

# Restaurants de collectivités: les communes ont un rôle à jouer

La société Beelong a conçu un indicateur qui permet d'évaluer l'impact des denrées alimentaires sur l'environnement. Elle travaille aussi avec l'Unité du développement durable de l'Etat de Vaud, pour définir des critères d'appel d'offres aidant les collectivités publiques à choisir leurs prestataires.

**Forum Déchets:** Comment est calculé l'indicateur Beelong?

**Charlotte de La Baume:** On évalue un aliment sur la base de cinq critères en fonction de notes allant de A à G, sur le même principe que l'étiquette-énergie des appareils ou des bâtiments. La moyenne des notes indique la performance d'une denrée ou d'une commande. Les critères sont la provenance, la saisonnalité, le mode de production, l'impact sur le climat et les ressources, le degré de transformation de l'aliment (niveau de valorisation en cuisine). Nous avons évalué plus de 40 000 produits.

**FD:** Cuisine-t-on encore, en particulier dans les restaurants collectifs?

**CdLB:** Beaucoup de repas ne sont plus confectionnés sur place, mais cela varie beaucoup d'un restaurant à l'autre. Les contraintes auxquelles sont soumises les cuisines de collectivité poussent les professionnels vers des solutions de facilité. Et l'industrie développe des gammes de produits alimentaires de plus en plus pointues pour répondre à ces besoins. C'est pourquoi notre indicateur permet aussi d'évaluer des aliments déjà préparés.

**FD:** Comment se déroule par exemple la labellisation d'une cantine et combien coûte-t-elle?

**CdLB:** Nous n'attribuons pas de label aux restaurants: nous proposons un diagnostic de l'impact environnemental de leurs achats alimentaires, suggérons des pistes de solutions et leur délivrons un certificat. D'abord, nous réalisons un état des lieux



Les professionnels de la restauration sont de plus en plus sensibles au développement durable.

pendant deux périodes (été et hiver) sur la base des bulletins de livraison. Ce bilan donne des possibilités d'amélioration sur les pratiques d'achat. Les clients ont ensuite accès à leurs résultats sur notre base de données et peuvent modifier les critères pour perfectionner leurs résultats. Le prix de l'étude varie selon des critères comme le nombre de produits et de fournisseurs différents. Elle est en moyenne de 4000 à 5000 francs. (NDLR: le canton de Vaud prend en charge les coûts d'une formation<sup>1</sup> de deux demi-journées sur les produits locaux et de saison dans la restauration collective, y compris une présentation du diagnostic Beelong).

**FD:** Quelles sont les mesures les plus efficaces?

**CdLB:** La plus facile est de remplacer un produit par un autre équivalent, mieux noté, chez le même fournisseur. Notre rôle n'est pas d'imposer quoi que ce soit. Les pistes d'amélioration données peuvent concerner directement des produits, mais également les menus ou l'organisation en cuisine. Nous suggérons aussi à nos clients d'être exigeants avec leurs fournisseurs, de poser leurs conditions. Nous ne jugeons pas la qualité du travail ni les aspects nutritionnels, mais nous examinons les critères économiques induits par les changements proposés. Cependant, ils sont souvent peu

déterminants. Par contre, la transparence est importante. Les consommateurs ont le droit de savoir ce qu'ils ont dans leur assiette. Servir une «crème de chanterelles» dont le principal ingrédient est l'huile de palme n'est pas correct, encore moins dans une crèche ou une école.

**FD:** L'impact des emballages est-il mesuré?

**CdLB:** L'indicateur ne prend pas en compte le conditionnement des produits ni aucun élément sur la production de déchets, car ces données sont aujourd'hui difficilement accessibles de manière structurée. Ce n'est toutefois pas exclu pour le futur, puisque l'indicateur est en développement constant.

**FD:** Voyez-vous une évolution des sensibilités auprès des professionnels ou des politiques?

**CdLB:** Oui, il y a une volonté citoyenne et politique de plus en plus forte envers une alimentation durable et, surtout, pour une meilleure transparence du système alimentaire. Les professionnels de la restauration sont aussi de plus en plus sensibles à ce sujet. Grâce à eux, leurs fournisseurs d'aliments commencent à s'organiser pour répondre à une demande croissante d'informations sur les produits. Forts de notre connaissance<sup>2</sup> de la restauration et du marché, nous pouvons proposer des pistes d'amélioration qui n'ont pas ou ont peu d'incidence sur les prix, le fonctionnement de la cuisine ou la qualité des plats. La démarche permet de réaliser que de petits changements ont souvent un grand impact.

Informations recueillies auprès de **Charlotte de La Baume**, associée gérante, Beelong Sàrl, [www.beelong.ch](http://www.beelong.ch)

beelong.ch		Nota Beelong
Beelong est une entreprise indépendante spécialisée dans le développement durable pour le secteur de l'alimentation et de la restauration.		A B C D E F G
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 conscience de cause.		Provenance: A B C D E F G
www.beelong.ch		Saison: A B C D E F G
		Mode de production: A B C D E F G
		Climat et ressources: A B C D E F G
		Transformation des produits: BRUT

L'évaluation des produits reprend le modèle de l'étiquette-énergie.

<sup>1</sup> Pour les cuisiniers ou acheteurs de denrées alimentaires engagés dans des cuisines en gestion directe au sein d'entités publiques ou parapubliques; personnes ou responsables politiques intéressé-e-s.

<sup>2</sup> Les associés sont diplômés de l'École hôtelière de Lausanne.