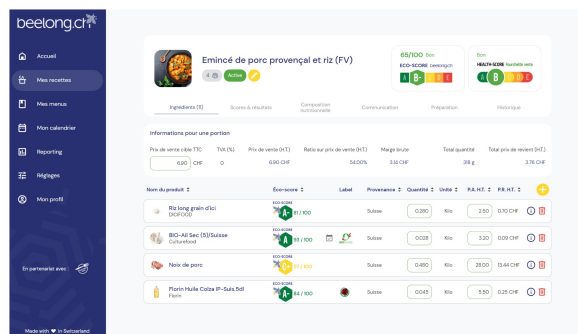


Beelong Calculator

Calculer l'impact environnemental et l'équilibre alimentaire des menus en toute simplicité

Beelong et Fourchette verte Suisse ont développé une [application en ligne](#) pour permettre aux professionnels de la restauration collective de calculer simplement l'impact environnemental et l'équilibre alimentaire de leurs menus.



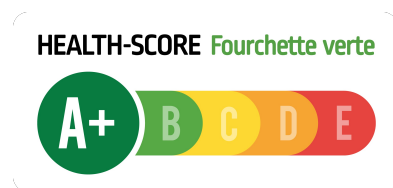
[Vers le Calculateur Beelong](#)

Ce calculateur évalue chaque menu et l'ensemble des plats préparés sur la journée. Des indicateurs nutritionnels supplémentaires aident à une planification de repas équilibrés et durables sur la semaine ou sur le mois.

Health-score Fourchette verte

Le Health-score Fourchette verte renseigne sur l'équilibre alimentaire, dans le but de mieux informer les personnes fréquentant les restaurants scolaires, de crèches, d'entreprise, d'université, de foyers, d'établissements médico-sociaux, etc.

Une méthodologie a été développée pour les plats et une autre pour les collations et desserts.



Le score s'affiche sur une échelle de A+ à E-

Tous les mets sont évalués sur la base des mêmes critères. Les indicateurs se basent sur les recommandations nutritionnelles suisses de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV et de la Société Suisse de Nutrition en

fonction de l'âge. Les données nutritionnelles sont issues de la [base de données suisse des valeurs nutritives](#).

L'essentiel du Health-score Fourchette verte est expliqué dans cette [présentation synthétique](#).

MÉTHODOLOGIE HEALTH-SCORE FOURCHETTE VERTE

Comment lire le Health-score Fourchette verte d'un plat? Le score s'exprime en nombre entier, il varie de 1 à 5.

- 4 portions (D) = 4
- 3 portions (D) = 3
- 2 portions (D) = 2
- 1 portion (D) = 1
- 0 portion (D) = 0

Et en cas de plat sans portion de légumes (L) ou de fruits (F), le Health-score est calculé en plus ou moins.

SCORE DU PLAT

Le score du plat s'obtient en ajoutant le score du plat (D) et le score des ingrédients (L, F, S, A, B).

- Les ingrédients
- Les portions (D) et Fourchette verte
- Les ingrédients nutritionnels (L, F, S, A, B)

Le plat s'agit d'un plat composé de plusieurs ingrédients.

SCORE COLLATION / DESSERT

Plus la collation / le dessert est composé de ingrédients nutritionnels, meilleur est son score.

- Beurre, margarine
- Légumes, légumes secs
- Fruits à coque (graines non salées)
- Légumineuses
- Œufs
- Pain complet, céréales complètes

Plus la collation / le dessert est composé de ingrédients nutritionnels, meilleur est son score.

- Sucres libres
- Acides gras saturés

SCORE MENU

Plus le menu est composé de plats et de collations / desserts nutritionnels, meilleur est son score.

Score du PLAT + Score du DESSERT = Score du MENU

Fourchette verte Suisse
Av. de la Gare 12 - 1001 Lausanne - 021 672 62 20 - info@fourchetteverte.ch
021 672 62 20 - Avec le soutien des cantons et de la Promotion Santé Suisse

Pour des précisions scientifiques et techniques, vous pouvez vous référer au [descriptif complet de la méthodologie du score Fourchette verte](#).

Health-score Fourchette verte

MÉTHODOLOGIE

Descriptif technique

Introduction

Ce document décrit la méthodologie de calcul du Health-score Fourchette verte utilisé dans le cadre du calculateur Beeling.

Le Health-score Fourchette verte a été développé afin de mesurer les caractéristiques et compositionnelles, ainsi que les apports, ainsi que les portions, sur la base nutritionnelle des plats, collations et menus servis en restauration collective. Afin de promouvoir une information nutritionnelle et environnementale transparente sur la qualité des menus, le calculateur Beeling propose ainsi un score facilement et rapidement calculable.

Le calculateur Beeling a plusieurs autres fonctionnalités. Entre autres, du travail d'indicateurs nutritionnels tels que les apports, l'équilibre et une pyramide alimentaire. Il constitue un outil d'aide à l'élaboration de menus équilibrés.

Il y a trois types de scores :

- Le score de plat ou menuage sur l'échelle dimensionnelle de l'assiette.
- Le score collation/dessert qui évalue dans quelle mesure une collation ou un dessert est équilibré.
- Le score menu qui est une moyenne du score plat et du score collation/dessert. Il mesure sur l'échelle dimensionnelle de l'assiette.

Ces scores sont calculés à partir des ingrédients et de leurs quantités.

Fourchette verte Suisse
Av. de la Gare 12 - 1001 Lausanne - 021 672 62 20 - info@fourchetteverte.ch
021 672 62 20 - Avec le soutien des cantons et de la Promotion Santé Suisse

Tiré de <https://fourchetteverte.ch/article/beeling-calculator/fr/>