

**Implementatie
projecten
duurzame voeding
in het Brussels Gewest**

**Mise en oeuvre
de projets
alimentation durable
en Région bruxelloise**

Joëlle Van Bambeke en Joke De Ridder

Département consommation durable & éco-comportement

Division coordination et information

12 décembre 2012



BRUXELLES ENVIRONNEMENT

IBGE - INSTITUT BRUXELLOIS POUR LA GESTION DE L'ENVIRONNEMENT

Impact voeding : milieu

➤ Wereldvoedingssystem in cijfers:

- 33% van CO2-uitstoot 50% door veeteelt
- 60% van drinkwaterreserves
- $\frac{3}{4}$ van genetische diversiteit is verdwenen in landbouw
- 75% van visbestanden overbevist

➤ Ook verantwoordelijk voor:

- Erosie
- Ontbossing
- Luchtverontreiniging
- Waterverontreiniging
- ...



Impact voeding : gezondheid/ toegankelijkheid

Te veel?

- Slechte voedingsgewoonten dragen bij tot overgewicht, diabetes, hart- en vaatziekten, onvruchtbaarheid, bepaalde kankers, ...
- België: 1 persoon op 10 zwaarlijvig

Of te weinig?

- Mondiaal niveau: elke minuut sterven 9 kinderen de honger dood
- 2010: 1 miljard mensen honger waarvan 80% in landbouwgebieden (vooral Azië en Zwart-Afrika)



Duurzame voeding: wat?

- Lokale, verse seizoensproducten
- Gekweekt in milieuvriendelijke en goede werkomstandigheden
- Afwisselend, gezond en evenwichtig
- Smaak- en kwaliteitsvol
- Evenwicht tussen noord-zuidverhoudingen
- Kort circuit
- Afwisseling tussen dierlijke en plantaardige eiwitten
- Voedselverspilling vermijden en minder afval produceren



Implementatie projecten duurzame voeding in het Brussels Gewest

- Begeleidingsprogramma duurzame grootkeukens
- Project Greencook
- Ondersteuning EVA – Donderdag Veggiedag
- Duurzame voeding in de duurzame overheidsopdrachten
- Duurzame voeding in de horeca
- Duurzame voeding in de transformatie- en distributiesector
- Sensibilisatie van alle publieken
- Ondersteuning van actoren / terreinacties



Duurzame grootkeukens: wat?

- Duurzame voeding gebruiken
- Voedselverspilling vermijden en minder afval produceren
- Keukenpersoneel, aankoper, boekhouder, milieuverantwoordelijke, directie, ... en klanten betrekken, informeren en sensibiliseren
- Progressieve aanpak



Duurzame voeding in grootkeukens: waarom?

- Klanten stellen het op prijs
- Goed voor:
 - Gezondheid
 - Leefmilieu
 - Imago
 - Maatschappij
- Lekker



Duurzame Grootkeukens: aanbod Leefmilieu Brussel

- Gestart in 2008
- 2011: 3^e cyclus
- Aanpak geëvolueerd sinds 2008 en evolueert nog
- 88 grootkeukens begeleid in totaal



Duurzame Grootkeukens: aanbod Leefmilieu Brussel

➤ Hulpmiddelen op maat:

- Gids voor duurzame aankopen
- Voorbeelden van voedselplannen
- Recepten
- Leverancierslijst
- Kalender van seizoensgroenten en fruit
- Calculator



Duurzame Grootkeukens: aanbod Leefmilieu Brussel

- Informatiesessies: praktisch en thematisch
 - 12 januari 2012: Hoe werken met verse producten in een grootkeuken
- Begeleidingsprogramma voor scholen, rust- en ziekenhuizen, bedrijven, administraties, kinderdagverblijven, hotels, ...
- Helpdesk duurzame grootkeukens
- Duurzame overheidsopdrachten



Duurzame Grootkeukens: aanbod Leefmilieu Brussel

Meer info:

- ▶ www.leefmilieubrussel.be > professionelen > voeding > duurzame grootkeuken
- ▶ www.duurzamegrootkeukens.be
- ▶ www.bruxellesenvironnement.be > professionnels > alimentation > cantine durable
- ▶ www.restaurationcollectivedurable.be



Duurzame Grootkeukens: cateringbedrijven die volgen

- Sodexo: Better Tomorrow Plan
- TCO: Milieupijlers en acties tegen voedselverspilling
- Compass group: Dominique Meremans – district manager Scolarest en onze ambassadeur duurzame grootkeukens



Sodexo – Better Tomorrow Plan

7 principes van duurzame voeding:

- Gevarieerde, evenwichtige en smakelijke voedingskeuzes
- Respecteren van seizoenen
- Lokale producten
- Biodiversiteit respecteren
- Verantwoorde landbouw
- Solidariteit
- Vermindering Carbon Footprint en Water Footprint



TCO – Milieu pijlers

- Ingrediënten uit duurzame productie (bio producten, gelabeld)
- Vermindering vleesconsumptie
- Seizoensproducten
- Producten van het korte circuit
- Verpakkingen aankoop en verkoop met respect voor milieu
- Afval scheiding



TCO – Voedselverspilling

Project uitgevoerd in gemeentelijke scholen in Ottignies-LLN:
meten en verminderen van voedselverspilling

VOOR

verspilling tussen 15 en
50% afhankelijk van
gerecht

NA

verspilling tussen 2 en
20% afhankelijk van
gerecht



26% gemiddeld

16% gemiddeld

Acties

Doel: 20% gemiddeld



Compass group

International School of Brussels

- Voornamelijk seizoensproducten
- Voorrang aan Belgische producenten
- Geen frisdrankautomaten meer (enkel water, fruitsap en hydraterende dranken beschikbaar)
- Bioproducten
- Milieucomité op school



Duurzame Grootkeukens: concrete acties

- Volledig of gedeeltelijk overschakelen naar verse producten, seizoens-, lokale -, bio-
Beginnen met biosoep, biofruit
- Seizoenssaladbar (zelfs in winter)
Met rode en witte kool, pompoen
- Vleesportie verminderen
Van 180g -> 150g -> 120g
- Flessenwater vervangen door kraantjeswater
Crèche doet dit na controle kraantjeswater



Duurzame Grootkeukens: concrete acties

- Voedselverspilling tegen gaan door beter stockbeheer, bestelsystemen te verfijnen
ziekenhuis: grote of kleine eter
- Opleiding keukenpersoneel
snijrobot, impact voeding, gezondheid
- Fairtrade koffie en thee introduceren
- Sensibiliseringsacties
voedselverspilling vermijden, impact vlees



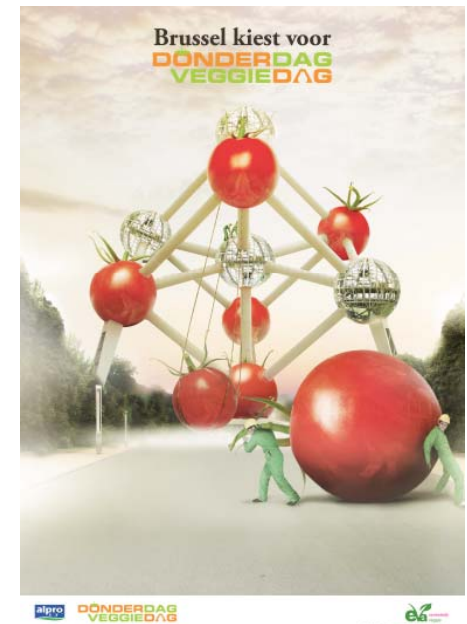
Greencook

- Doelstelling: minder voedselverspilling en van Noord-West-Europa een model inzake duurzame voeding maken
- Internationaal partnerschap over verschillende sectoren
→ ervaringsuitwisseling
- Leefmilieu Brussel concentreert zich aanvankelijk op de grootkeukens en op scholen



Donderdag veggiedag

- Gelanceerd op 26 mei in het Brussels Gewest
- Initiatief van EVA (Ethisch vegetarisch alternatief) dat reeds in verschillende steden bestaat
- Vlees verminderen door 1 dag per week vegetarisch te eten
- Bedrijven en grootkeukens kunnen ook deelnemen: 21 in Brussel op dit moment



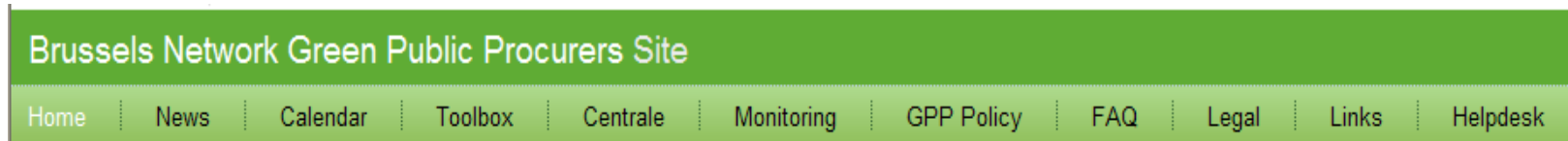
L'alimentation durable au sein des marchés publics durables

- **Plateforme Brussels GPP**

Contenu : csc type distributeurs de boissons chaudes/froides, snack, services traiteurs, et bien sûr services de cantines.

lien francophone: <http://reseau.bruxellesenvironnement.be:8080/BrusselsNetworkGPP>

lien néerlandophone: <http://netwerk.leefmilieubrussel.be:8080/BrusselsNetworkGPP>



- **Accompagnement**

- ▶ Formations (une sur alimentation en 2012), réseau d'acheteurs
- ▶ Helpdesk : greenprocurement@ibgebim.be

- **Modification de la demande -> adaptation de l'offre (secteurs de prestataires de service pour cantines de collectivités et services traiteurs)**



L'alimentation durable dans l'HORECA

- **Hotels -> projets cantines**
- **Restaurants**
 - ▶ Opération « Gouter Bruxelles »
 - ▶ Etude Gaspillage alimentaire et déchets de l'HORECA, recommandations de prévention pour avril 2012
- **Evénements**
 - ▶ Facilitateurs, outils de guidance
Helpdesk : sustainableevent@ibgebim.be
 - ▶ Gobelets réutilisables
<http://www.kopo.be/bxlenvironnement/>
 - ▶ Soutien aux organisateurs



L'alimentation durable dans le secteur de la transformation & distribution

- Transformation

- ▶ Etude Brussels Waste Network/FEVIA : pertes alimentaires dans 4 entreprises bruxelloises

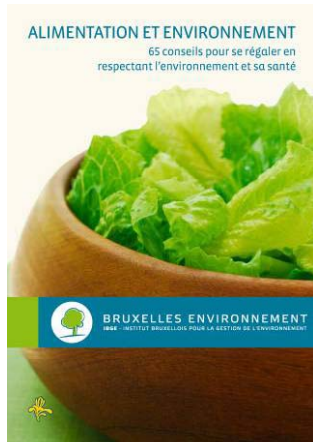
- Distribution

- ▶ Appui aux filières courtes
 - › NosPilfs : Développement d'un hub de distribution de produits bio (plate forme logistique)
 - › Gasap : Groupes d'achats solidaires de l'agriculture paysanne
 - › Marchés...



La sensibilisation (tous publics)

1. Grand public / clients des cantines & employés en général



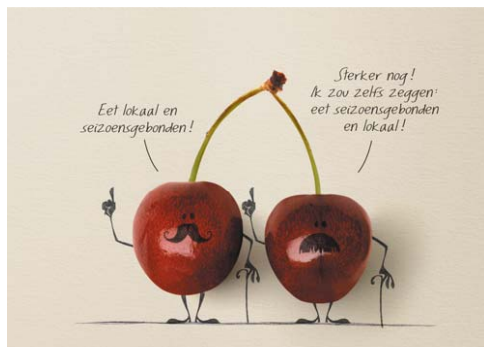
Outils globaux

Brochure 65 conseils

Folder 10 conseils

Ateliers de cuisine

Calendrier "2012"



Fruits et légumes de saison

Calendrier "pocket"

Campagne – affiches

Fiches recettes

Application smartphone 24

La sensibilisation (tous publics)

1. Grand public / clients des cantines & employés en général

Outils anti gaspi

Brochure anti-gaspi

Carnet de course

Léche-plat

Outils potager

Formations

Info-fiches (en cours)



La sensibilisation (tous publics)

2. Les écoles

Outils pour les écoles

Dossier pédagogique

Affiches "cantines", "classes »

Carnet d'engagement, fiches activités

Animations



Objectifs

- Rattacher au contenu de la collation et à sa préparation
- Sensibiliser sur les impacts environnementaux
- Proposer des actions concrètes pour une collation durable.

Compétences

- Conscience globale: Identifier et caractériser l'homme (CU-12.1)
- Compétences sociales:
 - Utiliser des repères et des représentations pour situer des lieux, se distancier (CLB.1)
 - Construire des représentations du temps (CL13.2)
 - Rassembler des informations (CT1)
 - Structurer les informations en analysant des liens logiques (CT2)

Matériel nécessaire

- Support - Planète collation.
- Papier et crayon - Les enfants sont invités à ne pas écrire directement sur le document pour faciliter son rangement éventuel.
- Des affiches sur les fruits et légumes de saison sont disponibles sur simple commande auprès de Bruxelles Environnement 027 25 16 28 ou ingrid@bruxellesenvironnement.be

L'animation a lieu en deux temps:

Déroulé

- 1) Une première mise en commun de la collation individuelle et exploitation de « Planète Collation »
- 2) Une nouvelle mise en commun d'une collation individuelle, plus durable.



Le soutien aux acteurs / actions de terrain

Soutien aux associations

RaBAD : Réseau des acteurs Bruxellois pour l'alimentation durable

www.rabad.be



Mais aussi : Salon « Your Choice », Bioguide, Bioforum, EVA, Nos Pilifs, Gasap, Karicol, RDC, le Début des Haricots, les jardins de pomone,

Soutien aux actions de terrain via un appel à projets

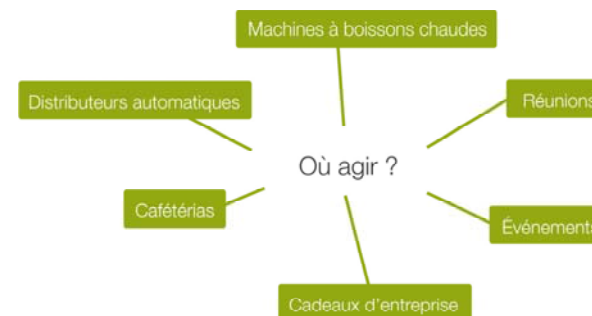
2011 : 19 projets

2012 : ? (ouvert à tous)

Ex. CODUCO sprl : accompagnement pour une alimentation durable (hors cantine) sur les lieux de travail

inscriptions en cours : www.coduco.be

Ex : Sodexo, TCO



Merci ! Bedankt !

jva@ibgebim.be

jdr@ibgebim.be

