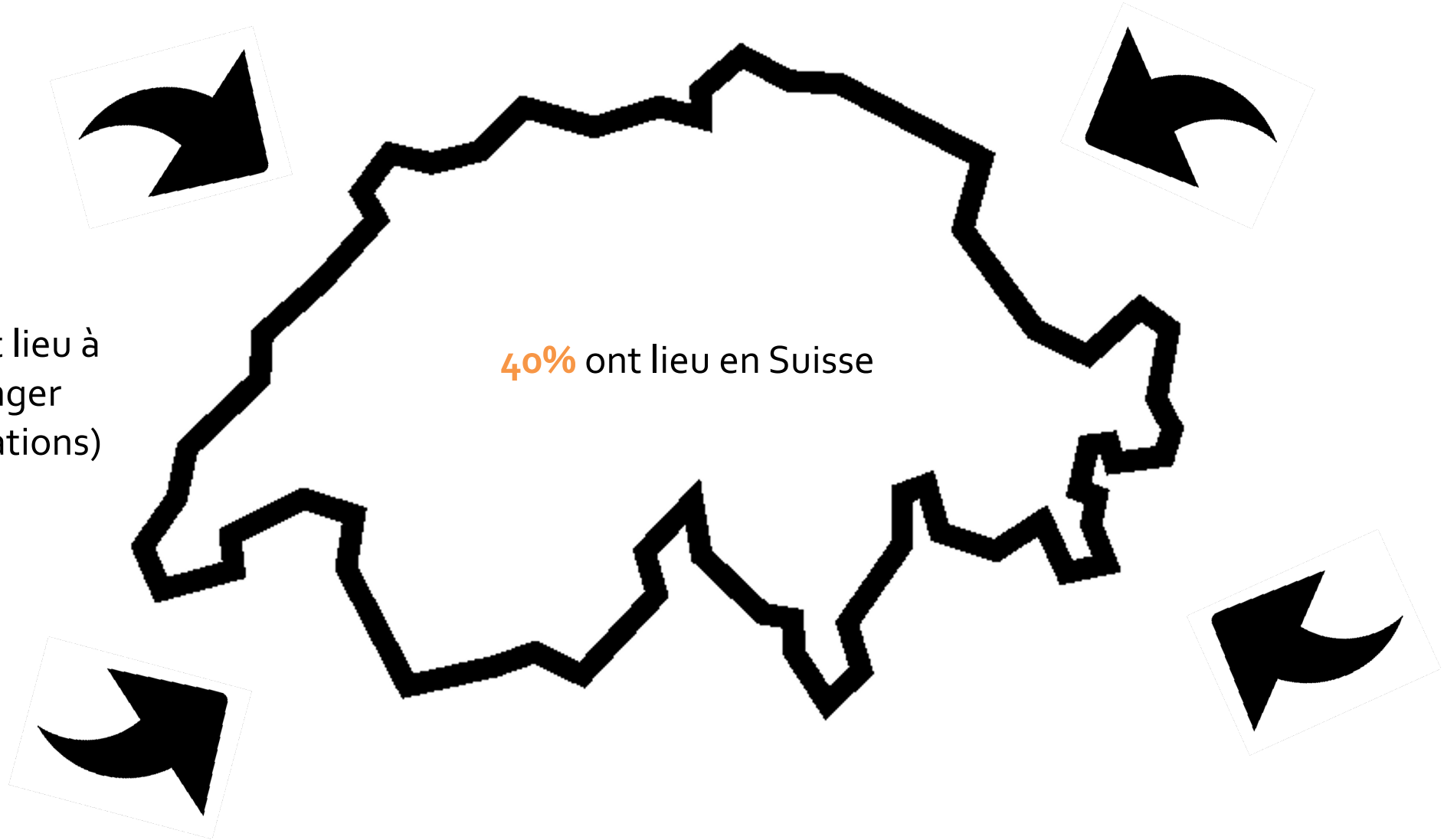
9 600 000 000
personnes en 2050
peelong.ch

L'alimentation est responsable de 28% des atteintes à l'environnement!

... c'est plus que le logement (24%) et la mobilité (12%).

1. Alimentation et enjeux

28% d'atteintes à l'environnement, dont:

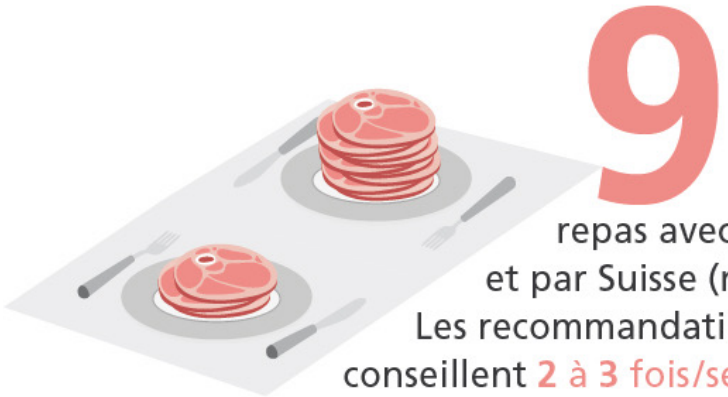


Source: étude de 2011 de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV)

1. Alimentation et enjeux

L'importance des produits animaux

de l'impact environnemental
de notre alimentation
est dû à notre consommation
de produits d'origine animale
(viande et produits laitiers).



9

repas avec de la viande par semaine
et par Suisse (moyenne nationale).
Les recommandations nutritionnelles
conseillent **2** à **3** fois/semaine.

© 2017 – KVU CCE CCA – *www.meschoixenvironnement.ch*

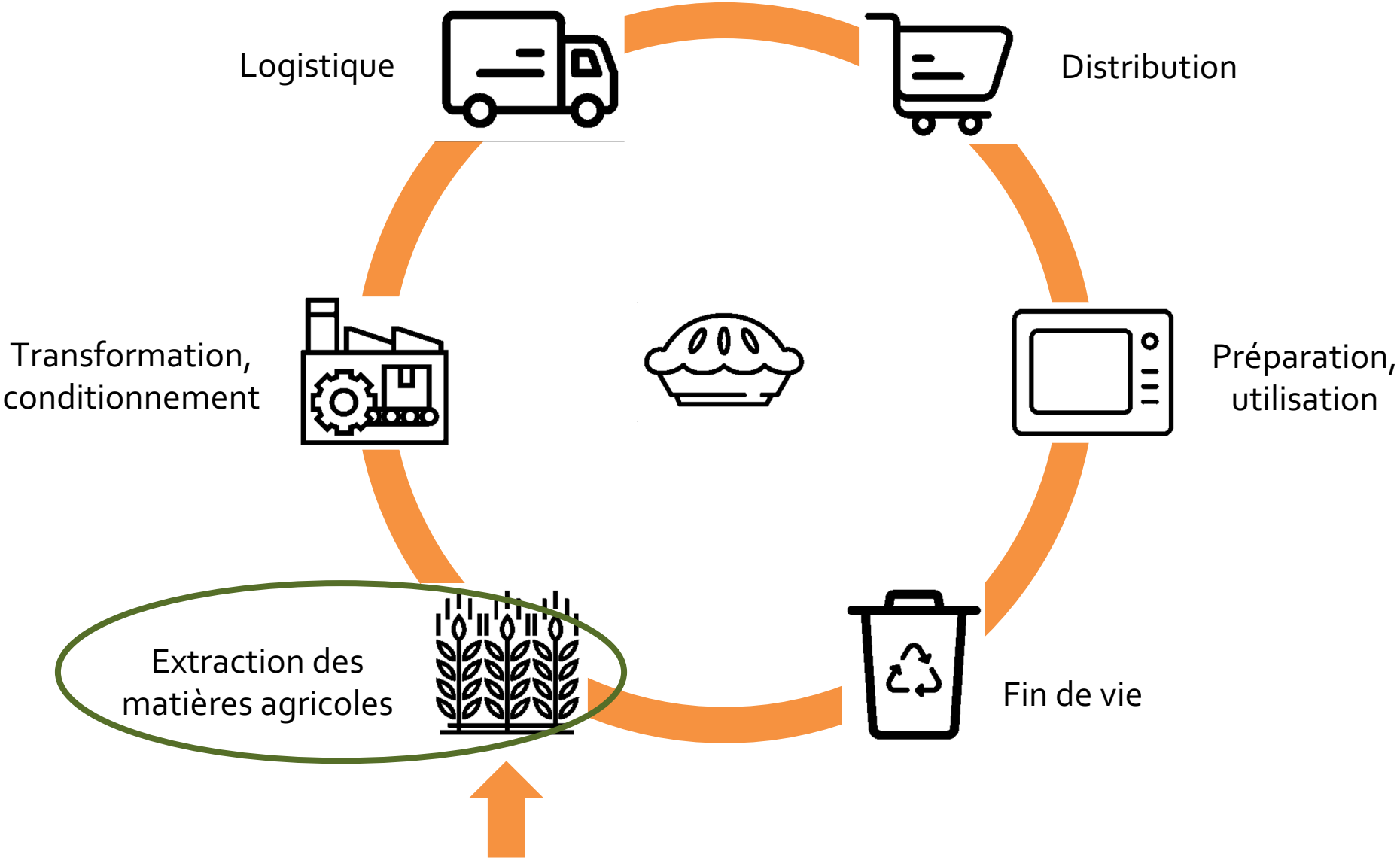
Pollution de l'eau et des sols
Perte de biodiversité, destruction d'écosystèmes
Pollution de l'air, changement climatique
Bien-être animal
Energie, carburants non renouvelables
Etc.
beelong.cn

Développement économique / local
Ethique, conditions de travail
Protection des consommateurs, santé
Rentabilité, durabilité
Résilience face au changement climatique
Etc.
beelong.ch

Nous pouvons réduire cet impact de -50%
selon ce que nous choisissons de manger
beelong.ch

1. Alimentation et enjeux

Cycle de vie d'un produit alimentaire: à quelle(s) étape(s) les principaux impacts ont-ils lieu?



Les bonnes questions

Ressources

→ Quelles ressources ont-elles été nécessaires pour la production?

→ Des espèces et/ou écosystèmes sont-ils menacés?

→ Comment le produit a-t-il voyagé, pendant combien de temps ?

→ Comment les travailleurs ont-ils été traités?

Alternatives

→ Peut-on réduire la consommation ?

→ Peut-on privilégier un mode de production plus durable (labels) ?

→ Peut-on le remplacer par une autre espèce / morceau / aliment ?

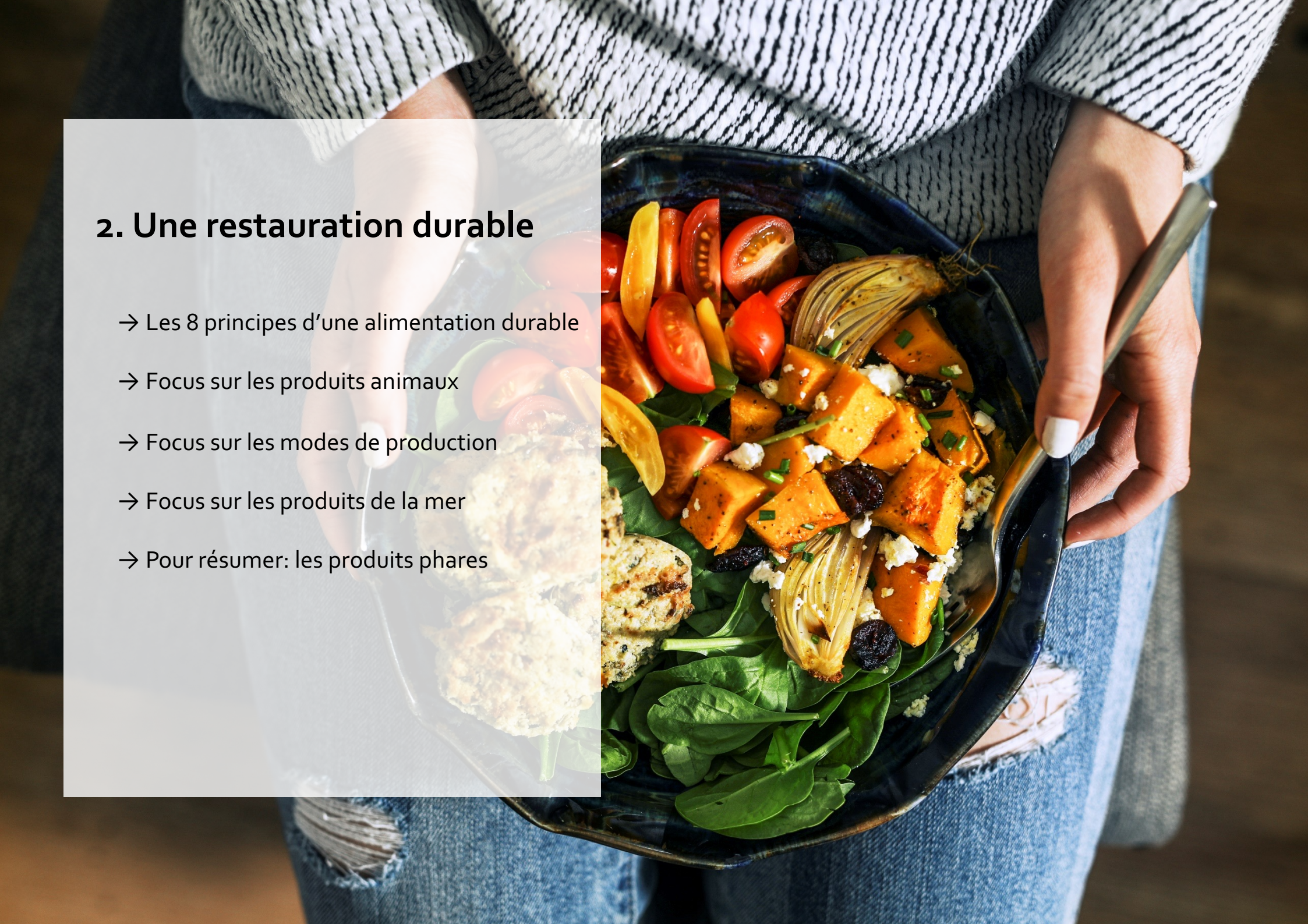
Suisse. Naturellement.

L'essentiel est invisible pour les yeux.

Diversité garantie.

SUISSE GARANTIE

beelong.ch



2. Une restauration durable

→ Les 8 principes d'une alimentation durable

→ Focus sur les produits animaux

→ Focus sur les modes de production

→ Focus sur les produits de la mer

→ Pour résumer: les produits phares

2.1 Principes

Les 8 principes d'une alimentation durable

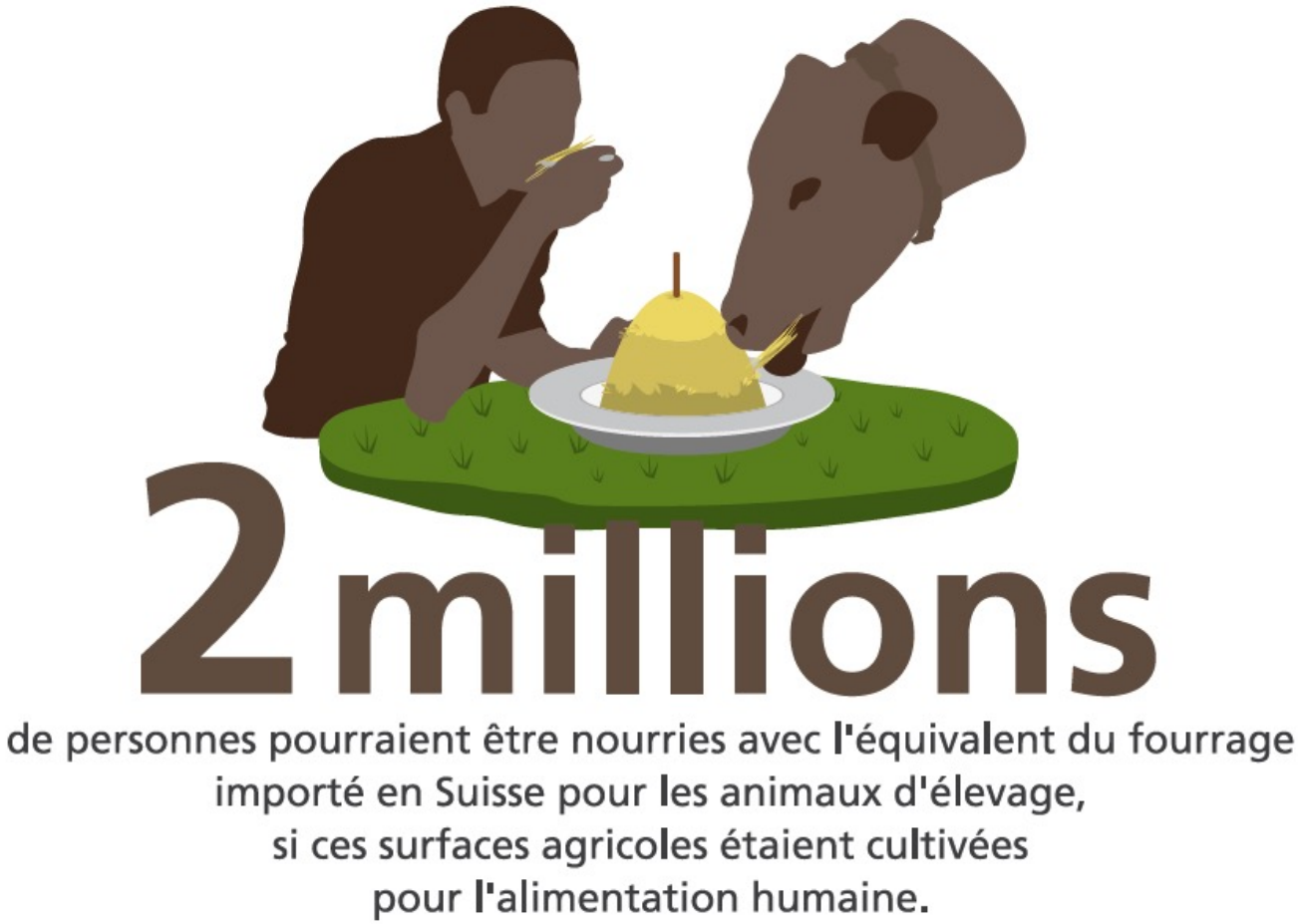
1. Adopter une consommation responsable de **produits animaux**
2. Eviter le **gaspillage** alimentaire
3. Privilégier les **produits suisses**, et éviter le transport par avion
4. Privilégier les produits issus de **modes de productions durables** (par ex. biologiques) et du **commerce équitable**
5. Favoriser les fruits et légumes **de saison** et éviter les serres chauffées aux énergies fossiles
6. Bannir les **espèces de poisson en danger** et les techniques de pêche destructrices
7. Eviter les produits suremballés et éviter autant que possible les **emballages**
8. Privilégier l'**eau du robinet**

THERE IS NO PLANET B.

2.2 Adopter une consommation responsable de produits animaux

Source : www.meschoixenvironnement.ch

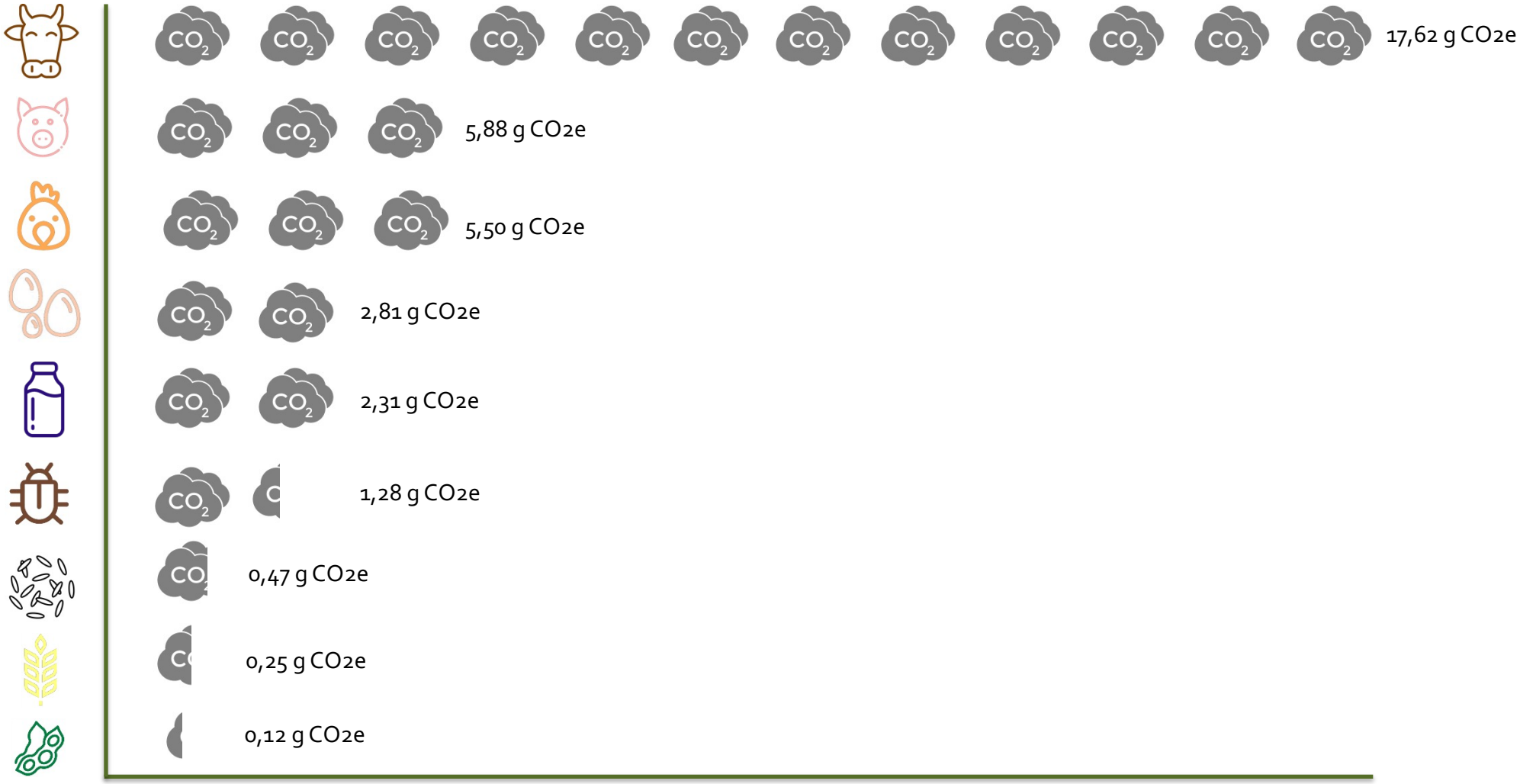
2.2 Adopter une consommation responsable de produits animaux



Source : www.meschoixenvironnement.ch

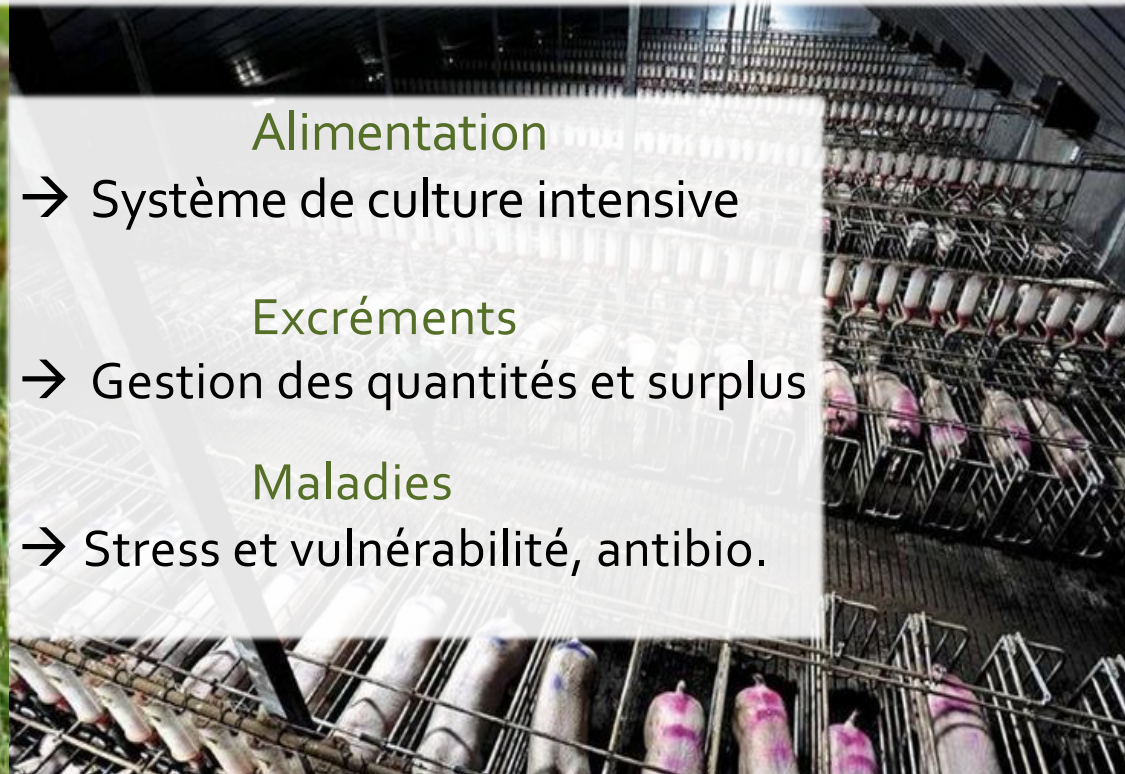
2.2 Adopter une consommation responsable de produits animaux

Emissions de gaz à effet de serre par kilocalorie, exprimées en grammes CO2 équivalent



Source : Quantis, ecoinvent (2018)

Différents modes de production …



Alimentation

→ Système de culture intensive

Excréments

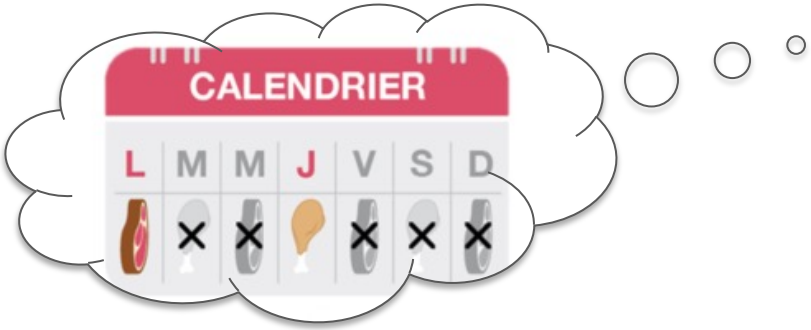
→ Gestion des quantités et surplus

Maladies

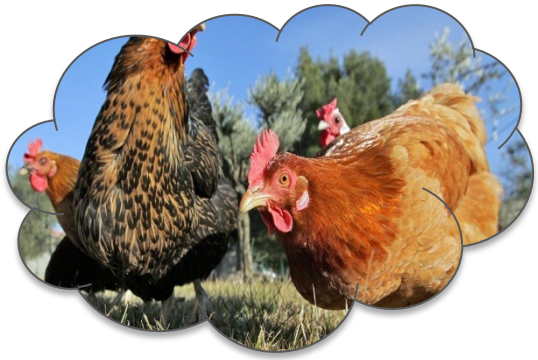
→ Stress et vulnérabilité, antibio.

2.2 Adopter une consommation responsable de produits animaux

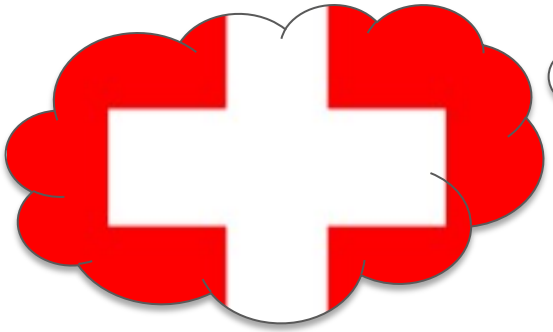
En bref une consommation de viande responsable c'est :



1. Modérer sa **fréquence de consommation** de viande



2. Préférer des **types de viande** qui ont un impact moindre sur l'environnement



3. Privilégier la **viande suisse** et si possible avec un **label** respectueux de l'environnement et des animaux (par ex. Bio Bourgeon, IP-Suisse)

4. Privilégier les "**bas-morceaux**" plutôt que les morceaux nobles

2.3 Privilégier les modes de production durables

Des dizaines de labels….

2.3 Privilégier les modes de production durables

Tous les labels sont-ils équivalents?

- Prestations écologiques requises
- Produits chimiques synthétiques et régulateurs de croissance interdits
- Gestion du paysage
- Labour conservant les couches naturelles du sol
- Hormones de croissance interdites
- Réduction du temps de transport des animaux au minimum
- Abatage: douleur et temps limité
- Normes SRPA et SST
- Attachement permanent interdit
- Aide électrique interdite
- Conditions permettant un comportement naturel à l'espèce
- Additifs alimentaires interdits
- Transformation dans la même région que la production
- Etc.

+

- Produit ionisé ou irradié interdit
- Sauvegarde d'habitats
- Fourrage et fertilisants d'origine biologique
- Culture hors-sol interdite
- Alimentation animale de source durable
- Utilisation limitée de la médecine conventionnelle
- Reproduction artificielle interdite
- Alimentation produite sur le domaine (50%)
- Drogues et tranquilisants interdits
- Alimentation à base de protéines animales limitée
- Traçabilité des matières premières garantie
- Etc.

2.3 Privilégier les modes de production durables

Tous les labels sont-ils équivalents?

- Prises accidentelles évitées ou limitées

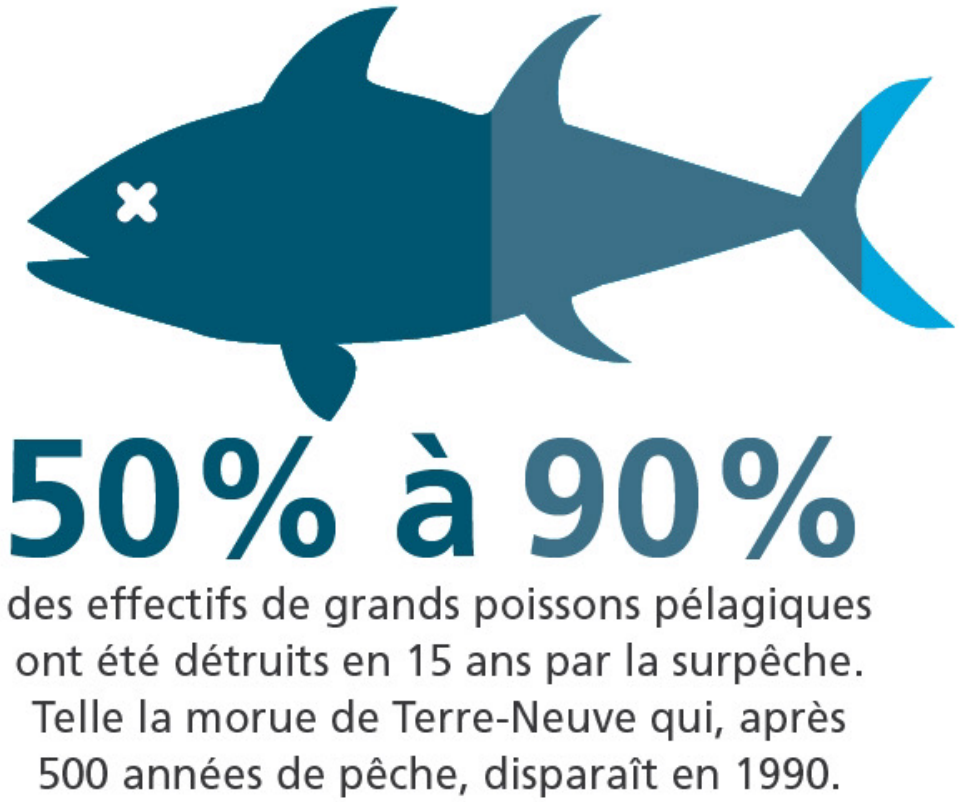
+

- Directives de la FAO pour la capture d'espèces non-menacées respectées
- Pratiques de pêche respectueuses de l'écosystème
- Pratiques de pêche critiques interdites
- Taille minimum et quantité maximum
- Respects des saisons de pêche et des réserves naturelles
- Respect du stock disponible
- Traçabilité du produit

2.3 Privilégier les modes de production durables

De nombreux guides

2.4 Bannir les espèces de poisson en danger

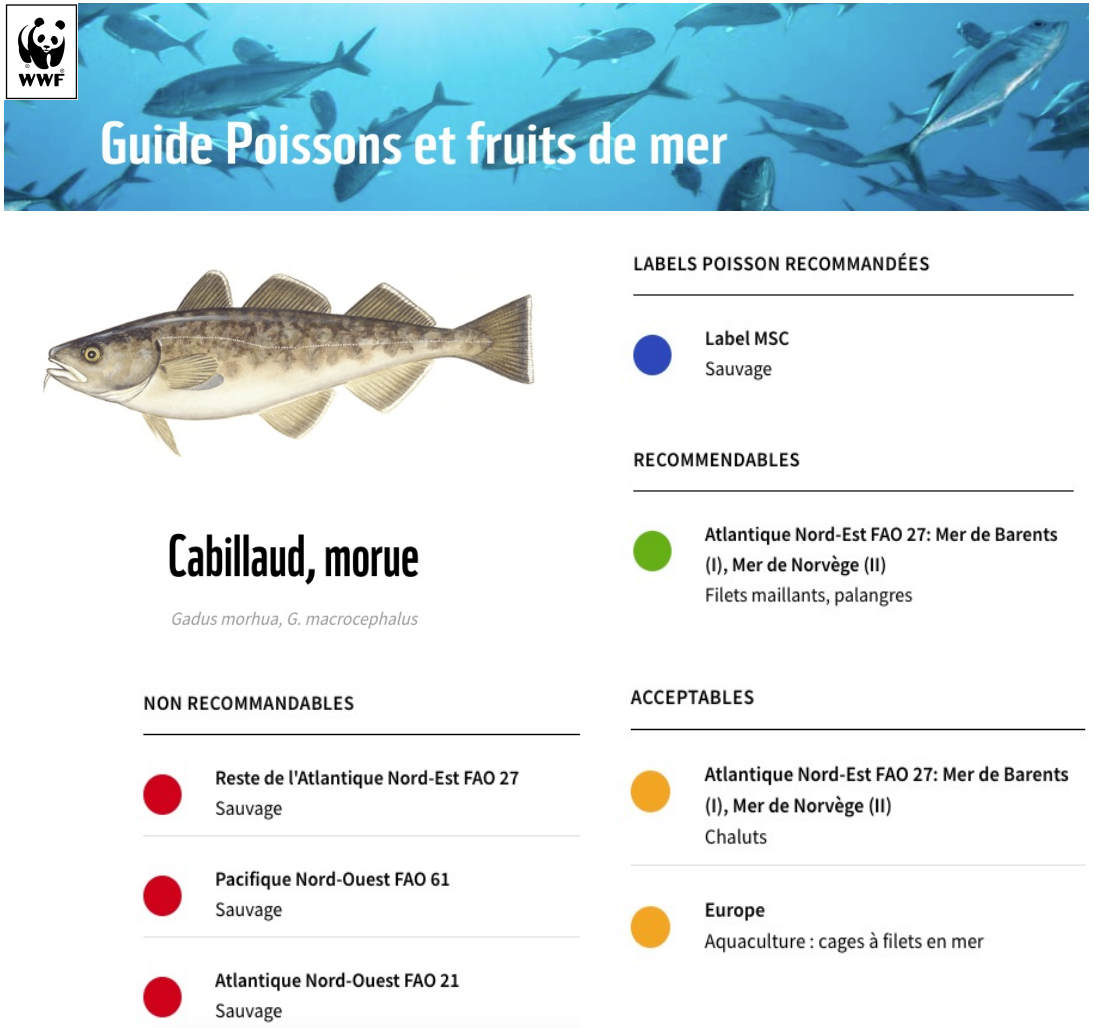


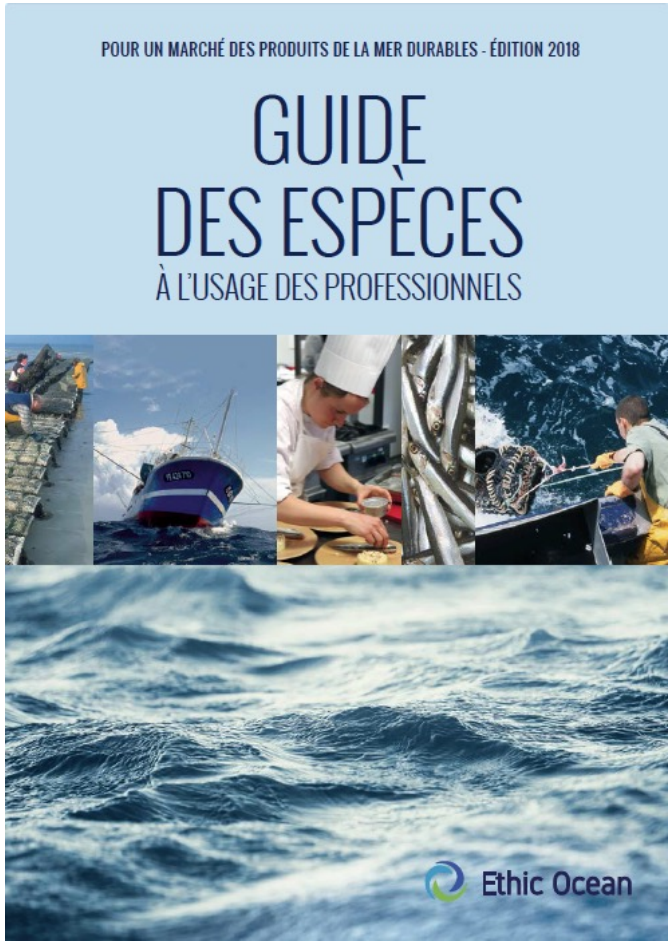
© 2017 – KVU CCE CCA – *www.meschoixenvironnement.ch*

Bien choisir les produits de la mer

2.4 Bannir les espèces de poisson en danger

Guides existants





Ethic Ocean

2.5 Pour résumer: les produits phares

Viande et produits à base de viande

- ✓ Modérer la **fréquence** de consommation de viande, et **varier** les protéines animales et les protéines végétales.
- ✓ Préférer des **types de viande** qui ont un impact plus faible sur l'environnement.
- ✓ Privilégier la viande **suisse** et si possible avec un **label** respectueux de l'environnement et des animaux (par ex. Bio Bourgeon, IP-Suisse).
- ✓ Inclure parfois des "**bas-morceaux**" au lieu des morceaux nobles.

Poissons, mollusques et crustacés

- ✓ Modérer sa **fréquence** de consommation de poisson, mollusques et crustacés.
- ✓ Choisir des produits le plus possible avec un **label** (sauvage: MSC, FOS et élevage: Bio, ASC).
- ✓ Inclure des **espèces moins connues** pour diminuer la pression sur les espèces les plus consommées.

Fruits, légumes, jus et herbes

- ✓ Se référer au **calendriers** des saisons suisses.
- ✓ Eviter la culture sous **serre** chauffée aux énergies fossiles.
- ✓ Limiter la consommation de produits **exotiques**.
- ✓ Choisir des produits le plus possible avec un **label** (Bio et/ou Max Havelaar).

PAUSE ☺

3. Défis pour la restauration collective

3. Principaux défis pour la restauration collective (1/2)

a. L'information sur les produits alimentaires

- Une traçabilité souvent opaque
- Des informations environnementales désorganisées et peu accessibles
- Une multitude d'indicateurs, rarement tous compatibles, et nécessitant constamment un choix du cuisinier

local – bio – de saison – fait maison – végétarien – frais – sain – bon marché – goût …

b. La formation et les connaissances sur les (nouveaux) principes de durabilité

- Le manque de connaissances en matières de cuisine végétarienne & équilibrée
- La méconnaissance des espèces en danger (poissons, mollusques et crustacés)
- La méconnaissance des modes de production et des différents programmes d'élevage
- Le manque de formation sur les leviers à disposition pour gérer un budget non extensible

c. L'accès aux produits sains & durables

- Le peu de ressources disponibles pour chercher de nouveaux produits
- Des informations souvent disparates et décentralisées

3. Principaux défis pour la restauration collective (2/2)

d. Les attentes des consommateurs

- Des blocages culturels et générationnels
- Le manque de soutien à la cuisine pour communiquer
- Des attentes très disparates

e. Des objectifs clairs et un soutien officiel

- L'absence d'objectifs clairs en matière de durabilité, spécifiques et mesurables dans le temps
- Le manque de soutien de la part de la direction: élaboration d'un plan d'action, mise à disposition d'outils, d'accompagnement, de formation, …

e. Des conditions cadres peu flexibles

- Des budgets serrés et rarement extensibles
- Le manque de temps et de ressources humaines
- Des infrastructures / outils de travail pas toujours adaptés

4. OUTILS POUR LA RESTAURATION COLLECTIVE

→ Les recommandations de l'Office fédéral de l'environnement

→ L'éco-score Beelong
& services pour la restauration

→ Le calculateur de menus, proposé par Beelong et Fourchette Verte Suisse

4.1 Les recommandations de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV)

En 2020, l'OFEV a publié des « *Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation* ».

Acheter durable

1. Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale
2. Eviter le gaspillage alimentaire
3. Privilégier les produits issus de modes de production durables et du commerce équitable
4. Bannir les espèces en danger
5. Favoriser les produits de saison
6. Favoriser les produits locaux
7. Réduire les emballages des denrées alimentaires

Proposer une alimentation saine

8. Respecter l'équilibre nutritionnel des plats
9. Informer les consommateurs sur les allergènes

Gérer l'établissement de manière durable

10. Établir un suivi de la durabilité dans le temps
11. Réduire la consommation d'énergie dans les cuisines
12. Privilégier les produits d'entretien écologiques
13. Éviter tous les contenants à usage unique
14. Favoriser un transport écologique des plats, de la cuisine de production au lieu de restauration

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure *Priorité élevée* *Priorité moins élevée*

L'ensemble des critères est disponible sur le site de l'OFEV sous «Restauration collective» ou sur beelong.ch

4.1 Les recommandations de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV)

→ 14 thèmes → Des critères précis → 3 niveaux d'ambition

		Critères	Niveau d'ambition		
			Basique	Bonne pratique	Exemplarité
$ $ $	ST*	L'offre proposée comprend un choix attractifs permettant d'augmenter la consommation de fruits, légumes, légumineuses, céréales, noix, graines et huiles végétales dans le respect des apports nutritionnels recommandés par la Société Suisse de Nutrition.	Commun aux trois niveaux		
$ $ $	ST*	Minimum 1 choix de plat végétarien ou végétalien par repas est proposé.	Commun aux trois niveaux		
$ $ $	ST*	Minimum 50% de l'offre quotidienne est végétarienne (sur le nombre total de mets salés).	Commun aux trois niveaux		
	CA*		≥ 60%	≥ 70%	≥ 80%
$ $ $	ST*	Minimum 1 jour par semaine est 100% végétarien (sur l'offre complète de la journée).	Commun aux trois niveaux		
	CA*		2 jours	3 jours	≥ 4 jours
$ $ $	ST*	Maximum 120g de viande par plat sont servis.	Commun aux trois niveaux		
	CA*		≤ 110g	≤ 100g	≤ 80g
$ $ $	ST*	Maximum 4 plats par mois contiennent du poisson.	Commun aux trois niveaux		
	CA*		3 plats	2 plats	≤ 1 plat
$ $	ST*	100% des mets végétariens et végétaliens sont clairement indiqués en tant que tels, de manière visible et attractive.	Commun aux trois niveaux		

Une indication qualitative de l'importance environnementale et sociale est indiquée pour chaque champs d'action de même que pour chaque critère:

Priorité majeure $ $ $ *Priorité élevée* $ $ *Priorité moins élevée* $

4.2 L'Eco-score Beelong

Paramètres

L'Eco-score Beelong permet d'évaluer et de comparer l'impact environnemental de chaque produit alimentaire. Il donne aux professionnels et consommateurs un critère d'achat supplémentaire et simplifie la prise de décision.

- La distance
- L'impact sur la biodiversité
- La saison
- Les espèces en danger
- La consommation et la pollution de l'eau
- Les modes de transport
- Les émissions de CO_2
- Le bien-être animal
- L'emballage
- La méthode de conservation

→ Retrouvez les Eco-scores sur les shops en ligne des distributeurs et dans les catalogues des marques.

4.2 L'Eco-score Beelong

Evaluer et comparer les produits (1/3)

Kiwi suisse bio de saison

Provenance* : Suisse
Elaboration : Suisse
Label : Bourgeon Bio (Suisse)
Emballage** : pas d'emballage
Divers: non surgelé

Kiwi italien de saison

Provenance* : Italie
Elaboration : Italie
Label : -
Emballage** : Pas d'emballage
Divers: non surgelé

Kiwi suisse de saison

Provenance* : Suisse
Elaboration : Suisse
Label : -
Emballage** : pas d'emballage
Divers: non surgelé

Kiwi de Nouvelle-Zélande

Provenance* : Nouvelle Zélande
Elaboration : Nouvelle Zélande
Label : -
Emballage** : Plastique
Divers: non surgelé

* Ingrédients principaux

** Emballage primaire principal

4.2 L'Eco-score Beelong

Evaluer et comparer les produits (2/3)

Agneau suisse Bio Bourgeon

Provenance* : Suisse
Elaboration : Suisse
Label : Bio Bourgeon
Emballage** : plastique
Divers: réfrigéré

Agneau irlandais

Provenance* : Irlande
Elaboration : Irlande
Label : -
Emballage** : plastique
Divers: réfrigéré

Agneau suisse

Provenance* : Suisse
Elaboration : Suisse
Label : -
Emballage** : plastique
Divers: réfrigéré

Agneau australien

Provenance* : Australie
Elaboration : Australie
Label : -
Emballage** : plastique
Divers: surgelé

* Ingrédients principaux

** Emballage primaire principal

4.2 L'Eco-score Beelong & services pour la restauration

MESURER, avec un diagnostic des achats alimentaires

Beelong recherche toutes les informations sur les produits auprès de vos fournisseurs, marques, producteurs.

- Des indicateurs détaillés: CO_2, produits locaux, produits de saison, bien-être animal, espèces en danger, emballages, fait maison, et bien d'autres !
- Comparaison avec les autres cuisines et avec les recommandations de l'Office fédéral de l'environnement

→ Aucun impact sur votre charge de travail

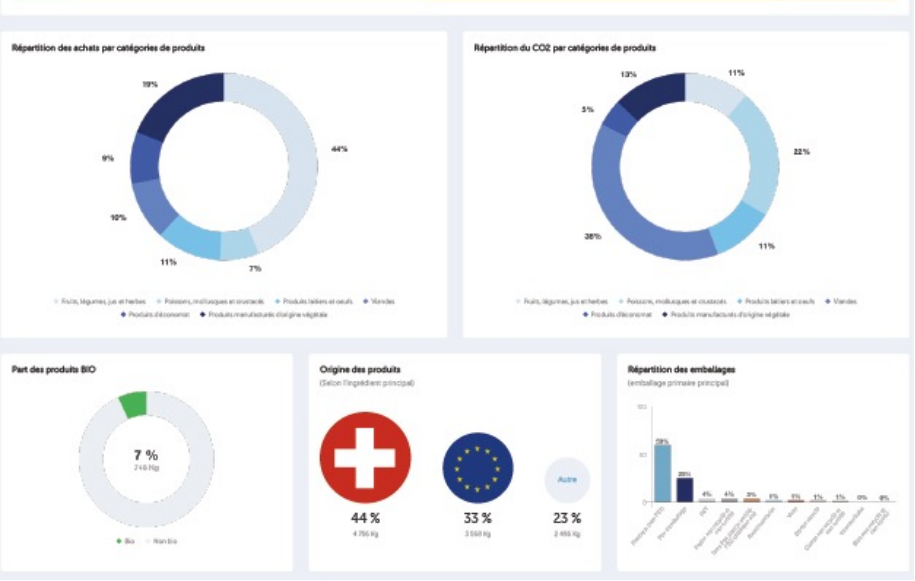
→ La seule chose à faire est de transmettre les bulletins de livraison reçus en février et septembre.

COMMUNIQUER

- Certificat d'engagement envers une alimentation durable
- Charte des achats durables
- Dépliants sur table, posters, roll-up, …

AMELIORER, via un plan d'action personnalisé

- Accès à votre « tableau de bord » personnalisé
- Liste de recommandations pratiques détaillées
- Des alternatives produits spécifiques
- Des guides alimentaires
- Accès à la base de données Beelong (>80'000 produits alimentaires)



4.3 Le calculateur de menus

Calcul de l'impact environnemental & de l'équilibre nutritionnel des plats et menus

En partenariat avec Fourchette verte

Accéder à une base de données unique de milliers d'articles

Mesurer son impact sur l'environnement

Calculer ses marges et contrôler ses coûts

Créer ses recettes et menus en quelques clics

Maîtriser l'équilibre nutritionnel de ses menus

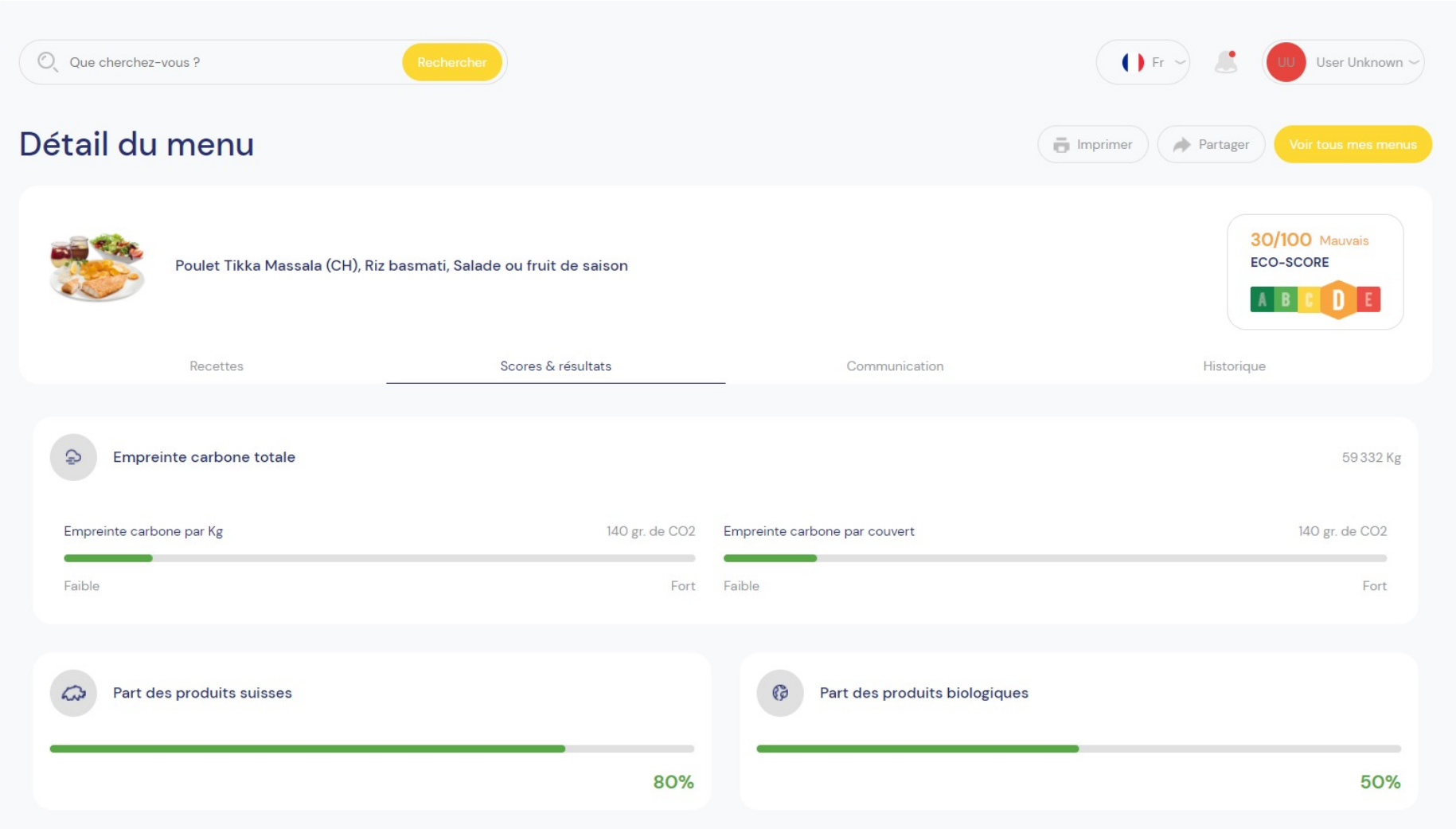
Afficher les résultats des menus pour vos consommateurs

4.3 Le calculateur de menus

De multiples indicateurs environnementaux

sur la base de produits réels (>80'000)

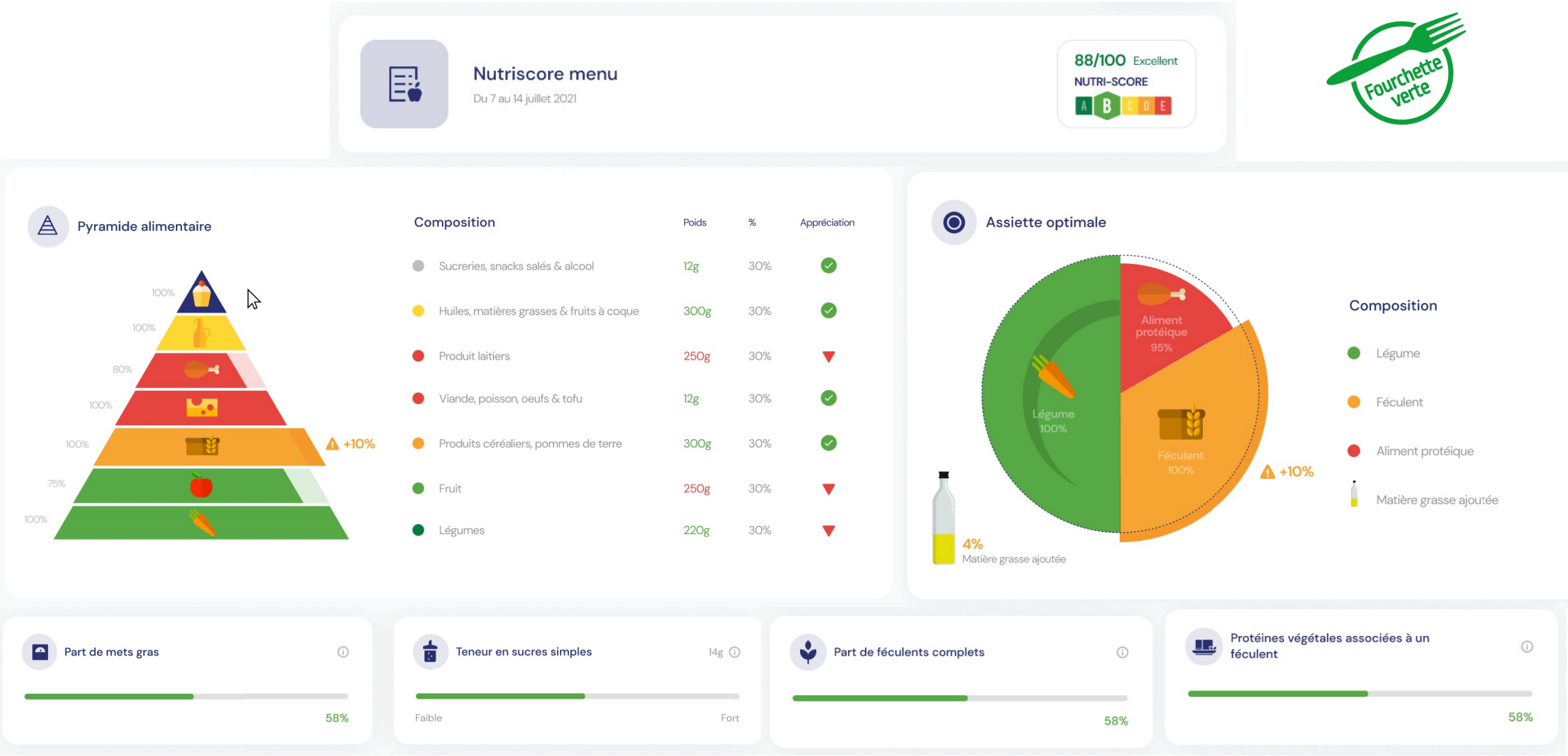
Écoscore – CO2 – Provenance – Bien-être animal – Modes de production – Huile de palme – Espèces menacées – …



4.3 Le calculateur de menus

De multiples indicateurs nutritionnels

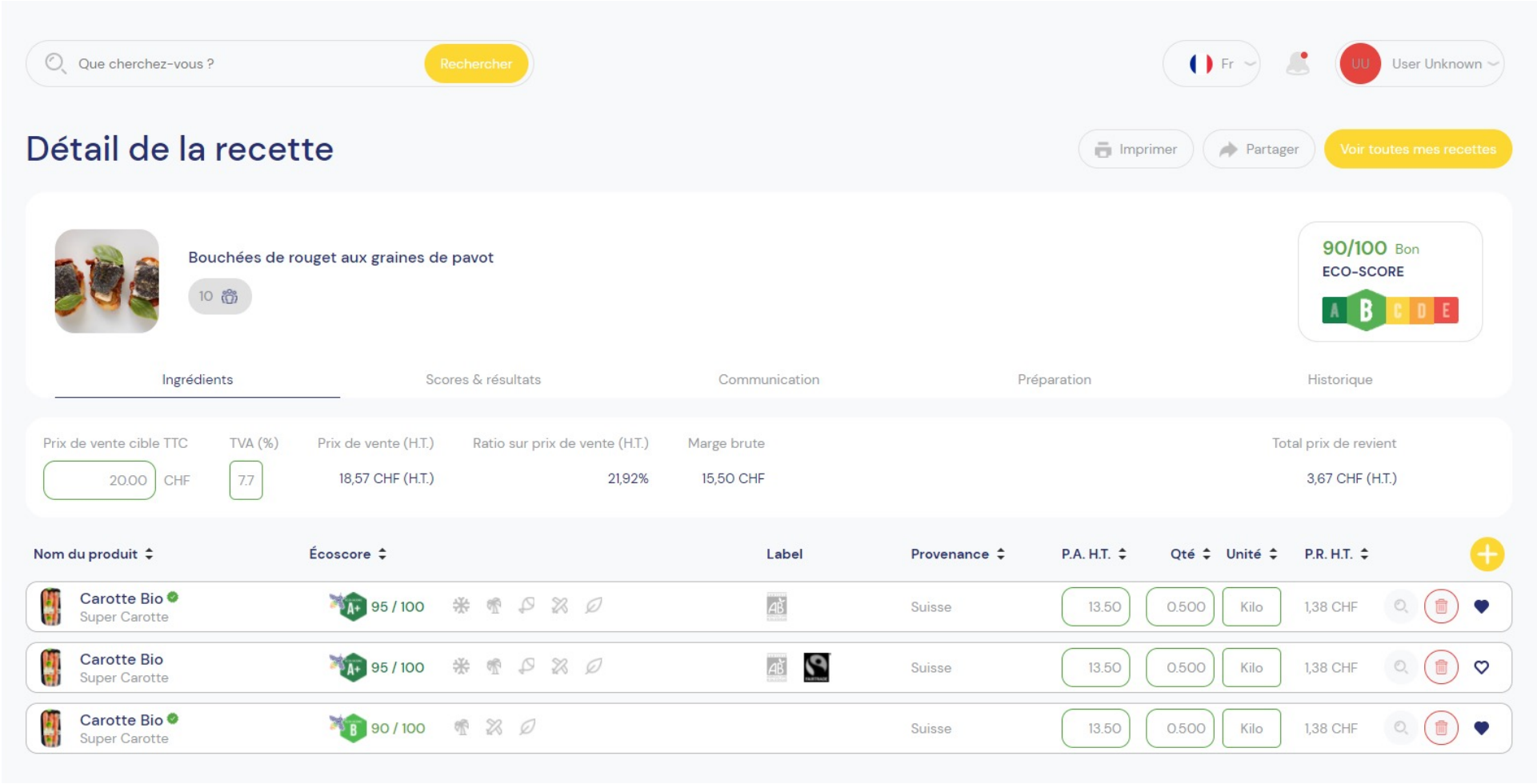
Score santé – Composition nutritionnelle – Assiette optimale – Pyramide alimentaire – …



4.3 Le calculateur de menus

Marge et calcul des coûts

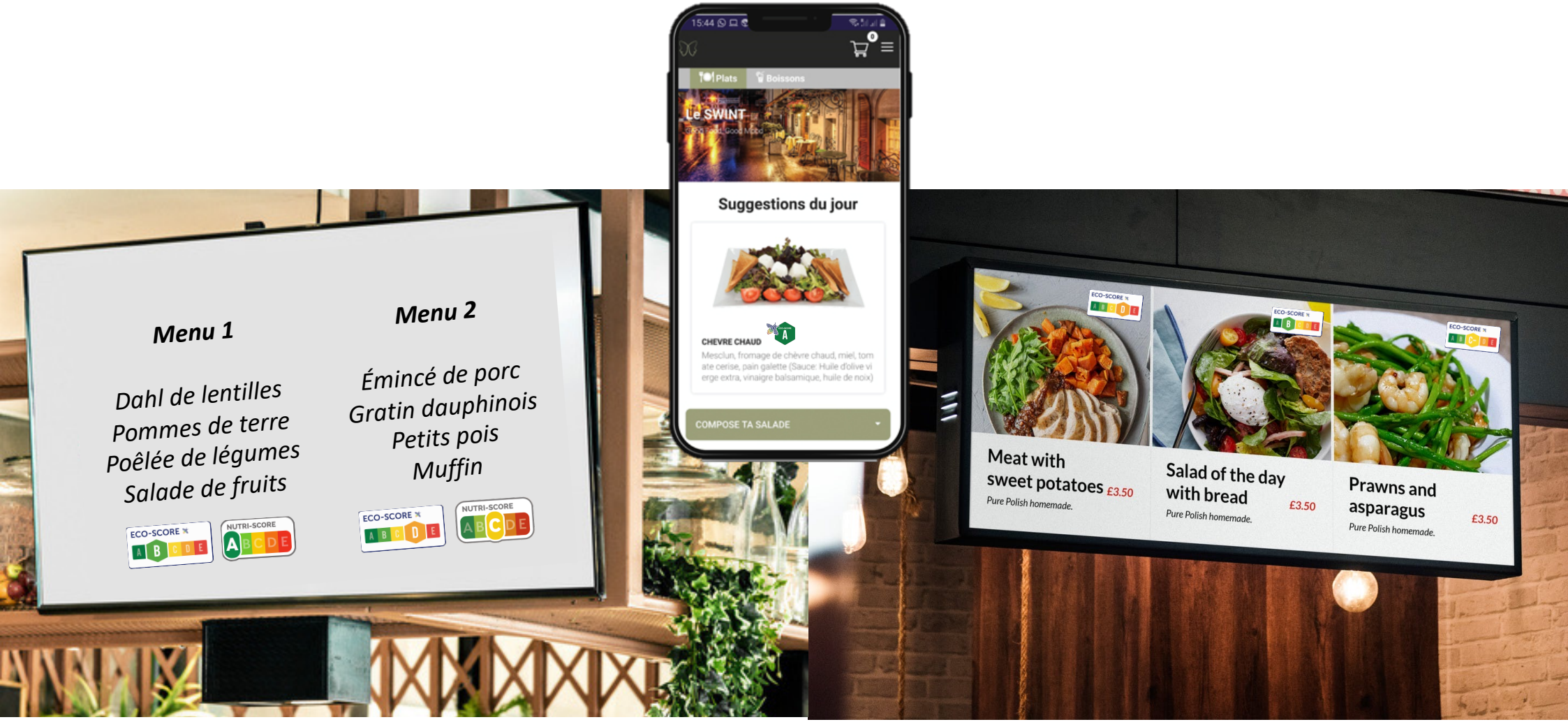
Prix de revient – Foodcost – marge brute – …



4.3 Le calculateur de menus

Afficher & Communiquer

Menus «papier» – écrans – site internet – calendrier dynamique – …



5. Contact

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

Charlotte de La Baume
Associée Gérante
charlotte.delabaume@beelong.ch

beelong.ch

United Nations partner for the Sustainable Food Systems program

One planet
handle with care