

Communiqué de presse

alpinavera s'associe à l'éco-score de Beelong

Depuis avril 2022, plus de 2'400 produits régionaux certifiés des cantons des Grisons, d'Uri, de Glaris et du Tessin sont évalués quant à leur empreinte écologique et leur durabilité. En collaboration avec « Beelong », alpinavera introduit l'éco-score sur l'ensemble du territoire : un label pour les produits alimentaires qui évalue leur impact environnemental et leur durabilité.

Actuellement, 2'500 produits régionaux certifiés dans les 4 cantons alpinavera portent le label de qualité regio.garantie. Depuis plusieurs années, alpinavera s'engage, entre autre, pour une production et une consommation durable. C'est pour cela qu'alpinavera a mis en place une évaluation en collaboration avec Beelong. Tous les produits régionaux certifiés d'alpinavera reçoivent l'éco-score. Les derniers produits sont actuellement en cours d'évaluation. Le premier jalon de l'évaluation régulière des produits certifiés est ainsi atteint.

Mesurer et étiqueter la durabilité des aliments

En 2019, alpinavera a examiné différents indicateurs environnementaux et a opté l'éco-score de « Beelong ». Trois raisons ont guidé ce choix : Beelong a été fondé en 2008 et est donc l'organisation ayant le plus d'expérience dans l'évaluation de produits ainsi que dans la gastronomie. De plus, Beelong dispose d'un grand réseau dans toute la Suisse. Chaque produit est évalué et reçoit un éco-score calculé grâce à de multiples critères. Pour les produits composés, chaque ingrédient est évalué puis pondéré en fonction de son % dans l'ingrédient fini. La note finale, soit l'éco-score est donné sur une échelle de A+ à E-, avec des couleurs indicatives allant du vert au rouge.

Pour qu'une évaluation soit possible, des informations détaillées sur les produits sont nécessaires. Selon Jasmine Said Bucher, directrice d'alpinavera, ce défi a été relevé très tôt et une très bonne situation de départ a été créée avec l'implication active des producteurs affiliés.

Régional - le premier choix

Selon Jasmine Said Bucher, les aliments produits et achetés dans la région bénéficient en ce moment d'un bel engouement. De plus, les consommateurs s'intéressent de plus en plus à la durabilité des produits régionaux. C'est pourquoi il est important pour alpinavera de montrer que les produits régionaux certifiés fabriqués dans les cantons des Grisons, d'Uri, du Tessin et de Glaris ne brillent pas seulement par leur régionalité, mais contribuent aussi à une alimentation respectueuse du climat. Avec l'éco-score, un étiquetage visuel est désormais introduit pour faciliter la décision d'achat du consommateur.

Ceux qui accordent de l'importance à une alimentation respectueuse du climat ont raison d'acheter des produits saisonniers et régionaux. En outre, le mode de production est important. Jasmine Said Bucher explique : « Les évaluations des produits régionaux certifiés ont été dans l'ensemble très positives et la majorité des produits obtiennent un éco-score dans la zone verte entre A et B. Plusieurs aspects expliquent ce résultat positif : Les produits régionaux présentent des avantages clairs en termes de provenance, car les directives exigent également la création de valeur-ajoutée,

Diese Label kennzeichnen zertifizierte Regionalprodukte

et donc la transformation dans la région concernée. » De même, les normes élevées de production et de culture ont un effet très positif, selon Jasmine Said Bucher. Seuls 54 produits obtiennent une note de C. Nous évaluons avec les producteurs concernés dans quelle mesure une amélioration est possible. Après l'évaluation, les produits seront mis en ligne individuellement. En principe, une note C signifie que ces produits sont à consommer avec modération.

Avec l'introduction de l'éco-score, alpinavera a atteint un objectif intermédiaire. Il s'agit maintenant d'adresser le message positif aux consommateurs. Pour cela, les produits évalués seront présentés sur alpinavera.ch dans le profil des producteurs et dans la boutique en ligne. Tous les points de vente de nos partenaires actuels seront aussi accessibles en ligne. L'étiquetage des produits avec l'éco-score, accompagné de différentes actions de communication, débutera également au cours des deux prochaines années.

Qui est Beelong ?

Notre mission est de promouvoir la transparence sur le marché alimentaire et de montrer l'impact de l'alimentation sur la planète, afin d'accompagner les restaurateurs, les consommateurs et l'industrie alimentaire sur la voie d'une alimentation aussi durable que possible. Mais pour pouvoir consommer de manière plus durable, il faut aussi avoir accès aux informations concernant les produits, et se pencher sur le manque de transparence du marché alimentaire. C'est pourquoi Beelong évalue tous les aliments de manière simple et sur une échelle unique de A à E. Pour ce faire, elle recueille des informations qui sont d'une part disponibles sur le terrain et d'autre part fournies par la communauté scientifique.

Qui est alpinavera ?

« alpinavera » est une association de soutien et une plate-forme pour les produits régionaux certifiés des Grisons, d'Uri, de Glaris et du Tessin. L'objectif est d'ouvrir des débouchés et des canaux de vente pour les partenaires de l'agriculture et de l'industrie alimentaire ainsi que d'éveiller ou d'augmenter la préférence des consommateurs pour les produits régionaux. En outre, « alpinavera » s'engage en priorité pour rendre visible la production alimentaire respectueuse du climat.



Contact

Jasmine Said Bucher
gérante

Trägerverein alpinavera

Distelweg 4
7000 Chur
079 754 77 73

info@alpinavera.ch / alpinavera.ch



Contact

Oriah Kaspi
Senior Project & Brand relationship manager

Beelong SARL

Route de Berne 302
1000 Lausanne 25
078 783 10 40

Oriah.kaspi@beelong.ch / www.beelong.ch

Lien de téléchargement pour les photos de presse:

<https://we.tl/t-4XVzWzI8nb>