



Calculateur Beelong

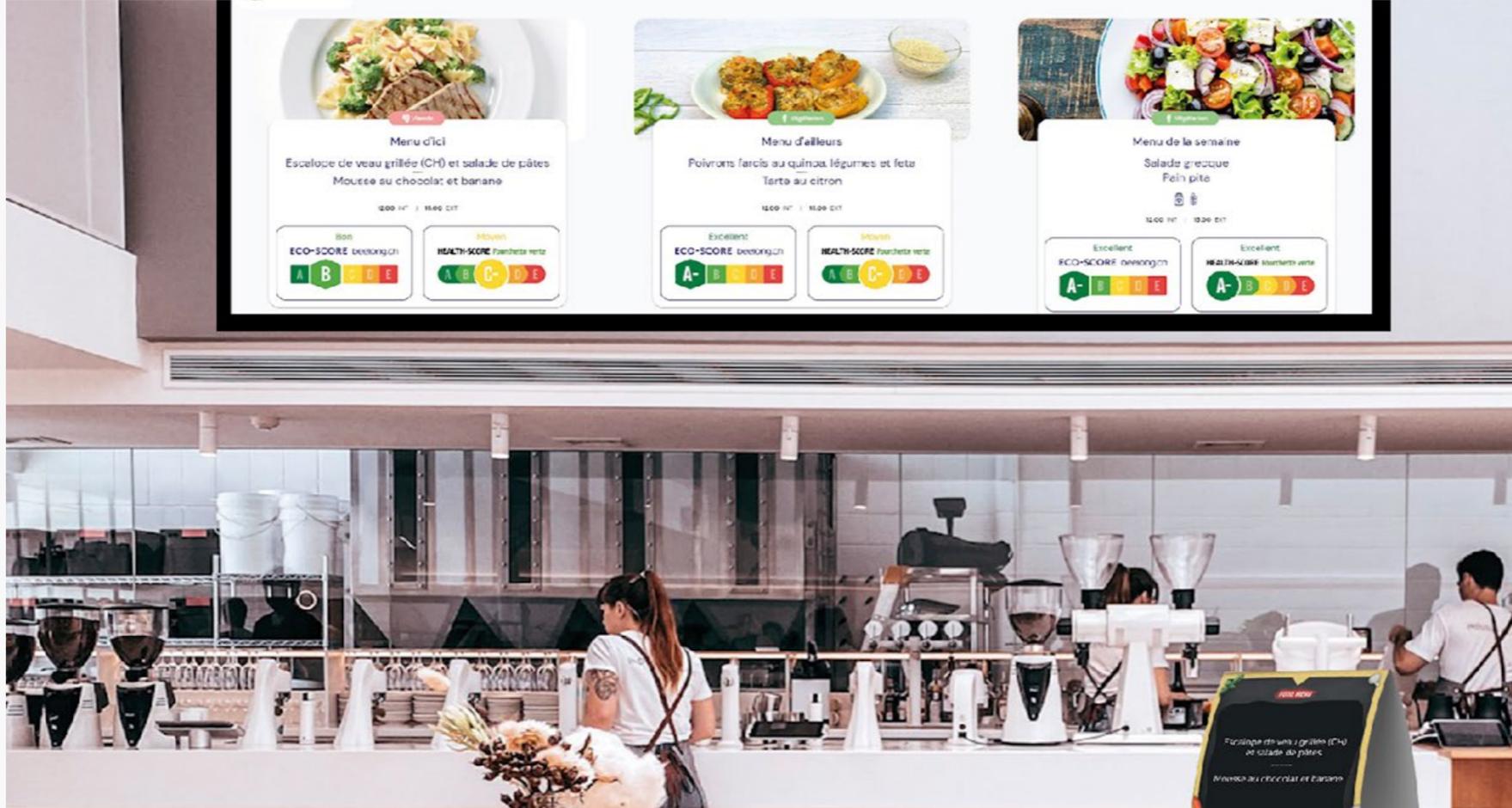
pour informer les convives en restauration collective
sur l'impact environnemental et nutritionnel des menus

beelong.ch 



Carmen Sangin, Fourchette verte Suisse

One Health, une nouvelle perspective pour la promotion de la santé, 1 février 2024



La restauration collective

Un potentiel pour la santé humaine comme celle de l'environnement

En Suisse, près d'un million de personnes mangent chaque jour dans un établissement de restauration collective (OSAV 2020)

Améliorer l'empreinte environnementale liée à l'alimentation

28%

de la charge environnementale
de la consommation en Suisse
est due à l'alimentation,
avant le logement (24%),
et la mobilité (12%).



Agir en faveur de la santé publique

Promouvoir la santé de la population et prévenir l'apparition de maladies



Davantage de légumes, de féculents complets et de légumineuses



Aliments effectivement consommés au regard des quantités recommandées pour une bonne santé.

Les convives

- Accéder à une alimentation équilibrée et durable
- Être informé.e pour mieux choisir





Brocolis et tofu rôtis,
sauce crémeuse au miso

70/100 Bon

ECO-SCORE beelong.ch



Excellent

HEALTH-SCORE Fourchette verte



ECO-SCORE®

pour mesurer et comparez l'impact
environnemental des plats

beelong.ch 

HEALTH-SCORE

pour des repas équilibrés
en restauration collective



Des repas équilibrés



Les restaurateurs

- Élaborer des menus équilibrés et durables
- Sélectionner les ingrédients
- Concevoir les plans de menus
- Mettre en lumière son engagement





Base de données Beelong

plus de 125'000 ingrédients et produits

Indicateurs environnementaux



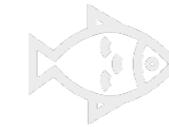
La distance



L'impact sur la biodiversité



La saison



Les espèces en danger



La consommation et la pollution de l'eau



Les modes de transport



Les émissions de CO2



Le bien-être animal



L'emballage



La méthode de conservation

Sélectionner les ingrédients

 Filtrer Effacer les filtres

Marque >

Provenance ing principal >

Lieu d'élaboration >

Label >

Emballage >

Surgelé Oui Non

Produit brut Oui Non

Produit bio Oui Non

Huile de palme Avec Sans

Produit végétal Oui Non

Saison (Sans serre chauffée) Oui Non

Poissons menacés Oui Non

ÉCO-SCORE
A B C D E

Tous les ingrédients

Risotto d'orge aux tomates et au romarin 10

Catégorie de produit Rechercher

Nom du produit	Eco-score	Label	Provenance
 Fleurette  Fleur de Pains	 B+ 83 / 100		Suisse (i) +
 Courgettes de Nice "Ferme des ...  Culturefood	 B+ 79 / 100	  SwissGAP	Suisse (i) +
 Pdt douces oranges* BIO (6)/Su...  Culturefood	 B+ 79 / 100	 	Suisse (i) +
 Courgettes assorties "Ferme de...  Culturefood	 B+ 79 / 100	  SwissGAP	Suisse (i) +
 Micro Leaves "Basilic cress" ve...  Culturefood	 B+ 79 / 100	 	Suisse (i) +
 Micro Leaves "Basilic cress" ro...  Culturefood	 B+ 79 / 100	 	Suisse (i) +
 Tomaten  Pico Bio	 B+ 79 / 100	  	Suisse (i) +
 Tomaten  Pico Bio	 B+ 79 / 100	  	Suisse (i) +

< 1 2 3 ... 836 837 838 >

Élaborer des menus équilibrés et durables

beelong.cri

Sophie Devise (Restaurant DEMO 2) | FR | Ajouter

< Mes menus

Rechercher

Plus de filtres

Nom	Date de création	Éco-score	Health-score	CO ₂	Ratio	
 Brandade de sandre	25/08/2022	ECO-SCORE B 70 / 100	HEALTH SCORE C+	3.21 Kg	0.00%	...
 Menu asiatique	25/08/2022	ECO-SCORE B 67 / 100	HEALTH SCORE A+	1.45 Kg	7.00%	...
 Menu de la semaine	29/06/2022	ECO-SCORE B 65 / 100	HEALTH SCORE B	4.31 Kg	13.00%	...
 Menu du jour	27/09/2022	ECO-SCORE B 70 / 100	HEALTH SCORE B+	1.32 Kg	0.00%	...
 Menu du jour 2	29/06/2022	ECO-SCORE A 87 / 100	HEALTH SCORE B-	0.59 Kg	0.00%	...
 Menu du jour test	11/05/2022	ECO-SCORE B 66 / 100	HEALTH SCORE A	1.37 Kg	16.00%	...
 Menu semaine italienne	11/11/2021	ECO-SCORE B- 62 / 100	HEALTH SCORE E	1.62 Kg	16.00%	...
 Menu végétarien	11/05/2022	ECO-SCORE B 69 / 100	HEALTH SCORE C	1.77 Kg	25.00%	...
 Menu wellness	01/09/2022	ECO-SCORE B 73 / 100	HEALTH SCORE A+	2.25 Kg	0.00%	...

En partenariat avec 

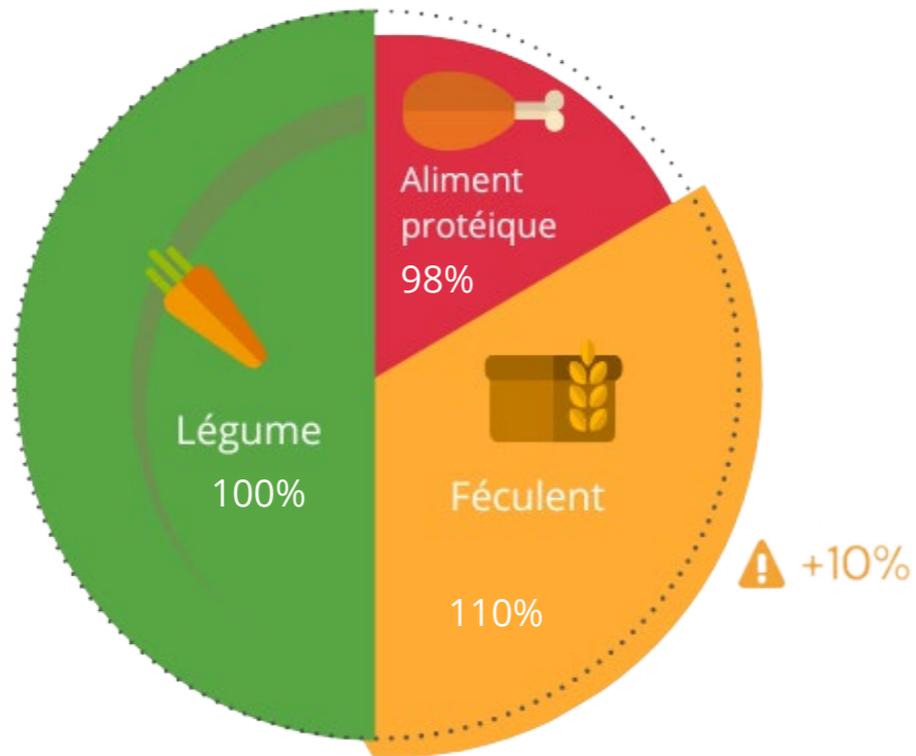
Made with ♥ in Switzerland



Indicateurs nutritionnels



Assiette équilibrée



4%

matière grasse ajoutée

Composition

● Légume

● Féculent

● Aliment protéique

● Matière grasse ajoutée

● Fibres alimentaires

● Acides gras saturés

● Sodium

Informers les convives

La restauration et les commerces à l'UNIL

Où se restaurer ? Horaires Informations pratiques Commerces Gouvernance

Vous êtes ici: UNIL > Restauration et commerces UNIL > Où se restaurer ? > Assiettes et menus du jour

Assiettes et menus du jour

Self-service de Géopolis

Self-service de l'Unithèque

Self-service de l'Amphimax

Self-service du Vortex

Self-service du CSS

Cafétéria de l'Unithèque

Cafétéria de l'Anthropole

Sur le Pouce, Anthropole

Cafétéria de l'Internef

Cafétéria du Batochime

Restaurant de Dorigny

Le Perchoir, Vortex

Zelig, Géopolis

Mezzanine, Unithèque

La restauration à l'Unithèque

Épicentre, Anthropole (fermé)

Tonton Grain, Vortex (fermé)

Assiettes et menus du jour

Restaurant Terra (Amphimax)

Terra assiette

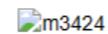


Tofu Teriyaki Bowl avec Pois Chiche et Légumes
[Détails](#)



Etudiant 7.30 CHF
Collaborateur 8.90 CHF
Externe 9.50 CHF

Terra Menu



Tofu Teriyaki Bowl Salade ou Dessert du Jour
[Détails](#)



Etudiant 9.60 CHF
Collaborateur 11.30 CHF
Externe 12.50 CHF

Aube



Emincé de Bœuf Riz jasmin parfumé Wok Légumes
[Détails](#)



Etudiant 10.00 CHF
Collaborateur 11.40 CHF
Externe 12.80 CHF

Pour info

Il incombe aux restaurateurs d'inscrire les assiettes et menus du jour afin qu'ils s'affichent.

Pour en savoir plus sur les [éco-scores](#) et [nutri-scores](#)

Plan restauration à Dorigny



Les institutions

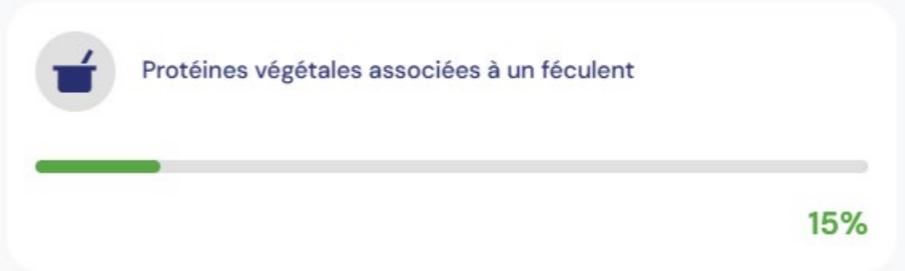
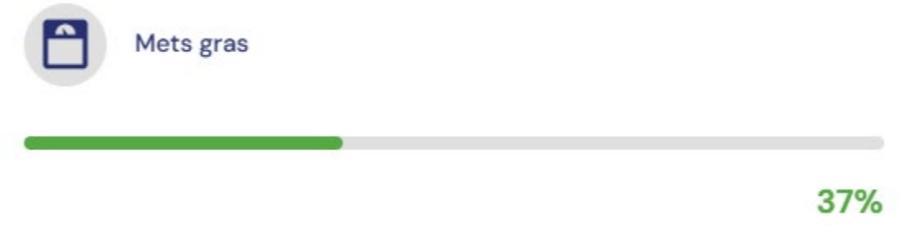
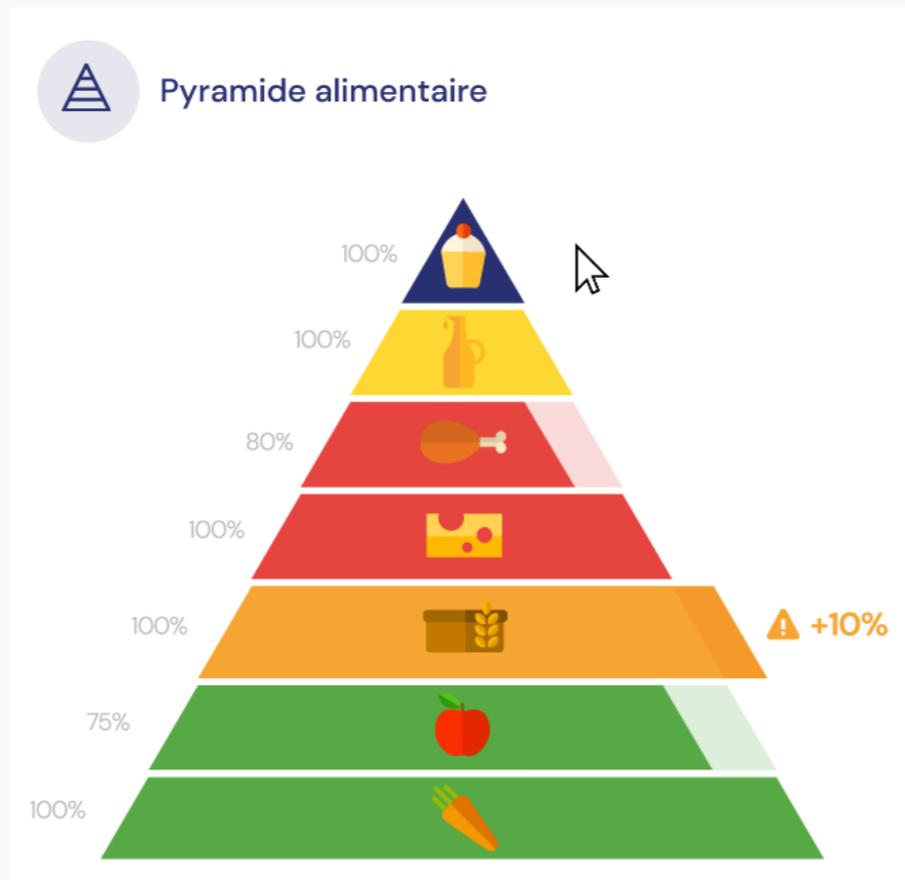
- ✓ Visualiser les résultats et l'évolution sur le long terme
- ✓ Accompagner



Reporting environnemental



Reporting nutritionnel





Bravo aux équipes de cuisine pour leur engagement



Une question ?

www.beelong.ch

www.fourchetteverte.ch

Mathias Faigaux

Carmen Sangin

mathias.faigaux@beelong.ch

carmen.sangin@fourchetteverte.ch

beelong.ch

