



## **Garderie Les Marionnettes**

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



4.1/6



## 1. Résumé



701 références produits analysés



5'145 KG de marchandises reçus



CHF 37'654 dépensés



13 fournisseurs différents



60% des produits sont suisses



90% des produits sont de saison



64% des produits sont labellisés

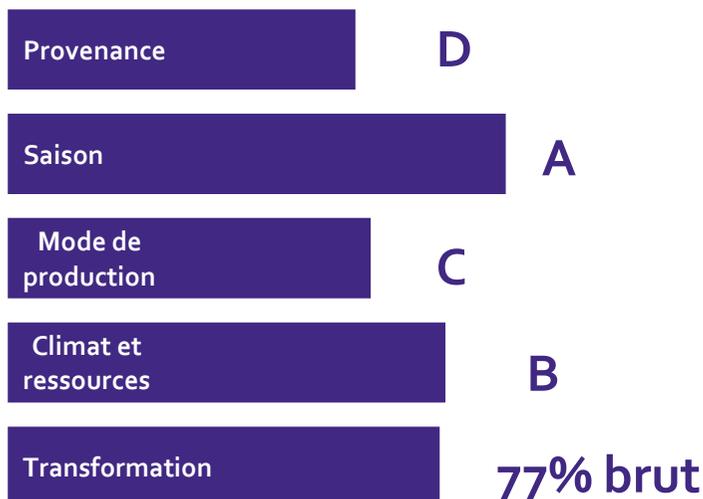


9% des produits sont carnés



77% des produits sont bruts

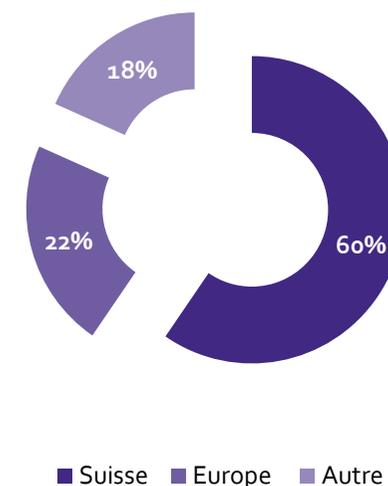
### Note par critère



### 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 Marionnettes.

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 4.1 / 6), à la limite du (D).

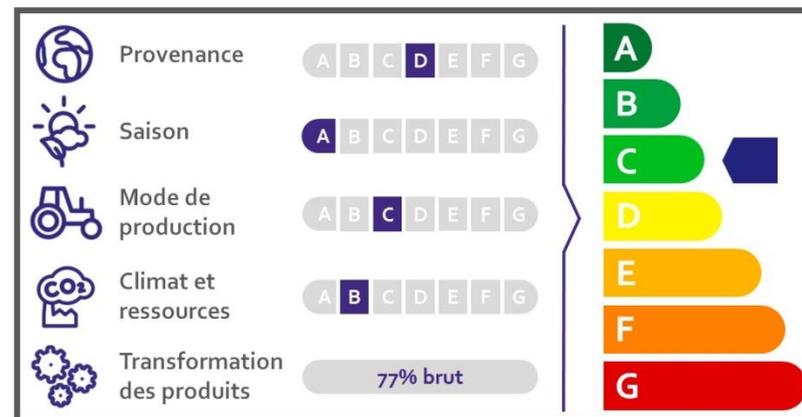
Les résultats démontrent les éléments positifs suivants :

- ✓ Le bon respect de la saison pour les fruits et les légumes
- ✓ Une proportion de produits suisses élevée
- ✓ Une très faible quantité de protéines animales
- ✓ Une proportion importante de produits labellisés

Cependant, les principaux facteurs péjorant cette évaluation et représentant des axes d'améliorations sont les suivants :

- ❖ Certaines catégories de produits sont très faiblement labellisées
- ❖ La part des produits venant d'Europe et du reste du monde
- ❖ 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



701 références produits analysés



5'145 KG de marchandises reçus

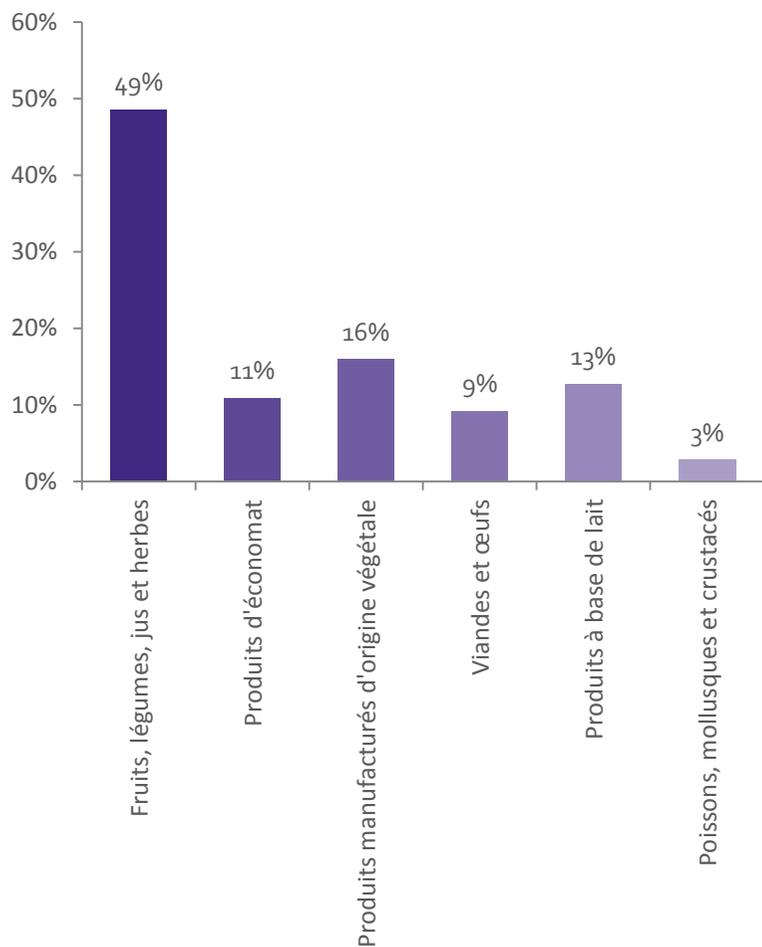


CHF 37'654 dépensés



## 4. Composition du panier

Le panier pèse exactement 5'145 kilogrammes pour un prix de CHF 37'654 et est principalement composé de fruits et légumes (49%) tel que le démontre le graphique suivant (en KG):



### Fruits, légumes, jus et herbes : 2'497 KG, CHF 11'370

- Pomme – 420 KG
- Pomme de terre – 265 KG
- Carottes – 138 KG
- Kaki – 121 KG
- Salade – 118 KG



### Produits d'économat : 560 KG, CHF 2'824

- Huile – 154 KG
- Riz – 103 KG
- Sucre – 65 KG
- Farine – 50 KG



### Produits manufacturés d'origine végétale : 820 KG, CHF 7'552

- Pain – 256 KG
- Pâtes – 159 KG
- Concentré de tomate – 52 KG



### Viandes et œufs : 471 KG, CHF 9'033

- Poulet – 108 KG
- Bœuf – 104 KG
- Œufs – 65 KG
- Porc – 45 KG



### Produits à base de lait : 653 KG, CHF 4'020

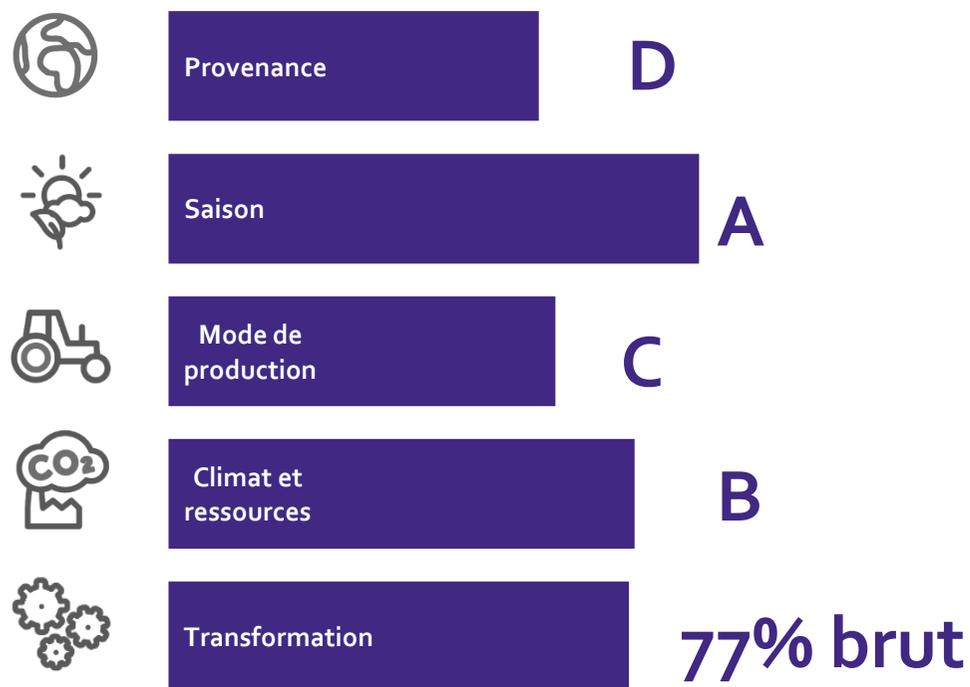
- Lait – 343 KG
- Fromages – 142 KG
- Crème – 89 KG



### Poissons, mollusques et crustacés : 145 KG, CHF 2'856

- Saumon – 43 KG
- Cabillaud – 26 KG
- Carrelet – 25 KG

## 5. Résultats par critère



L'on relève une excellente performance au niveau de la saison, ici très bien respectée avec 90% de fruits et légumes de saison sur les deux périodes d'analyse (dont une pendant l'hiver).

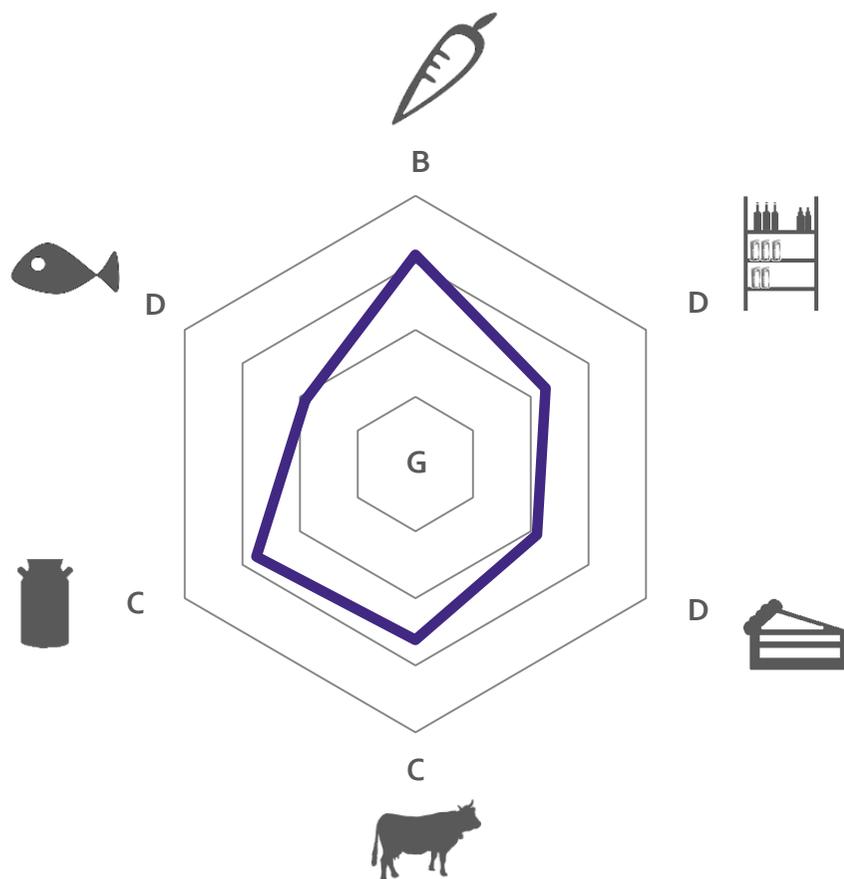
La proportion de protéines animales consommées est très bien maîtrisée, avec seulement 9% de viande et œufs et 3% de poisson. Ceci est largement influencé par les consommateurs, en majorité des enfants.

Les 60% de quantités suisses (équivalent à 53% des références et 55% du budget) contribuent fortement à tirer l'évaluation vers le haut. Ce critère représente toutefois un axe d'amélioration possible, notamment pour les poissons, les produits d'économat et les produits manufacturés.

Bien que 64% 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 63% des références et 48% du budget. Les produits bio ne représentent quant'à eux que 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 purées de fruits, les frites, les crevettes et les coquillages. Les produits transformés concernent surtout la pulpe et le concentré de tomate, la sauce tomate, les tomates concassées, les sauces à salade et le bouillon de légumes.

## 6. Résultats par catégorie de produits



Les fruits et légumes représentant 49% 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 seulement 9% 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. Il en va de même pour les produits d'économat.

En ce qui concerne les poissons, le carrelet MSC et le saumon bio performant très bien. Ce sont plutôt les crevettes tigrées asiatiques, le thon de l'Océan Indien et les calmars méditerranéens qui pèjorent le classement. Cette catégorie ne représente cependant que 3% des quantités achetées.

La catégorie viande et œuf provient de Suisse pour 78% des quantités, et 5% seulement bénéficie d'un label. C'est plutôt 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

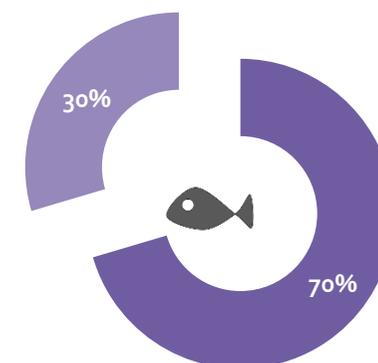
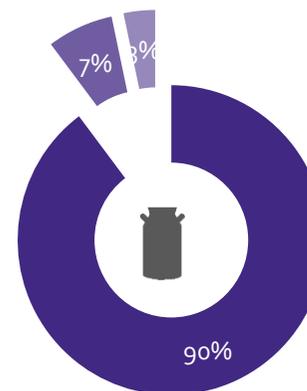
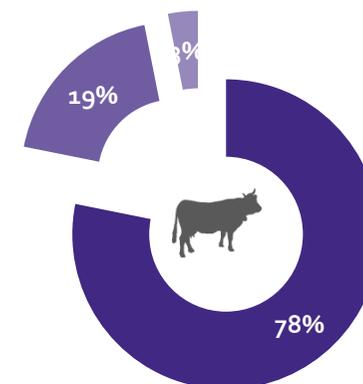
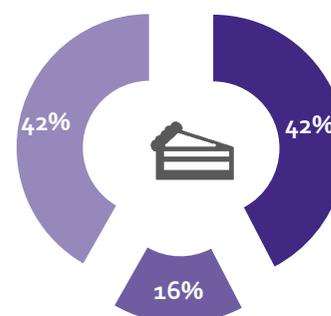
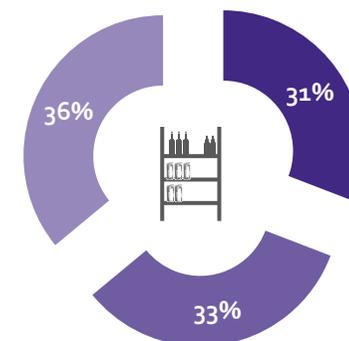
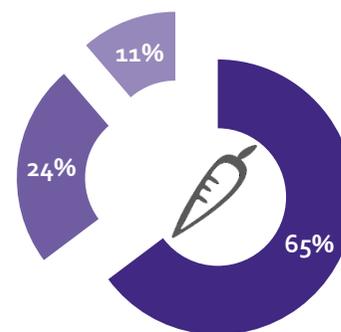
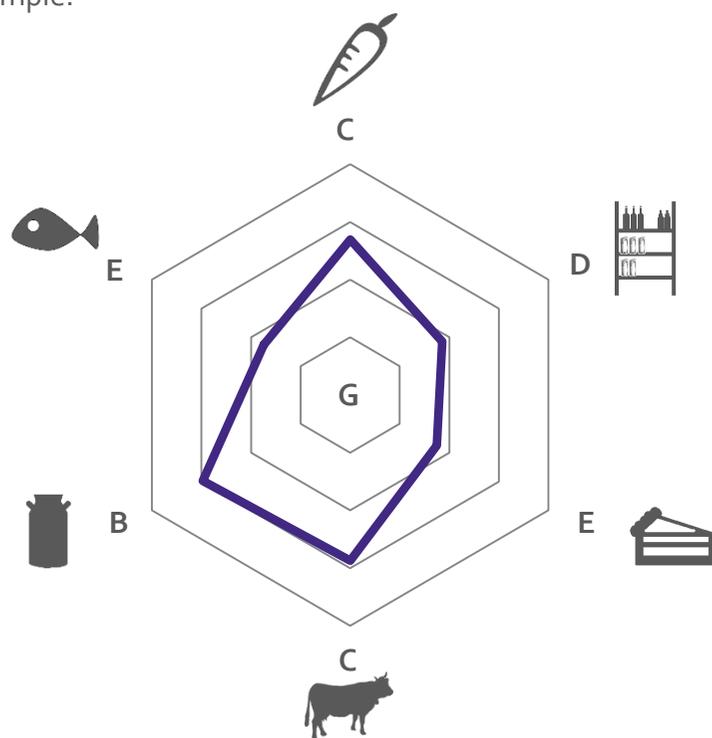


Poissons, mollusques et crustacés

## 7. Provenance – D

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 performant très bien avec 90% 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.

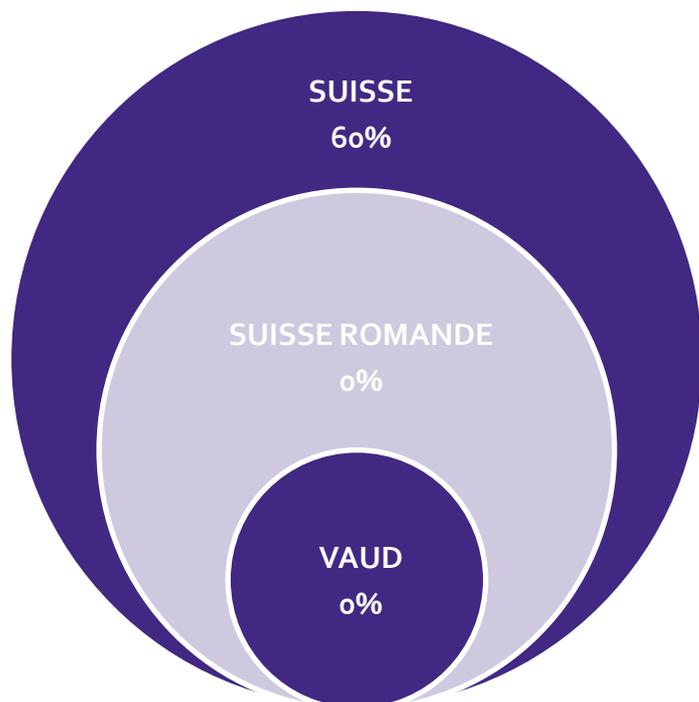




## 7.1 Provenance - Suisse

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 – 65%
- Suisse romande – 0%
- Vaud – 0%



### Produits d'économat

- Suisse – 31%
- Suisse romande – 0%
- Vaud – 0%



### Produits manufacturés d'origine végétale

- Suisse – 42%
- Suisse romande – 0%
- Vaud – 0%



### Viandes et œufs

- Suisse – 78%
- Suisse romande – 0%
- Vaud – 0%



### Produits à base de lait

- Suisse – 90%
- Suisse romande – 0%
- Vaud – 0%



### Poissons, mollusques et crustacés

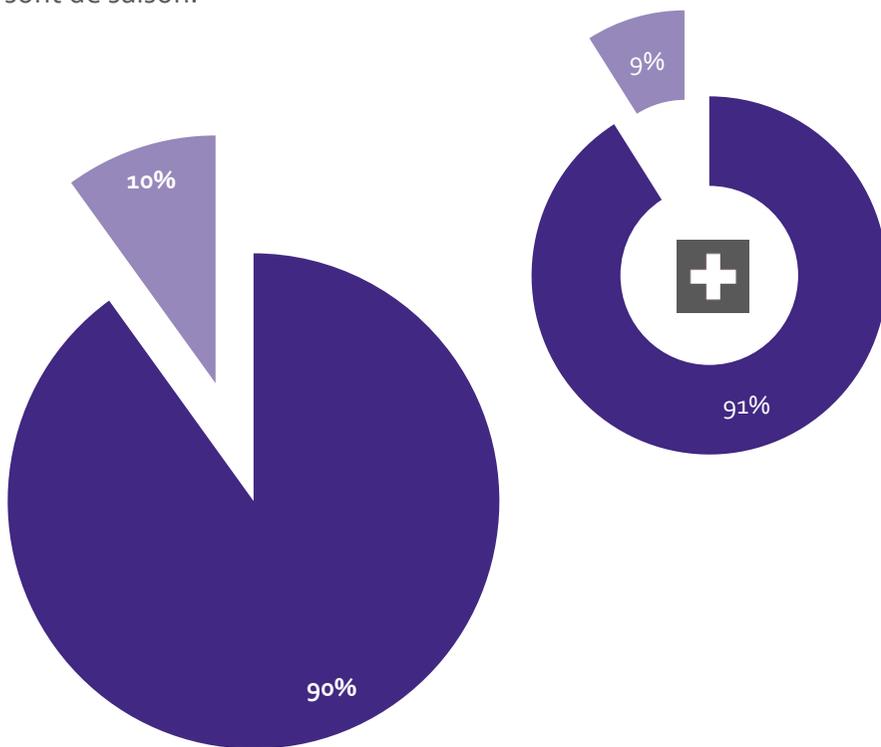
- Suisse – 0%
- Suisse romande – 0%
- Vaud – 0%



## 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 90% des quantités sont de saison. Dans le cas des produits suisses uniquement, ce sont 91% des produits qui sont de saison.



■ De saison ■ Hors saison



24 août au 2 octobre 2015

100% de saison !



12 janvier au 20 février 2015

### Espagne

- Courgette – 30 KG
- Poivron – 12 KG
- Concombre – 8 KG
- Tomates 6 KG

### Italie

- Brocoli – 10 KG
- Fenouil – 6 KG
- Tomate grappe – 3 KG
- Côte de bette – 3 KG

### Suisse

- Salade – 41 KG
- Courgette – 22 KG
- Chou fleur – 15 KG
- Brocoli 15 KG
- Fenouil – 10 KG

### France

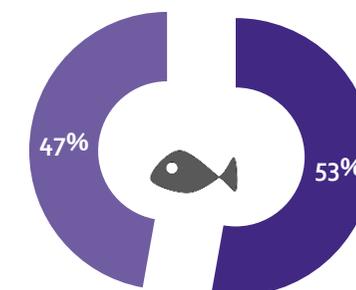
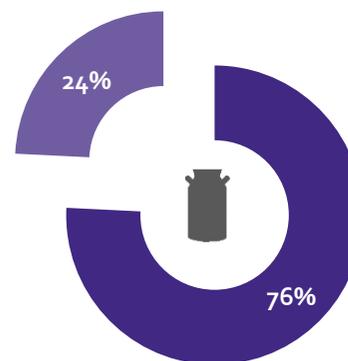
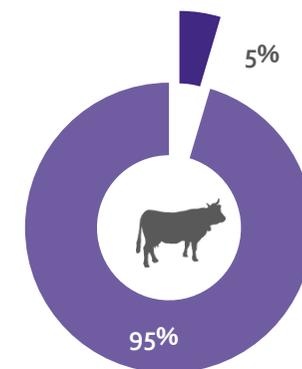
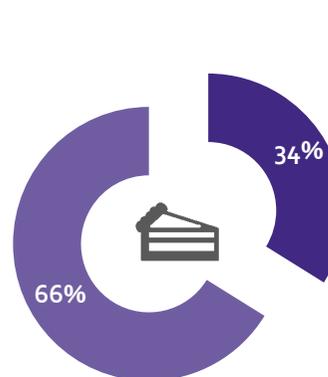
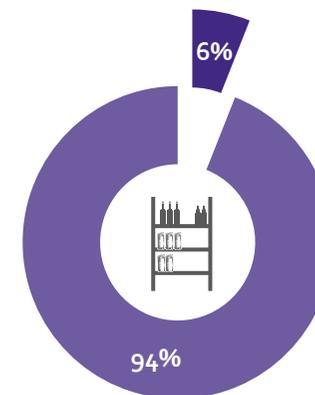
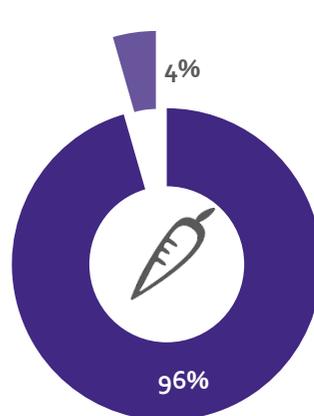
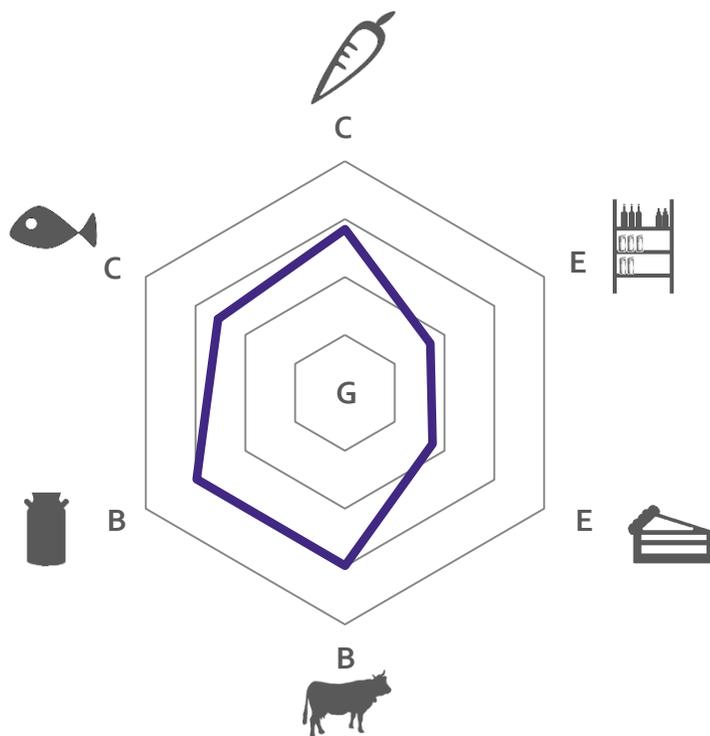
- Salade – 18 KG
- Champignon – 2 KG



## 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, **63% 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.



■ Labellisé

■ Non labellisé



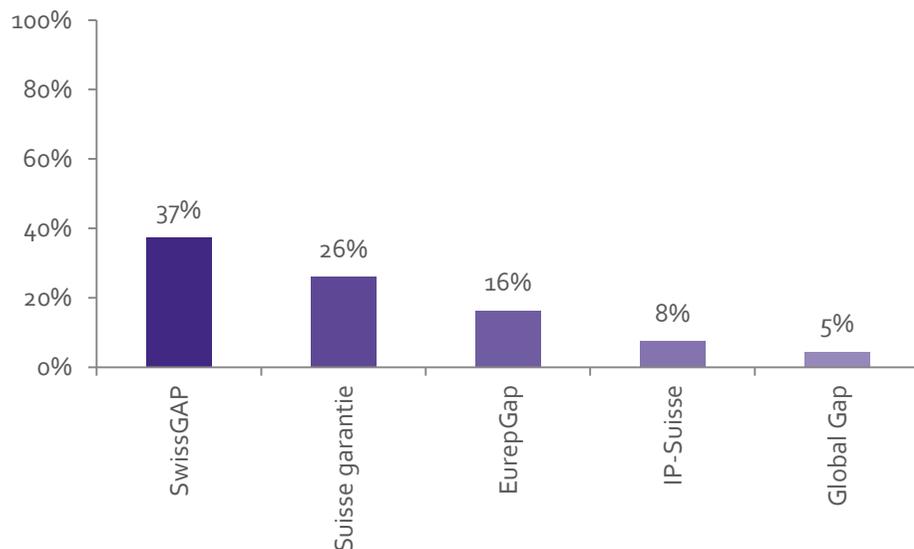
## 9.1 Mode de production - Labels

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.

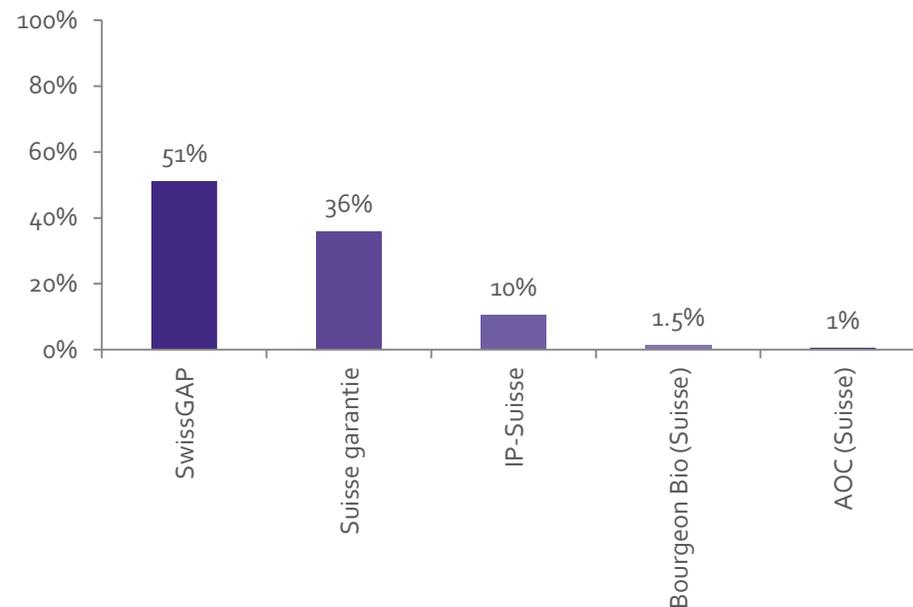
Le graphique à droite représente les principaux labels utilisés pour les produits suisses.



Répartition des labels



Répartition des labels des produits suisses



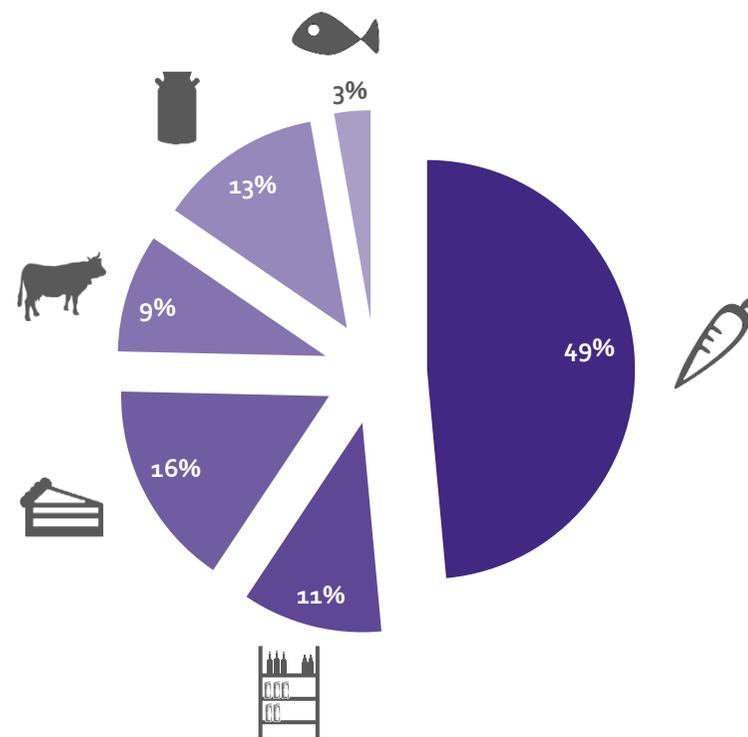
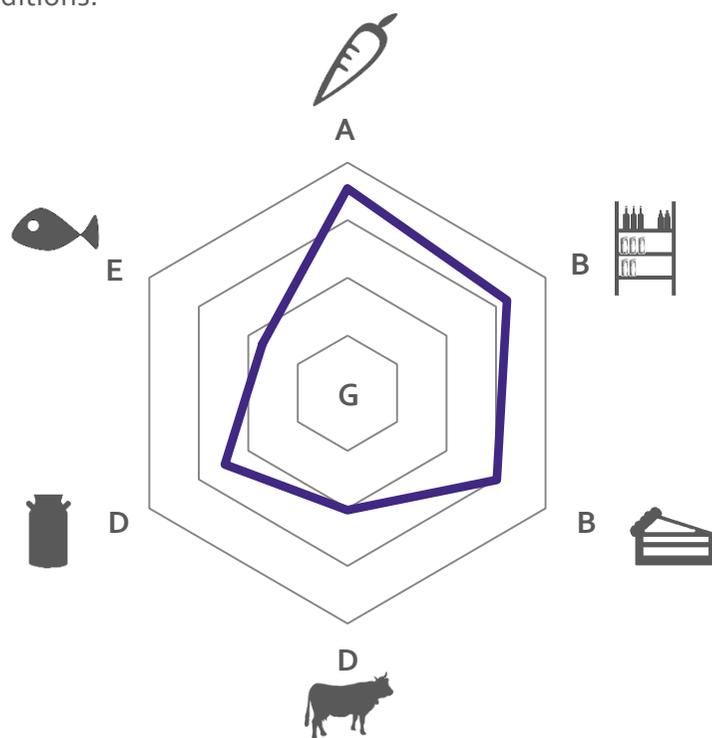
Bien que certains labels impactent les coûts, d'autres comme Suisse garantie – ici largement utilisé – ou IGP, AOC, IP-Suisse ont très peu d'impacts sur les prix. Les produits bio représentent quant' à eux 2.6% des labels et 1.7% des quantités d'aliments achetés.



## 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 CO<sub>2</sub> 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.



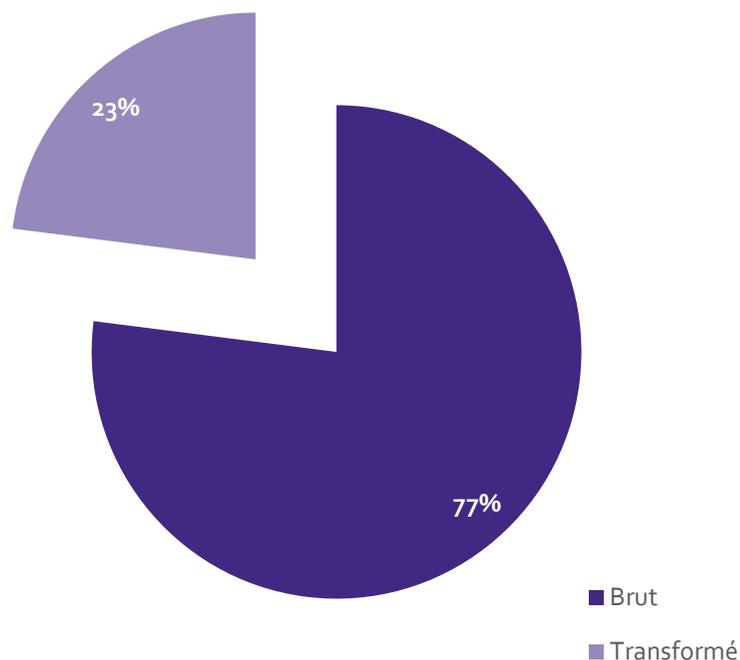
Ici, la proportion de protéines animales est bien contrôlée ce qui impacte positivement l'évaluation globale. Cela s'explique en partie par les consommateurs de la garderie, essentiellement des enfants.



## 11. Transformation des produits – 77%

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 – 82% brut

- Pommes (surgelées) – 155 KG
- Pommes (jus) – 70 KG
- Epinards (surgelé) – 45 KG
- Betteraves (cuites) – 33 KG



### Produits d'économat – 95% brut

- Haricots secs – 18 KG
- Pois chiches (cuits) – 5 KG



### Produits manufacturés d'origine végétale – 27% brut

- Pain – 255 KG
- Röstis – 46 KG
- Concentré de tomate – 33 KG
- Bouillon de légumes – 28 KG
- Corn flakes – 15 KG



### Viandes et œufs – 88 % brut

- Œufs jaunes pasteurisés – 19 KG
- Lapin (congelé) 13 KG
- Bouillon de volaille – 12 KG
- Œufs blancs pasteurisés – 11 KG



### Produits à base de lait – 100% brut



### Poissons, mollusques et crustacés – 64% brut

- Crevettes tigrées (surgelée) – 19 KG
- Mélange de fruits de mer (surgelé) – 8 KG
- Thon (conserven) – 12 KG
- Mélange de fruits de mer (surgelé) – 8 KG



## 12. Performance du panier par fournisseur

Fournisseur	Culturefood	Bühlmann Willy & Xavier Sàrl	Saviva	Emmi Interfrais	Migros	Serra poissons frais	Nestlé	Samas sa	Fromagerie de Marsens- Vuippens	Laiterie de Blonay	Boulangerie- Pâtisserie Vannay	Fisifam	Ruchet & Fils
Note globale	<b>B</b>	<b>B</b>	<b>D</b>	<b>C</b>	<b>E</b>	<b>D</b>	<b>F</b>	<b>D</b>	<b>C</b>	<b>C</b>	<b>B</b>	<b>E</b>	<b>C</b>
Quantités livrées (KG)	<b>2355</b>	<b>417</b>	<b>770</b>	<b>640</b>	<b>55</b>	<b>135</b>	<b>8</b>	<b>83</b>	<b>11</b>	<b>26</b>	<b>250</b>	<b>7</b>	<b>390</b>
	B	B	D	D	E	-	-	-	-	-	-	-	-
	D	-	D	C	E	-	-	C	-	-	-	-	-
	D	-	E	B	E	-	F	E	-	-	B	E	-
	D	-	F	C	E	-	-	-	-	-	-	-	C
	B	C	D	C	C	-	-	D	C	C	-	-	-
	E	-	E	-	E	D	-	-	-	-	-	-	-



## 13. Conclusion et recommandations

L'analyse des achats alimentaires de la garderie Les Marionnettes rend compte de l'excellente attention portée à la saison 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 C (ou 4.1 / 6) si situe au-dessus de la moyenne mais très près du D.

Un effort supplémentaire pourrait 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

- Jus multi fruits (Brésil): remplacer une partie par du jus de pomme, poire ou raisin par exemple, ou bénéficiant d'un label. Ou remplacer une partie par du jus frais (non reconstitué)
- Ananas (Costa Rica), avocats (Chili): remplacer une partie par fruits locaux (par ex. pomme, raisin, poire) ou bénéficiant d'un label
- Fruits et légumes: intégrer davantage de produits issus de l'agriculture biologique ou bénéficiant du label IP-Suisse pour les produits suisses



### Produits d'économat

- Riz au jasmin (Thaïlande, Vietnam), haricots secs (Etats-Unis): préférer une référence européenne ou bénéficiant d'un label
- Lait de coco (Thaïlande): diminuer la consommation de ce produit
- Quinoa (Pérou): préférer une référence bénéficiant d'un label bio



### Produits manufacturés d'origine végétale

- Sauce à salade (monde): préparer une partie en cuisine, si possible avec des ingrédients suisses
- Sauce tomate et pulpe (Europe): remplacer une partie par des tomates fraîches, ou par une préparation maison pendant la saison des tomates
- Pâtes (monde): remplacer une partie par des produits labellisés ou par d'autres féculents, par ex. pommes de terre, légumes secs, etc.
- Corn flakes (Argentine): diminuer la consommation en remplaçant une partie par des tartines à base de pain suisse et des fruits par exemple
- Bouillons de légumes (Monde): préparer une partie sur place



### Viandes et œufs

- Lapin (Hongrie, Europe): privilégier des produits suisses, bénéficiant d'un label ou garantis d'élevages durables
- Œufs liquides (Europe): 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

- Grana Padano (Italie): préférer une référence labellisée (ex. AOC, AOP, IGP)
- Kiri, Baby Bel (Europe): privilégier une référence locale ou labellisée, inciter le fournisseur à plus de précision sur l'origine des matières premières



### Poissons, mollusques et crustacés

- Poissons sauvages- thon (Océan Indien): éviter le thon non MSC, inciter le fournisseur à plus de transparence concernant l'espèce consommée et la zone de pêche
- Crevettes tigrées (Asie): éviter à tout prix ce produit et préférer les crevettes d'élevage de Madagascar, ou d'élevage bio (Équateur, Pérou, Vietnam), ou d'autres espèces de crevettes
- Calamars (Méditerranée): préférer les calamars du Pacifique, non épuisés

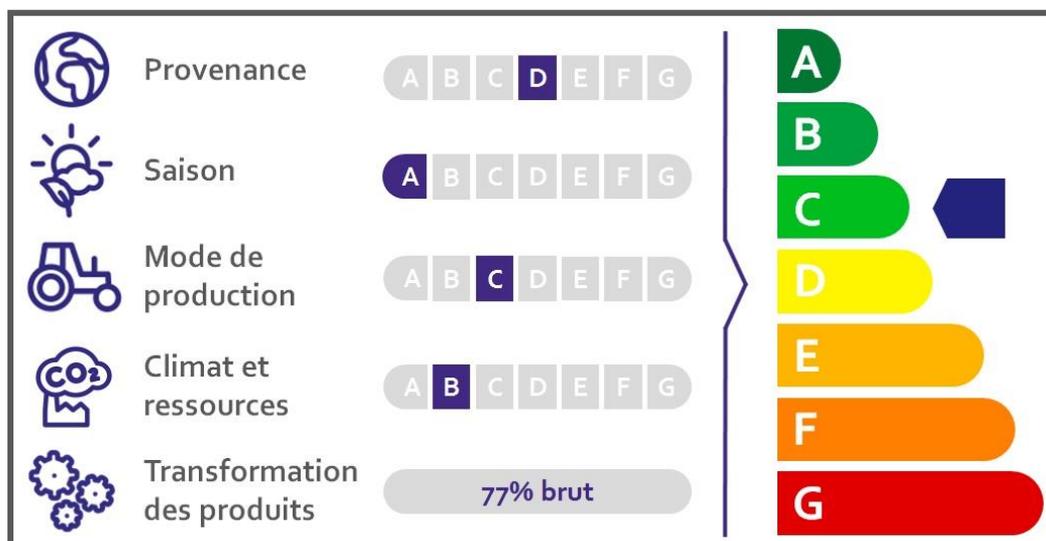
## 14. L'indicateur Beelong

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

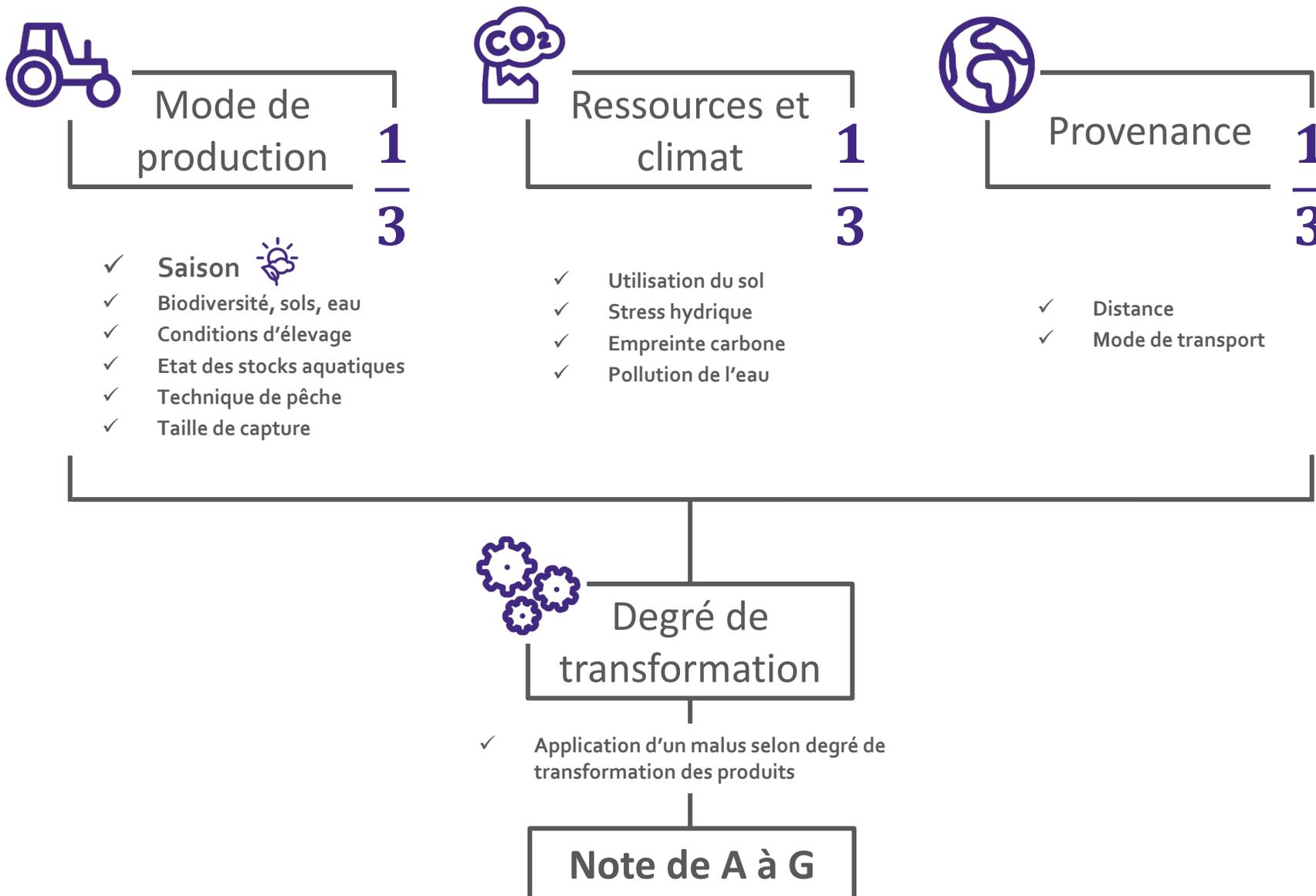
Il a pour but de donner des clés pratiques à l'industrie de la restauration, afin de réduire l'impact de l'alimentation sur l'environnement. Tenant compte des contraintes liées à ce secteur, l'indicateur est construit sur la base de compromis permettant de faire le lien entre la théorie du développement 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 Cojonex 18  
1000 Lausanne 25

[info@beelong.ch](mailto:info@beelong.ch)

[www.beelong.ch](http://www.beelong.ch)



## 17. Contacts

### Charlotte de La Baume

[charlotte.delabaume@beelong.ch](mailto:charlotte.delabaume@beelong.ch)  
078 783 18 72

### Mathias Faigaux

[mathias.faigaux@beelong.ch](mailto:mathias.faigaux@beelong.ch)  
079 330 81 80

**beelong**<sup>®</sup>  
L'indicateur écologique de la nourriture