



5.47/6

1
 Laudatosi

Pâtes de Fribourg
 Pâtes de Fribourg

beelong.ch
 ökologischer Indikator für Lebensmittel
 L'indicateur écologique de la nourriture

Dieser Indikator gibt Lebensmitteleinkäufern eine Zusatzinformation über den Umweltbelastung der Produkte und ermöglicht es ihnen damit, ihre Einkaufsentscheidungen bewusst zu treffen.
Cet indicateur donne aux acheteurs de denrées alimentaires une information supplémentaire sur l'impact environnemental des produits, et leur permet ainsi de faire des choix en connaissance de cause.

www.beelong.ch

ECO-SCORE

Herkunft / Provenance: A

Produktionsweise / Mode de production: A+

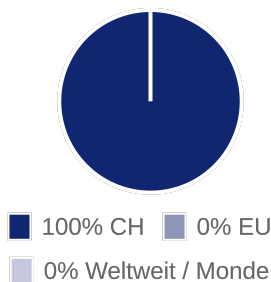
Klima und Ressourcen / Climat et ressources: B+

Produktverarbeitung / Transformation des produits: A-

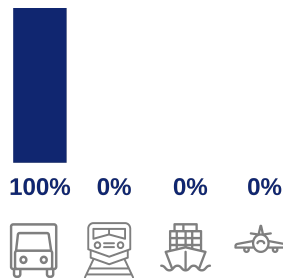
Die Saison der Früchte und Gemüse / Saison des fruits et légumes: Nicht Zutreffend / Non Applicable

Zutaten: Bio-Dinkelmehl, Bio-Eier, Quellwasser, Bio-Kameliensamen	Ingrédients: Farine d'épeautre bio, oeufs bios, eau de source, graine de caméline bio
Verpackung: Nicht zertifiziertes und nicht recyceltes Papier	Emballage: Papier non recyclé et non certifié
Tiefkühlung: Nein	Surgélation: Non
Herstellungsort: Schweiz	Lieu d'élaboration: Suisse

Herkunft der landwirtschaftlichen Rohstoffe
*Provenance des matières premières**



Kilometer pro Transportart(s)
*Kilomètres par mode(s) de transport**



Produktlabel(s)
Label(s) du produit



CO₂-Fussabdruck / Empreinte carbone*



Wasser-Fussabdruck / Empreinte hydrique*



*bezüglich den Rohstoffen und gewichtet auf deren kcal Beitrag / relatif aux matières premières et rapporté à leur apport en kcal

Warnung

Die Bewertung ist abhängig vom gegebenen Rezept/Produktinformationen. Beelong ist weder für die Qualität noch für den Wahrheitsgehalt der von der Marke übermittelten Informationen verantwortlich. Die Marke trägt die alleinige Verantwortung für die übermittelten Informationen.

Avertissement

Evaluation sous réserve de changements de recette et d'informations sur le produit. Beelong n'est pas responsable de la qualité ni de la véracité des informations transmises par la marque. Cette dernière est seule responsable des informations transmises.

Methodik

Die vorliegende Bewertung ist ausschliesslich auf Schweizer Gebiet gültig. Der Beelong-Indikator bewertet die Produkte gemäss die untenstehenden Hauptparameter und gewichtet die Bewertung jeder Zutat gemäss ihrer Kalorienzufuhr:

Herkunft *: (1) zurückgelegte Kilometer (abhängig vom Standort der landwirtschaftliche Produktion und vom Hauptherstellungsort), (2) Transportart von den landwirtschaftlichen Rohstoffen.

Produktionsweise *: (1) Agrargesetzgebung (abhängig von der Herkunft den landwirtschaftlichen Rohstoffen), (2) Labels, (3) Saisonalität (angewendet an Früchte & Gemüse), (4) Überfischung und Fischfangtechnik (angewendet an Fische).

Klima und Ressourcen *: (1) CO₂-Fussabdruck (Treibhausgasemissionen), (2) Wasser-Fussabdruck (Wasserverschmutzung und Wasserverbrauch einschliessend der Wasserstress) und (3) Auswirkungen auf den Boden.

Produktverarbeitung **: (1) Konservierungstechnik, (2) Primärverpackung (Hauptteil), (3) Nachhaltigkeitspolitik der Lebensmittelverarbeitungsbetriebe, (4) Machbarkeit in der Küche und (5) industrielles Bereitschaftsniveau.

* Parameter angewendet an jeder Zutat

**Parameter angewendet am Endprodukt

Méthodologie

La présente évaluation est valable uniquement pour le territoire suisse. L'indicateur Beelong évalue les produits selon les principaux paramètres ci-dessous et pondère chaque ingrédient par son apport en kcal :

Provenance * : (1) kilomètres parcourus par les matières premières et le produit fini (dépendant du lieu de production agricole et du lieu d'élaboration), (2) mode de transport.

Mode de production * : (1) législation agricole (dépendant de la provenance de la matière première agricole), (2) labels agricoles, (3) saisonnalité (appliqué aux fruits & légumes), (4) état des stocks et technique de pêche (appliqué aux poissons).

Climat et ressources * : (1) empreinte carbone (émissions de gaz à effet de serre), (2) empreinte hydrique (pollution de l'eau et consommation de l'eau incluant le stress hydrique) et (3) impact sur le sol.

Transformation ** : (1) mode de conservation, (2) emballage (primaire principal), (3) politique de développement durable de l'entreprise agroalimentaire ou du producteur, (4) faisabilité en cuisine et (5) niveau de préparation industrielle.

* Paramètre appliqué à chaque ingrédient

**Paramètre appliqué au produit fini