



Alimentation Durable



Numéro 2 (mise en page pilote)

Juillet-Août 2014

Edito

Le 1^{er} numéro de la newsletter Alimentation Durable a suscité beaucoup d'intérêt, et les retours ont été nombreux et positifs!

Ce second numéro propose de faire un tour au sein des cantines durables, mais aussi de découvrir de multiples actions et projets qui chaque jour se déroulent à Bruxelles et en Europe.

N'hésitez pas à faire connaître la newsletter autour de vous ! Diffusez-la ou invitez vos contacts à s'abonner. Par ailleurs, toutes idées d'articles et/ou suggestions pour améliorer notre Newsletter sont les bienvenues

Merci et bonne lecture!

LE CHIFFRE

En Région de Bruxelles-Capitale, **85% de la population bruxelloise dispose d'un espace** où il est possible de cultiver (terrasses, toitures plates ou jardins privés ou collectifs).



Le Saviez-vous ?

Une Alimentation Durable dans les cantines bruxelloises. C'est possible!

A Bruxelles, environ septante établissements ont opté pour une approche durable grâce à l'encadrement de Bruxelles Environnement. Ensemble, ils représentent environ 15% de tous les repas bruxellois servis par des cantines.

Ainsi, pour évoluer vers une alimentation durable, de nombreuses actions sont possibles :

- en luttant contre le gaspillage alimentaire comme le restaurant Toyota Motor Europe qui, en supprimant les repas de présentation à l'entrée du restaurant, a pu réaliser une économie de plus 1.000 repas par an, soit près de 190 kg de viande et 195 kg de légumes et de féculents.
- en proposant des produits frais et de saison. La cantine de l'Ecole Decroly s'est engagée dans cette voie et propose aujourd'hui environs 80% de produits exclusivement de saison.
- en diminuant la consommation de viande. Pour ce faire, le restaurant universitaire de la Vrije Universiteit Brussel a lancé la campagne « Jeudi Veggie » à laquelle participe 1 étudiant sur 3.

Pour permettre à ces cantines d'adopter une alimentation durable, Bruxelles Environnement a développé tout un programme d'aide, gratuit, que ce soit pour les cantines des entreprises, des administrations, des écoles, des hôpitaux, des crèches ...

Le programme comprend des formations thématiques et pratiques pour informer les établissements de façon interactive, un helpdesk pour les aider lorsqu'ils ont des questions, un guide pratique rassemblant des trucs et astuces, un guide de recettes végétariennes, des affiches pour sensibiliser les clients, des info-fiches avec plus de détails sur les exemples cités, etc.

Toutes les informations et tous les outils se trouvent sur notre site internet: <http://www.bruxellesenvironnement.be/cantinesdurables>



En ce moment dans votre région

EVA : Un Bruxellois sur 3 mange régulièrement végétarien!

A Bruxelles, la campagne « [Jeudi Veggie](#) » menée depuis 3 ans par EVA avec le soutien de Bruxelles Environnement semble avoir sensibilisé les Bruxellois à réduire leur consommation de viande. En effet, [un Bruxellois sur dix mange végétarien](#) au moins une fois par semaine, et un sur trois mange régulièrement végétarien.

« TIFFIN » : une lunchbox réutilisable dans l'horeca, à Bruxelles !

« A Bruxelles, les restaurants produisent chaque année 32.000 tonnes de déchets, dont 1/3, soit plus de 10.000 tonnes sont imputables aux déchets d'emballage ». [L'ASBL Groupe One](#), avec le soutien de Bruxelles Environnement, a développé le projet « [Tiffin](#) ». Tiffin est le nom donné à une nouvelle « lunchbox » qui permet d'emporter, des restaurants partenaires, des plats sains et respectueux de l'environnement. Cette boîte réutilisable est une bonne manière de réduire les déchets d'emballage !

L'Université Libre de Bruxelles agit pour l'environnement !

L'[ULB](#) s'est lancée dans de multiples projets afin de sensibiliser son personnel et ses étudiants à une meilleure gestion de l'environnement. En 2013, deux nouveaux projets ont vu le jour et ont connu un véritable succès : la mise en place d'un [marché « bon, local et de saison »](#), sur le campus Solboch, et l'installation de [fontaines à eau](#) directement reliées à l'eau de distribution sur les campus du Solboch et de la Plaine. Une bonne manière de notamment réduire les emballages.



Actu du projet URBACT*

L'Alimentation Durable à Lyon

En juin dernier, le réseau [URBACT](#) s'est réuni à Lyon. Ce fut l'occasion de visiter plusieurs points de ventes novateurs en matière d'alimentation durable, comme par exemple :

- [La Passerelle d'Eau de Robec](#) ; une épicerie sociale et solidaire où plus de 1000 membres viennent s'approvisionner en produits issus du don alimentaire ou de produits bio, du terroir et du commerce équitable.
- [La Super Halle d'Oullins](#), regroupe trois activités : un magasin de producteurs en vente directe, une épicerie de produits biologiques et un espace traiteur et restauration.
- [Uniferme](#) ; à une vingtaine de kilomètre de Lyon, 17 exploitants agricoles vendent collectivement une large gamme de leurs produits frais ou transformés. Le point de vente qui s'est développé depuis 1978 leur permet d'écouler 100% de leur production issue de l'agriculture paysanne (sans certification bio).

L'ensemble des échanges et visites de cette rencontre du réseau URBACT « Sustainable food in urban communities » sont présentés sur [le blog](#).

**Jusqu'en avril 2015, Bruxelles Environnement est chef de file d'un réseau d'échange de 10 villes européennes : 'Sustainable Food in Urban Communities' – dans le cadre du programme URBACT. Les échanges et les visites de terrains de ces partenaires visent à renforcer les dynamiques locales, en matière d'alimentation.*

Des nouvelles de l'Alliance

Récupération des invendus de produits frais par les restaurants sociaux : cycle de formations



Dans le cadre de l'[Alliance pour l'Emploi et l'Environnement](#), la [Fédération des Services Sociaux](#) (FdSS) et [Coduco](#) ont souhaité développer un cycle de formations sur la récupération des invendus de produits frais.

En effet, suite au projet pilote mené par CODUCO, en partenariat avec les Ateliers Groot Eiland sur [la récupération d'invendus frais dans les supermarchés](#), il est apparu nécessaire d'organiser des formations à destination des travailleurs, et des bénévoles des restaurants sociaux, afin de leur donner toutes les informations utiles pour récupérer des produits frais dans les grandes surfaces.

Ainsi, en 2014, un cycle de formations « Comment récupérer gratuitement des produits frais de qualité pour votre restaurant social ? » est organisé, et donné auprès de 7 structures désireuses de développer ce type de projet.

Par la suite, la FdSS et Coduco espèrent toucher d'autres partenaires, en organisant de nouvelles formations, et en mettant en place un helpdesk pour aider les restaurants sociaux.



Pour aller plus loin

Anti-gaspi (vidéo)

Le spot vidéo : [« Red Light Market »](#) invite tout un chacun à faire une liste de courses avant de se rendre au magasin. Faire une liste permet de savoir ce que l'on a vraiment besoin d'acheter, sans se laisser tenter par des achats superflus... Une bonne manière de lutter contre le gaspillage alimentaire !



Helpdesk « Cantines durables »

Comment mettre en place une cantine durable ? Par où commencer ? A quoi faut-il faire attention ? ... Le [Helpdesk « Cantines durables »](#) répond à toutes les questions et apporte de nombreux conseils pour se lancer dans un tel projet : helpdeskcantine@environnement.irisnet.be



Guide Epicerie Sociale

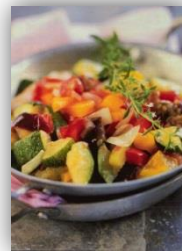
Depuis quelques années, des épiceries sociales se mettent en place à Bruxelles. A côté, des restaurants sociaux, des réseaux de distribution de colis alimentaires ..., ce type d'aide alimentaire connaît un vrai succès. Afin d'inciter la mise en place de projet similaire, la [Fédération des Services Sociaux](#) (FdSS) a édité [un guide](#) donnant les outils nécessaires pour créer une épicerie sociale.

Le [CPAS de Berchem Sainte Agathe](#) a tenté l'expérience et a inauguré sa propre épicerie sociale en 2013. Afin de partager ce projet, [un guide](#) a également été rédigé.



La recette de saison

L'été est là, le soleil est parmi nous... C'est le moment idéal pour déguster en famille ou avec vos amis une délicieuse [ratatouille](#) qui mettra des couleurs dans votre assiette !



Agenda

NOS FORMATIONS

- [Formations Cantines Durables](#) / public cible : professionnels des cantines
- [Formations compost, potager et nature en ville](#) / public cible : grand public

AOÛT 2014

- **30 et 31/08**, [La Fête de la tomate](#) mettra à l'honneur la Tomate, dans le but de faire découvrir ou redécouvrir les multiples variétés de celle-ci : rouge, jaune, orange, verte, ou encore ronde, allongée, en forme de poire... Au programme : stands d'informations, conférences, animations de culture de tomate, dégustations gratuites, visites guidées du potager didactique ...
Où ? A la Ferme Nos Pilifs ; 347, Trasserweg 1120 Bruxelles ; de 10h à 18h.

SEPTEMBRE 2014

- **19/09**, [Taste of Brussels](#), événement de promotion des filières de productions alimentaires urbaines innovantes (aquaponie, insectes, champignons sur marc de café, ...).
Où ? Village Partenaire, Rue Fernand Bernier 15, 1060 Bruxelles.
- **21/09**, [Bruxelles Champêtre](#), lors de la journée sans voiture, la Place des Palais adopte un décor champêtre. C'est l'occasion de découvrir une ambiance rurale avec des animaux de la ferme, des marchés bio, et des stands d'information et de sensibilisation sur les thèmes liés au développement durable et à l'alimentation.
Où ? Place des Palais, 1000 Bruxelles ; de 10h à 19h.

N'hésitez pas à faire connaître la newsletter autour de vous ! Diffusez-la ou invitez vos contacts à s'abonner.

Par ailleurs, toutes idées d'articles et/ou suggestions pour améliorer notre Newsletter sont les bienvenues.

Plus d'informations sur [l'Alimentation Durable](#), sur notre site internet !

[S'abonner à la newsletter](#)

Bruxelles Environnement – IBGE

Gulledelle 100 - 1200 Bruxelles ; 02/775.75.75

