

10.11.2025 - 10:02 Uhr

«Green Betty» montre l'impact environnemental des recettes Betty Bossi

Betty Bossi

Curry de lentilles

Ce curry de lentilles coloré avec pommes de terre et betteraves est idéal pour se réchauffer en hiver.

🕒 Mise en place et préparation **30 min**

🍴 Valeurs nutritionnelles par portion (1/4) **475 kcal**

🌱 Compatibilité environnementale **★★★★★** ⓘ



Végétarien



Sans Gluten



Sauvegarder



Communiqué de presse | Zurich, le 10 novembre 2025

«Green Betty» montre l'impact environnemental des recettes Betty Bossi

La durabilité commence dans nos cuisines: avec « Green Betty », Betty Bossi et la Haute école des sciences appliquées de Zurich (ZHAW) lancent un système innovant d'évaluation des recettes. Basé sur une échelle à cinq niveaux indiquant l'impact environnemental de chaque plat, cet outil simple et précieux permet de cuisiner de manière écologique, sans perdre en créativité ni saveur. Le service de rédaction de Betty Bossi l'utilise lors de la création de nouvelles recettes.

Betty Bossi est la première entreprise en Suisse à lancer un barème fondé sur des connaissances scientifiques visant à évaluer l'impact environnemental des recettes. Ce modèle innovant et transparent a été développé en collaboration avec la ZHAW sur la base de l'indice de durabilité des menus, un indicateur largement reconnu mis au point par cette Haute école. Il a permis de calculer automatiquement – à partir de leur écobilan – l'impact environnemental global de quelque 3000 recettes publiées sur bettybossi.ch. Green Betty établit ainsi une nouvelle référence en matière de déclaration environnementale des recettes.

Bien choisir ses recettes a un impact majeur

Cette échelle d'évaluation offre aux utilisatrices et utilisateurs un outil simple pour faire des choix alimentaires plus responsables et leur montre à quel point une alimentation respectueuse de l'environnement peut être à la fois attrayante et facile à adopter au quotidien. Green Betty a le potentiel d'influencer durablement les habitudes culinaires en Suisse et de réduire ainsi l'impact écologique de notre consommation. En effet, l'alimentation représente plus d'un quart de l'empreinte environnementale individuelle, et le site Betty Bossi enregistre 4,8 millions de visites chaque mois. Betty Bossi poursuit le développement de cette initiative afin d'enrichir en permanence son offre de recettes respectueuses de l'environnement. De plus, la rédaction interne s'appuie désormais sur ce nouveau modèle d'évaluation pour intégrer l'impact environnemental dès la création de nouvelles recettes.

De quoi se compose le barème Green Betty?

Cette échelle à cinq niveaux se base sur les ingrédients et les quantités par portion. L'impact environnemental global est évalué selon la méthode dite de saturation écologique, qui regroupe divers paramètres, notamment les émissions de gaz à effet de serre, la consommation de terres et d'eau, la rareté des matières premières, ainsi que l'utilisation d'énergie tout au long de la chaîne alimentaire. La saisonnalité des ingrédients est également prise en compte dans l'échelle Green Betty: ainsi, l'impact de chaque recette est recalculé et actualisé chaque mois. La note la plus basse correspond aux recettes qui sont moins respectueuses de l'environnement que la moyenne actuelle par repas en Suisse. La note la plus élevée est attribuée aux recettes dont l'impact environnemental ne dépasse pas les limites planétaires et qui sont donc particulièrement respectueuses de l'environnement. Le barème Green Betty montre que même de petites décisions en cuisine peuvent avoir un effet majeur.

Quand la recherche trouve sa place dans le quotidien

La collaboration entre Betty Bossi et la ZHAW est parfaitement complémentaire. Elle permet de traduire des connaissances scientifiques en informations facilement compréhensibles et directement applicables, sans jargon technique. "Cette échelle repose sur une évaluation globale de l'impact environnemental, clarifie des liens complexes et montre comment une alimentation respectueuse des limites planétaires peut être mise en pratique au quotidien", souligne Matthias Stucki, enseignant et responsable du groupe de recherche dédié aux écobilans au sein de la ZHAW. "Avec Green Betty, nous rendons la cuisine durable visible et facile à mettre en œuvre, sans donner de leçon et en encourageant le plaisir d'expérimenter", explique Lars Feldmann, directeur de Betty Bossi.

Informations complémentaires

Communiqué de presse, images de recettes: [ici](#)

Green Betty expliqué simplement: [ici](#)

Recettes à essayer:

- [Curry de lentilles | Betty Bossi](#) > très faible impact sur l'environnement (5)
- [Macaronis à la montagnarde | Betty Bossi](#) > faible impact sur l'environnement (4)

Indice de durabilité des menus de la ZHAW: [ici](#)

Comment l'échelle Green Betty a vu le jour: [ici](#)

Contact médias

Viviane Bühr, Responsable de la communication d'entreprise, Betty Bossi, tél. +41 44 209 19 73, kommunikation@bettybossi.ch

Beatrice Huber, Relations médias, Département Life Sciences et Facility Management de la ZHAW, tél. +41 58 934 53 66, beatrice.huber@zhaw.ch

Au sujet de Betty Bossi

Betty Bossi facilite la cuisine, les repas et la vie. Depuis des générations, cette marque pionnière suisse propose des solutions populaires qui inspirent la confiance. Créée en 1956, la "cuisinière de la nation" est devenue une figure culte et la première influenceuse de Suisse. Avec ses recettes infaillibles, ses idées créatives, ses accessoires ingénieux pour la cuisine et le ménage et ses produits alimentaires innovants, Betty Bossi a façonné la cuisine helvétique comme peu d'autres et reste aujourd'hui l'une des marques préférées du pays.

Au sujet de la Haute école des sciences appliquées de Zurich, ZHAW

La ZHAW est l'une des principales hautes écoles suisses spécialisées dans les sciences appliquées. Le Département Life Sciences et Facility Management compte actuellement plus de 1900 étudiantes et étudiants, et plus de 600 collaboratrices et collaborateurs. Son programme de formation et de perfectionnement comprend les filières bachelor et master ainsi qu'une large offre de formations continues. Grâce à son expertise, ce département joue un rôle clé dans la résolution des grands défis sociétaux liés aux sciences de la vie, à la science des données, à la science alimentaire, à l'environnement et à l'immobilier, contribuant ainsi à améliorer notre qualité de vie.

[Betty Bossi](#), Division der Coop Genossenschaft, Baslerstr. 52, Postfach, CH-8021 Zürich



Design ohne Titel - 1.Design ohne Titel - 1.Gesund abnehmen_Temporary Stage_v4 - 1 Gesund abnehmen_Temporary Stage_v4 - 1 Food, Food Presentation

Diese Meldung kann unter <https://www.presseportal.ch/fr/pm/100068198/100936474> abgerufen werden.