

# Beelong mesure l'impact écologique des aliments

**Vert** Ce nouvel indicateur relève le coût environnemental des repas servis dans les restaurants et les cantines.



Charlotte de La Baume et son associé Mathias Faigaux, à l'Ecole hôtelière de Lausanne. DR

## Isabelle Tasset

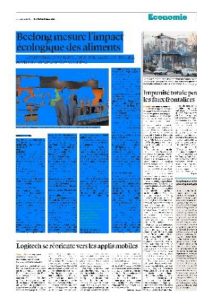
Près du tiers des émissions de CO<sub>2</sub> proviennent de notre alimentation, d'après l'Office fédéral de l'environnement. La nourriture génère donc plus de pollution que le secteur des transports. C'est cet étonnant constat qui a amené Charlotte de La Baume, ex-étudiante de l'Ecole hôtelière de Lausanne (EHL), à développer un indicateur inédit qui s'adresse à tous les restaurateurs. Comme pour les ampoules ou les machines à

laver, une lettre de A à G associée à une couleur résume l'impact écologique d'un poireau, d'une pizza surgelée ou d'un civet de chevreuil.

## Deux ans d'études

Le défi était de taille. «Résumer en une seule lettre toutes les théories et règles concernant l'alimentation durable est très complexe et nécessite des compromis», admet Charlotte de La Baume. Résultat, l'indicateur Beelong, du nom de la société

qu'elle a fondée, évalue la nourriture selon cinq critères: provenance, saison, mode de production, transformation des produits, impact sur le climat et les ressources. Une synthèse est obtenue grâce à la collaboration de l'Université et de l'Ecole polytechnique de Lausanne, de l'association Agridea pour le développement de l'agriculture et du conseil en organisation durable Quantis. Original, le projet est distingué en 2013 par le premier



prix Genilem Vaud, une association de soutien aux jeunes pousses. Ambitieux, il nécessite aussi deux ans d'études: le soutien financier et logistique de l'EHL s'est avéré déterminant.

Surtout que l'indicateur devra évoluer dans le temps. «Pour la plupart des filières, notamment le poisson, il est encore difficile de connaître les conditions de production. C'est pourquoi nous mettons en place un comité d'experts qui reverra régulièrement la composition de l'indicateur en fonction de l'émergence de l'information», précise Charlotte de La Baume.

#### La preuve par l'indicateur

Concrètement, la société Beelong travaille à partir des menus des restaurants, et surtout des bulletins de livraison des produits. Elle étudie les achats sur deux périodes de six semaines, à des saisons différentes. «Notre base de données contient déjà 4000 références. Au fur et à mesure des audits, nous la complétons en enquêtant sur les produits non répertoriés», explique Charlotte de La Baume. Un compte rendu oral et écrit fait ensuite l'état des lieux, pointe les bonnes pratiques et suggère des solutions d'amélioration pour quelques milliers de francs.

L'Ecole d'agriculture du Valais, qui sert 250 repas par jour, a été pionnière dans ce canton. Début 2014, l'indicateur Beelong, encore en phase de test, lui a attribué la note B. «Cela reflète nos efforts constants pour un approvisionnement local, note Ludovic Delaloye, sous-chef de cuisine, avec diplôme fédéral, de l'établissement. Mais cet indicateur nous permet surtout d'apporter la preuve de ces efforts à

l'échelle de notre direction, et aussi de communiquer dessus de manière simple», se réjouit-il.

Il a décidé de revoir ses fournitures en poissons, désormais issus d'élevages durables. «Le léger surcoût est supportable car ces achats ne représentent que 1% de nos dépenses», constate-t-il. Par contre, l'indicateur a clairement mis en évidence leur

### «Résumer en une seule lettre toutes les théories et règles concernant l'alimentation durable est très complexe et nécessite des compromis»

**Charlotte de La Baume**, fondatrice de Beelong

point faible, le chocolat, qui les a empêchés d'atteindre la note A. «Le cacao, les amandes tirent la note vers le bas. Une première option consiste à remplacer les barres chocolatées américaines par des friandises suisses type Ragusa, Kägi fret ou des branches Cailler. Le mieux serait toutefois de bannir le chocolat au profit de pâtes de fruits valaisannes. Mais cela bouscule un peu les habitudes alimentaires...» résume-t-il. Si le chef français Alain Ducasse est allé jusqu'à supprimer la viande, Charlotte de La Baume prône une approche pragmatique pour les produits à fort impact environnemental.

En raison des centaines de repas servis chaque jour, la restauration collective constitue la clientèle cible de la société Beelong. «L'effet de levier est considérable. Et il est vraiment dommage de voir certains produits

suisses écartés pour 10 centimes de plus au kilo», déplore Ludovic Delaloye.

«Cela revalorise aussi le rôle du cuisinier, plaide le Valaisan. Les progrès techniques sont tels que fabriquer une soupe à partir de légumes locaux génère un surcoût, en temps passé, faible par rapport à un concentré doté de conservateurs. Et puis cette logique pousse aussi le cuisinier à reprendre la main sur le choix des produits, à interroger ses fournisseurs, qui sont parfois dans une certaine routine.»

#### Dans l'air du temps

La démarche est dans l'air du temps. La Municipalité de Lausanne veut augmenter à 70% la part des produits durables dans sa restauration collective d'ici à trois ans et subventionne à ce titre l'audit Beelong. Le Service cantonal de l'agriculture lui a emboîté le pas depuis le 1er janvier avec la nomination de Ludovic Delaloye comme chef de projet pour la promotion des produits locaux dans ses établissements publics. Une quarantaine de structures sont en attente d'un audit Beelong pour 2015. Une embauche, dès cet hiver, renforcera le binôme que Charlotte de La Baume forme avec son associé Mathias Faigaux, également issu de l'EHL. Et un complément de financement leur permettra de mettre en ligne un logiciel d'évaluation gratuit dès 2016. ●