

UNE ALIMENTATION DURABLE SUR LE LIEU DE TRAVAIL



GUIDE PRATIQUE POUR DES CHANGEMENTS HORS CANTINE



ALIMENTATION21

SOMMAIRE

POURQUOI UNE ALIMENTATION DURABLE SUR LE LIEU DE TRAVAIL ?	P.03
POURQUOI CE GUIDE?	P.04
L'ALIMENTATION DURABLE	P.05
POINTS DE CONSOMMATION	P.06
PRODUITS PHARES	P.07
FOURNISSEURS	P.15
GÉRER LE CHANGEMENT	P.17
SENSIBILISER LE PERSONNEL	P.19
RESSOURCES	P.20



POURQUOI UNE ALIMENTATION DURABLE SUR LE LIEU DE TRAVAIL ?

Perte de biodiversité, pollutions, famines dans le Sud, surendettement des agriculteurs au Nord, maladies « de civilisation », souffrance animale, etc. L'alimentation est responsable d'un tiers de notre impact environnemental et les raisons sont nombreuses pour soutenir le développement d'un système alimentaire plus durable, c'est-à-dire plus respectueux des producteurs et des consommateurs, mais aussi de la planète et des espèces végétales et animales.

Par les volumes qu'elles drainent et leur exemplarité, les entreprises et institutions publiques ont l'opportunité de jouer un rôle majeur dans cette évolution.



Pauses-café, réunions, lunchs, événements, etc. : l'alimentation concerne tous les travailleurs au quotidien et offre un champ d'action sur les plans tant environnemental, que social, éthique et sanitaire. Elle permet également d'obtenir des résultats conséquents et chiffrés, faciles à communiquer tant en interne que vers l'extérieur.

L'instauration d'une offre alimentaire durable constitue désormais un axe important dans toute politique de responsabilité sociale. Beaucoup de collectivités l'ont déjà compris : entreprises, institutions publiques, associations, écoles, hôpitaux, hôtels, espaces culturels, maisons de repos, crèches, etc. multiplient les projets.



POURQUOI CE GUIDE ?

Cet outil, téléchargeable et gratuit, s'adresse à toute personne qui souhaite intégrer une offre alimentaire durable au sein de sa structure professionnelle.

PUBLICS CIBLES

- directions
- managers RSE
- éco-conseillers
- responsables des achats
- chargés de communication
- responsables RH
- syndicalistes
- employés motivés

Ce guide a pour objectif de vous aider à travailler sur **deux axes : les achats et la sensibilisation**, indissociables dans l'instauration d'une offre alimentaire durable. Un changement de l'offre sans une communication claire et argumentée peut en effet conduire à des comportements de rejet qui mettront vos efforts à mal.

POLITIQUE D'ACHATS

Vous trouverez dans ces pages des lignes de conduite et ressources pour orienter les achats alimentaires de votre entreprise ou institution selon des critères durables (hors cantine ou restaurant).

SENSIBILISATION DU PERSONNEL

Au-delà d'une simple communication, il est souhaitable de faire découvrir les nouveaux produits au personnel, voire même de l'associer aux choix opérés. Ce guide présente quelques pistes et exemples de bonnes pratiques pour vous inspirer.



L'ALIMENTATION DURABLE

Dans son objectif de respecter les hommes et l'environnement sur toute la chaîne de production, du champ à l'assiette, le concept de l'alimentation durable s'appuie sur quatre grands piliers : l'économie, l'environnement, le social et la santé.

PISTES PRINCIPALES

- 1 Les **produits frais et non transformés**
- 2 Les **produits locaux et de saison**
- 3 Un équilibre entre **protéines animales** et **végétales**
- 4 Les produits issus de la **pêche durable** et le respect de la biodiversité
- 5 Les produits issus de l'**agriculture biologique**
- 6 Les produits issus du **commerce équitable** pour les produits exotiques
- 7 Les achats en **circuit court**
- 8 Les **variétés agricoles paysannes**
- 9 La lutte contre le **gaspillage alimentaire**
- 10 La réduction des **emballages** et des **déchets**
- 11 La préservation des **savoirs-faire** agricoles et culinaires
- 12 La redécouverte des **saveurs** et de la **convivialité**.

Bien plus qu'un obstacle, ce caractère multidimensionnel constitue une richesse : il offre à chaque entreprise ou organisation l'opportunité de définir ses propres priorités, en tenant compte de son secteur d'activité, son personnel, son budget, etc.

Sur le lieu de travail, hors restaurant, une alimentation plus durable concernera principalement : l'introduction ou l'augmentation de produits frais et locaux, l'achat de produits biologiques et/ou équitables, la préférence pour des produits sains et la lutte contre le gaspillage.

Dans le cas des services traiteur, il est possible de combiner plus largement les critères ci-contre.

EN SAVOIR PLUS

100 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé,

Bruxelles Environnement, 2013 :

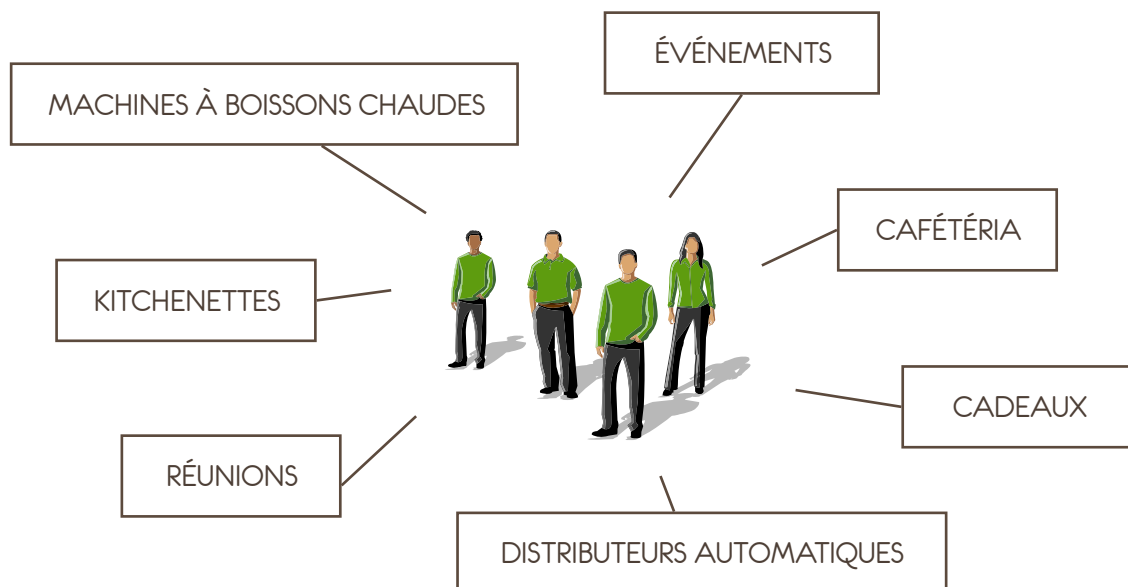
> www.bruxellesenvironnement.be



POINTS DE CONSOMMATION

La consommation alimentaire sur le lieu de travail (hors cantine et restaurant) concerne nombre de lieux et moments de la vie en équipe. **Elle représente des volumes annuels considérables** : les entreprises comptant plusieurs centaines de travail-

leurs achètent plus d'une tonne de café et des milliers de sachets de thé par an. L'impact environnemental et sociétal du choix de produits plus durables s'avère dès lors conséquent.



THÉÂTRE ROYAL DE LA MONNAIE : DES PRODUITS DURABLES DANS LES DISTRIBUTEURS AUTOMATIQUES

En 2012, la Monnaie a profité du renouvellement de son cahier des charges pour intégrer des critères durables dans l'ensemble des services catering, en n'oubliant pas les distributeurs automatiques. Ces derniers

contiennent désormais du café, des jus, des limonades et des en-cas biologiques et/ou équitables, placés à hauteur des yeux et mis en évidence par un habillage des appareils.

PRODUITS PHARES

Chaque entreprise ou institution met à disposition de son personnel et de ses publics, une offre alimentaire qui lui est propre, en fonction de sa taille, son secteur d'activité, etc. Le présent guide propose des repères durables pour les produits les plus communément consommés sur le lieu de travail. Bien entendu, aucune struc-

ture n'est en mesure d'intégrer toutes ces recommandations, et certainement pas du jour au lendemain. Comme dit plus haut, à chacune d'elles d'opérer ses choix et de définir ses priorités en tenant compte de son contexte et ses possibilités. L'idéal consiste à progresser par petits pas, en se fixant des objectifs de long terme.

PAUSES-CAFÉ & RÉUNIONS

EAU

Ce n'est pas un hasard si l'eau occupe la première place de cette liste. Vitale, elle est trop souvent remplacée par des boissons sucrées. Parallèlement, le nombre de bouteilles en plastique et de canettes ne cesse de croître. L'incitation à boire de l'eau devrait constituer la base de toute initiative d'alimentation saine et durable.

Pour la santé du personnel et la préservation de l'environnement, installez des fontaines à eau, idéalement sur le réseau de distribution et avec un filtre. Pour limiter les déchets, mettez des carafes, des gobelets lavables et/ou des gourdes personnalisées à disposition du personnel.



CAFÉ

Après l'eau, le café est la boisson la plus consommée dans le monde ! Plus de 10.000 tasses sont bues chaque seconde et des millions de petits producteurs dans le Sud dépendent de sa commercialisation.

Ces derniers sont toutefois soumis à de fortes fluctuations du marché mondial et doivent souvent vendre à un prix qui ne couvre pas leurs frais de production. Dans le même temps, des millions de gobelets jetables sont utilisés quotidiennement dans nos bureaux.

Pour le café, forcément cultivé dans le Sud, choisissez des produits du commerce équitable qui garantissent un prix décent aux producteurs et des modes de production plus respectueux de l'environnement. Et encouragez l'utilisation de vaisselle lavable ou, à défaut, choisissez des gobelets plus écologiques (par ex. recyclables et/ou en matériaux recyclés).



PAUSES-CAFÉ & RÉUNIONS

THÉ & TISANES

Les feuilles de thé proviennent d'une variété de camellia qui ne pousse que dans le Sud. Contrairement au café, cultivé par des petits producteurs, le thé est majoritairement produit dans des grandes plantations. Les tisanes, elles, proviennent d'une grande variété de plantes, des plus locales aux plus exotiques.



Choisissez du thé du commerce équitable pour offrir de meilleures conditions de travail et une plus grande autonomie aux ouvriers agricoles du Sud. Pour les tisanes, pourquoi ne pas privilégier les herbes aromatiques bio de chez nous ? Thym, mélisse, menthe, échinacée, sauge, ortie, etc.

CACAO & CHOCOLAT

La Belgique est fière de son chocolat, à juste titre ! N'oublions toutefois pas que sa matière première, le cacao, est produite dans le Sud, et le plus souvent dans des conditions inhumaines.

Cacao, café et bananes viendront toujours du Sud et sont devenus des produits de grande consommation chez nous. En choisissant les filières équitables, vous soutenez la lutte contre la pauvreté dans l'hémisphère sud et une agriculture plus durable.



LES LABELS ÉQUITABLES

Contrairement à ce qu'on croit souvent, Max Havelaar est un label et non une marque, au même titre que le label Bio. Fairtrade Max Havelaar et Bio Equitable sont les deux principaux labels de commerce équitable présents sur les produits disponibles chez nous. Ils garantissent la spécificité centrale du commerce équitable, à savoir un salaire minimum aux producteurs du Sud. Oxfam, de son côté, est à la fois une ONG de lobbying et de sensibilisation et une marque commerciale, pionnière dans le commerce équitable.



En savoir plus sur le commerce équitable :

- > www.oxfammagasinsdumonde.be
- > www.maxhavelaar.be



PAUSES-CAFÉ & RÉUNIONS

SUCRE

Nous le savons : le sucre est désormais présent partout dans notre alimentation et nous en consommons trop. Mais que choisir entre du sucre de betterave, local mais fortement raffiné et issu d'une agriculture intensive, et du sucre de canne, non local mais biologique et moins raffiné, et donc moins polluant et plus riche en nutriments ?

Le sucre illustre bien le caractère multidimensionnel de l'alimentation durable : le produit durable parfait n'existe pas et il faut opérer des choix. Cette complexité constitue également une richesse : à chacun de choisir ses engagements prioritaires et ce qui lui convient le mieux.

Pour le sucre, à vous de choisir entre une marque locale et du sucre de canne roux, si possible biologique et équitable. Sans oublier, que nous avons tendance à en consommer trop...

POUR TOUS LES PRODUITS, LE BIO A DU SENS !

Le bio fait l'objet de nombreuses controverses. Probablement parce qu'il gagne sans cesse des parts de marché et que ça ne plaît pas à tout le monde. Pourtant, si les produits biologiques sont souvent un peu plus chers que leurs équivalents conventionnels, de nombreuses études scientifiques sérieuses témoignent de leur impact favorable à la fois en termes de santé et d'environnement. Dans le cadre d'une alimentation durable, privilégier les produits issus d'une agriculture biologique a tout son

LAIT

Avec près d'un demi million de vaches laitières élevées sur son sol, la Belgique est grande productrice de lait. Mais on l'a vu avec la crise du lait : la situation économique des producteurs n'est pas très enviable...

Pour le lait : pas d'hésitation ! Privilégiez le local, autant que possible issu d'une filière coopérative et biologique, garantissant des prix décents aux agriculteurs, moins de pollution, le bien-être animal et l'absence de résidus médicamenteux.



sens. Coupez le bio avec le local et l'équitable autant que possible et demandez régulièrement des prix à vos fournisseurs : vous serez souvent surpris !



En savoir plus sur le bio :

- Bioforum Wallonie : www.biowallonie.be
- Nature & Progrès : www.natpro.be
- *Manger bio c'est mieux !*
C. Aubert, D. Lairon et A. Lefebvre
Terre vivante 2012



PAUSES-CAFÉ & RÉUNIONS

SODAS

Plus d'un milliard de bouteilles du soda le plus célèbre se vendent dans le monde quotidiennement !



Encore inexistant il y a quelques décennies, les sodas et boissons sucrées se taillent désormais la part belle dans nos habitudes de consommation. Principalement composés d'eau, de sucre et d'additifs, ils n'apportent malheureusement aucun intérêt nutritionnel et portent une importante responsabilité dans l'explosion des maladies « de civilisation » (obésité, diabète, cancers, etc.).

Au risque de paraître rabat-joie, pour les sodas, une seule vraie solution durable : réduire ! Mais très progressivement et en veillant à proposer des alternatives savoureuses et plus saines (eau, jus, smoothies, etc.).

OBJECTIF EMBALLAGES ZERO !

Comme beaucoup d'autres produits, les aliments ont tendance à être suremballés. Pour limiter les déchets et votre impact sur l'environnement, choisissez des grands conditionnements et les produits en vrac quand c'est possible. Les emballages écologiques peuvent s'avérer intéressants (recyclables, en matériaux recyclés, etc.), mais pensez toujours que l'emballage idéal est celui qui n'existe pas !

JUS

Comparativement aux sodas, les jus présentent l'avantage de contenir des vitamines et d'être généralement exempts d'additifs. Le jus d'orange est le plus consommé, très loin devant les autres. Pourtant, il est le plus souvent produit à base de concentré surgelé issu d'oranges cultivées à l'autre bout de la planète.

Pour des jus plus durables, panachez entre jus de fruits locaux et jus de fruits exotiques équitables. Pour les deux, la culture des fruits étant grande utilisatrice de pesticides, privilégiez autant que possible les produits biologiques.



Pour vos événements, préférez les gobelets lavables, éventuellement avec un système de consigne. Et profitez de la possibilité de les imprimer à l'effigie de votre entreprise ou institution.

En savoir plus :

> www.kopo.be



PAUSES-CAFÉ & RÉUNIONS

EN-CAS & SNACKS

Devenus incontournables aux côtés des sodas, les barres chocolatées, chips et autres gaufres sont presque toujours des produits industriels, hautement transformés et présentant un lourd bilan environnemental.

Composés d'ingrédients à bas prix et fortement gras, sucrés et/ou salés, ils sont également décriés sur le plan nutritionnel.

Pour les en-cas comme pour les sodas, réduisez l'offre mais très progressivement, et intégrez des alternatives durables variées: fruits locaux, yaourts biologiques, barres de céréales, fruits secs, chips biologiques et moins grasses, gaufres locales et artisanales, etc.



Dans les distributeurs automatiques, assurez-vous que les produits durables sont placés à hauteur des yeux et que leur caractère durable est mis en valeur par une communication sur la machine.

FRUITS & CRUDITÉS



C'est maintenant connu de tous : nous devrions manger plus de fruits et légumes quotidiennement. Les fruits constituent dès lors un produit de substitution idéal pour réduire la consommation d'en-cas sucrés.

Faites appel à un distributeur de fruits et légumes locaux et biologiques et mettez une corbeille de fruits et crudités à croquer à la disposition du personnel. En n'oubliant pas de l'inciter à emmener les fruits restants à domicile en fin de semaine pour éviter le gaspillage.

Pourquoi ne pas aussi organiser un point d'enlèvement pour des paniers bio et locaux hebdomadaires pour la consommation privée du personnel?

LUNCHS & ÉVÉNEMENTS

PAINS GARNIS

Bon nombre de travailleurs se nourrissent d'un pain garni en milieu de journée. Si leur forme se diversifie en wraps, bagnats et autres bagels, la plupart du temps ils sont loin d'être durables : pain blanc industriel, charcuterie issue d'élevages intensifs et pleine d'additifs, éternelles « laitue-tomate », suremballages, etc. Les sandwiches permettent pourtant une large créativité et leur garniture peut être déclinée à l'infini.

Lorsque vous commandez des pains garnis pour les collègues, les réunions ou un événement, privilégiez :

- **du pain complet et si possible biologique (plus nutritif et donc en plus petites quantités pour maintenir votre budget),**
- **des fromages et charcuteries locales et artisanales,**
- **des pâtés végétariens,**
- **des crudités et des légumes grillés locaux et de saison (carottes, navets, chou-rave, potimarron, panais, mâche, etc.),**
- **des emballages écologiques (papier ou carton).**

HALTE AU GASPILLAGE !

Si le choix des produits est important, la lutte contre le gaspillage constitue également un aspect clé d'un système alimentaire plus durable. Pour réduire le gaspillage lors des réunions et événements :

- instaurez un système de confirmation de présence, un ou deux jours avant la réunion, en stipulant que c'est pour prévenir le gaspillage ;
- ne comptez pas de marge lors de vos commandes : il y a toujours des absents de dernière minute et les traiteurs connaissent bien les quantités à prévoir par personne ;
- incitez clairement les participants à reprendre les restes et/ou les partager avec leurs collègues ;
- si vous avez régulièrement des restes importants, identifiez et prenez contact

avec une structure d'aide alimentaire proche de votre entreprise ou institution à laquelle vous pouvez faire des dons et renseignez-vous sur les règles de sécurité alimentaire.

En savoir plus :

- *Manger bien, jeter moins*, brochure Bruxelles Environnement / GreenCook, 2012 : www.bruxellesenvironnement.be
- *Excédents alimentaires. Faites don aux banques alimentaires ou à d'autres associations à finalité sociale !*, brochure Comeos, Fevia et Banques alimentaires, 2012 : www.afsca.be



LUNCHS & ÉVÉNEMENTS

TRAITEURS

Certaines entreprises et institutions font fréquemment appel à des services traiteur qui leur fournissent d'importants volumes alimentaires. Ici aussi, l'occasion est belle de passer à une consommation plus respectueuse des hommes et de l'environnement pour réduire votre impact environnemental et améliorer votre politique de responsabilité sociétale.



Pour les services traiteur, il est possible de combiner la plupart des dimensions de l'alimentation durable (voir p.5). Quand vous les sollicitez, demandez-leur notamment :

- des produits sains (par ex. de la soupe fraîche, des salades, etc.),
- un maximum de préparations maison,
- des produits locaux et de saison,
- des préparations végétariennes (et éventuellement sans gluten),
- des produits biologiques et équitables.

Interrogez aussi les prestataires sur les actions qu'ils mènent en termes de lutte contre le gaspillage. Et pensez aux services traiteur qui s'inscrivent dans le secteur de l'insertion socioprofessionnelle et de l'économie sociale : en les choisissant, vous ajoutez une dimension éthique à votre commande, tout en bénéficiant souvent de prix très raisonnables.



© D. Ieteren SA

PROMOTION

CADEAUX D'ENTREPRISE

La plupart des entreprises et institutions sont amenées à faire des cadeaux plusieurs fois dans l'année, tant à leur personnel qu'à leurs clients : fêtes, fidélité, départ en maternité ou retraite, etc. Et les produits d'épicerie fine constituent un choix idéal qui fait plaisir à tous.

Pour des cadeaux qui donnent une image positive et durable de votre entreprise ou institution, pensez aux produits biologiques et équitables de qualité : thés, pralines, vin, alcool, chocolat, huiles, épices, etc.

Plusieurs fournisseurs spécialisés proposent des colis cadeaux joliment présentés et composés de produits fins durables.



EN INSTITUTION PUBLIQUE, LE DURABLE PASSE PAR LES CAHIERS DE CHARGES !

Pour des achats alimentaires durables par les institutions publiques, l'introduction des critères de durabilité doit se faire au stade de la rédaction des cahiers de charges. De nombreuses communes, écoles, crèches, maisons de repos, institutions culturelles, etc. se sont déjà engagées dans cette voie.

Différents outils existent pour vous aider à suivre leur exemple :

- Guide des achats durables, SPP Développement durable:
www.guidedesachatsdurables.be > Catégorie Alimentation, boissons, restauration
- Cahier des charges type du SPF Santé publique pour « la mise à disposition et l'exploitation de distributeurs de boissons

froides, boissons chaudes et d'encas » :
www.health.belgium.be > Boîte à outils du PNNS > Textes de référence

- Réseau d'échanges Achats publics durables : formations et workshops pour les fonctionnaires des administrations bruxelloises : www.bruxellesenvironnement.be > Professionnels > Guichet > Séminaires et formations > Formations > Achats publics durables
- Acheter vert! Un manuel sur les marchés publics écologiques, Commission européenne:
<http://ec.europa.eu/environment/gpp> > Buying Handbook

FOURNISSEURS

Face à la demande croissante, l'offre alimentaire durable est en augmentation constante. De nouvelles filières de produits artisanaux, biologiques, équitables, etc. apparaissent régulièrement et les fournisseurs qui n'en proposent pas deviennent rares.



Demandez à vos fournisseurs habituels de vous présenter leur gamme durable. Et pour trouver des fournisseurs spécialisés dans l'alimentation durable, consultez les sites ci-contre :

- **Fournisseurs de produits biologiques, locaux et/ou équitables :**
www.salonyourchoice.be
- **Produits biologiques et locaux :**
www.biowallonie.be > Collectivités
- **Produits équitables (et souvent biologiques) :**
www.fairtradebizz.be
- **Fournisseurs, transformateurs et points de vente bio et locaux :**
Biottin - Le guide de l'alimentation bio
www.natpro.be > Alimentation > Nos biottins

QUELQUES MARQUES ET FOURNISSEURS PIONNIERS EN ALIMENTATION DURABLE.

Cette sélection n'est bien entendu pas exhaustive : elle reprend des entreprises engagées de longue date pour le développement durable et/ou qui proposent une gamme 100% durable.

PRODUITS

Belvas :

pralines bio-équitable – www.belvas.be

Biofresh :

grossiste en produits biologiques – www.biofresh.be

BioSain :

grossiste en produits biologiques – www.biosain.be

Café Liégeois :

café bio-équitable (Mano Mano) – www.cafe-liegeois.com

Caféquitable :

distributeurs automatiques avec produits durables – www.cafequitable.be

Ethiquable :

produits bio, locaux et/ou équitables – www.ethiquable.be

FaireBel :

lait local et commerce équitable Nord – www.fairebel.be

Fair Trade Original :

produits du commerce équitable – www.fairtrade.be

Freja Food :

biscuits durables – www.frejafood.be

GPFL-Bio :

grossiste en produits biologiques – www.gpfl.be

Oxfam Fair Trade :

produits du commerce équitable – www.oxfamfairtrade.be

Biodyvino :

vins et alcools bio et/ou équitables – www.biodyvino.be

TRAITEURS

Belgobon :

www.belgobon.be

Biorganic Factory :

www.biorganicfactory.be

Dauranta :

www.dauranta.be

Les uns et les autres (économie sociale) :

www.lesunsetlesautres.be

Sésam' - Bouillon de culturesS

(économie sociale) : www.bouillondecultures.be

Traiteur Cannelle (économie sociale) :

www.cannelle.be

PANIER S DE FRUITS ET LÉGUMES LOCAUX

Julienne :

www.julienne.be

Les paniers verts :

www.lespaniersverts.be

Nos Pilifs :

www.fermenospilifs.be



GÉRER LE CHANGEMENT

Pour instaurer une alimentation durable sur le lieu de travail, il ne suffit pas de modifier les achats. Il est également indispensable de sensibiliser et encourager des changements de comportement de la part du personnel et des publics qui fréquentent l'entreprise ou l'institution.

1 La démarche doit être progressive : tout changement trop radical et rapide de l'offre peut susciter une levée de boucliers, parfois plus pour la forme que sur le fond.

Par exemple : ne supprimez pas les sodas et les snacks du jour au lendemain, introduisez peu à peu des produits plus sains, bio et/ou équitables dans les distributeurs, en veillant à ce qu'ils soient placés à hauteur des yeux et que leur caractère durable soit bien visible.

2 Communiquez sur vos motivations et les changements: informez le personnel et vos publics de la démarche en alimentation durable et de l'intérêt sociétal des nouveaux produits choisis. Evitez les messages culpabilisants et favorisez au contraire une communication positive qui manie l'humour.

Tous les canaux internes de communication peuvent être utilisés : intranet, valves, email, courrier, affichage sur les points de consommation, etc.

3 Organisez des dégustations : toutes les expériences prouvent que la meilleure façon de faire apprécier un nouveau produit consiste à le faire goûter !

Par exemple : à l'occasion d'un événement interne (fête de fin d'année, journée de team building, Saint-Nicolas des enfants, anniversaire de l'entreprise, etc.), négociez des prix d'achat pour offrir une dégustation et invitez vos fournisseurs à venir présenter leurs engagements durables : ils sont généralement ravis de pouvoir faire découvrir leurs produits à un large public.

PETIT-DÉJEUNER DURABLE À LA SDRB

Les services Achats et Développement durable de la SDRB ont décidé de passer au durable pour les boissons chaudes et produits annexes servis dans l'institution. Pour sensibiliser le personnel et susciter son adhésion au changement, les porteurs de projet ont invité l'ensemble des travailleurs à un somptueux petit-déjeuner durable,

entièrement composé de produits biologiques, locaux et équitables. En guise d'introduction à l'événement, le directeur du nouveau fournisseur de café est venu expliquer les garanties du commerce équitable et présenter les engagements durables de sa société.



4 Suscitez une démarche participative qui renforce l'adhésion : en fonction des possibilités de votre management interne, sollicitez l'avis du personnel et associez-le à certains choix.

Par exemple : proposez une variété de produits durables pendant une période test et organisez une enquête de satisfaction pour identifier ceux qui remportent le plus de succès.

Et si c'est possible, pourquoi ne pas faire porter le projet d'alimentation durable par une équipe de volontaires, issus de différents départements et pouvant jouer un rôle d'ambassadeurs ?

5 Définissez des objectifs clairs et choisissez des indicateurs : ils vous permettront de suivre l'évolution des résultats obtenus du fil du temps et de communiquer efficacement sur ceux-ci, tant à la hiérarchie, qu'au personnel et vers l'extérieur.



BLIND TEST DE CAFÉ : ON EST SOUVENT SURPRIS !

Bien que le café équitable ait vraiment du sens d'un point de vue éthique et ne coûte souvent pas plus cher, il reste un produit délicat à changer du fait des habitudes bien ancrées. Fréquemment, le personnel affirme aimer « son » café et ne veut surtout pas en changer.

Pour contourner cette difficulté, organisez un test à l'aveugle : après avoir choisi deux, trois ou quatre cafés équitables (et si possible bio) qui correspondent à votre budget, organisez une dégustation, en cachant les

marques et en n'oubliant pas d'intégrer le café habituel sans le signaler. Dans de nombreux cas, le café habituel reçoit une mauvaise note et c'est un café équitable qui remporte la palme ! Et au minimum, un des cafés équitables est aussi bien noté que le café habituel.

N'hésitez pas à solliciter des échantillons gratuits ou à prix réduit auprès des fournisseurs pour l'organisation de ce type de dégustation.

SENSIBILISER LE PERSONNEL

Sensibiliser le personnel est un travail de longue haleine qui se mène par petites touches régulières. Multipliez les communications et les actions, en privilégiant les moments collectifs existants pour ne pas surcharger tant la tâche de ceux qui les organisent que l'agenda des participants.

Quelques exemples d'activités:

- Utilisez les affiches et les brochures de sensibilisation disponibles gratuitement auprès d'associations et institutions publiques.
- Organisez des dégustations et des rencontres avec les fournisseurs.
- Projetez un documentaire ou organisez une conférence-débat avec un intervenant extérieur.
- Participez à des campagnes associatives.

- Organisez une visite à la ferme ou dans une entreprise alimentaire durable (torréfacteur, chocolaterie, boulangerie artisanale, etc.) par exemple pour une journée de *team building*.



Pour vous aider à trouver des idées et alimenter le contenu de vos actions, consultez la liste des ressources ci-dessous et identifiez des organisations, des campagnes et des documentaires qui peuvent vous être utiles.

DÉGUSTATION ET PARTICIPATION CHEZ D'IETEREN MAIL

En 2012, l'entreprise automobile D'Ieteren a bénéficié d'un accompagnement extérieur pour introduire une alimentation durable (hors cantine) au sein de son site ixellois. Après une première sélection de produits et fournisseurs durables par le responsable des Achats, une conférence-dégustation a été organisée pour le personnel de plusieurs services. L'expert accompagnant a introduit l'événement en expliquant les grandes lignes de l'alimentation durable et neuf fournisseurs avaient été invités à venir présenter leurs produits. Le personnel présent a pu déguster du café, des jus

et limonades, des pralines, du vin et des préparations traiteur. Il a voté pour les jus et le café qu'il préférait et les produits qui ont remporté le plus de suffrages ont été retenus par le service des Achats. D'Ieteren Mail consomme désormais annuellement plus de deux tonnes de café équitable, environ 1500 litres de jus biologiques et/ou équitables, commande des coffrets et paniers de produits durables pour une partie de ses cadeaux et fait appel à des services traiteur durables pour l'organisation de certains événements et réunions.

RESSOURCES

ORGANISATIONS

De nombreuses associations et institutions publiques proposent des outils de sensibilisation, le plus souvent gratuits : affiches, brochures, vidéos, etc. Consultez leurs sites internet et n'hésitez pas à les contacter pour bénéficier de leur expertise.

Bioforum Wallonie

www.biowallonie.be

Bruxelles Environnement

www.bruxellesenvironnement.be

Ecoconso

www.ecoconso.be

Max Havelaar

www.maxhavelaar.be

Nature & Progrès

www.natpro.be

Oxfam-Magasins du Monde

www.oxfammagasinsdumonde.be

Question Santé

www.mangerbouger.be

Réseau des acteurs bruxellois pour l'alimentation durable :

www.rabad.be

Réseau des acteurs wallons de l'alimentation durable

www.rawad.be

Réseau IDée

www.reseau-idee.be

WWF

www.wwf.be

DOCUMENTAIRES

Nombre de documentaires récents abordent les questions de l'alimentation durable. Ils constituent de bons outils pour comprendre l'importance et l'urgence de changer notre système alimentaire et vous aider à sensibiliser le personnel et vos publics sur le sujet.

Des abeilles et des hommes

Markus Imhoof

Food Inc.

Robert Kenner

Global Gâchis

Le scandale mondial du gaspillage alimentaire, Olivier Lemaire, Maha Karrat, Tristram Stuart

Global Steak

Nos enfants mangeront des criquets, Anthony Orliange et J.P Amar

Global Sushi

Demain nos enfants mangeront des méduses, Jean-Pierre Canet

Je mange donc je suis

Vincent Bruno

La mort est dans le pré

Eric Guéret

Le Monde selon Monsanto

Marie-Monique Robin

Les Moissons du Futur

Marie-Monique Robin

LoveMEATender

Manu Coeman



Nos enfants nous accuseront

Jean-Pierre Jaud

Notre pain quotidien

Nikolaus Geyrhalter

Notre poison quotidien

Marie-Monique Robin

Planète à vendre

Alexis Marant

Solutions locales pour un désordre global

Coline Serreau

Super size me

Morgan Spurlock

Taste the Waste

Valentin Thurn

Une pêche d'enfer

Vincent Bruno

We feed the world (Le marché de la faim)

Erwin Wagenhofer

La majorité de ces documentaires sont disponibles en location à la Médiathèque.
www.lamediatheque.be

CAMPAGNES

Plusieurs campagnes de sensibilisation sont ouvertes aux entreprises et institutions. Y participer vous permet de bénéficier de matériel de communication gratuit et parfois d'un accompagnement et de visibiliser votre engagement auprès des médias.

Communes du commerce équitable

www.cdce.be

Fairtrade@Work

www.fairtradeatwork.be

Jeudi Veggie

www.jeudiveggie.be

Semaine du Bio

www.biowallonie.be

Rédaction et contact :

Catherine Closson - Alimentation21

Alimentation durable & saine

Sensibilisation, coordination de projets et rédaction

+ 32 479 26 29 31

catherine.closson@gmail.com

Mise en page et design :

www.lightlemon.be

Creative Commons 

Alimentation21 - Bruxelles Environnement

Ce guide est le résultat d'une dizaine d'accompagnements menés en 2012, en collaboration avec la sprl Coduco et le soutien de Bruxelles Environnement.

L'auteur remercie D'Ieteren SA pour la mise à disposition gratuite des photos prises lors d'une dégustation durable organisée en juin 2012.

Août 2013



ALIMENTATION21

Avec le soutien de

