BEELONG - Recommandations pour des achats responsables

COMMUNIQUE DE PRESSE - Lausanne, le 15 décembre 2020 – Beelong propose les premières « Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation », sur mandat de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV). Conçues sous forme de 14 fiches thématiques attractives, ces recommandations aident les chefs de cuisine, les responsables des achats et le personnel des cantines à faire des choix durables au quotidien.

Environ 500 millions de repas sont servis chaque année dans les restaurants de collectivité de notre pays. Cela représente 60 menus par habitant par année. De nombreux Suisses mangent dans ces établissements puisqu'il s'agit principalement des hôpitaux, écoles, universités, crèches, EMS ou encore des entreprises. 28% de l'impact environnemental de la consommation helvétique est due à l'alimentation, devant le logement (24%) et la mobilité (12%). Les choix quotidiens des cuisiniers de collectivité mais aussi des consommateurs revêtent donc une grande importance pour réduire cet impact environnemental. Par le biais d'un choix judicieux des produits et des menus, les cuisiniers peuvent favoriser une agriculture durable et contribuer ainsi à préserver l'environnement.

Fort de ces constats, Beelong propose 14 fiches de « Recommandations pour des achats publics responsables dans le domaine de l'alimentation », classées en trois grandes catégories :

- Acheter durable
- Proposer une alimentation saine
- Gérer l'établissement de manière durable

Réalisées sur mandat de l'Office fédéral de l'environnement (OFEV) et en consultation avec des

organisations et acteurs-clé de la filière alimentaire et des spécialistes issus du terrain, ces 14 fiches thématiques et les critères respectifs pour les appels d'offre s'adressent aussi bien aux établissements de restauration collective en mains publiques que privées. Elles ont pour objectif de soutenir les acheteurs de produits alimentaires, de services de restauration collective, d'équipements et de produits d'entretien pour les cuisines professionnelles. Les fiches s'adressent aussi aux personnes qui planifient les menus et aux responsables des stratégies d'achats.

Chaque fiche propose des recommandations et des critères d'achats rattachés à un thème précis. Ces critères, juridiquement validés, peuvent être utilisés dans le cadre d'un appel d'offre public. Les fiches comportent en plus des informations utiles, astuces et renvois vers des documents de référence.

« Les fiches donnent une vue d'ensemble des bonnes pratiques, avec des pistes de solutions intéressantes parce qu'elles ont été discutées avec des partenaires de différents horizons. Dans ma pratique professionnelle, je tiens compte de ces fiches lors de la planification de menus. Cela montre l'importance de prendre le temps nécessaire dans ce domaine, trop souvent perçu comme une besogne hebdomadaire. De plus, tenir compte de ce que le marché propose permet d'offrir de nouvelles opportunités à des acteurs comme les producteurs de légumineuses ou d'autres denrées pour les ovo-lacto-végétariens par exemple »

Ludovic Delaloye, Chef de cuisine et Responsable du secteur restauration, produits régionaux et innovation à l'Ecole d'agriculture du Valais

Les 14 fiches thématiques

Acheter durable

1. Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale
2. Éviter 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

Personnes de contact

Mme Ruth Freiermuth, Service marchés publics écologiques, Office fédéral de l’environnement (OFEV)

Ruth.FreiermuthKnuchel@bafu.admin.ch

Mme Charlotte de La Baume, Associée gérante Beelong Sàrl

charlotte.delabaume@beelong.ch

Beelong Sàrl

Entre produits de saison, faits maison, locaux, bios, durables et sains, comment faire les meilleurs choix possibles ? C’est pour aider les restaurateurs à gagner du temps que l’entreprise Beelong décortique les aliments pour apporter aux cuisiniers et acheteurs une information simple sur l’impact environnemental des produits alimentaires, grâce à l’éco-score Beelong.

Cet éco-score évalue chaque produit alimentaire sur la base d’une multitude de paramètres tels que l’empreinte carbone, la biodiversité, la saisonnalité, le bien-être animal, les espèces en danger, la provenance des matières premières, les modes de transport, la composition des produits, les emballages, les méthodes de conservation ou encore la politique d’entreprise. Il donne aux professionnels et consommateurs un critère d’achat supplémentaire et simplifie la prise de décision.

Fondée en 2014, l’entreprise Beelong accompagne également de nombreuses collectivités suisses via un conseil spécialisé, une base de données de plus de 70'000 produits alimentaires et des outils adaptés à la restauration.

Tiré de https://www.fourchetteverte.ch/article/beelong-recommandations-pour-des-achats-responsables/fr/