

beelong

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

BRUT



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.



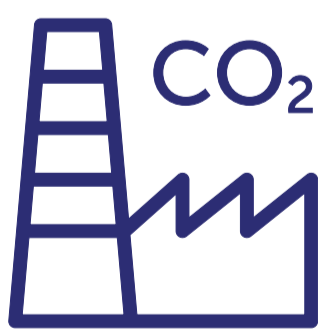
La saison

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**.



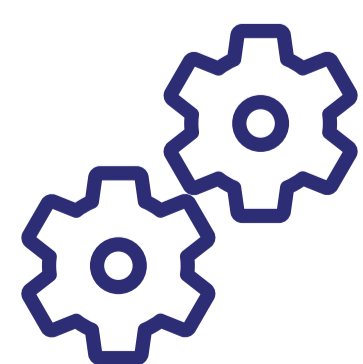
Le mode de production

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

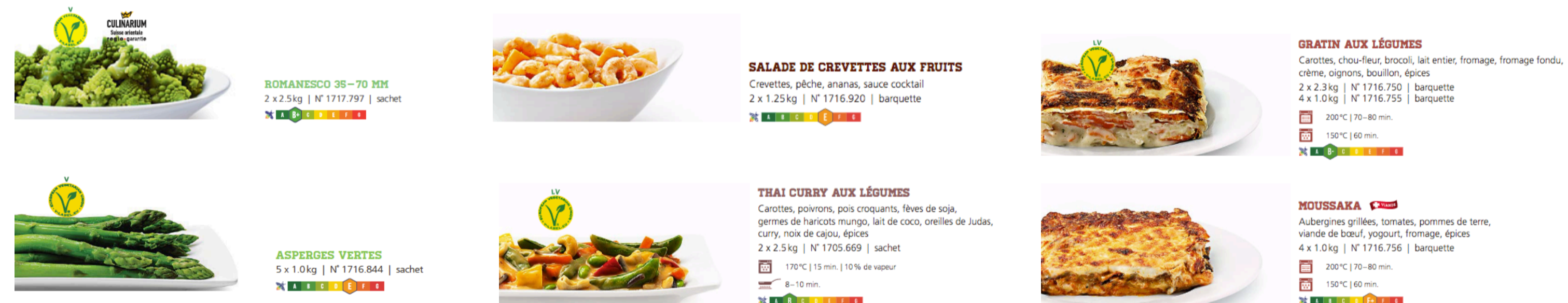
Les aliments que l'on consomme n'ont pas tous le même **impact sur le climat (émissions de CO2)**, sur **la pollution de l'eau**, sur **l'utilisation du sol** ou encore sur le **stress hydrique**. Les produits à base de protéines animales (produits laitiers, œufs et surtout la viande) ont un impact beaucoup 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.

Plus de **55'000** produits alimentaires analysés



Pour plus de **115** restaurants de collectivité



Déjà **11** marques et distributeurs partenaires

