



Garderie Les Cèdres

Rapport d'analyse des pratiques d'achats alimentaires

Août – octobre 2014
Janvier – février 2015





Table des matières

1. Résumé
2. Cadre et objectifs de l'analyse
3. Résultats généraux
4. Composition du panier
5. Résultats par critère
6. Résultats par catégorie de produit
7. Provenance
8. Saison
9. Mode de production
10. Climat et ressources
11. Transformation des produits
12. Performance du panier par fournisseur
13. Conclusion et recommandations
14. L'indicateur Beelong
15. Fonctionnement de l'indicateur
16. Annexe : Liste des produits
17. Contacts

4.4/6



1. Résumé



403 références produits analysées



14 fournisseurs différents



67% des produits sont labellisés



KG

3'274 KG de marchandises reçus



71% des produits sont suisses



10% des produits sont carnés



CHF 20'682 dépensés

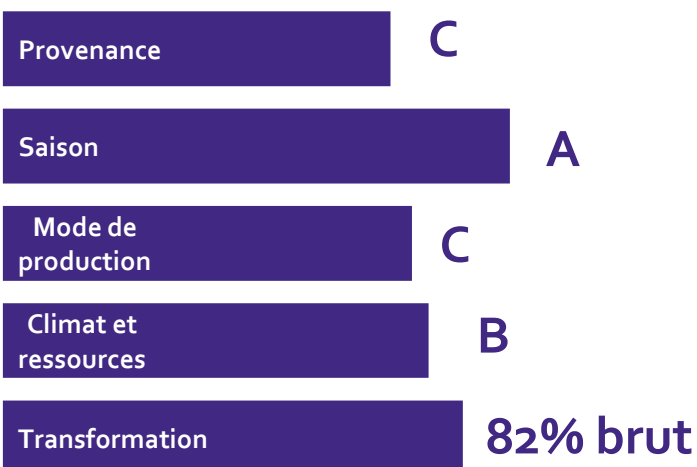


91% des produits sont de saison



82% des produits sont bruts

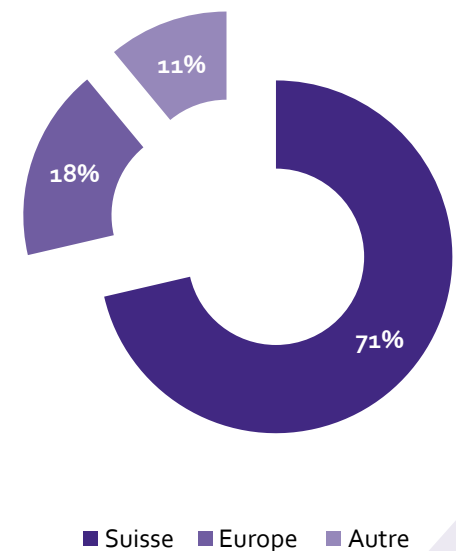
Note par critère



Répartition par catégorie de produits



Répartition par provenance





2. Cadre et objectifs de l'analyse

Beelong est mandaté par la Ville de Vevey afin d'analyser l'impact environnemental de la politique d'achats alimentaires de la garderie Les Cèdres.

Pour ce faire, Beelong dispose des informations suivantes, remises par le mandant:

- L'ensemble des bulletins de livraisons collectés pendant les périodes sous étude
- L'ensemble des menus servis pendant les périodes sous étude

Le mandant est seul responsable de la transmission complète des bulletins de livraison pendant les périodes concernées.

L'analyse dépend également d'informations supplémentaires sur les produits, pas systématiquement disponibles sur les bulletins de livraison. Beelong collecte ainsi ces informations directement auprès des fournisseurs concernés mais ne peut garantir la transparence et l'exactitude des données communiquées par ces derniers.

Les objectifs de la présente analyse sont les suivants :

- ✓ Identifier les tendances en termes d'achats alimentaires
- ✓ Identifier les bonnes pratiques en termes d'impact environnemental
- ✓ Identifier les axes d'améliorations possibles

Ce rapport présente les résultats obtenus et propose ensuite quelques pistes d'amélioration.

Davantage de détails relatifs au fonctionnement et aux critères de l'indicateur Beelong se trouvent en page 17 et 18 du présent document.

Remarques

- Les résultats de l'analyse rendent compte de l'impact environnemental des achats alimentaires de l'établissement et sont directement liés aux spécificités de ce dernier
- Les résultats de l'analyse sont pondérés par le poids brut à la livraison de chaque produit
- L'évaluation est basée sur l'ensemble des bulletins de livraison remis durant les périodes sous étude, séparément des boissons
- Les périodes sous étude influencent naturellement les résultats en raison de la saisonnalité de certains produits



3. Résultats généraux

Cette première analyse rend compte d'une note de C (soit 4.4 / 6), bien au-dessus de la moyenne (D).

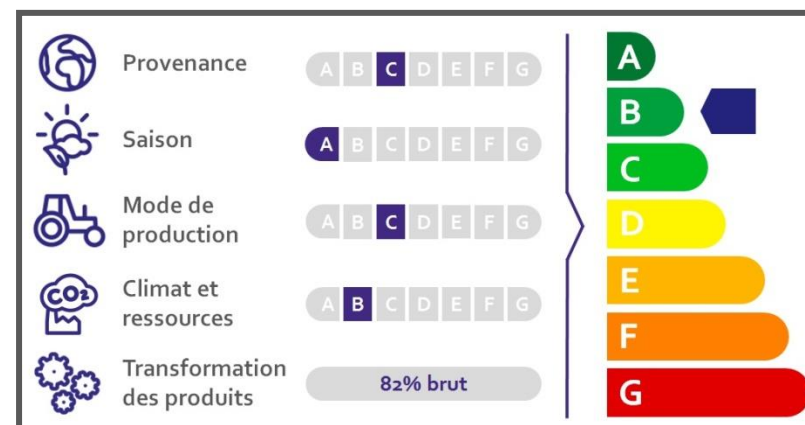
Les résultats démontrent les éléments positifs suivants :

- ✓ L'excellent respect de la saison pour les fruits et les légumes
- ✓ Une grande quantité de produits suisses
- ✓ Une majorité de produits achetés bruts et travaillés directement en cuisine
- ✓ Une part importante de produits labellisés, notamment pour les poissons

Les principaux facteurs représentant toujours des axes d'améliorations sont les suivants :

- ❖ Certaines catégories de produits sont très faiblement labellisées
- ❖ La part de labels sérieux
- ❖ La traçabilité de la provenance au niveau des produits suisses

Ce sont donc principalement la provenance et le mode de production qui pourraient encore être améliorés.



Quelques chiffres



24 août au 2 octobre 2014 et
12 janvier au 20 février 2015



403 références produits analysées



3'274 KG de marchandises reçus

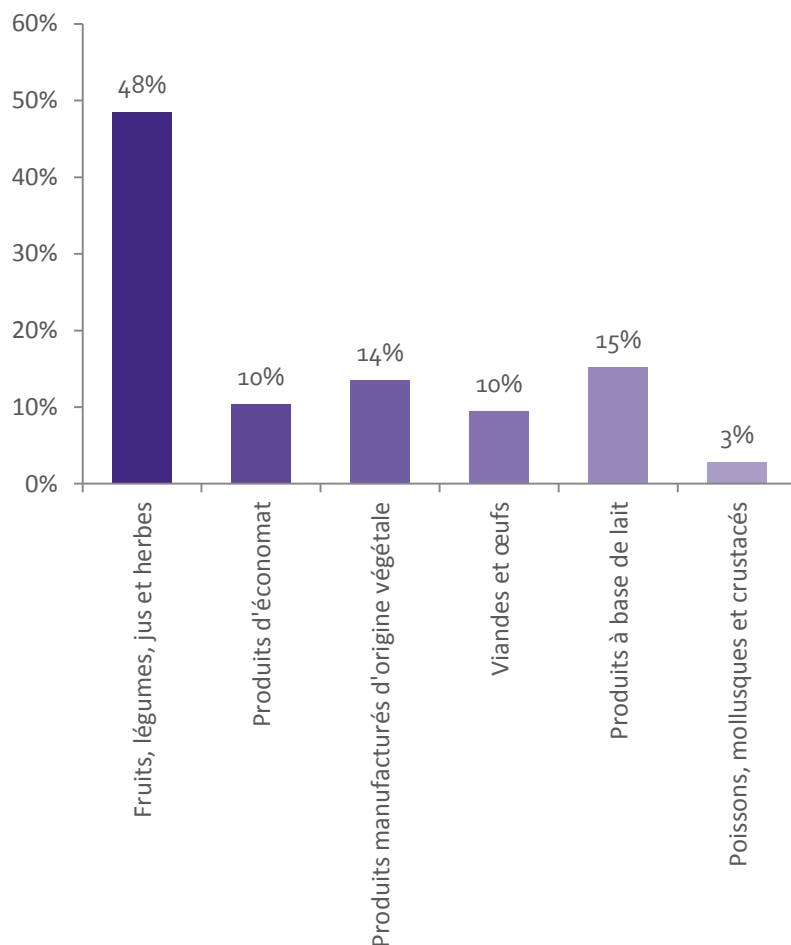


CHF 20'682 dépensés



4. Composition du panier

Le panier pèse exactement 3'274 kilogrammes pour un prix de CHF 20'682 et est principalement composé de fruits et légumes (48%) tel que le démontre le graphique suivant (en KG) :



Fruits, légumes, jus et herbes : 1'587 KG, CHF 5'925

- Pommes – 249 KG
- Pommes de terre – 185 KG
- Carottes – 125 KG
- Bananes – 119 KG
- Poires – 102 KG
- Chou – 86 KG
- Salade – 83 KG



Produits d'économat : 339 KG, CHF 1'040

- Sucre – 140 KG
- Farine – 81 KG
- Huile – 38 KG
- Riz – 30 KG



Produits manufacturés d'origine végétale : 444 KG, CHF 3'224

- Pain – 194 KG
- Pain – 88 KG
- Sauce tomate – 56 KG
- Pâte feuilletée – 38 KG



Viandes et œufs : 313 KG, CHF 5'781

- Bœuf – 132 KG
- Poulet – 79 KG
- Oeufs – 62 KG
- Porc – 39 KG
- Veau – 26 KG



Produits à base de lait : 499 KG, CHF 2'593

- Lait – 241 KG
- Yoghourts – 118 KG
- Fromages – 74 KG

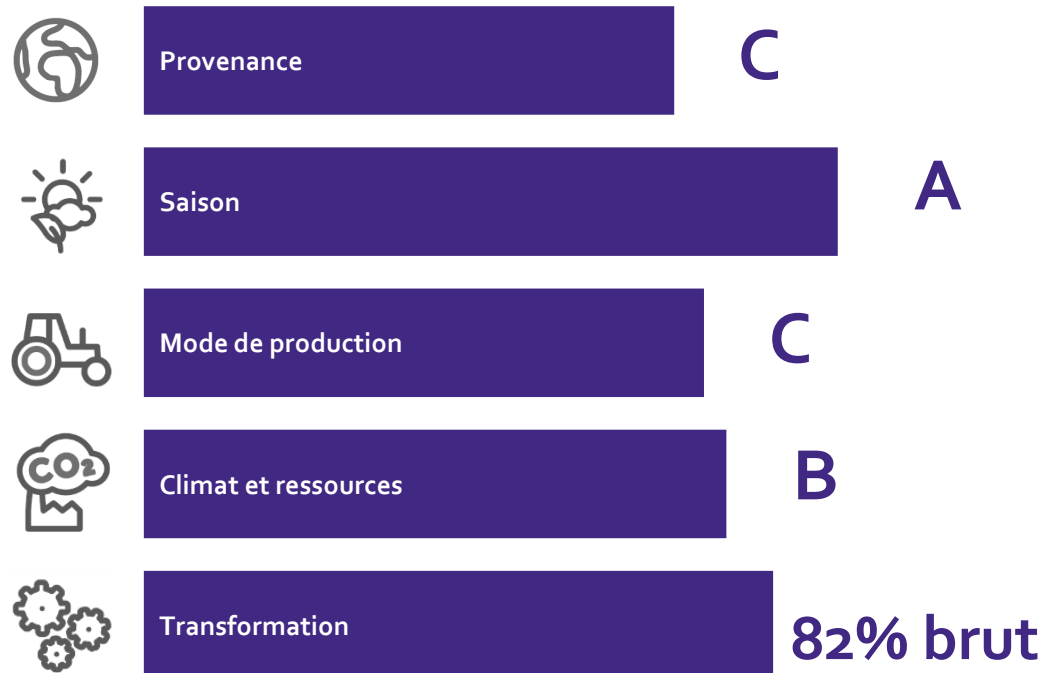


Poissons, mollusques et crustacés : 92 KG, CHF 2'118

- Cabillaud – 26 KG
- Bar – 22 KG
- Saumon – 20 KG



5. Résultats par critère



L'on relève une excellente performance au niveau de la saison, ici très bien respectée avec 91% de fruits et légumes de saison sur les deux périodes d'analyse (dont une pendant l'hiver).

La proportion de protéines animales consommées est maîtrisée, avec 10% de viande et œufs et 3% de poisson. Ceci est largement influencé par les consommateurs, en majorité des enfants.

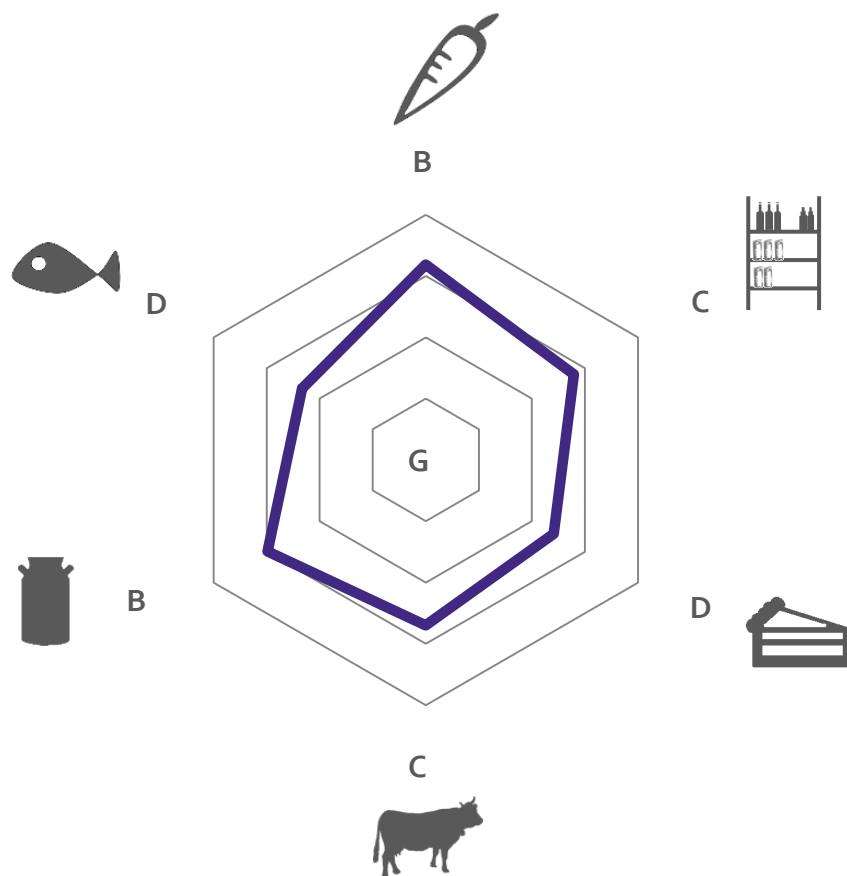
Les 71% de quantités suisses (équivalent à 64% des références et 67% du budget) contribuent fortement à tirer l'évaluation vers le haut. Ce critère représente toutefois un axe d'amélioration possible, notamment pour les poissons et les produits manufacturés.

Bien que 67% des quantités bénéficient d'un label, le mode de production pourrait également être travaillé, en choisissant notamment des labels plus sérieux. Les quantités labellisées équivalent à 59% des références et 51% du budget. Les produits bio ne représentent quant'à eux que 4,3% des quantités labellisées.

Finalement, l'on constate qu'une grande majorité de produits est achetée brute (ou fraîche), ce qui contribue fortement à tirer l'évaluation vers le haut. Les produits surgelés en revanche concernent essentiellement les légumes verts, les fruits rouges, les frites et le poulet. Les produits transformés concernent surtout la sauce tomate et les tomates concassées.



6. Résultats par catégorie de produits



Les fruits et légumes représentant 48% des quantités et obtenant une évaluation générale de B, cette catégorie contribue largement à la bonne performance globale des aliments étudiés. En effet, ces produits sont souvent achetés bruts, ils bénéficient plus facilement de labels (par exemple Suisse Garantie) et sont davantage de proximité.

Avec 15% des quantités, les produits laitiers performant aussi particulièrement bien, étant très souvent de provenance suisse et bénéficiant de label n'impactant pas les prix.

Ce sont plutôt les produits manufacturés, avec des ingrédients provenant de loin, rarement labellisés et très transformés, qui pèjorent le plus l'évaluation globale.

Les poissons performent plutôt bien avec une grande quantité de produits labellisés Bio ou MSC. Ce sont surtout les provenances lointaines qui pèjorent le classement. Cette catégorie ne représente cependant que 3% des quantités achetées.

La catégorie viande et œuf provient de Suisse pour 94% des quantités, et 23% bénéficie d'un label. C'est surtout l'impact élevé de cette catégorie sur le climat et les ressources qui pèjore son évaluation.



Fruits, légumes, jus et herbes



Produits d'économat



Produits manufacturés d'origine végétale



Viandes et œufs



Produits à base de lait



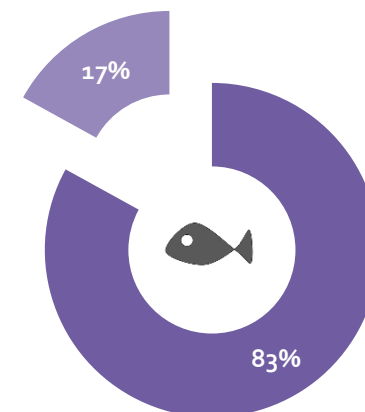
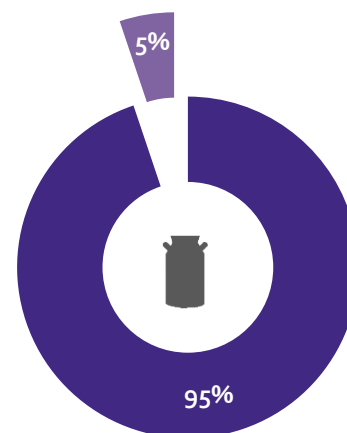
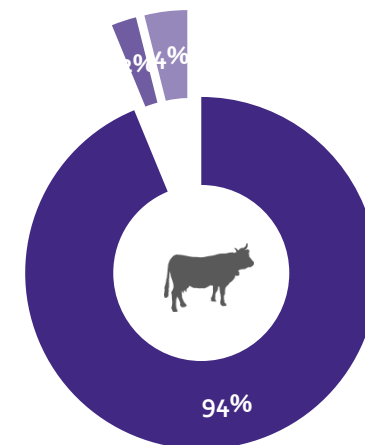
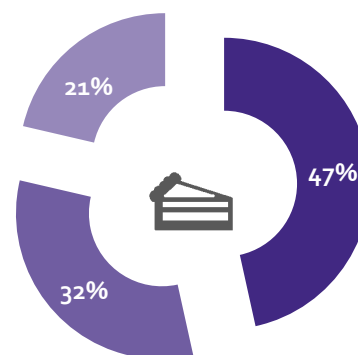
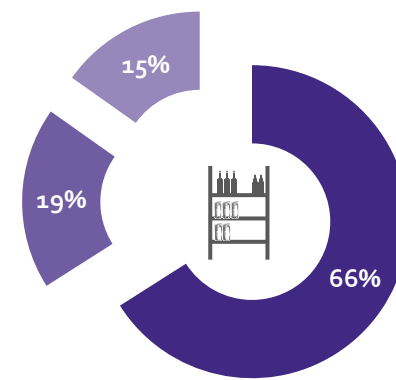
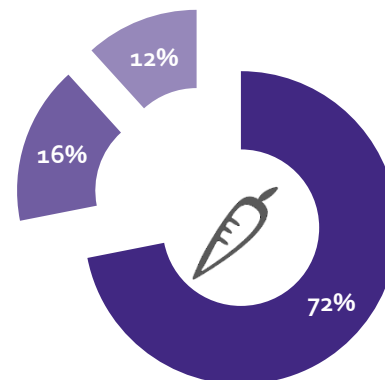
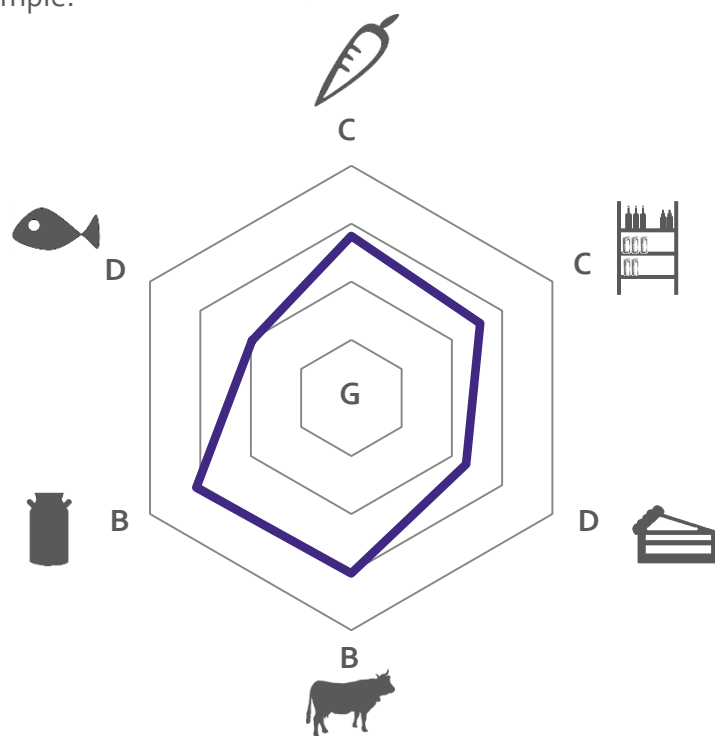
Poissons, mollusques et crustacés



7. Provenance – C

Le graphique ci-dessous rend compte de la performance au niveau de la provenance des différentes catégories de produits, A étant la meilleure note. L'on observe par exemple que les produits à base de lait performent très bien avec 95% des quantités suisses.

Les diagrammes sur la droite illustrent la répartition en KG des catégories de produits selon leur origine géographique. Relevons toutefois que la précision de ces informations dépend fortement du niveau de transparence des fournisseurs – certains ne communiquant pas forcément l'origine par exemple.

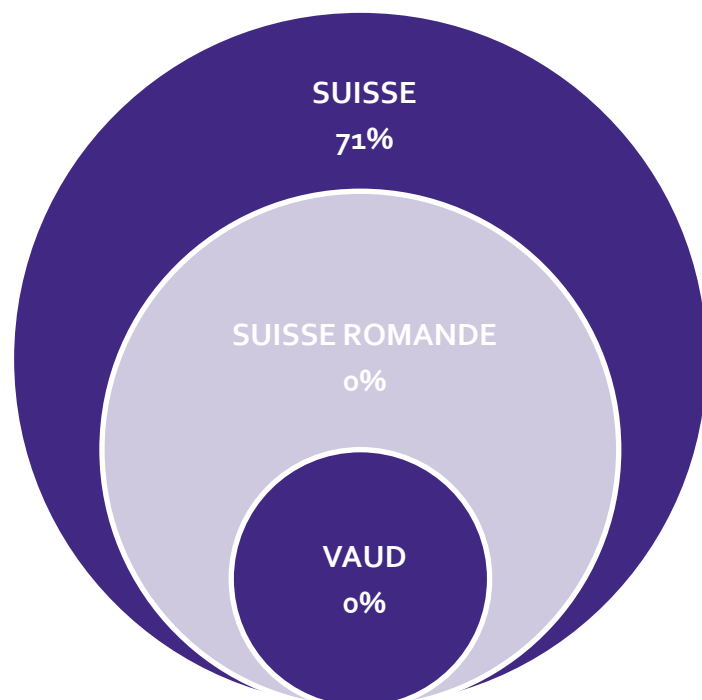




7.1 Provenance - Suisse

Le diagramme ci-dessous représente la répartition de la totalité des produits suisses selon leur origine plus précise: le canton de Vaud et la Suisse romande.

La même répartition pour les différentes catégories de produits figure sur la droite. L'on remarque ainsi qu'il est très difficile d'obtenir des informations plus détaillées sur l'origine auprès des fournisseurs.



Fruits, légumes, jus et herbes

- Suisse – 72%
- Suisse romande – 0%
- Vaud – 0%



Produits d'économat

- Suisse – 66%
- Suisse romande – 3%
- Vaud – 0%



Produits manufacturés d'origine végétale

- Suisse – 47%
- Suisse romande – 0%
- Vaud – 0%



Viandes et œufs

- Suisse – 94%
- Suisse romande – 0%
- Vaud – 0%



Produits à base de lait

- Suisse – 95%
- Suisse romande – 0%
- Vaud – 0%



Poissons, mollusques et crustacés

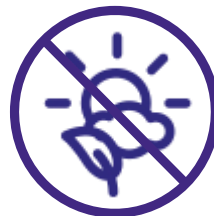
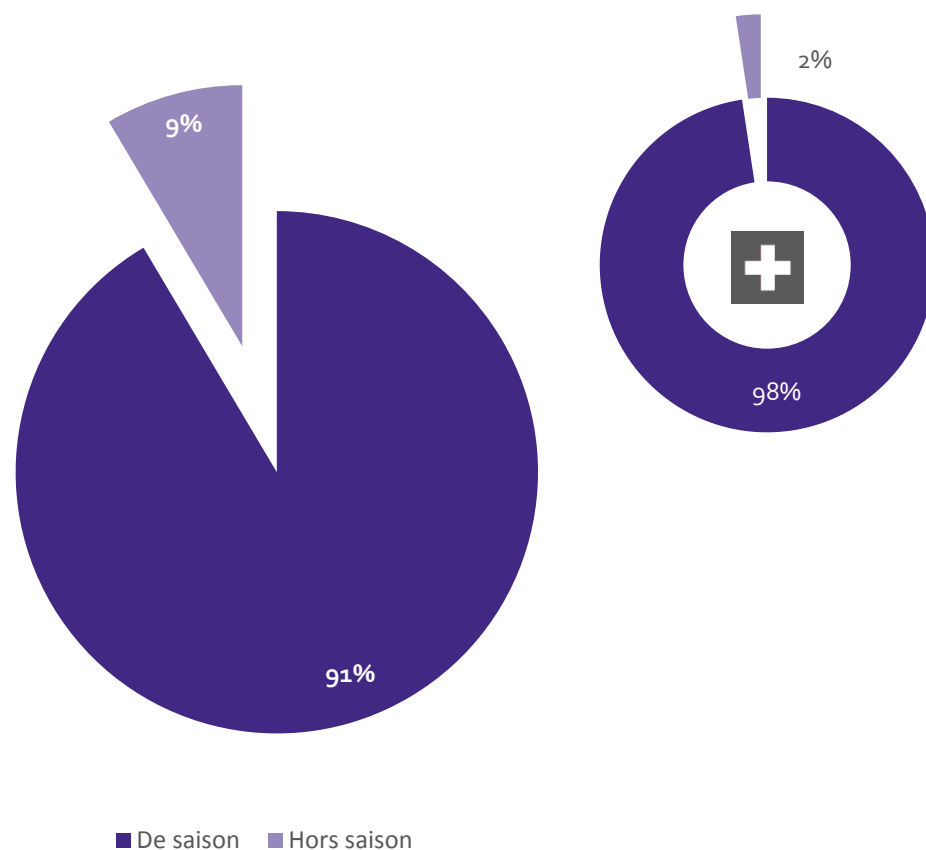
- Suisse – 0%
- Suisse romande – 0%
- Vaud – 0%



8. Saison – A

Sont considérés de saison les fruits et légumes cultivés naturellement dans leur pays d'origine – et non sous serre chauffée ou hors sol par exemple. La saison ne s'applique naturellement qu'aux fruits et légumes frais.

L'on observe ici que 91% des quantités sont de saison. Dans le cas des produits suisses uniquement, ce sont 98% des produits qui sont de saison.



24 août au 2 octobre 2015

100% de saison !



12 janvier au 20 février 2015

Espagne

- Brocoli – 25 KG
- Chou fleur – 14 KG
- Courgette – 31 KG
- Chou romanesco – 12 KG
- Tomate – 8 KG
- Poivrons – 2 KG

Italie

- Fenouil – 20 KG
- Mesclun – 1 KG

Suisse

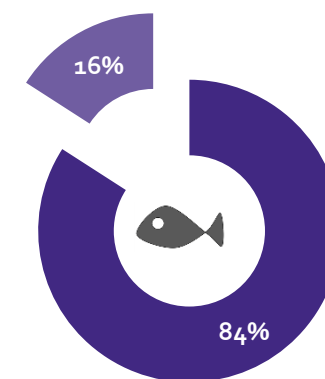
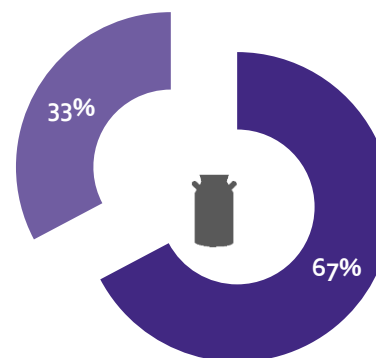
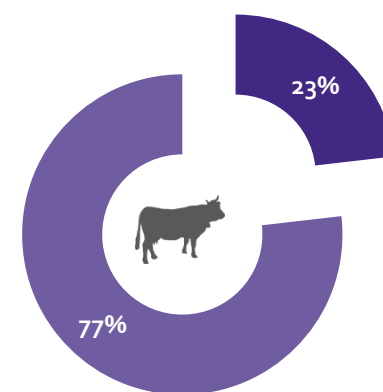
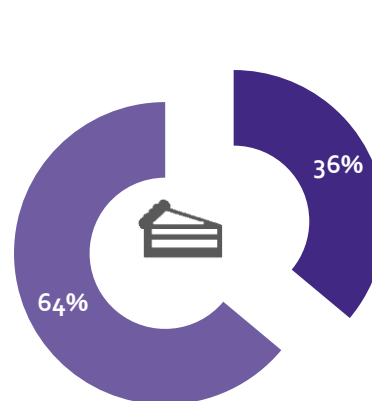
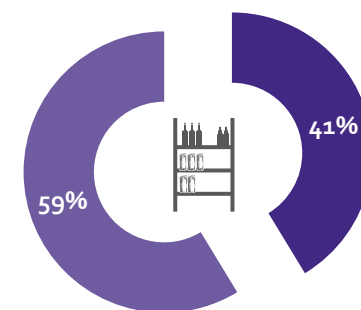
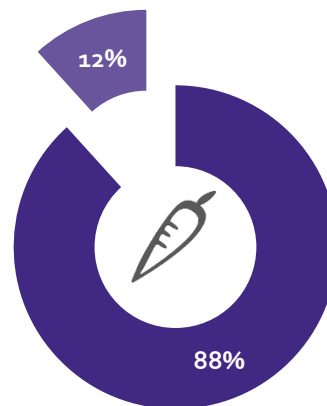
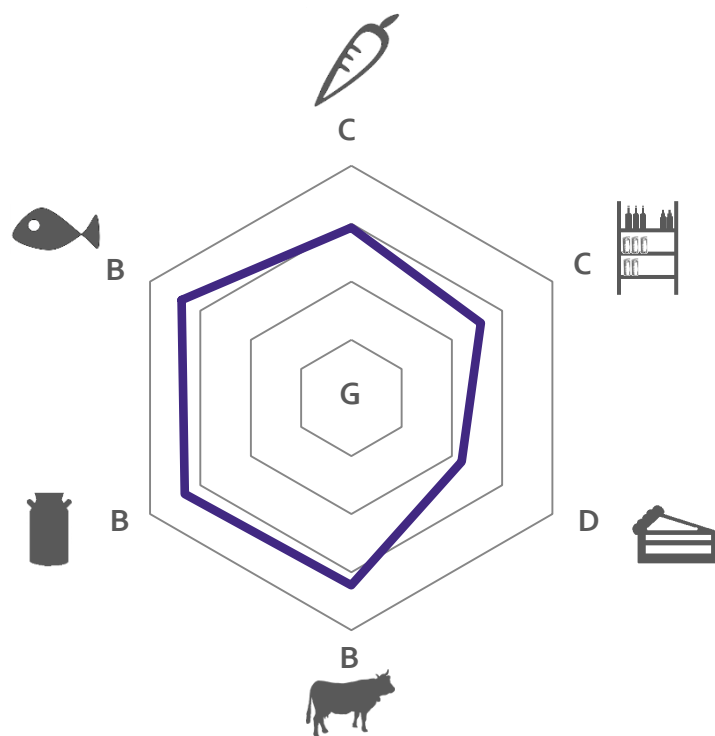
- Salade – 20 KG
- Chou fleur – 5 KG



9. Mode de production – C

Le mode de production comprend la législation agricole des pays de production, les labels utilisés, les conditions d'élevage ou encore la technique de pêche et l'état des stocks pour les poissons. Le graphique ci-dessous rend compte de la performance environnementale des différentes catégories de produits, A étant la meilleure note. Ici, **64% des quantités bénéficient d'un label**.

Les diagrammes sur la droite illustrent la répartition en KG des catégories de produits selon la proportion de produits labellisés. Relevons à nouveau que la précision de ces informations dépend fortement du niveau de transparence des fournisseurs.





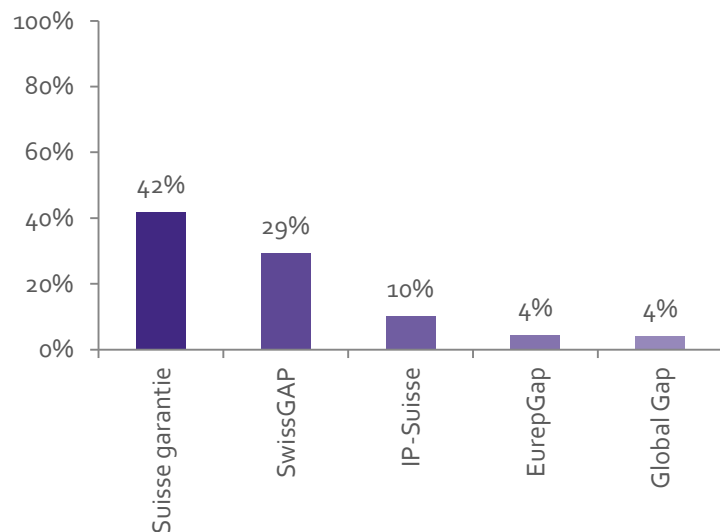
9.1 Mode de production - Labels

Bien que les labels soient plus ou moins stricts, ils contribuent tous de manière générale à améliorer la transparence du système alimentaire et la manière dont sont produits les aliments. Indépendamment de leur pertinence (Beelong utilise un classement déterminant leur niveau de crédibilité), le graphique ci-dessous illustre les principaux labels utilisés au cours de la présente période d'analyse et leur répartition.

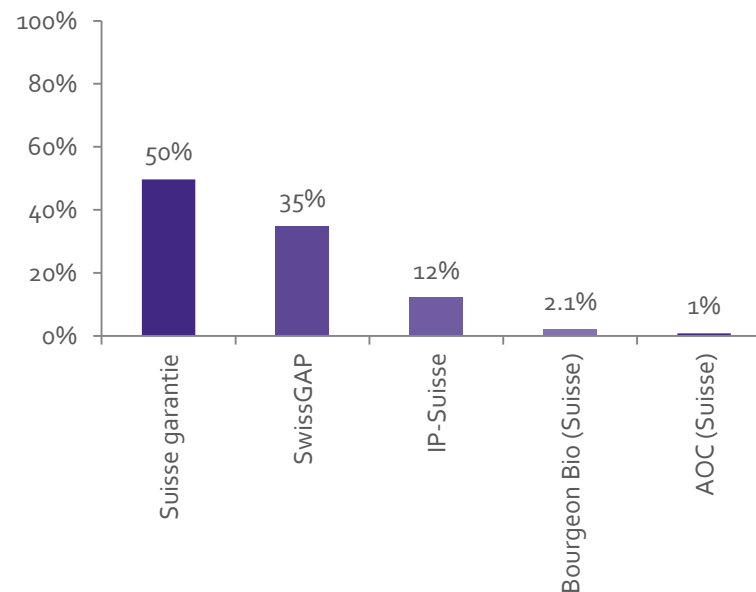
Le graphique à droite représente les principaux labels utilisés pour les produits suisses.



Répartition des labels



Répartition des labels des produits suisses



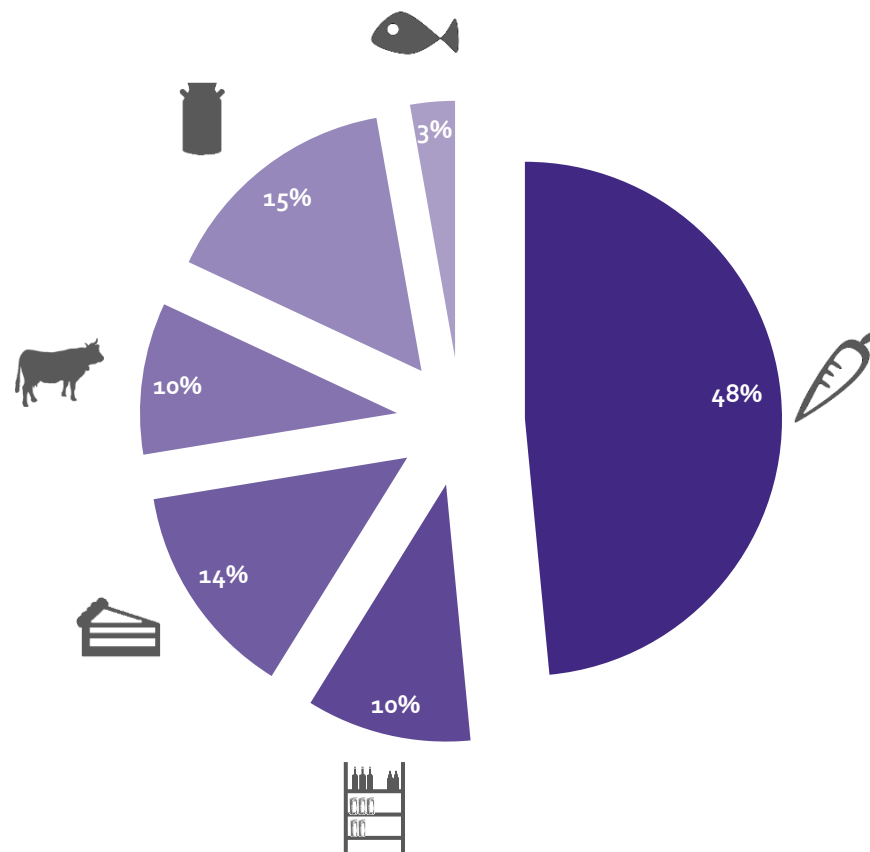
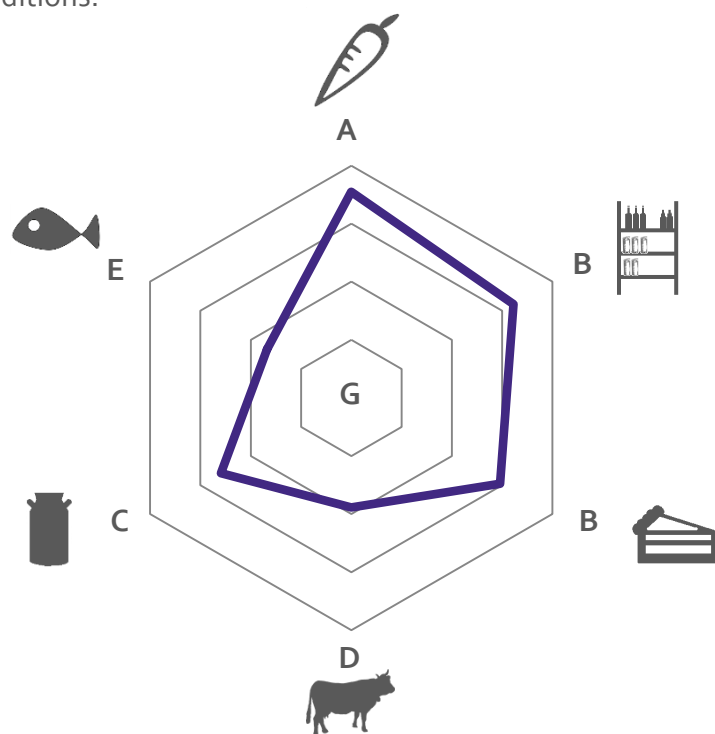
Bien que certains labels impactent les coûts, d'autres comme Suisse garantie – ici largement utilisé – ou IGP, AOC, IP-Suisse ont très peu d'impacts sur les prix. Les produits **bio** représentent quant' à eux 4% des labels et 3% des quantités d'aliments achetés.



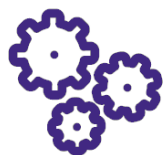
10. Climat et ressources – B

Tous les produits n'impactent pas de la même manière le climat, et nécessitent plus ou moins de ressources pour leur production. Par exemple, les aliments à base de protéines animales comme la viande, les œufs et les poissons sont plus gourmands en ressources et génèrent davantage de CO₂ et de pollution.

C'est pourquoi une consommation consciente est recommandée, en faisant attention aux quantités de viande et de poisson consommées et lorsque c'est le cas, en privilégiant des espèces durables, pêchées ou élevées dans de bonnes conditions.



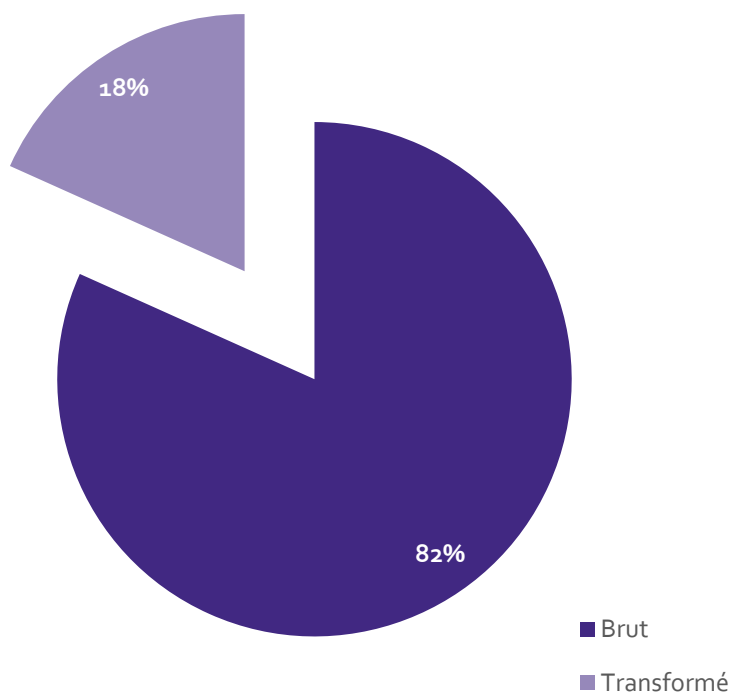
Ici, la proportion de protéines animales est bien contrôlée ce qui impacte positivement l'évaluation globale. Cela s'explique en partie par les consommateurs de la garderie, essentiellement des enfants.



11. Transformation des produits – 82%

Moins les produits sont achetés transformés ou pré-cuisinés, plus la transparence du système alimentaire est favorisée et le savoir-faire culinaire valorisé.

La notion de brut inclut les produits frais, mais induit également tous les produits qui ne peuvent vraisemblablement pas être transformés en cuisine (farine, huile, lait, etc.). Les produits transformés représentent tout ce qui est acheté pré-cuisiné, ou le surgelé par exemple.



Fruits, légumes, jus et herbes – 90% brut

- Epinards (surgelé) – 50 KG
- Pommes frites (surgelé) – 30 KG
- Haricots (surgelé) – 15 KG
- Petits pois (surgelé) – 10 KG
- Framboises (surgelé) – 10 KG
- Purées de fruits (transformé) – 9 KG
- Petits pois (surgelé) – 5 KG



Produits d'économat – 100% brut

- -



Produits manufacturés d'origine végétale – 29% brut

- Pain – 194 KG
- Sauce tomate – 36 KG
- Concentré de tomate – 14 KG
- Biscuits – 8 KG



Viandes et œufs – 90 % brut

- Cuisse de poulet (surgelé) – 20 KG
- Jaunes d'œuf liquide – 6 KG
- Ageau (surgelé) – 2 KG



Produits à base de lait – 85% brut

- Lait concentré – 2 KG



Poissons, mollusques et crustacés – 94% brut

- Thon (conservé) – 6 KG



12. Performance du panier par fournisseur

Fournisseur	Culturefood	Bühlmann Willy & Xavier	Emmi Interfrais	Petit Crémier	Serra Poissons Frais	Gastromer SA	Fromagerie de Marsens- Vuippens	Samas SA	Migros	Saviva	Boulangerie -Pâtisserie Vannay	Boulangerie Favrel Fils	Ruchet & Fils	La Belle Luce Gastronomie
Note globale	B	B	C	B	D	D	C	D	C	D	B	B	C	B
Quantités livrées (KG)	1197	850	319	86	40	47	15	108	3	152	154	6	227	70
	B	B	D	-	-	-	-	-	B	-	-	-	-	-
	C	-	-	-	-	-	-	D	-	C	-	-	-	-
	D	-	E	-	-	-	-	E	C	D	B	B	-	-
	C	-	B	-	-	-	-	D	-	E	-	-	C	B
	B	-	B	B	-	-	C	D	D	-	-	-	-	-
	E	-	-	-	D	D	-	-	-	-	-	-	-	-



13. Conclusion et recommandations

L'analyse des achats alimentaires de la garderie Les Cèdres rend compte de l'excellente attention portée à la saison, à la fraîcheur des aliments et à une consommation modérée de protéines animales. L'on remarque également la sensibilité du chef de cuisine envers les produits de proximité. La note globale de B (ou 4.4 / 6) se situe au-dessus de la moyenne.

Un effort supplémentaire pourrait encore être fait au niveau de la provenance et du mode de production en général pour encore s'améliorer.

Voici ci-dessous quelques pistes d'améliorations possibles:



Fruits, légumes, jus et herbes

- Ananas (Costa Rica), kiwis (Nouvelle-Zélande): remplacer une partie par des fruits locaux (par ex. pomme, raisin, poire) ou bénéficiant d'un label
- Courgettes, tomates, brocolis (Espagne), fenouil (Italie): remplacer une partie par des produits de saison, ou bénéficiant d'un label
- Fruits et légumes: intégrer un peu plus de produits issus de l'agriculture biologique



Produits d'économat

- Riz (Vietnam, Thaïlande): préférer une référence européenne ou bénéficiant d'un label
- Farine (Europe, monde): préférer des références suisses et labellisées IP-Suisse par exemple



Produits manufacturés d'origine végétale

- Sauce tomate et confiture (Europe): remplacer une partie par des tomates fraîches, ou par une préparation maison pendant la saison des tomates et fruits
- Pâtes (monde): remplacer une partie par des produits labellisés ou par d'autres féculents, par ex. pommes de terre, légumes secs, etc.



Viandes et œufs

- Agneau et cerf (Nouvelle-Zélande): limiter les produits de provenance aussi lointaine, favoriser des élevages durables suisses ou européens
- Œufs liquides (Pays-Bas): préférer des œufs en coque, et/ou de provenance suisse, et/ou avec un label
- Viandes: augmenter la part de produits labellisés



Produits à base de lait

- Mozzarella (Italie): préférer une référence labellisée (ex. AOC, AOP, IGP)
- Kiri (Europe): privilégier une référence de fromage local ou labellisé, inciter le fournisseur à plus de précision sur l'origine des matières premières



Poissons, mollusques et crustacés

- Poissons sauvages- Thon: éviter le thon en boîte non MSC, inciter le fournisseur à plus de transparence concernant l'espèce consommée et la zone de pêche



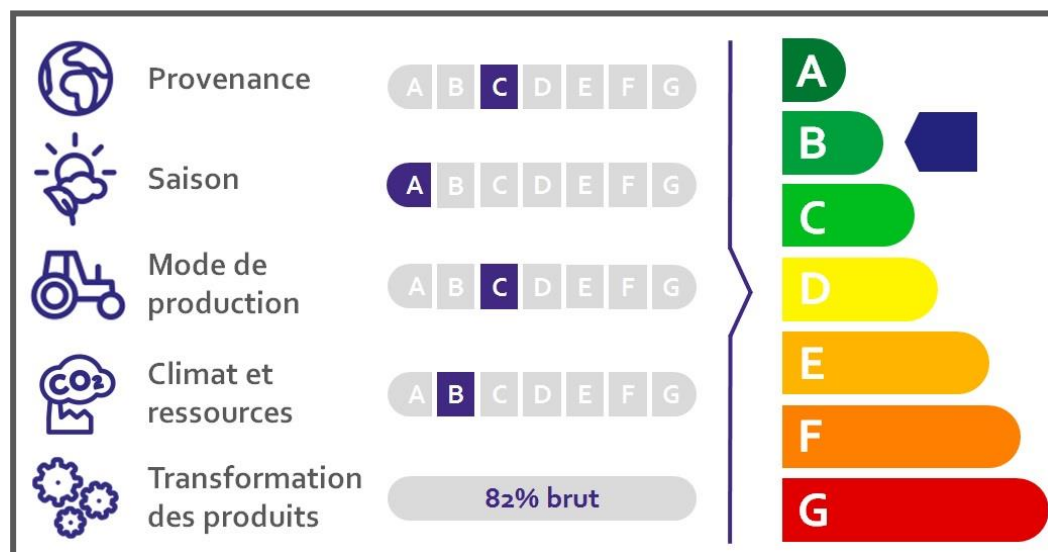
14. L'indicateur Beelong

Beelong est un indicateur permettant d'évaluer l'impact environnemental de la nourriture.

Il a pour but de donner des clés pratiques à l'industrie de la restauration, afin de réduire l'impact de l'alimentation sur l'environnement. Tenant compte des contraintes liées à ce secteur, l'indicateur est construit sur la base de compromis permettant de faire le lien entre la théorie du développement durable et la réalité du terrain.

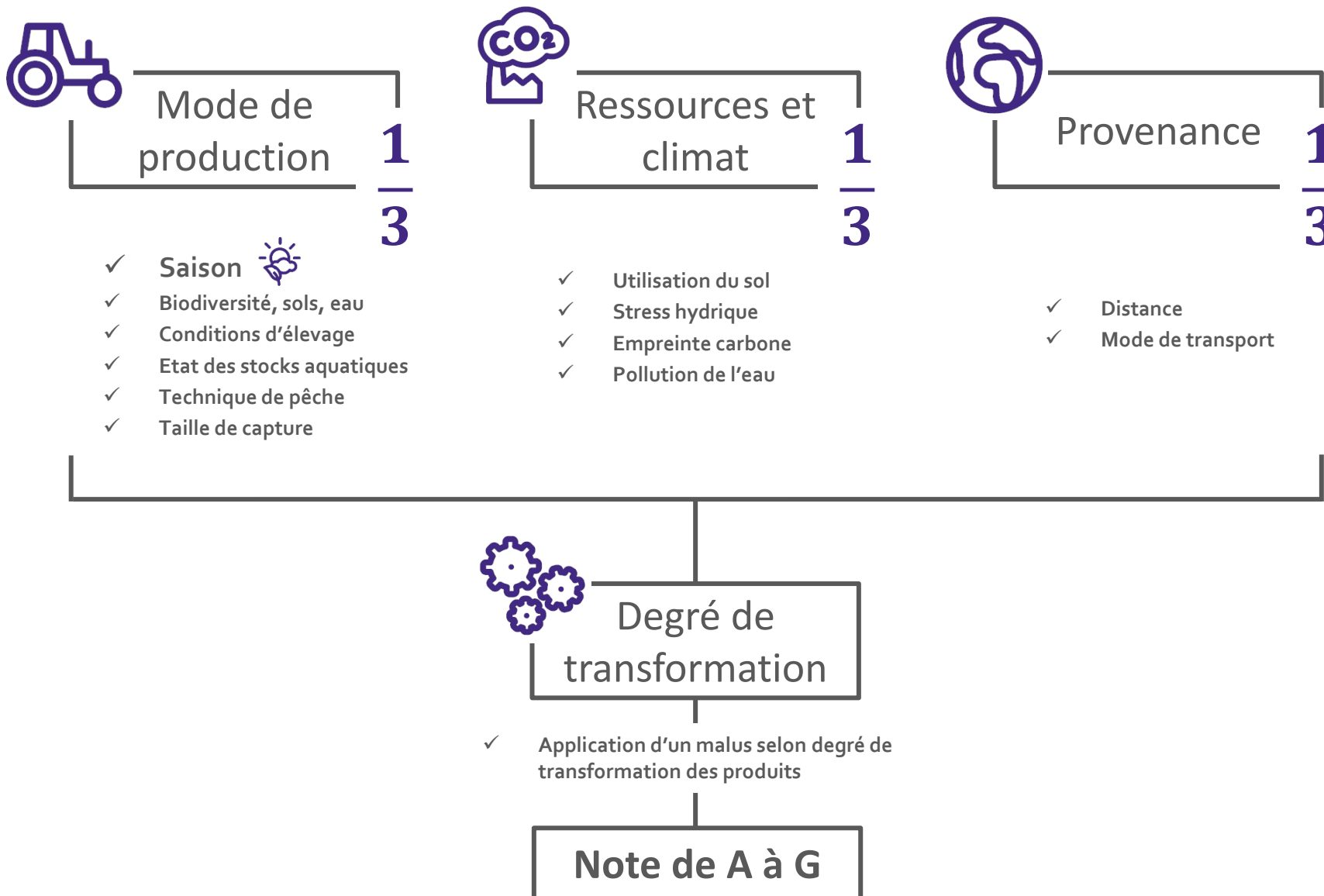
Cet indicateur est issu d'une initiative de l'Ecole hôtelière de Lausanne, qui soutient son développement depuis le début.

Les achats de nourriture et de boissons sont évalués sur une échelle de A à G selon 5 groupes de critères. Ainsi, un produit, un plat ou encore l'ensemble des achats alimentaires d'une cuisine peuvent être analysés.





15. Fonctionnement de l'indicateur



Beelong Sàrl

c/o Ecole hôtelière de Lausanne
Route de Cojonnex 18
1000 Lausanne 25

info@beelong.ch

www.beelong.ch



17. Contacts

Charlotte de La Baume

charlotte.delabaume@beelong.ch
078 783 18 72

Mathias Faigaux

mathias.faigaux@beelong.ch
079 330 81 80

beelong
L'indicateur écologique de la nourriture