

"L'alimentation durable à l'Université libre de Bruxelles : retour d'enquête de terrain et recommandations"



HALIN Claire
HOOGWYS Jocelyn
QASEM Maysan
SCHEIDEL Tom
YOUSEF ABDELLATIF MAHMOUD Ghadeer
ZHU Jiang

1. Introduction	3
2. Gouvernance	5
2.1. <i>Organisation du pouvoir à l'ULB</i>	6
2.2. <i>Qui gère l'alimentation sur le campus ?</i>	10
3. Autres projets s'inscrivant dans l'alimentation et la durabilité	12
4. Enquête	15
4.1. <i>Méthodologie</i>	15
4.1.1. Définition des objectifs	15
4.1.2. Elaboration et diffusion du questionnaire	15
4.2. <i>Résultats globaux de l'enquête</i>	16
4.2.1. Habitudes alimentaires des étudiant.e.s à l'ULB	16
4.2.2. Budget, communication et divers	20
4.3. <i>Analyse spécifique de l'enquête sous le prisme de différentes variables</i>	21
4.3.1. Analyse des profils selon différentes catégories de budget	21
4.3.2. Analyse des profils selon différentes catégories de lieu de vie	23
4.3.3. Analyse des profils selon différentes catégories d'âges	25
4.4. <i>Discussions sur les limites de l'enquête</i>	30
4.4.1. L'influence du Covid-19 sur le déroulement de l'enquête	30
4.4.2. Biais de subjectivité, biais d'interprétation des répondant.e.s	31
4.4.3. Biais de ségrégation	31
4.5. <i>Conclusions de l'enquête</i>	32
5. Les défis auxquels l'ULB fait face	36
6. Recommandations	38
Bibliographie :	39
Annexes:	41
• <u>Annexe A.1</u> : Interview avec 'Lucas' du BEA	41
• <u>Annexe A.2</u> : Interview avec 'Lucas' du BEA	42
• <u>Annexe B</u> : Interview avec l'USE	43
• <u>Annexe C</u> : interview avec Valérie Dumoulin (Gov)	46
• <u>Annexe D</u> : Interview avec Max Pierson (Turbean)	47
• <u>Annexe E</u> : Le Potager :	50
• <u>Annexe F</u> : Questions de l'enquête	52
• <u>Annexe G</u> : les commentaires des étudiants	56

1. Introduction

Une alimentation durable est une alimentation qui tient compte des besoins alimentaires mondiaux actuels sans compromettre la satisfaction des besoins des générations futures. En d'autres termes, l'alimentation est durable si elle est responsable sur un plan écologique, économique et social, de la production à la consommation¹.

Une alimentation socialement responsable est une alimentation respectueuse du consommateur et du producteur. Le consommateur doit avoir accès à une alimentation de qualité qui respecte ses traditions culturelles ou religieuses, à un prix abordable. Les conditions de production doivent également être acceptables et permettre aux producteurs de vivre dignement. Malheureusement, les agriculteurs rencontrent de nombreuses difficultés, surtout dans les pays du sud et de plus en plus dans nos régions également (institut fédéral pour le développement durable, guide de l'alimentation durable, 2015).

Sur le plan économique, on constate que la chaîne alimentaire est dominée par quelques acteurs puissants qui accaparent tous les profits et mettent sous pression les maillons plus faibles de la chaîne. Les agriculteurs ne perçoivent souvent qu'une fraction du prix payé par le consommateur. Ce montant ne couvre pas toujours les coûts de production. La grande majorité du milliard de personnes qui ont faim dans le monde est composée de paysans.^{2 3}

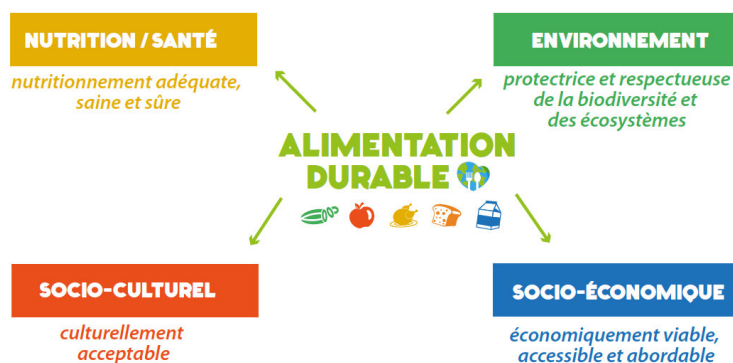


Image 1 <https://www.zediet.fr/articles/se-nourrir-vraiment-durable-c-est-possible/9745.html>

Au regard des enjeux environnementaux de l'alimentation qui se présentent dans les activités de production et de consommation, de même que dans les problématiques liées aux déchets et aux gaspillages alimentaires, des syndicats s'organisent afin de participer pleinement à la transition écologique.⁴

¹ https://www.developpementdurable.be/sites/default/files/document/files/gidsduurzamevoeding_fr.pdf

² <http://www.fao.org/sustainability/fr/>

³ <https://statbel.fgov.be/fr/themes/menages/budget-des-menages#figures>

⁴ Stevens, Rob. « Rôle et compétences du comité pour la prévention et la protection au travail, du conseil d'entreprise et de la délégation syndicale », 2016, 84

Le Réseau Intersyndical de Sensibilisation à l'Environnement (RISE)⁵ qui est une structure qui existe depuis une vingtaine d'années et qui est liée à la FGTB, à la CSC et soutenue financièrement par la région wallonne depuis 1996, se donne pour mission de⁶ :

- sensibiliser les travailleurs et leurs représentants à l'environnement ;
- stimuler la concertation sociale autour du thème de l'environnement dans les entreprises ;
- renforcer la capacité d'intervention des délégués sur les questions environnementales.

Ainsi, pour mener à bien ses actions, RISE met en place des projets divers, notamment : l'organisation de séminaires, l'élaboration de brochures, la participation à la concertation syndicale au niveau régional, des projets pilotes dans d'autres structures, un site internet qui permet de recueillir des informations sur le sujet, l'organisation de formations et autres projets de sensibilisation,...

RISE a également participé à l'élaboration d'un référentiel du système alimentaire durable pour la Région wallonne ainsi qu'à différents projets européens pour mieux impliquer les syndicats dans la lutte contre le changement climatique afin d'assurer une transition qui soit socialement juste. L'année 2021 est placée sous le thème de l'alimentation durable.^{7 8}

Dans le cadre du projet mené par RISE, le focus sera mis sur l'Université libre de Bruxelles (près de 27000 étudiants et près de 9000 membres du personnel ULB et Hôpital Erasme)*

L'objectif est d'analyser la manière dont le pouvoir décisionnel est organisé et d'identifier les espaces où l'avis des étudiant.e.s est pris en compte. En premier lieu, nous présenterons la gestion générale et ensuite nous préciserons comment la gouvernance s'organise en matière d'alimentation et de durabilité sur le campus. Une enquête auprès d'un échantillon représentatif d'étudiant.e.s sera analysé afin de mesurer leur ressenti en termes de restauration universitaire et de transition vers une alimentation plus durable sur le campus.

Enfin, nous tenterons d'établir une liste non exhaustive de stratégies à adopter afin de construire un système alimentaire plus respectueux de l'environnement, plus juste et plus social.

⁵ <http://www.rise.be/outils-d-actions/impliquer-les-syndicats-dans-la-lutte-contre-le-changement-climatique.htm>.

⁶ <http://www.fgtb-wallonne.be/sur-terrain/environnement-mobilite>.

⁷ <http://developpementdurable.wallonie.be/alimentation>

⁸ <https://www2.ulb.ac.be/facs/fsm/docs/FSM.pdf>

* Avec ses 12 facultés, l'ULB couvre toutes les disciplines en associant très étroitement enseignement et recherche. Elle organise près de 40 programmes de Bachelier (BA - 1er cycle) et plus de 150 Masters (MA -2e cycle), et participe à 20 écoles doctorales où près de 1900

2. Gouvernance

La gouvernance correspond à la manière dont le pouvoir est exercé. Elle peut revêtir des caractéristiques très diverses en fonction du contexte dans lequel elle est exercée : entreprises, administrations publiques, groupes sociaux,... et ses définitions sont donc multiples.⁹

Dans les entreprises, elle peut se définir comme “le système par lequel les sociétés sont dirigées et contrôlées” . Ce qui reprend donc autant la gestion interne de l’entreprise que ses relations avec les parties prenantes.

Selon le Code belge de gouvernance d’entreprise¹⁰, elle recouvre un ensemble de règles et de comportements qui façonneront le leadership, l’esprit d’entreprise et les performances de cette dernière. La gouvernance d’entreprise vise donc une répartition des compétences et des responsabilités qui permettra d’améliorer : l’efficacité, la qualité, la transparence, la diffusion de l’information, les relations entre les parties prenantes, un traitement équitable entre les actionnaires et un renforcement de la confiance des investisseurs.

Dans l’exercice de la gouvernance, la concertation sociale occupe donc une place de choix. Cette dernière permet un dialogue entre les instances patronales et les représentants syndicaux afin de donner la possibilité aux représentants de la population de participer aux débats et aux décisions qui les incombent.¹¹

A l’instar de RISE dans le monde des entreprises, nous avons voulu analyser de plus près la gouvernance à l’Université Libre de Bruxelles. Il s’agira de faire le point sur la place qu’à la concertation sociale dans notre université et des possibilités pour les étudiant.e.s de participer aux décisions en terme d’alimentation durable. Nous essaierons également de comprendre comment leur capacité d’intervention peut être renforcée.

⁹ Pitseys, John. « Le concept de gouvernance ». *Revue interdisciplinaire d’études juridiques* 65, n° 2 (2010): 207.

¹⁰ <https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/developper-et-gerer-une/responsabilite-societale-de/la-gouvernance-dentreprise>

¹¹ <https://emploi.belgique.be/fr/themes/concertation-sociale>.

2.1 Organisation du pouvoir à l'ULB

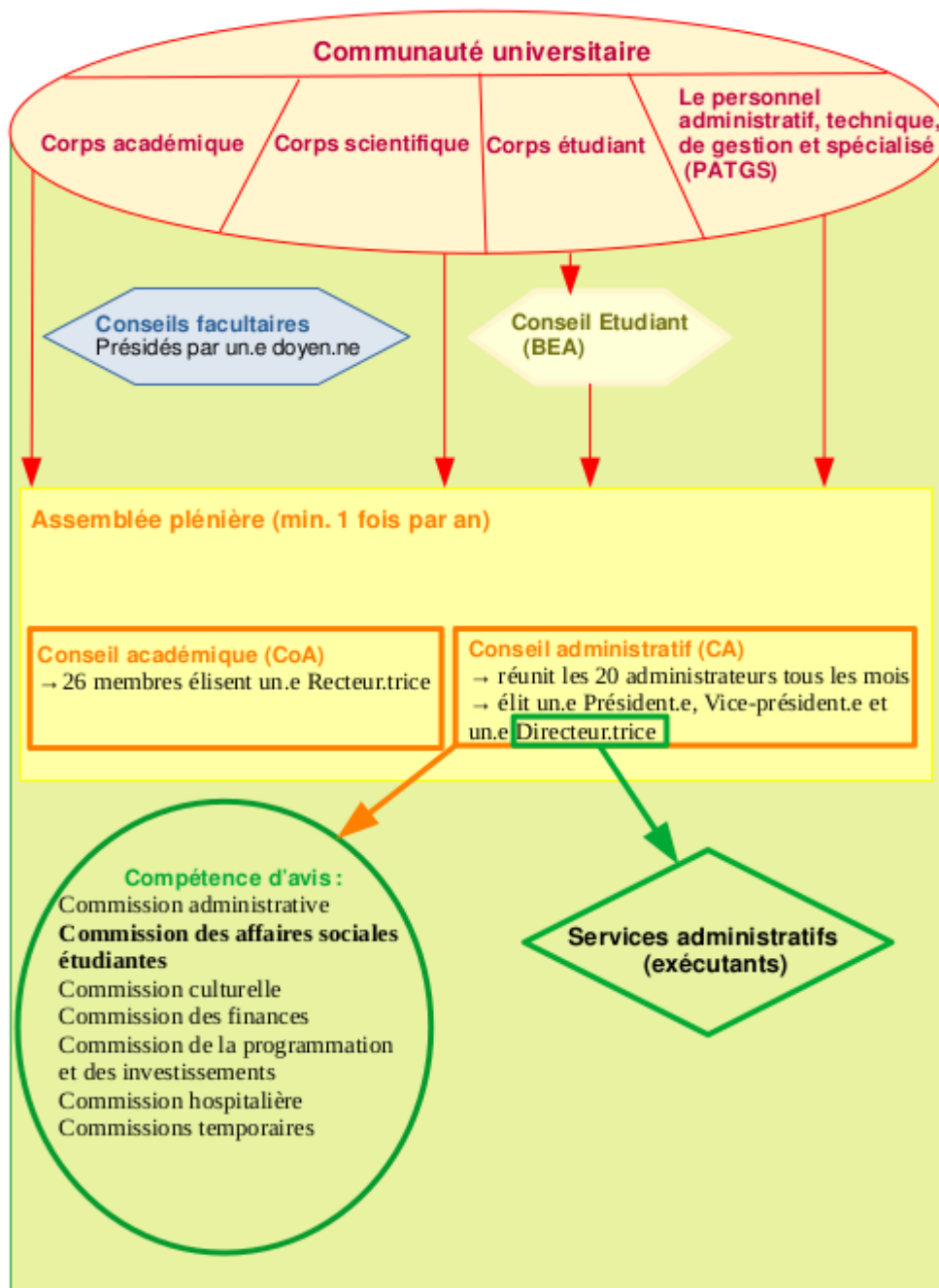


Figure 1: Organigramme représentant la gouvernance à l'ULB et ses différents acteurs.

Au niveau de l'ULB, la gouvernance¹²¹³ réformée en 2013^{*14} se veut participative. Les composantes à prendre en compte sont multiples : étudiant.e.s, enseignant.e.s, chercheur.euse.s, personnel administratif, technique, de gestion et spécialisé.



Assemblée plénière

L'instance où se réunissent une fois par an les représentant.e.s de ces quatre corps est l'Assemblée plénière. Les corps académique et scientifique élisent respectivement sept et cinq membres qui siégeront à cette assemblée. Les étudiant.e.s y sont représenté.e.s par dix membres désignés au sein du Conseil étudiant (BEA). Le personnel administratif, technique, de gestion et spécialisé (PATGS) élit également 5 membres en son sein qui siégeront à l'Assemblée plénière. Cette assemblée est également composée du/de la Recteur.trice, le/la Pro-Recteur.trice, des doyen.ne.s et du/de la Président.e qui préside l'assemblée, de cinq membres cooptés du Conseil d'administration (CA).

¹² <https://www.ulb.be/fr/documents-officiels/statuts-organiques>.

¹³ <https://www.ulb.be/fr/gouvernance/gouvernance-de-l-universite>

* *Les nouveaux statuts votés ont scindé le CA en deux (CA et CoA). Cette réforme fut fortement contestée par les étudiant.e.s et les représentant.e.s du personnel qui y ont vu un retour sur les acquis de Mai 68. Pour plus d'info, lire C. Crespo "Exit mai 68."*

¹⁴ <https://www.revuepolitique.be/exit-mai-68-sarko-la-reve-lulb-la-fait/>.

Conseil d'administration

L'assemblée a pour compétence l'approbation des rapports d'activités annuels et les plans stratégiques de l'Université. Elle peut également faire office d'instance de débat et de conciliation. En outre, elle désigne en son sein une partie des membres du CA : 4 membres du corps académique, 2 du corps scientifique, 4 du corps étudiant et du 3 PATGS. Les autres personnes membres du CA sont le/la Recteur.trice ainsi que cinq autres membres désignés parmi le corps académique et parmi des personnes représentatives de la vie sociale, politique, économique et culturelle du pays.

Le CA est présidé par le/la Président.e élu.e pour 4 ans parmi des personnes extérieures à la communauté universitaire ou du moins employées à moins d'un tiers temps par l'Université. Le rôle du CA est multiple. Il est entre autres chargé de la gestion générale de l'institution, de ses finances, de son patrimoine et de ses infrastructures. Il fixe le budget et les comptes annuels. Il désigne également le/la directeur.trice qui dirige les différents départements administratifs de l'Université. Il.elle n'a pas de pouvoir délibératif mais exécute les décisions prises par le CA. Le CA peut également constituer des commissions permanentes ou ponctuelles qui le conseillent sur divers dossiers ou émettent des propositions de décision en ne jouissant toutefois que d'une compétence d'avis.

Conseil académique

L'autre organe central à la gestion de l'ULB est le Conseil académique (CoA) composé de 26 membres et présidé par le/la Recteur.trice. Il est chargé de définir et d'exécuter tout ce qui relève des domaines de la recherche, de l'enseignement, de la formation continue, des relations internationales et de la politique académique. Il y siègent, outre le/la Recteur.trice et le/la Pro-recteur .trice, les différent.e.s doyen.ne.s ainsi que des membres désignés par l'Assemblée plénière provenant des représentations des quatre corps universitaires. Le CoA a également la possibilité de se doter de commissions permanentes ou temporaires à compétence d'avis.

Les Commissions dépendent toutes du CA et du CoA, mais leur organisation leur est propre. Leur rôle est de préparer et de proposer des dossiers aux CA et CoA, selon leur champ d'application : culture, affaires sociales, administration,...

En dehors de cette structure du pouvoir centralisé par le CA, le CoA et l'Assemblée plénière, il existe des organes de concertation tels qu'on le retrouve dans une entreprise privée : le Conseil d'entreprise, le Comité pour la prévention et la protection au travail (CPPT) et une Délégation syndicale.

Au niveau de l'administration générale, il existe plusieurs services sur lesquels l'ULB s'appuie afin de mener à bien sa gestion. Ces services sont attachés au/à la Directeur.trice et exécutent les tâches qui leur sont assignées.

Le BEA (Bureau des Etudiant.es Administrateurs.trices) est le Conseil Étudiant élu tous les deux ans qui a pour but de représenter les étudiant.e.s aux CA et CoA et dans leurs différentes commissions, définies par décret communautaire.¹⁵ En plus de son rôle de représentation, le BEA propose un Service Juridique qui a pour but d'aider les étudiant.e.s dans toute difficulté de procédure qui soit.

Conseil étudiant

¹⁵ <https://bea.ulb.ac.be>

2.2. Qui gère l'alimentation sur le campus ?

Au travers du BEA, les étudiant.e.s ont principalement deux organes où leur représentation a un poids significatif : la Commission des affaires sociales étudiantes (CASE) et la Commission culturelle (CoCu). En effet, ils siègent à 50 % des effectifs dans ces commissions qui conseillent le CA.

La Commission qui nous intéresse particulièrement est la CASE. Cette commission gère différents services de l'ULB, notamment :

- les aides sociales,
- les résidences,
- les logements (avec partenaires),
- l'alimentation via la restauration
- gestion des subsides alloués à des projets étudiants
- ...

L'alimentation est de la compétence du CA mais la gestion du secteur restaurant est déléguée à la CASE. Il est très rare que le CA aille contre un avis émis par la CASE.

La restauration à l'ULB s'organise avec des partenaires privés qui louent des emplacements selon des conditions définies par leurs contrats. Une fois un contrat signé avec un restaurateur, il est très difficile de changer les termes de celui-ci. C'est notamment une des raisons pour laquelle les étudiant.e.s n'ont que peu de pouvoir de changement dans la restauration sur le campus.

Pour déterminer qui seront les partenaires externes qui pourront s'établir sur le campus, un appel d'offres est lancé par l'ULB. Dans cet appel, l'institution fixe certains critères (prix, qualité de produits, offre,...) dans un cahier des charges qui doit être respecté par l'exploitant privé. Aujourd'hui, en terme de restauration sur le campus principal de l'ULB (Solbosch), les étudiant.e.s ont le choix entre :

- un comptoir indépendant de sandwiches et de cafés (le KafKaf)
- un autre comptoir (du même exploitant que le KafKaf) de cornets de pâtes et de riz ainsi que des pizza
- un comptoir d'initiative étudiante de plats chauds durables (Turbean)
- Une sandwicherie Sodexo
- une cantine Sodexo avec un bar à salade, de la soupe et quelques desserts
- une cantine Sodexo avec des plats chauds divers

Le tout, à prix variables (de 2,50€ pour un sandwich à 5€ pour un plat chaud) et sans grande communication sur la provenance des produits et leur qualité.

Il y a deux ans, une série de baux commerciaux venaient à échéance, dont celui de Sodexo. La CASE en a profité pour créer un groupe de travail avec la même représentation qu'en son sein afin de discuter des divers objectifs de durabilité qu'ils voulaient atteindre :

- la santé
- la qualité des produits
- le coût minimum

De ce groupe de travail et avec l'aide d'un consultant extérieur, l'université a lancé un nouvel appel d'offres sur le marché public avec cette fois-ci une liste de critères durables. (*voir les interviews en annexes A.1, A.2 et C*)

Parmi ces critères, l'objectif d'obtenir le label Good Food (une fourchette au début, puis deux) devait pouvoir être atteint.

Le label Good Food est coordonné par Bruxelles Environnement et veut permettre aux citoyen.nes de distinguer les restaurants durables de leur ville. Par "durable" il signifie :

- la consommation de produits locaux et de saison
- l'alternative aux protéines animales
- des aliments produits dans le respect de l'environnement
- la réduction du gaspillage alimentaire

Une fois le label atteint, les restaurants obtiennent 1, 2 ou 3 fourchettes en fonction de leur exigence face à ces critères. La labellisation est à renouveler tous les 3 ans.¹⁶

Suite à l'appel d'offres, peu de répondants se sont manifestés et c'est finalement Sodexo qui a été à nouveau privilégié avec comme condition de respecter strictement le cahier des charges. En termes de politique alimentaire, l'ULB essaie d'avoir 2 fourchettes pour ses restaurants universitaires en 2021, avec un objectif à long terme d'avoir 3 fourchettes en 2030.¹⁷

¹⁶ <https://goodfood.brussels/fr/contributions/label-good-food-resto>

¹⁷ <https://www.ulb.be/fr/vie-sur-les-campus/alimentation-commerces-et-marches>

3. Autres projets s'inscrivant dans l'alimentation et la durabilité

Le SGO (Student Green Office)¹⁸ est “un incubateur de projets par et pour les étudiant.e.s”. Il est composé de 5 étudiant.e.s, engagé.e.s par l'ULB pour un mandat d'un an à raison de 8 à 12h de travail/semaine. Durant leur mandat, il leur est demandé d'imaginer, de proposer et de mener à bien des projets environnementaux de leur choix autour d'un thème choisi. Cette année par exemple, le thème est “la perte de la biodiversité”. Ils ont carte blanche sur l'élaboration de leurs projets mais pour les mettre en pratique, les étudiant.e.s engagés doivent soumettre un rapport au Service Mobilité et Environnement, qui les valide ou non.

Nous avons pu interviewer **Antoine Paucar**, *Coordinateur du SGO*, qui nous a fait part de leur organisation mais aussi de ses impressions :

“De manière générale, l'organisation n'est pas tellement top-down dans les projets environnementaux, c'est plutôt transversal. Tout le monde coopère bien que chacun ait ses propres projets”.

Il nous dit que pour les projets de plus grandes envergures qui sont commandés par l'ULB, ce n'est pas le SGO qui agit, mais le Service Mobilité et Environnement.

Le SGO c'est vraiment “par et pour les étudiant.e.s”.

A la question de la réponse des étudiant.e.s à leurs projets, Antoine nous répond : *“la mobilisation étudiante est toujours difficile, activer la communauté étudiante ça n'est vraiment pas évident. Surtout que nous manquons de temps, 1 an c'est long et court à la fois”.*

Agricovert¹⁹: coopérative agricole écologique qui rassemble différents producteurs et qui veut créer des espaces de consommation responsables et justes. Cette coopérative prend la forme d'un marché ouvert qui se tient une fois par semaine à l'ULB. A ce marché, différents produits peuvent être achetés : fruits et légumes, pain, céréales, douceurs.

Happy hours market²⁰: réseau de distribution des invendus des supermarchés de proximité, Happy hours market veut lutter contre le gaspillage alimentaire et les injustices sociales. Pour cela, il propose des produits de toutes sortes qui risquent d'être jetés (car la date limite de consommation arrive à échéance) à tout petits prix. L'ULB abrite l'un de leur point retrait.

¹⁸ <https://www.ulb.be/fr/communaute/student-green-office>

¹⁹ <https://www.agricouvert.be>

²⁰ <https://www.happyhours.be>



Image 2: <https://www.lalibre.be/economie/entreprises-startup/la-start-up-happy-hours-market-leve-plus-de-100-000-euros-contre-le-gaspillage-alimentaire-5e314ed2f20d5a6521f45a6b>

Frigo partagé : également lieu de récupération des invendus, le frigo partagé propose lui des paniers entièrement gratuits à l'attention des étudiant.e.s dans le besoin. On peut y trouver des fruits et légumes, de la viande, des produits laitiers et d'autres choses. Les invendus récoltés sont répartis équitablement pour satisfaire un maximum d'étudiant.e.s

Le potager : Créé en 2015, le potager est un endroit convivial qui mêle culture de la terre et détente, dans l'idée de créer des liens entre les riverains et les étudiant.e.s. Ils y font de la culture sans intrants chimiques et expérimentent différentes techniques. Leurs activités principales sont centrées autour du partage du savoir, d'une convivialité paysanne et de la promotion de la biodiversité. Actuellement, ils ont pour objectif d'acheter des arbres fruitiers pour les planter sur le site du potager mais également sur l'ensemble du campus.(cfr interview de Lucien Créteur en annexe).

Les éco-responsables de l'ACE : l'Association des Cercles Étudiants est composée de plusieurs étudiant.e.s élus par les membres des cercles étudiants, chaque année, lors de l'AG élection. Elle chapeaute l'organisation des événements des cercles, que ceux-ci soient culturels, politiques, sportifs, caritatifs, folkloriques ou de sensibilisation. L'ACE organise régulièrement des événements qui ont pour but de promouvoir l'environnement et le développement responsable. Pour ce faire, elle dispose des "délégué.e.s éco-responsables" des 33 cercles qui la compose.

As bean : En plus de toutes ces initiatives qui se développent sur le campus, l'une retient particulièrement notre attention. Inspirante et audacieuse, la Turbean est l'équipe qui a mis en place As bean, une ASBL lancée par 3 bioingénieurs de l'ULB, pour changer le système alimentaire.

Lorsque nous avons rencontré l'un des trois fondateurs, il nous a expliqué les raisons du lancement de leur projet : *“Pendant nos études en bioingénieurs à l'ULB, nous nous sommes rendu compte de l'énorme impact de l'alimentation sur l'environnement. Nous avons essayé de comprendre pourquoi les gens, entre autres les étudiant.e.s, tendent à s'orienter de plus en plus vers des produits alimentaires industriels (...). Est-ce qu'il y a des freins auxquels les étudiant.e.s font face pour améliorer leur alimentation?”*

Les freins qu'ils ont relevés concernant les étudiant.e.s sont les suivants : le manque d'offre alternative aux offres de types industrielles et le manque de connaissance des étudiant.e.s au niveau pratique (cuisiner) mais aussi théorique.

C'est en voulant apporter une réponse à ces deux problèmes, que la Turbean s'est créée.

Leur objectif est de :

- faciliter la transition alimentaire des étudiant.e.s en leur proposant une offre alternative à celle présente sur le campus. Ils proposent ainsi chaque midi des repas écologiques à prix abordable (5€).
- les informer sur les enjeux liés à l'alimentation en mettant à disposition des outils pratiques et en fédérant une communauté engagée entre les étudiant.e.s et différentes associations. Cela s'illustre par exemple grâce à leur BD de vulgarisation scientifique, leurs ateliers-débats ou leur propositions de recettes.

As bean a malheureusement connu des débuts difficiles, car la pandémie les a obligés à fermer leurs portes 3 semaines seulement après ouverture, mais les résultats de vente étaient déjà au rendez-vous. De plus, après leur dernière réunion avec la CASE, l'ULB a proposé une participation financière pour chaque plat vendu afin de réduire le prix de ceux-ci pour les étudiant.e.s.

Cet exemple est particulièrement inspirant car il nous montre qu'il est possible que les étudiant.e.s reprennent plus en main les rênes de leur alimentation. Il faut “juste” du temps, de la patience et de l'imagination.

Mais si l'ULB se distinguait des autres universités en proposant une offre alimentaire 100% durable, par et pour les étudiant.e.s?

4. Enquête

4.1 Méthodologie

4.1.1. Définition des objectifs

Les objectifs généraux de l'enquête consistent à analyser auprès d'un échantillon représentatif, les habitudes alimentaires des étudiant.e.s ainsi que de connaître leur avis sur la manière dont la restauration collective est organisée à l'ULB. Pour atteindre ces objectifs, l'élaboration de l'enquête se pose sur les différents piliers que sont :

- Informations de base et profil des étudiant.e.s
- Habitudes alimentaires à l'ULB et régime alimentaire des étudiant.e.s
- Avis et intérêt des étudiant.e.s pour l'alimentation durable ainsi que son organisation à l'ULB

La première partie de l'analyse des résultats présente les grandes tendances et moyennes du profil des répondant.e.s, de leur habitude et régime alimentaire à l'ULB, ainsi que de leur connaissance et avis sur l'organisation de l'alimentation durable à l'ULB. La deuxième partie analyse plus spécifiquement les différents profils d'étudiants. La question à laquelle nous tentons de répondre est la suivante : l'âge, le lieu de vie et le budget alimentaire des étudiants ont-ils un impact sur le choix des repas à l'université ou sur la sensibilisation à une alimentation durable ?

4.1.2. Elaboration et diffusion du questionnaire

L'enquête a pris la forme d'un questionnaire, élaboré à travers l'outil Google Forms et qui a été complété de manière anonyme. En raison de la pandémie, le questionnaire a principalement été diffusé en ligne via les réseaux sociaux, en évitant ainsi tout contact physique avec d'autres étudiant.e.s. Nous avons essayé de joindre le plus d'étudiant.e.s possibles en répartissant entre nous les différentes facultés de l'ULB, et chaque membre du groupe était responsable de la diffusion de l'enquête sur certains canaux d'entraide d'étudiant.e.s. Le questionnaire était disponible du 29 novembre 2020 au 1er février 2021.

4.2. Résultats globaux de l'enquête

Au total, 815 personnes ont répondu au questionnaire en ligne. Même si l'enquête a été diffusé sur l'ensemble des canaux d'entraide des étudiants, les facultés sont représentées de manière inégale : l'avis des étudiants en philosophie et sciences sociales (29%), en lettres, communication et traduction (17,3%), en sciences (16%) et en droit et criminologie (13,2%) sont surreprésentés dans les résultats. De plus, la majorité des répondants, à savoir 78,4%, ont entre 19 et 24 ans, représentant en bonne partie les étudiants en premier et deuxième cycle de la formation universitaire.

4.2.1. Habitudes alimentaires des étudiants à l'ULB

Un des objectifs de l'enquête consiste à identifier les habitudes alimentaires des étudiant.e.s, ainsi qu'à mesurer leur satisfaction quant à la restauration collective à l'ULB. Les résultats du contentement des étudiant.e.s sont présentés à l'aide du graphique suivant:

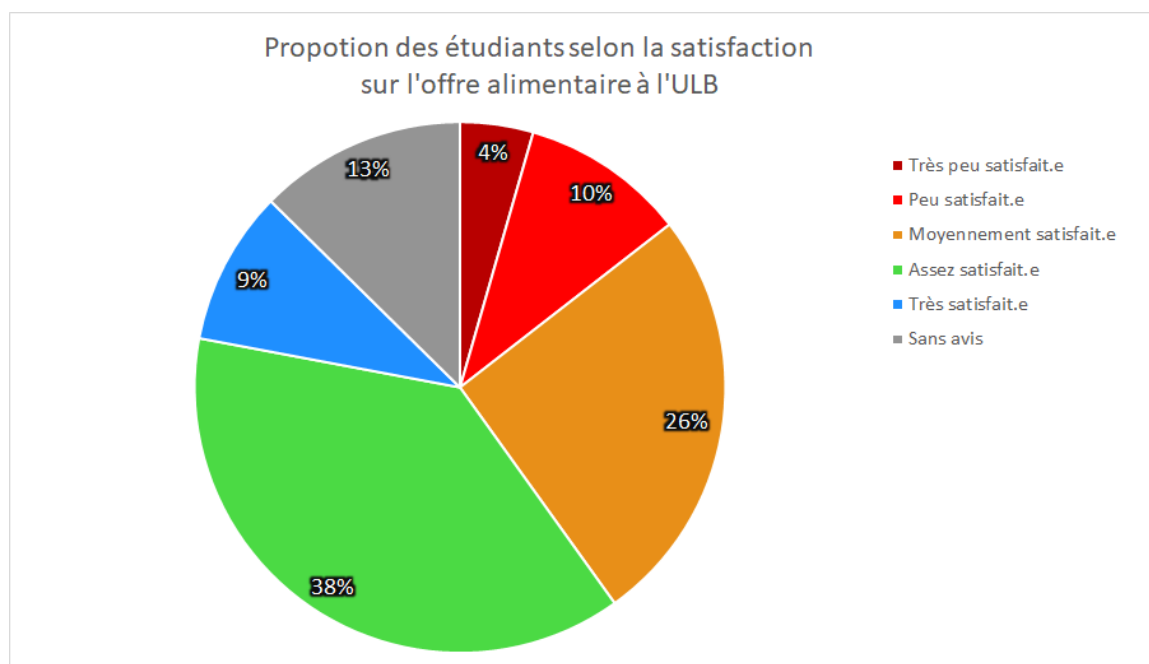


Figure 2: Répartition des étudiants selon leur satisfaction de l'offre alimentaire à l'ULB (échelle de notation: Très peu satisfait, Peu satisfait, Moyennement satisfait, Assez satisfait, Très satisfait)

De manière générale, les étudiants sont moyennement à assez satisfaits de l'offre alimentaire. Quels sont donc les critères les plus importants selon lesquels une bonne restauration collective, inscrite dans une vision d'alimentation durable, doit être organisée ?



Figure 3: Critères importants en alimentation relevant de l'enquête

En tant qu'étudiant, le prix des repas reste le critère le plus important lors du choix de manger sur le campus ou non. Ensuite, beaucoup d'importance est attribuée à l'intégralité

« En tant qu'étudiant.es, le prix est plus important que la qualité malheureusement. »
 « De par mon vécu et mes engagements, je sais que opposer l'alimentation durable, ou plutôt écologiquement juste, au prix n'est pas correct. »
 « Je trouve secondaire la question de l'alimentation durable par rapport au prix. Je finance moi-même mes études et je ne roule pas sur l'or, ces considérations ne sont pas à la portée de toutes les bourses »
 « La qualité des produits ne peut se faire au détriment du prix, sinon quoi elle devient une mesure antisociale. »

Figure 4: le prix, un facteur important dans l'alimentation

nutritionnelle des repas tout comme les aspects de durabilité des aliments. En dernier lieu viennent les critères d'offre de repas chauds respectivement légers, qui occupent une place moins importante selon les étudiants. A la question : "Aimeriez-vous que l'ensemble des repas proposés à l'ULB soient d'office issus de l'alimentation durable, même si cela pourrait

engendrer une hausse du prix final ?" la moitié ont répondu oui, mais comme on peut le voir dans les commentaires libres, cette question en particulier a suscité un désaccord marqué.

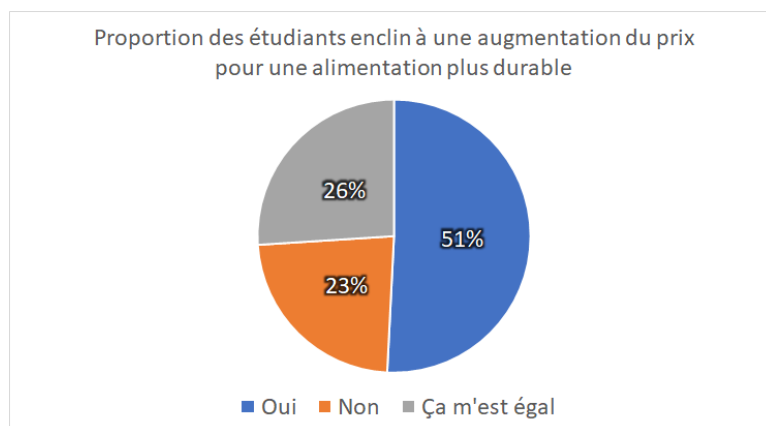


Figure 5: Répartition des étudiants selon leur accord pour des aliments provenant de l'agriculture durable au détriment du prix

Le saviez-vous ? Plus de végétarien.ne.s à l'ULB que dans la moyenne bruxelloise !

En effet, l'ASBL « EVA », qui sensibilise la population à diminuer la consommation de viande, a mené une étude sur les habitudes alimentaires des Belges en collaboration avec « Bruxelles Environnement » et le label « Good Food » en 2017. Dans cette enquête, on indique que le nombre de végétalien.ne.s s'élève à 4% et celui des végétarien.ne.s à 8%. Dans notre enquête, au moins 11,7% des étudiant.e.s sont végétarien.ne.s, auxquels s'ajoutent 2,7% de végétalien.ne.s. En tout, il existe donc au moins 14,4% d'étudiant.e.s de l'ULB qui ne mangent pas de viande, contre une proportion de 12% de non-consommateurs de viande à Bruxelles. Cette affirmation se laisse vérifier statistiquement : On peut dire avec un niveau de confiance de 95% que la proportion de non-consommateurs de viande est plus élevée à l'ULB que dans la moyenne de la population bruxelloise (< 34 ans). De plus, près de 20% des étudiant.e.s dans notre enquête ont indiqué qu'ils sont plutôt flexitarien.ne.s, mangeant de la viande une fois ou moins dans une semaine. Il reste dans notre échantillon de l'ULB, un pourcentage de 63,6% d'omnivores contre 73% à Bruxelles. On peut ainsi confirmer la tendance de baisse de consommation de viande : les jeunes universitaires consomment moins de viande que le reste de la population.

Figure 6 : Encadré sur la situation de régime alimentaire à l'ULB. Source : étude d'EVA (2017) sur le nombre de végétariens à Bruxelles²¹

Ayant pu observer une proportion assez élevée de végétariens, le tableau suivant présente le contentement de l'offre des repas selon différents régimes alimentaires.

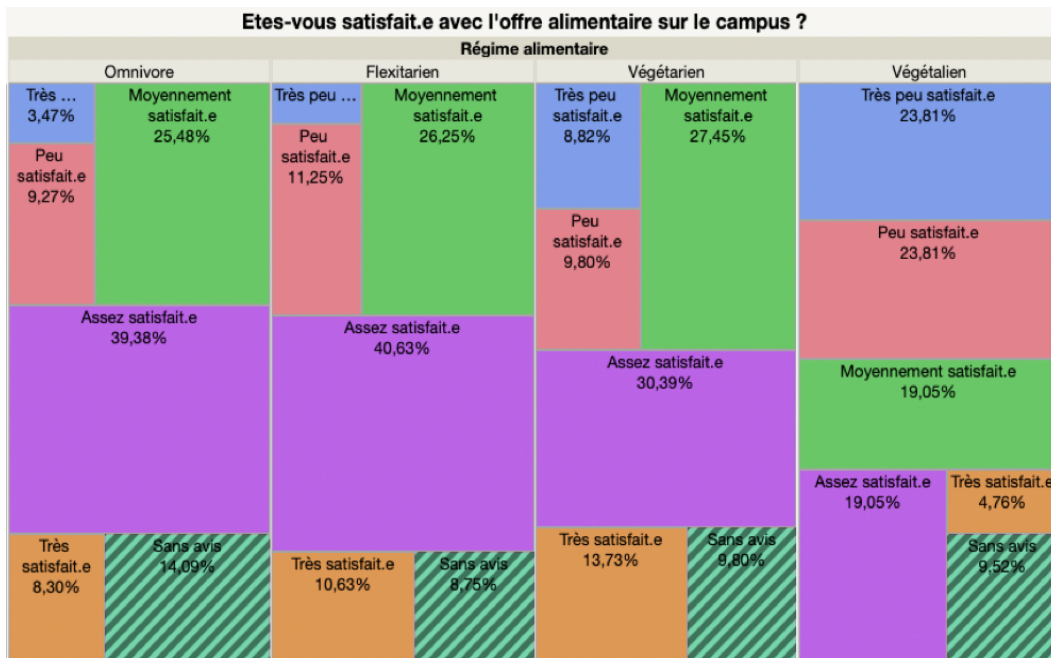


Figure 7: Satisfaction de l'offre alimentaire selon le régime alimentaire des étudiants (échelle de notation: Très peu satisfait, Peu satisfait, Moyennement satisfait, Assez satisfait, Très satisfait)

²¹ <https://www.evavzw.be/fr/nouvelles/en-2017-pres-de-la-moitie-des-belges-ont-diminue-leur-consommation-de-viande>

Si on regroupe la satisfaction des repas à l'ULB selon différents régimes alimentaires, on observe que les végétalien.ne.s sont en grandes parties peu satisfait.e.s par les offres de repas à l'ULB. Quant aux végétarien.ne.s, cette tendance est aussi observé, mais de manière moins forte : Tandis qu'environ 18% ont indiqué être peu ou très peu satisfait des repas à l'ULB, une proportion élevée de 13,73% ont quand-même indiqué être très content avec l'offre alimentaire. Ceci s'illustre dans plusieurs commentaires libres :

« Il y a, de ce que je me rappelle, très peu de choix pour les végétarien.ne.s\véga ns. »

« Une action intéressante de l'ULB serait d'essayer de conscientiser activement ses étudiant.e.s par l'information sur les impacts de la consommation de nourriture et de viande ... fournir des recettes végétariennes de qualités, nutritives et gustatives. Ces actions de sensibilisation doivent être promues activement via des conférences »

« Je pense qu'il faudrait s'assurer qu'au moins la viande provienne d'élevages où le bien-être animal est respecté, car c'est le minimum que l'on peut faire concernant l'animal. »

« Plat végétalien au Solbosch, mais sur le campus Erasme ? Il y a un plat végé proposé mais peu de renouvellement...»

« L'ajout d'un plat végétarien chez Sodexo n'a pas vraiment d'impact, et je ne considère aucunement ça comme un grand pas vers une alimentation durable à l'ULB. Bien sûr, pousser les étudiants à manger moins de viande est une excellente chose, mais pas de cette manière. Connaissant la qualité des légumes chez Sodexo, c'est-à-dire sans goût ou des sortes de steaks végétariens infectes, je ne pense pas que cela apporte réellement une alternative ou une envie de changement. »

« A la cafeteria, la seule option végane, ce sont les petits sandwiches mais cela ne permet pas d'avoir un repas complet et satisfaisant aux étudiants qui essaient de faire un geste pour la planète. »

4.2.2. Budget, communication et divers

Les données suivantes montrent les autres répartitions des étudiants selon différents critères ou questionnements tel que le budget, l'intérêt géographique des aliments ou encore la suffisance des informations communiquées par l'ULB.

- **Budget :**

Le budget est un facteur contraignant pour les étudiant.e.s. La plupart de ceux-ci consacrent moins de 60€ par semaine à la nourriture : plus d'un quart (26,5%) indiquent avoir un budget en dessous de 30€ et 44,4% indiquent avoir un budget entre 30 et 60€. Un autre quart dispose d'un budget entre 60 et 120€, tandis que seulement 4,4% consacrent un budget supérieur à 120€ à leur alimentation.

- **Types de repas préférés**

Les repas les plus populaires sont la vente de sandwiches (les repas les moins coûteux), suivis par les cornets de pâtes ou de riz. Ensuite viennent des repas chauds à la cantine et des repas légers, à savoir des soupes et des salades.

- **Combien de fois les étudiant.e.s mangent-ils à l'ULB à midi ?**

En moyenne, un.e étudiant.e mange 1,36 fois par semaine sur un campus de l'ULB à midi. En fait, 40% des étudiant.e.s indiquent ne jamais manger sur le campus, parce qu'ils n'y sont pas souvent (62,9%). S'y ajoutent d'autres facteurs : trop de monde, un prix trop élevé, un choix limité ou encore une qualité insuffisante des repas, avec une proportion répartie d'environ 20% pour chaque facteur.

- **Apport d'un contenant réutilisable**

Comme les repas à emporter à l'ULB sont responsables d'une partie non-négligeable des déchets liés à l'alimentation, il devient de plus en plus important de sensibiliser les étudiant.e.s à emmener leur propre contenant à l'université. Dans notre enquête, 8,1% des étudiant.e.s qui mangent régulièrement sur les campus à midi ont indiqué apporter un contenant réutilisable, tandis que 35,5% le font parfois mais seulement s'ils y pensent. Plus de la moitié n'en apporte jamais, pour la simple raison qu'ils n'y pensent pas ou parce que les contenants sont trop encombrants.

- **Origine géographique des aliments et durabilité de leur production**

Plus de 66% des étudiant.e.s sont intéressé.e.s par l'origine géographique et la durabilité de production de leur repas. Ils aimeraient donc savoir ce qu'ils mangent et si cela provient d'une alimentation durable ou non.

- **Informations concernant les repas à l'ULB**

Concernant les informations sur les repas à l'ULB, 55% des étudiant.e.s trouvent qu'il y a un manque d'informations (provenance, type d'agriculture ou de production).

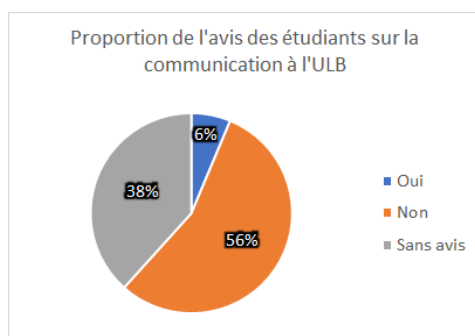


Figure 8: Répartition des étudiant.e.s selon leur avis concernant la suffisance des informations données sur les repas à l'université (provenance, type d'agriculture ou de production).

4.3. Analyse spécifique de l'enquête sous le prisme de différentes variables

Après avoir présenté les résultats et les tendances générales, il s'avère intéressant d'analyser de manière plus détaillée certaines corrélations qui ont pu se dégager dans l'enquête. L'analyse suivante s'appuie sur trois axes principaux selon lesquels nous regroupons les étudiants :

1. Leur budget
2. Leur âge
3. Leur lieu de vie.

Pour chaque variable, nous formulons des hypothèses à partir desquelles nous espérons créer certains profils.

4.3.1. Analyse de profils selon différentes catégories de budget

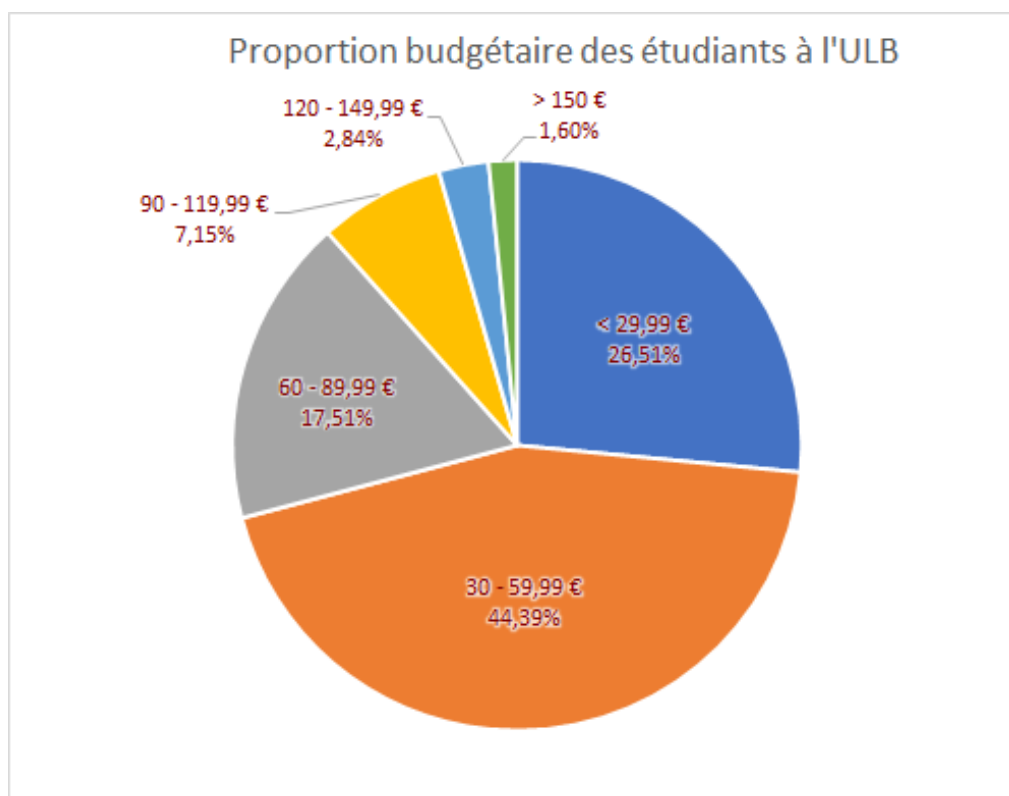


Figure 9: Répartition des étudiants selon leur budget à l'alimentation

Comme on a constaté précédemment, le prix joue un rôle limitant dans le choix de manger dans les restaurations de l'ULB ou non. En effet, environ 70% des étudiant.e.s disposent d'un budget par semaine inférieur à 60€, tandis que 17,5% indiquent avoir un budget entre 60 et 90€. Seule une petite proportion d'étudiant.e.s dispose d'un budget supérieur à 90€.

Dès lors, afin d'identifier en quoi le budget impose une contrainte pour les étudiant.e.s, nous partons de l'hypothèse suivante :

(1) Les étudiant.e.s qui allouent moins de budget à leur alimentation sont moins satisfaits de l'offre alimentaire à l'ULB et par conséquent y mangent moins souvent à midi.

A l'aide des graphiques suivants, nous essayons d'illustrer en quoi cette hypothèse peut être soutenue.

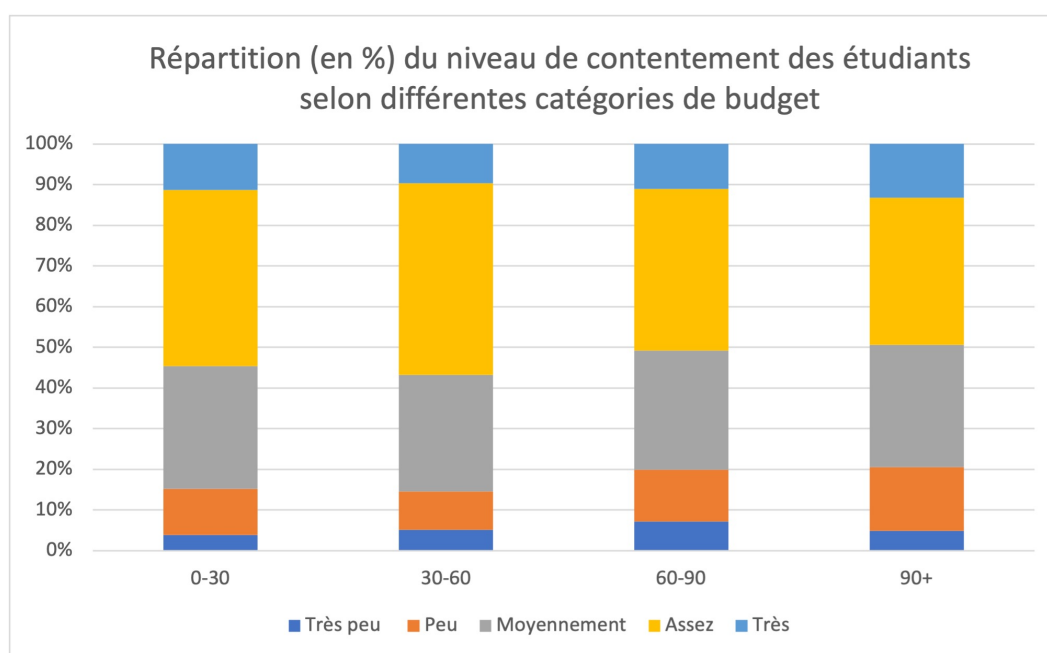


Figure 10: Répartition du contentement avec l'offre alimentaire selon différentes catégories de budgets

D'abord, on observe une légère tendance négative entre le niveau de satisfaction et le budget. Ainsi, environ 55% des étudiant.e.s avec un budget entre 0 et 30€ sont plutôt contents avec l'offre alimentaire proposée à l'ULB, tandis que cette proportion baisse à moins de 50% si on considère la catégorie de budget supérieur à 90€. Un pourcentage de mécontentement plus élevé s'observe si on se situe dans des classes de budget plus élevées. Ces proportions varient néanmoins dans des fractions minimales, une tendance générale ne se laisse pas vérifier.

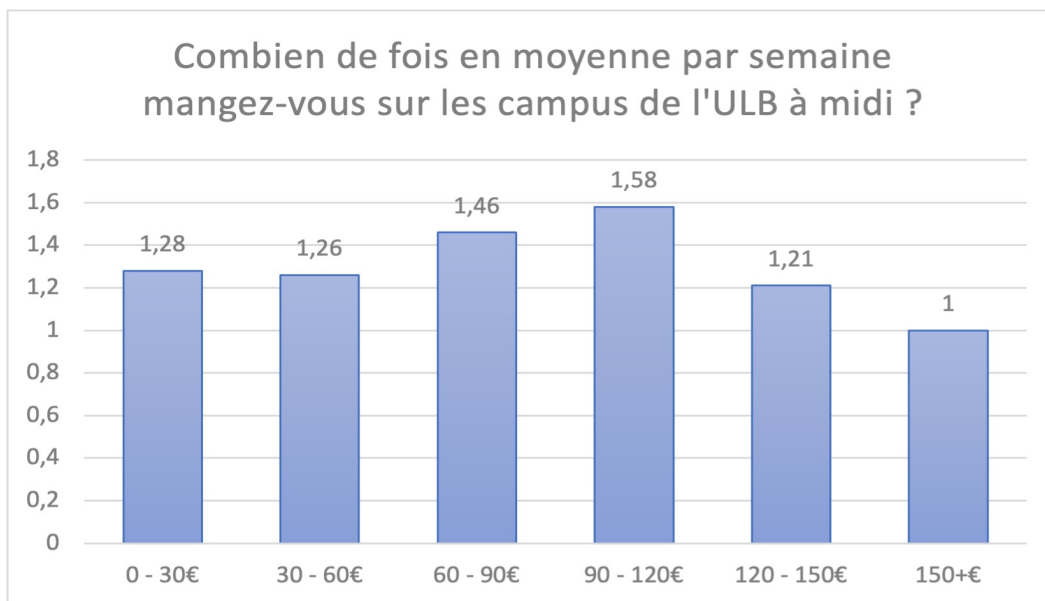


Figure 11: Répartition selon différentes catégories de budget et la fréquence que les étudiants mangent à l'ULB

Le tableau précédent indique combien de fois que les étudiant.e.s mangent par semaine à l'ULB à midi. En moyenne, un.e étudiant.e y mange 1,36 fois par semaine. Cependant il existe une différence selon différentes catégories de budget. On observe une certaine tendance à manger plus souvent sur le campus si le budget est plus élevé. En effet, les étudiant.e.s qui allouent un budget plus élevé à leur alimentation sont aussi enclin à manger plus souvent à l'ULB, dans des proportions minimales. A partir d'un budget supérieur de 120€, cette tendance décroît de nouveau.

4.3.2. Analyse des profils selon différentes catégories de lieu de vie

Le lieu de vie peut influencer les personnes dans leurs habitudes alimentaires. Si pendant son parcours universitaire, un.e étudiant.e vit dans différentes conditions, il/elle peut développer une conscience plus durable en termes d'alimentation. En effet, un.e étudiant.e qui habite encore chez ses parents ne doit pas faire les courses quotidiennement. Mais si on habite seul.e ou en colocation et qu'on doit faire les courses soi-même, on donne éventuellement plus d'attention à ce qu'on mange et achète. L'hypothèse de l'analyse est donc la suivante :

(2) Un.e étudiant.e qui n'habite plus chez ses parents développe une conscience plus durable et attribue plus d'importance à ses courses et son choix alimentaire.

A l'aide des graphiques suivants, nous essayons de valider (ou rejeter) cette deuxième hypothèse.

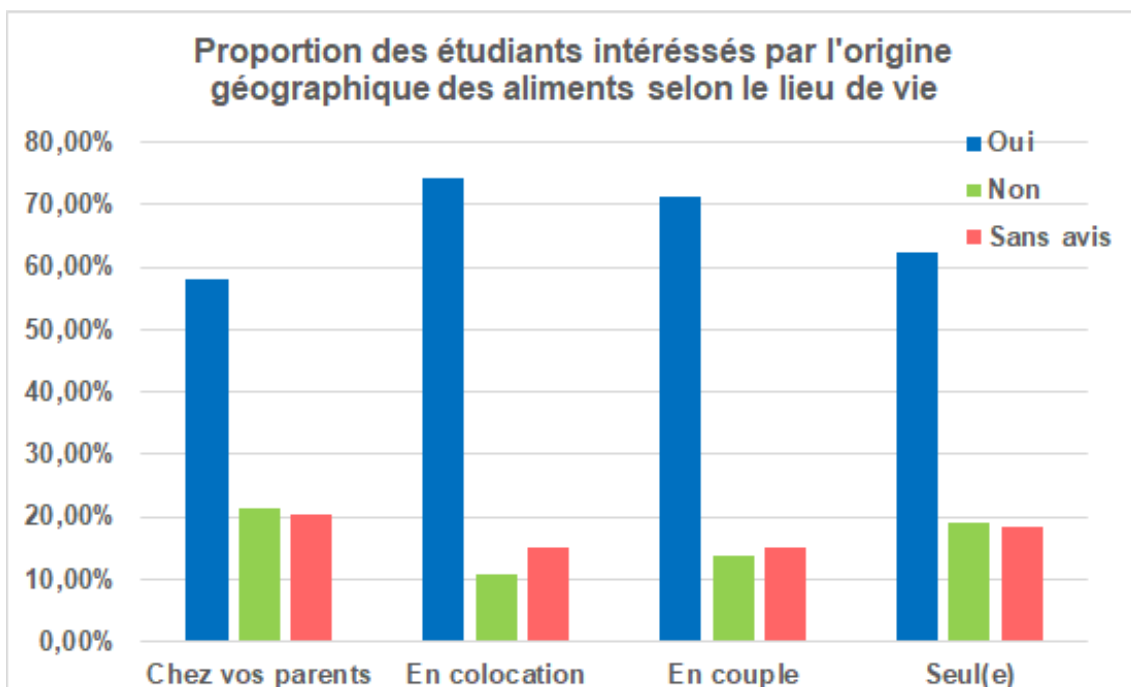


Figure 12: Répartition du contentement avec l'offre alimentaire selon différentes catégories de budgets

De manière générale, on observe un grand intérêt pour l'origine géographique qui compose les repas à l'ULB et la durabilité des aliments. En effet pour ceux/celles qui vivent en colocation, l'intérêt monte à 74%, pour ceux/celles qui vivent en couple on a un pourcentage de 71%. Par contre il y a une baisse significative pour ceux/celles qui vivent chez leurs parents, dont le pourcentage baisse à 58%.

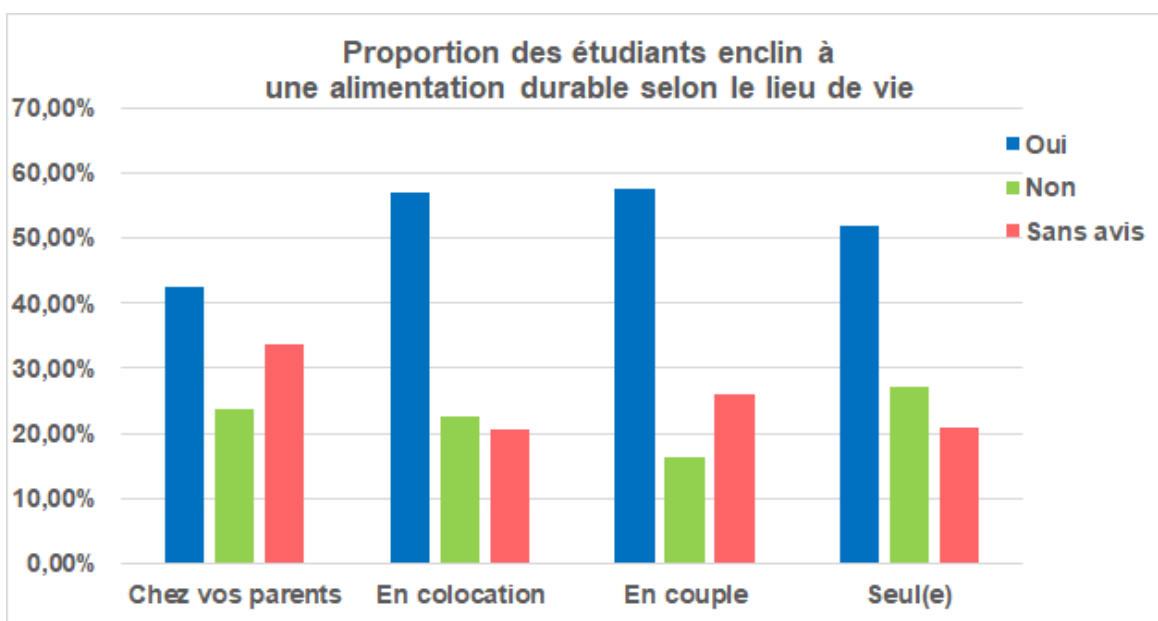


Figure 13: Répartition du contentement avec l'offre alimentaire selon différentes catégories de budgets

On remarque que près de 60% des répondant.e.s qui vivent en colocation sont favorables à une alimentation durable au sein de L'ULB avec un taux de 19,3% de personnes qui ne sont ni pour ni contre. La tendance est plus ou moins identique pour ceux/celles qui vivent en couple avec 57,5% de oui et 26% qui sont sans avis. Cependant, pour les étudiant.e.s qui vivent chez leurs parents, seulement 42,5% sont favorables et 33,6% sont sans avis.

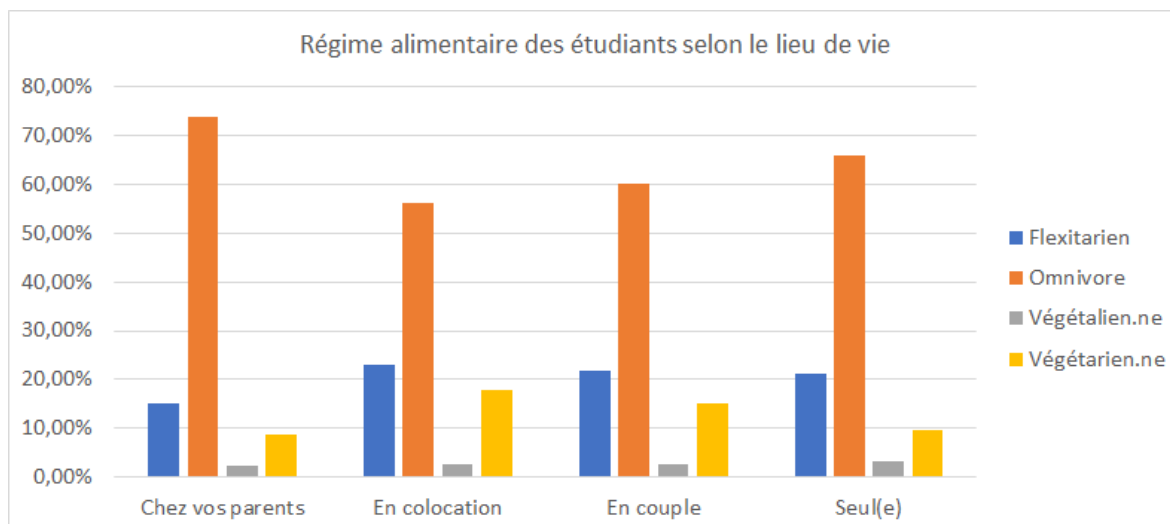


Figure 14: Répartition des différents régimes alimentaire selon le lieu de vie

En ce qui concerne le régime alimentaire, une tendance similaire est observée. Ainsi, on peut constater qu'il y a plus de personnes omnivores habitant chez leurs parents (73%). Par conséquent, la proportion de flexitarien.ne.s et de végétarien.ne.s est plus faible avec des pourcentages respectifs d'environ 15% et 8%. Ceci dit, la proportion de flexitarien.nes et de végétarien.ne.s est plus élevée dans les colocations. On peut donc affirmer que la consommation de viande diminue si la personne n'habite plus chez ses parents.

4.3.3 Analyse de profils selon différentes catégories d'âges

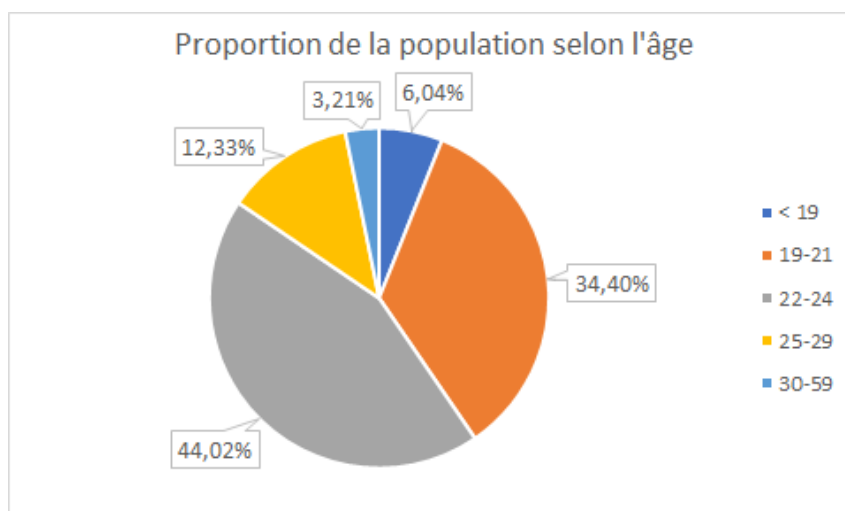


Figure 15: Répartition de la population selon l'âge

Dans notre enquête, la majorité des étudiant.e.s sont âgé.e.s entre 19 et 24 ans (79%). 6% sont âgé.e.s en dessous de 19 ans, tandis que 12% sont âgé.e.s entre 25 et 29 ans.

Tout comme le lieu de vie, l'âge d'une personne peut également l'influencer dans sa conscience par rapport à l'alimentation. Au cours de son parcours universitaire, un.e étudiant.e est confronté.e de plus en plus avec les enjeux de l'alimentation et peut développer une opinion plus critique de ce qu'il/elle mange quotidiennement. Dans ce cadre, l'hypothèse de cette analyse est la suivante :

(3) Les étudiante.e.s plus âgé.e.s ont une conscience plus critique en termes d'alimentation et s'intéressent plus aux enjeux de celle-ci que les plus jeunes. Cela peut se traduire par une augmentation du nombre de végétarien.ne.s et végétalien.nes chez les étudiant.e.s plus âgé.e.s.

Nous essayons d'analyser le rôle de l'âge dans les enjeux alimentaires dans les graphiques suivants. Le premier tableau résume l'intérêt de l'origine géographique des aliments selon différentes classes d'âges. Le second résume la propension des étudiant.e.s à vouloir une alimentation plus durable même pour une éventuelle augmentation du prix.

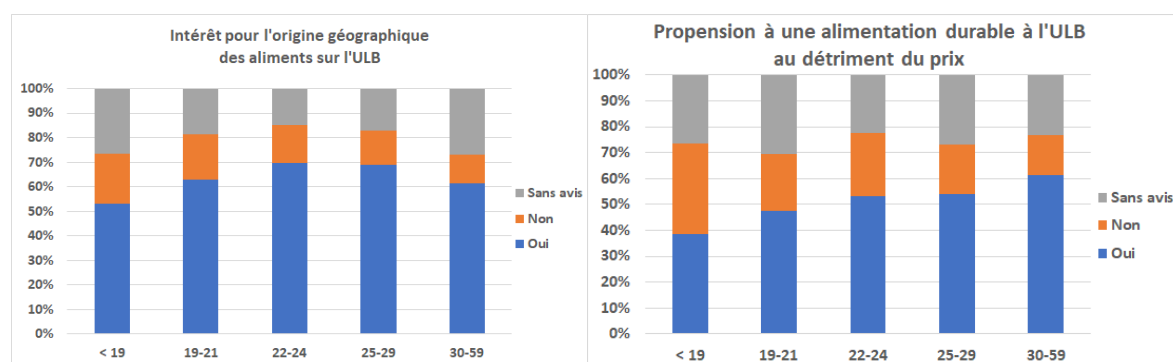


Figure 16 (à gauche) et 17 (à droite) : Répartition de l'intérêt pour l'origine géographique des aliments selon l'âge des étudiants. Propension à une alimentation durable à l'ULB (au détriment éventuel d'une augmentation du prix) en fonction de l'âge.

D'abord, on remarque que de manière générale, les étudiant.e.s s'intéressent plutôt à la provenance des aliments qui constituent les repas à l'ULB et aimeraient en savoir plus sur leur origine. En effet, 66% des étudiant.e.s ont indiqué s'intéresser à la durabilité de la production alimentaire. Des différences significatives peuvent cependant être constatées selon différentes classes d'âges : les étudiant.e.s les plus jeunes s'intéressent relativement moins à l'origine des aliments que les étudiant.e.s plus âgé.e.s. Cette proportion varie entre 53% pour les plus jeunes et 69% pour les étudiant.e.s âgé.e.s entre 25 et 29 ans. Exprimé d'une autre façon, la proportion des étudiant.e.s qui ne s'intéresse pas du tout à la durabilité de la production alimentaire diminue considérablement avec l'âge.

Cette tendance est vérifiée aussi si on considère la proportion des étudiant.e.s enclin.e.s à une alimentation durable dans leurs repas à l'ULB. En effet, les étudiant.e.s les plus âgé.e.s sont plus enclin.e.s à une alimentation durable à l'ULB, même si cela pourrait engendrer une augmentation de prix. Les proportions en cette matière varient entre 38% pour les jeunes et 61% pour les plus âgé.e.s.

Le graphique suivant combine les questions de l'intérêt géographique des aliments et la propension à une alimentation durable à l'ULB.

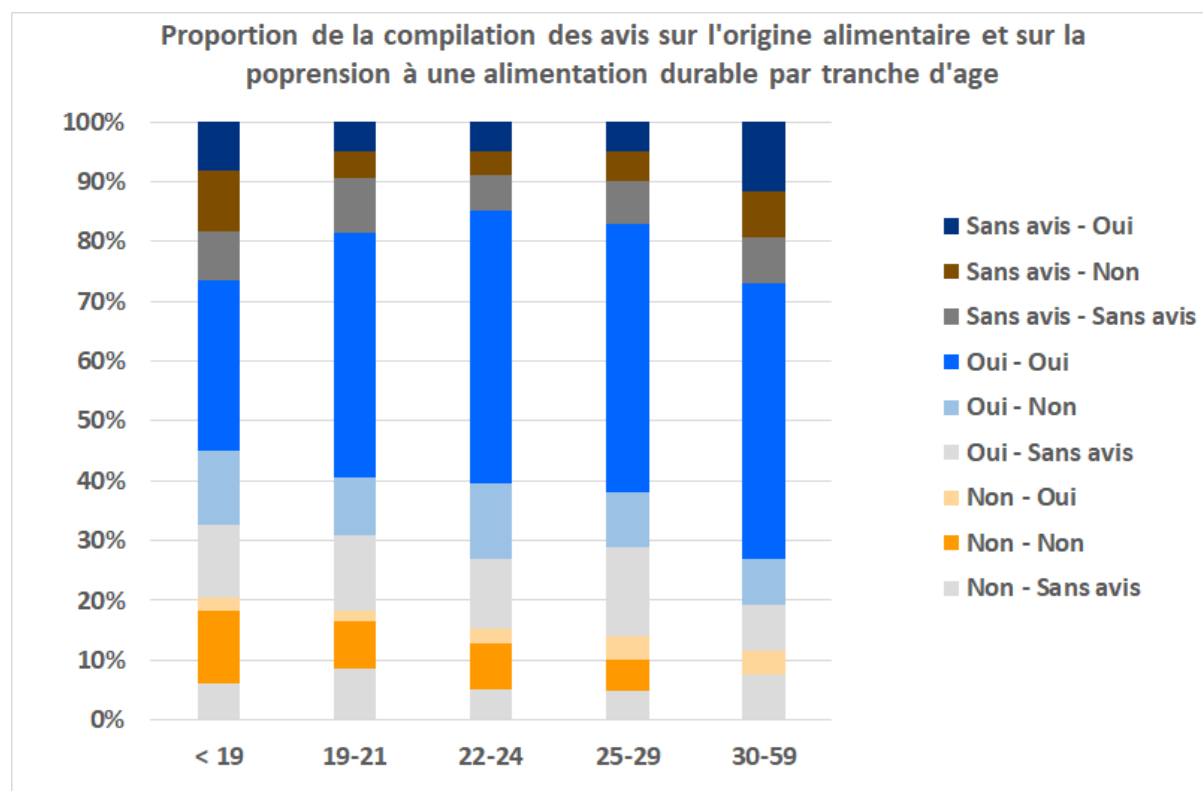


Figure 18 : Compilation des avis concernant l'intérêt pour l'origine géographique des aliments et une alimentation durable sur l'ULB

Il en ressort assez facilement que la plupart des étudiant.e.s qui s'intéressent à l'origine géographique des aliments, sont aussi en faveur d'une alimentation durable à l'ULB. De manière intéressante, cette tendance est plus forte chez les étudiant.e.s plus âgé.e.s. En effet, près de 30% des étudiant.e.s les plus jeunes sont à la fois intéressés à l'origine géographique des aliments et en faveur d'une alimentation durable, pendant que ce pourcentage s'élève à environ 45% chez les étudiant.e.s de plus de 25 ans.

Il est donc utile d'analyser si cette conscience pour l'alimentation durable et l'origine des aliments se traduit par une diminution de consommation de viande des étudiant.e.s plus âgé.e.s. La relation entre le régime alimentaire et l'âge est analysée dans les prochains graphiques.

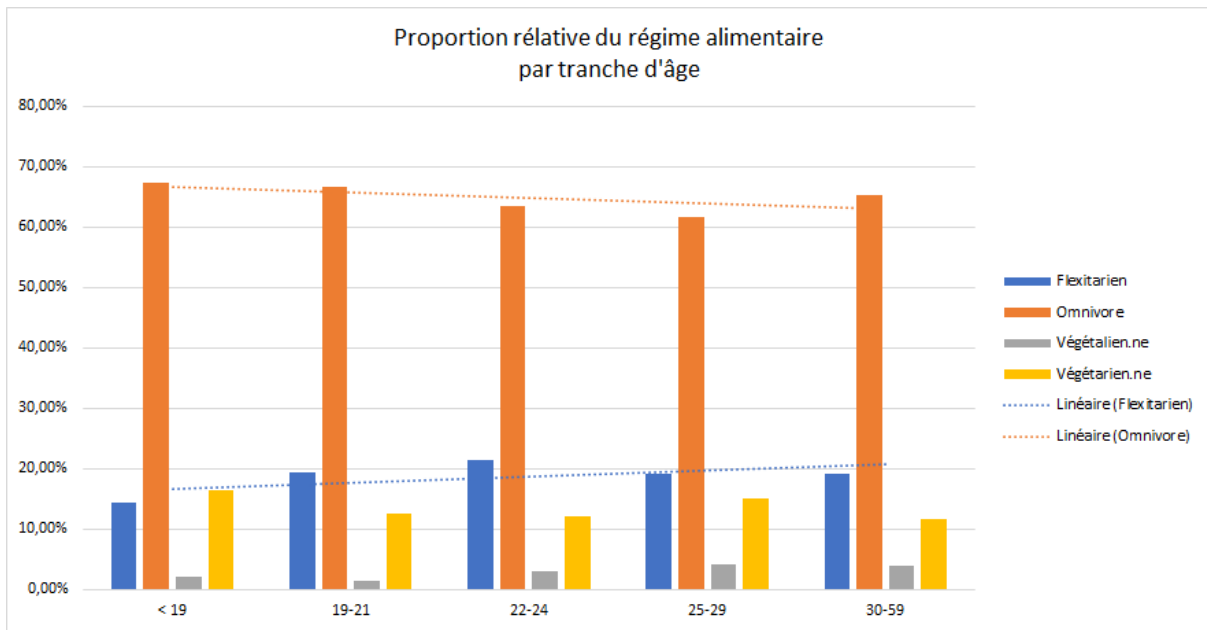


Figure 19: Répartition du régime alimentaire selon différentes catégories d'âges

De manière générale, les profils restent assez stables. Dans notre enquête, nous ne pouvons ainsi pas identifier de grandes différences dans la répartition des régimes alimentaires en fonction des classes d'âges. Or, une légère tendance est notable : la proportion de flexitarien.ne.s augmente légèrement avec l'âge.

Des différences plus marquantes peuvent être observées si on applique le filtre du budget alloué pour l'alimentation. Ceci est illustré par les prochains graphiques.

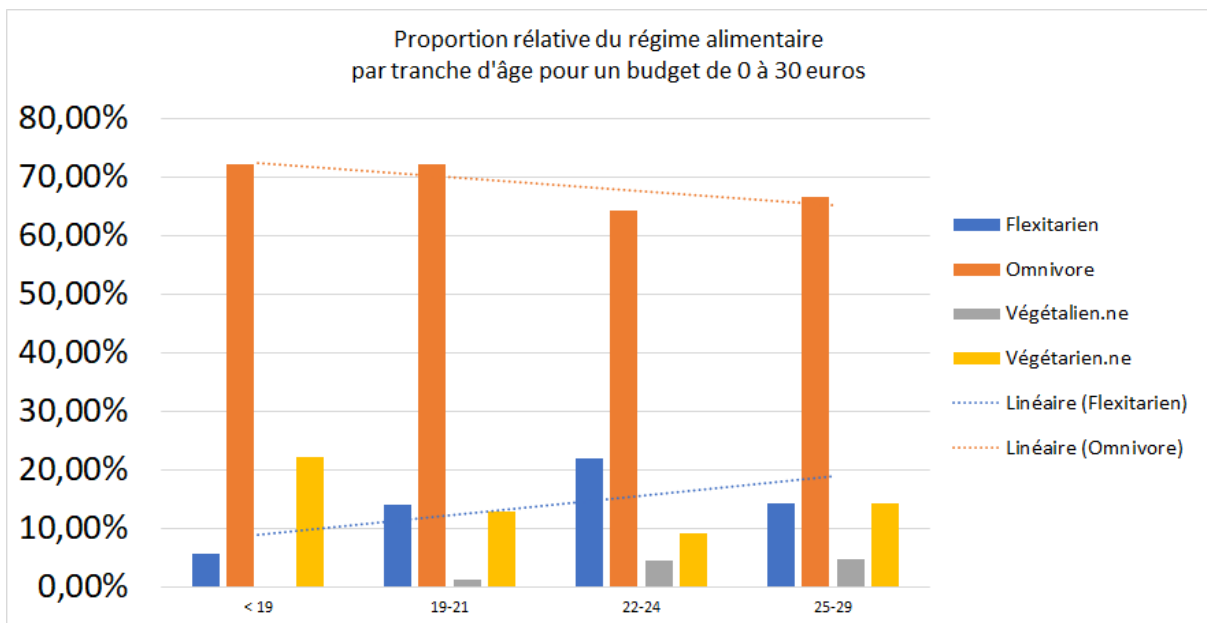


Figure 20: Répartition du régime alimentaire selon différentes catégories d'âges pour un budget donné (>30 euros)

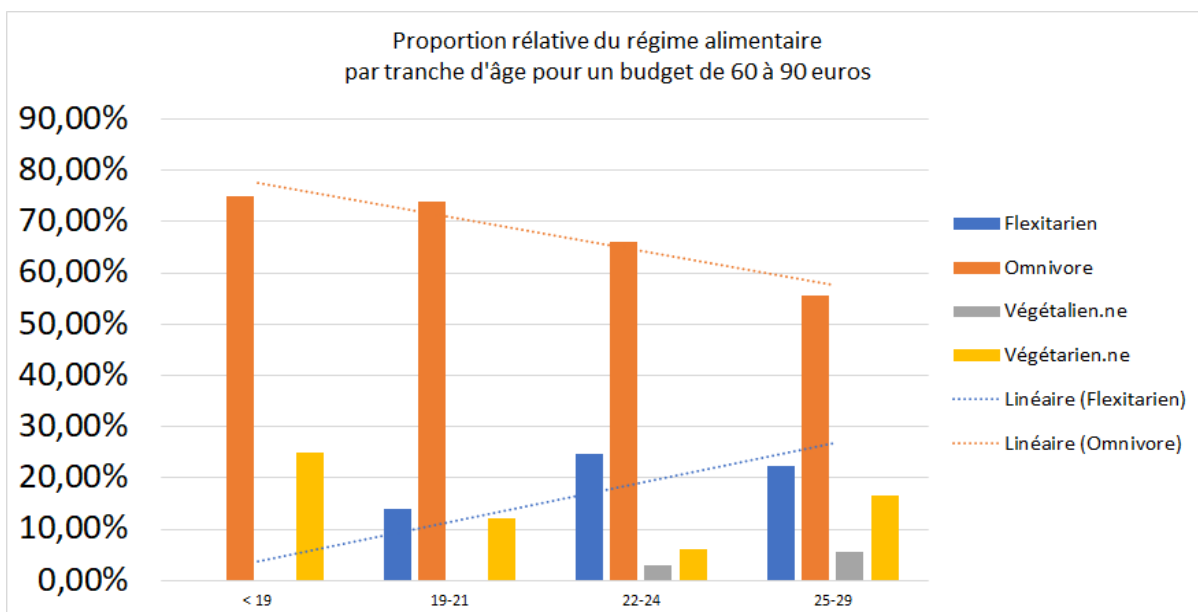


Figure 21: Répartition du régime alimentaire selon différentes catégories d'âges pour un budget de 60 à 90 euros.

NB : la catégorie d'âge 30 à 59 n'a pas été prise en compte suite à un manque de données.

Les tendances de régimes alimentaires semblent varier plus fortement selon un niveau de budget donné. Ainsi, si on considère seulement les étudiant.e.s allouant un budget entre 60 et 90€, on remarque que les plus âgé.e.s sont plus enclins à diminuer leur consommation de viande. Or, si on considère les étudiant.e.s qui allouent un budget beaucoup plus réduit à leur alimentation, on remarque que cette tendance n'est pas prononcée de manière aussi forte.

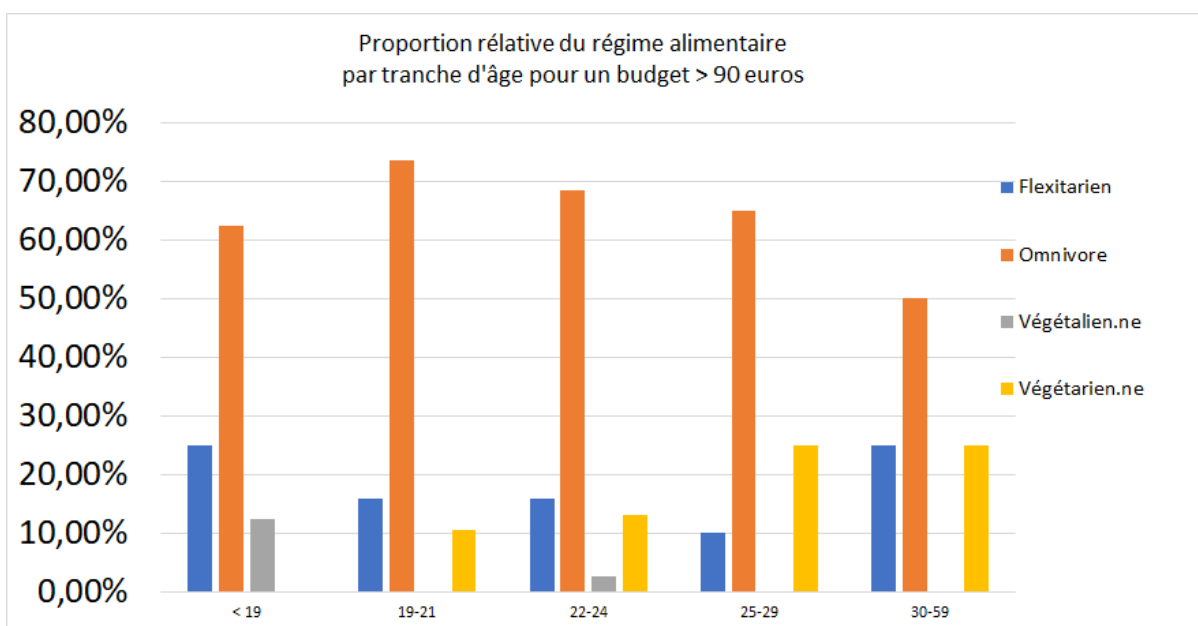


Figure 22: Répartition du régime alimentaire selon différentes catégories d'âges pour un budget donné

Une autre donnée intéressante est la suivante : alors qu'une population nettement plus aisée (90€ et +) serait plus encline à manger onéreusement, le nombre de végétariens est nettement plus conséquent.

NB : Il est important de noter que lors de l'application de tels filtres, certains biais peuvent être créés, il est ainsi peu recommandable d'interpréter les données sur les plus jeunes et les plus vieux puisqu'ils ne représentent que 9% des votes (voir au début du chapitre). Ainsi, lorsque nous appliquons des filtres, nous réduisons encore cette population. Les statistiques concernant les populations extrêmes (>19 ; <30) sont donc moins représentatives. Il faut donc aussi prendre les tendances affichées avec des pincettes, puisqu'elles n'ont aucune valeur mathématique réelle, il s'agit juste d'une méthode d'illustration.

4.4 Discussions sur les limites de l'enquête

4.4.1 L'influence du Covid-19 sur le déroulement de l'enquête

Après la finalisation du questionnaire, nous avons lancé l'enquête début du mois de Novembre 2020, alors en pleine crise sanitaire avec des mesures très contraignantes²². Ne pouvant aller questionner les gens directement et développer de réelles conversations avec l'interlocuteur et ainsi obtenir de vrais ressentis qualitatifs. Nous avons dû nous résoudre à ne poser que nos questions via un questionnaire en ligne, qui certes aurait été indispensable dans la réalisation de notre enquête, afin d'obtenir des données quantitatives. Mais ainsi nous avons perdu une ressource de donnée qualitative avant même de lancer l'enquête, il est aussi notable de remarquer qu'il y a un grand nombre de suggestions et beaucoup sont pertinentes, ceci pourrait s'expliquer par un engagement plus élevé des étudiants suite aux répercussions psychologiques du confinement.

Le covid-19 a eu potentiellement un impact important sur le choix de réponses des étudiants, même si nous avons prévenu et spécifié que les réponses devaient être pensées dans un contexte 'hors-covid', il est possible que certains étudiants ne se rappellent que vaguement de leur allocation hebdomadaire pour l'alimentation, celle-ci ayant potentiellement évolué. De même, il devait alors être difficile d'estimer sa fréquence de

²² "Arrêté ministériel portant des mesures d'urgence pour limiter la propagation du coronavirus COVID-19", le 28 Octobre 2020, Consulté le 25 février 2021.

http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg.pl?language=fr&la=F&table_name=loi&cn=2020102801

fréquentation des établissements de restauration de l'ULB, sur un ensemble de semaine après plusieurs mois.

4.4.2. *Biais de subjectivité, biais d'interprétation des répondant.e.s*

Puisque l'enquête s'est déroulée uniquement en ligne, lorsque nous avons interprété les réponses des étudiant.e.s sur certaines questions spécifiques qui possèdent un champ libre. Notre avis a donc compté dans la répartition de ces réponses. Par exemple, en ce qui est de la question du lieu de vie, nous avons regroupé les réponses du type : *"j'habite chez mes parents, mais seulement le w-e, je suis seul.e en semaine"* dans la catégorie "seul(e)". Et si ce dernier exemple semble évident, un grand nombre d'étudiant.e.s a répondu "Kot", pour exprimer qu'ils vivent en colocation. Et cela vaut pour les autres questions ayant un champ libre de réponse, notamment la question portant sur le régime alimentaire.

En effet, en ce qui est de la question du régime alimentaire, quatre réponses prédéfinies ont été possibles : *Omnivore, Végétarien.ne, Végétalien.ne, Flexitarien.ne (consommation de viande animale 1 fois ou moins par semaine)*, auxquelles on a ajouté un champ libre. Or nous n'avons pas réellement précisé la nature et la définition de chaque terme. En cela, il est possible qu'il existe un biais d'interprétation des répondant.e.s sur la nature de leur propre régime alimentaire. Les étudiant.e.s pourraient ainsi considérer indépendamment qu'être végétarien.ne implique de ne manger aucune viande animale dans son sens strict ; ou de ne manger aucune viandes 'terrestres' mais de pouvoir tout de même manger du poisson. Certains nous ont parlé de la nature de leur 'flexitarisme', d'autres de la particularité de leur régime alimentaire (p.ex. sans gluten). Nous avons écarté d'autres réponses telles que « Halal » car ils dépendent avant tout d'un choix religieux et ne pouvant se raccorder à aucune catégorie.

4.4.3. *Biais de ségrégation*

Lors de l'analyse spécifique de quelques données, certains filtres ont été appliqués afin d'effectuer un zoom sur une population ciblée. En appliquant de tels filtres, nous réduisons une partie de la population, les données obtenues doivent donc être interprétées sous réserve, tenant compte de la taille initiale de notre échantillon. Si ce dernier était 3 fois plus conséquent, nous pourrions déjà plus assurer la fiabilité de ces résultats. Ainsi il n'est invalide d'appliquer de tels filtres mais il faut garder un esprit critique lors de l'interprétation de ces données.

4.5 Conclusion de l'enquête

En analysant l'échantillon des 815 étudiant.e.s de l'ULB, nous avons pu remarquer certaines tendances ou simplement certaines données brutes qui parlent d'elle-même.

La première donnée significative serait le régime alimentaire des étudiant.e.s à l'ULB. Nous remarquons qu'il y a 15 % de consommateurs.trices sans viande, ce qui est plus que la moyenne à Bruxelles. Le facteur du prix est extrêmement important pour les étudiants et est tenu très fort à cœur par certains d'entre eux. On remarque aussi que ce sont ceux qui allouent le moins d'argent par semaine à l'alimentation qui se sentent le plus concernés.

Ensuite, de manière générale, les étudiant.e.s semblent assez satisfait.e.s de l'offre alimentaire sur l'ULB. Malgré cela, des progrès considérables restent à faire quant à la qualité des aliments. Également, la communication par l'ULB concernant la manière générale dont les décisions sont prises en ce qui concerne l'alimentation doit être revue.

Dans les commentaires libres de l'enquête, un aspect particulier est développé par les étudiant.e.s.: celui de la diversité de l'offre alimentaire, aussi en termes de choix pour les étudiant.e.s végétarien.ne.s et végétalien.ne.s. Ce souci est bien illustré par le commentaire suivant:

“ Il y a, de ce que je me rappelle, très peu de choix pour les végétarien.ne.s et les végan.e.s. L'option d'un plat végétan devrait être indispensable dans toutes les cafétérias... Les sandwichs ne permettent pas d'avoir un repas complet tout à fait satisfaisant aux personnes qui essaient au moins de faire un geste pour la planète.”

De plus, plusieurs étudiants ont proposé des pistes d'amélioration à ce propos:

“Une action intéressante de l'ULB serait d'essayer de conscientiser activement ses étudiant.e.s par l'information sur les impacts de la consommation de nourriture et de viande ... fournir des recettes végétariennes de qualité, nutritives et gustatives. Ces actions de sensibilisation doivent être promues activement via des conférences.”

En ce qui est de l'analyse plus spécifique, une analyse selon différents profils, en fonction du budget, du lieu de vie et de l'âge des étudiant.e.s a été faite. Les hypothèses de chaque partie sont répétées, tout en expliquant si elles pourraient être validées ou non.

Hypothèse 1 : « Les étudiant.e.s qui allouent moins de budget à leur alimentation sont moins satisfait.e.s de l'offre alimentaire à l'ULB et par conséquent y mangent moins souvent à midi. »

D'abord, on constate une légère corrélation négative entre le niveau de contentement des repas à l'ULB et le niveau de budget. Ainsi, si on se déplace des catégories de budget plus petites à des budgets plus élevés, le niveau de contentement diminue. Ces observations sont donc plutôt contraires à l'hypothèse. Néanmoins, comme les proportions varient de manière faible, une tendance générale ne peut pas être vérifiée en cette matière.

Cependant, les données indiquent que les étudiant.e.s avec moins de budget mangent effectivement moins souvent sur le campus à midi. Les étudiant.e.s avec un budget inférieur à 30€ mangent en moyenne 1,28 fois par semaine, tandis que leurs camarades qui disposent d'un budget entre 90 et 120€ y mangent 1,58 fois en moyenne. Le budget, tout comme le prix des repas, reste donc un facteur contraignant au choix de manger à l'ULB.

Hypothèse 2 : Un.e étudiant.e qui n'habite plus chez ses parents développe une conscience plus durable et attribue plus d'importance à ses courses et son choix alimentaire.

Le lieu de vie a effectivement un impact sur le régime et la conscience alimentaire des étudiant.e.s. Les étudiant.e.s vivants chez leurs parents sont en moyenne moins intéressé.e.s par l'origine géographique des aliments à l'ULB et plutôt en défaveur d'une alimentation durable à l'ULB, comparé aux autres étudiant.e.s.

Le lieu de vie influence ainsi le régime alimentaire des étudiants. En effet, il semble que le percentile d'omnivores est plus important chez les étudiant.e.s habitant chez leurs parents que dans les autres milieux de vie. Cette tendance est marquée le plus fortement dans les colocations : on y observe un taux de végétarien.ne.s de 18% (contre 8% si les étudiant.e.s étudiants vivent chez leurs parents) et un taux de flexitarien.ne.s de 23% (contre 15% si les étudiant.e.s vivent chez leurs parents). Nos données peuvent donc valider cette deuxième hypothèse.

Hypothèse 3 : Les étudiante.e.s plus âgé.e.s ont une conscience plus critique en termes d'alimentation et s'intéressent plus aux enjeux de celle-ci. Cela peut se traduire par une augmentation du nombre de végétarien.ne.s et végétalien.nes chez les étudiant.e.s plus âgé.e.s.

D'abord, nos données indiquent que l'intérêt pour l'origine géographique des aliments et l'intérêt pour une amélioration durable à l'ULB augmente avec l'âge.

En ce qui concerne le régime alimentaire des étudiants, on n'observe pas directement de fortes différences selon différentes classes d'âges. Cependant, en poussant plus loin les analytiques, on peut constater des changements de régime alimentaire en fonction de différentes catégories de budgets. Ainsi, si on considère uniquement les étudiant.e.s avec un budget supérieur à 60€, les étudiant.e.s plus âgé.e.s mangent nettement moins de viande. Si on considère par contre les étudiant.e.s avec un budget inférieur à 30€, les proportions de consommation de viande restent plutôt stables. Il est intéressant de noter qu'il y a un nombre conséquent de végétarien.nne.s chez les plus jeunes, il est possible qu'il s'agisse d'un nouveau phénomène générationnel et que le nombre de consommateur non-carné augmentera dans le futur.

NB : En allant plus loin et en liant lieu d'habitation, âge et régime alimentaire pour un budget fixe, on constate que le percentile d'omnivores habitant chez leurs parents diminue avec l'âge et que le percentile d'omnivore augmente avec l'âge dans les autres lieux de vie. Ces dernières observations pourraient s'expliquer par une influence des nouvelles générations : plus celles-ci grandissent, plus l'habitude alimentaire des parents change. Et le décroît des flexitariens dans les lieux de vie propre à l'autonomie pourrait s'expliquer par une augmentation du niveau de vie, et par extension du confort de vie, au fur à mesure que les personnes vieillissent.

La troisième hypothèse est donc partiellement vérifiée. Tandis que les étudiant.e.s plus âgé.e.s s'intéressent davantage à la provenance des aliments et à l'alimentation durable, on n'observe pas directement de variation de régime alimentaire selon l'âge. Un changement de régime alimentaire se laisse seulement observer uniquement en scindant différentes catégories de budget. Or, il faut ajouter que dans ce type d'analyse, il y a des biais significatifs et que les données deviennent moins représentatives.

Un dernier point remarquable qui a pu être mis en évidence à travers l'enquête et qui mérite une attention particulière, ce sont les nombreux commentaires favorables à l'initiative étudiante d'As Bean, à l'encontre des systèmes alimentaires conventionnelles prestés par Sodexo. Comme dans les points suivants, on mettra entre autres en évidence l'importance de l'intégration des étudiant.e.s dans les processus décisionnels de l'ULB, l'initiative étudiante du projet d'As Bean est représentative pour illustrer, de manière concrète, comment des projets alimentaires durables doivent être encouragés. Clôturons donc notre analyse par une sélection de commentaires libres d'étudiant.e.s :

Je souhaiterais que l'ULB reconsidère sa collaboration avec Sodexo et encourage plus les initiatives telles que As Bean !

L'association As Bean et leur restaurant est un super ajout pour la communauté de l'ULB.

Que l'ULB continue de soutenir le projet « As Bean/Turbean » (qui s'inscrit tout à fait dans cette optique de durabilité) et d'encourager des projets similaires afin d'augmenter l'offre de nourriture durable/locale/végétarienne abordable sur le campus.

Je trouve que les repas à l'ULB sont trop gras et que la qualité est parfois douteuse. On dirait du fast-food ! Je préfère préparer mes repas moi-même du coup.

Un plat végétalien chez Sodexo n'a pas vraiment d'impact. Et que l'ULB, se disant active dans la lutte climatique, propose ça comme « grand changement de l'année 2020-2021 », est médiocre.

L'association As Bean et leur restaurant est un super ajout pour la communauté de l'ULB. Trop bien qu'un restaurant écoresponsable ait ouvert !

La seule solution, ce ne sont pas des labels pour des grosses boîtes comme Sodexo, qui produisent de la bouffe non saine en quantités industrielles, mais une multiplication et expansion des projets comme « As Bean ».

5. Les défis auxquels l'ULB fait face

Ce que nous avons pu constater tout au long de l'étude (voir annexes A, B pour les interviews avec le Conseil étudiant et l'Union Syndicale étudiante) est qu'il y a un désintérêt grandissant des étudiant.e.s pour la gestion de l'ULB. A chaque élection étudiante ou facultaire, il devient de plus en plus compliqué d'atteindre le quorum de 20 % et il manque souvent de candidats pour les postes de délégué.e.s. Cette faible participation peut être le symptôme d'une gestion très hiérarchisée qui s'est construite au fil du temps dans une volonté de réduire le nombre de représentant.e.s de chaque corps et de faire appel à des professionnel.le.s du management issus du privé. Ce phénomène de déresponsabilisation a contribué à exclure les étudiant.e.s des processus de gestion et de décision. A cela s'ajoute la précarisation grandissante des étudiant.e.s. Cela mène inévitablement à un manque d'investissement dans la gestion de l'ULB puisqu'une grande partie des étudiant.e.s accordent la majorité de leur temps aux études et aux jobs étudiants.

En parallèle, bien que le BEA (i.e. le Conseil étudiant) soit bien représenté à la CASE et à la CoCu, il ne semble pas forcément en mesure de pouvoir faire office de contre-pouvoir lorsqu'un désaccord apparaît. Si on intègre les pourcentages de représentation au CA des corps étudiant, scientifique et du PATGS, cela ne totalise que 35 % des voix. Sachant que les décisions sont prises à la majorité simple, il est très difficile, voire impossible de participer réellement aux nouvelles stratégies adoptées par l'ULB.

Les commissions où sont mieux représentés les corps non académiques permettent en théorie d'ajouter un caractère participatif à la démocratie interne de l'ULB. Force est de constater que les élu.e.s

étudiant.e.s ont finalement très peu d'outils à leur disposition qui leur permettraient d'appréhender leurs responsabilités dans leur globalité. Ainsi, sur la mission de la création d'un nouveau marché public lorsque le contrat de Sodexo touchait à sa fin, le CA a fait appel à un

2. LA FIN DE LA MALBOUFFE DE SODEXO

Au terme de cette année académique, le contrat de concession octroyé à la société française multinationale Sodexo, dont le chiffre d'affaires annuel s'élève à 20 milliards de dollars, touche à sa fin. Le bilan à en tirer n'est pas glorieux : des repas chauds de piètre qualité pour des prix bien trop élevés. Au lieu de reprendre enfin sa cantine en main et mettre un terme à la sous-traitance, celle-ci est en train de

négoier une nouvelle formule de restauration et, comme pour beaucoup de décisions à l'ULB, le tout s'opère sans consultation de la majorité des personnes directement touchées : les étudiant.e.s et les travailleur.euse.s actuel.le.s de Sodexo. Nous voulons que notre avis soit déterminant dans le choix de l'offre et refusons la privatisation des restaurants sur nos campus. Nous revendiquons donc :

LA CONSULTATION ET LA PARTICIPATION DES ÉTUDIANT·E·S SUR LE FUTUR DE NOTRE ALIMENTATION, QUI SOIT SAINE, BIO, LOCALE ET ADAPTÉE À TOUS LES CHOIX ALIMENTAIRES, À MAX. 3,50 EUR !

Figure 23: une des revendications émises lors de l'occupation de la salle des marbres en mai 2018 (voir annexe B)

expert extérieur afin de travailler avec la CASE sur la rédaction d'un nouveau cahier des charges. Interrogé à ce sujet, un représentant étudiant n'était pas en mesure d'expliquer le déroulement de cette mission, invitant à nous adresser à l'*adjointe au Vice-recteur des Affaires sociales étudiantes (voir annexes A et C)*. Non seulement la communauté étudiante n'a pas été tenue informée du nouvel appel d'offres, mais en plus les mécanismes à l'œuvre derrière la décision de reconduire le contrat avec Sodexo restent flous.

Si la communication interne n'est pas très fonctionnelle à l'échelle du Conseil étudiant, l'enquête a permis de relever que la communication sur les produits alimentaires proposés par les restaurateurs n'était pas suffisante non plus. Or, il y a une volonté chez les étudiant.e.s de savoir ce qu'il se trouve dans leur assiette.

Au-delà des dysfonctionnements liés à la gouvernance, le sous-financement des universités en Belgique est un facteur très contraignant également : proposer une alimentation durable et à un prix juste ne peut que se faire à la condition d'y allouer un budget conséquent.

« Les universités fonctionnent aujourd'hui comme des entreprises privées, cherchant à faire du chiffre et non à veiller à la qualité de l'enseignement prodigué et à la qualité de vie de ses étudiant.e.s. C'est pourquoi nous sommes aussi pour un refinancement de l'enseignement supérieur, avec plus de fonds alloués aux universités, afin d'éviter cette recherche de profit qui retombe sur le dos des étudiant.e.s, du personnel de nettoyage et de la restauration, et des professeur.e.s. » - **L'Union syndicale étudiante (USE)**

6. Recommendations

- Intégrer les étudiant.e.s aux processus de prise des décisions concernant le secteur alimentaire de l'ULB en les formant aux processus de gestion. Avec des étudiant.e.s plus informé.e.s, nous pouvons avoir une démocratie plus participative.²³
- Réformer les statuts organiques pour une cogestion entre les étudiants et les PATGS. Donner ainsi plus de pouvoir aux corps moins représentés : corps scientifique, étudiant et travailleur.
- Mettre en place un système de cuisine internalisée qui consiste à limiter les grands exploitants externes (Sodexo) au profit des petites structures locales avec plus de pluralités (chaque cuisine pourrait être exploitée par une structure différente)
- Communication transparente sur les prises de décision au CA
- Un meilleur financement pour favoriser les produits locaux, durables et diversifiés
- Diversifier les menus pour rencontrer les besoins des étudiant.e.s venant d'autres régions du monde
- Communiquer suffisamment sur les menus via une plateforme internet (ex : #menudelasemaine)
- Pour aller même plus loin : mieux soutenir des projets étudiants comme Turbean et le potager afin de développer à moyen terme des cuisines entièrement auto-gérées par les étudiant.e.s qui pourraient créer des emplois directement dépendant de l'université. Et permettre ainsi de développer une production alimentaire locale associant le potager de l'ULB à des maraîchers environnants et d'autres acteurs locaux.

²³ https://www.ulb.be/medias/fichier/ulb-cap-2030_1579095126116-pdf

Bibliographie :

1. IFDD. « IFDD ». Consulté le 18 février 2021. https://www.developpementdurable.be/sites/default/files/document/files/gidsduurzamevoeding_fr.pdf
2. Food and Agriculture Organization of the United Nations. « Alimentation et agriculture durables ». Consulté le 18 février 2021. <http://www.fao.org/sustainability/fr/>.
3. « Budget des ménages | Statbel ». Consulté le 18 février 2021. <https://statbel.fgov.be/fr/themes/menages/budget-des-menages#figures>.
4. Stevens, Rob. « Rôle et compétences du comité pour la prévention et la protection au travail, du conseil d'entreprise et de la délégation syndicale », 2016, 84.
5. Rise. « Impliquer les syndicats dans la lutte contre le changement climatique ». Consulté le 19 février 2021. <http://www.rise.be/outils-d-actions/impliquer-les-syndicats-dans-la-lutte-contre-le-changement-climatique.htm>.
6. FGTB Wallonne. « Environnement & Mobilité », 24 mars 2010. <http://www.fgtb-wallonne.be/sur-terrain/environnement-mobilite>.
7. « Vers un système alimentaire durable en Wallonie (Le référentiel wallon) » « Alimentation durable | Le développement durable en Wallonie ». Consulté le 19 février 2021. <http://developpementdurable.wallonie.be/alimentation>.
8. « Faculté des Sciences de la motricité ». Consulté le 18 février 2021. <https://www2.ulb.ac.be/facs/fsm/docs/FSM.pdf>
9. Pitseys, John. « Le concept de gouvernance ». *Revue interdisciplinaire d'études juridiques* 65, n° 2 (2010): 207. <https://doi.org/10.3917/riej.065.0207>.
10. « La gouvernance d'entreprise | SPF Economie ». Consulté le 18 février 2021. <https://economie.fgov.be/fr/themes/entreprises/developper-et-gerer-une-responsabilite-societale-de-la-gouvernance-dentreprise>.
11. « Concertation sociale - Service public fédéral Emploi, Travail et Concertation sociale ». Consulté le 19 février 2021. <https://emploi.belgique.be/fr/themes/concertation-sociale>.
12. MASURE, Nicolas. « Statuts organiques ». ULB. Nicolas MASURE. Consulté le 20 février 2021. <https://www.ulb.be/fr/documents-officiels/statuts-organiques>.
13. INNIS, Valérie VAN. « Gouvernance de l'Université ». ULB. Valérie VAN INNIS. Consulté le 20 février 2021. <https://www.ulb.be/fr/gouvernance/gouvernance-de-l-universite>.
14. <https://www.revuepolitique.be/wp-content/themes/revue-politique/humans.txt>. « Exit mai 68 : Sarko l'a rêvé, l'ULB l'a fait ». *Politique. Politique*, 5 novembre 2013. <https://www.revuepolitique.be/exit-mai-68-sarko-la-reve-lulb-la-fait/>.
15. BEA. « Accueil ». Etudiant·e·s Administrateurs·trices de l'ULB. Consulté le 18 février 2021. <https://bea.ulb.ac.be/>
16. « Label Good Food Resto | Good Food ». Consulté le 18 février 2021. <https://goodfood.brussels/fr/contributions/label-good-food-resto>.
17. VAISSAUD, Séverine. « Restaurants et commerces à l'ULB ». ULB. Séverine VAISSAUD. Consulté le 18 février 2021. <https://www.ulb.be/fr/vie-sur-les-campus/alimentation-commerces-et-marches>.
18. TESTENOIRE, Emmanuel. « Student Green Office ». ULB. Emmanuel TESTENOIRE. Consulté le 20 février 2021. <https://www.ulb.be/fr/communaute/student-green-office>.
19. « Agricover – Coopérative agricole éco-logique de Producteurs et Consommateurs ». Consulté le 18 février 2021. <https://www.agricover.be/>.
20. Happy Hours Market. « Happy Hours Market | Ensemble contre le gaspillage alimentaire ». Consulté le 18 février 2021. <https://www.happyhours.be/>.
21. EVA asbl. « En 2017 près de la moitié des Belges ont diminué leur consommation de viande · EVA maakt het plantaardig ». Consulté le 18 février 2021.

<https://www.evavzw.be/fr/nouvelles/en-2017-pres-de-la-moitie-des-belges-ont-diminue-leur-consommation-de-viande>.

22. "Arrêté ministériel portant des mesures d'urgence pour limiter la propagation du coronavirus COVID-19", le 28 Octobre 2020, Consulté le 25 février 2021.
http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi_loi/change_lg.pl?language=fr&la=F&table_name=loi&cn=2020102801
23. VAISSAUD, Séverine. « Cap 2030 - Le Plan Stratégique de l'ULB ». ULB. Séverine VAISSAUD. Consulté le 20 février 2021. <https://www.ulb.be/fr/gouvernance/cap-2030-le-plan-strategique-de-l-ulb>

Annexes:

- Annexe A.1 : Interview avec 'Lucas' du BEA

Entretien avec Lucas Portugaeles (représentant élu au Conseil Étudiant)

Ghadeer : on travaille sur un projet pour la cellule RISE de l'alimentation durable à l'ULB, et ils ont demandé de faire une enquête auprès d'un échantillon représentatif d'étudiants de l'ULB sur la manière dont le thème de l'alimentation durable, est-ce qu'il y a des critères spécifiques afin d'installer un restaurant collectif durable à l'ULB ?

Lucas : Historique - Vision globale :

- Le conseil étudiant, donc le BEA participe à différentes commissions. Il y en a une série, définie par décret communautaire. Une de ces commission est la commission des affaires sociales étudiantes (la CASE)

- CASE : présidé par Alain Levêque. Le BEA y est bien représenté (50 % des voix). Cette commission gère différents services de l'ULB, notamment tout ce qui est social : aides sociales, résidences, logements (avec partenaires) et l'alimentation via la restauration. L'alimentation fait partie de la section 2 du budget et quand l'ULB a une question sur la restauration elle renvoie vers cette commission (la CASE)

- Il y a un ou deux ans, une série de baux commerciaux venaient à échéance dont celui de Sodexo. On en a profité pour créer un groupe de travail afin de discuter des objectifs durables (en termes de santé,...) pendant environ un an. Delà, avec l'aide d'un consultant, on a établi un nouveau marché public avec une liste de critères durables, notamment la volonté d'avoir le label Good Food (une fourchette au début, puis deux). Peu de répondants à cette nouvelle offre de marché, peu d'acteurs peuvent se le permettre. En plus, le contexte COVID n'a pas favorisé l'intérêt pour ces nouveaux projets et donc c'est Sodexo qui a repris le contrat de sous-traitance des cuisines du premier étage, puisque l'étage en bas ce sont des baux commerciaux.

Au même moment, l'ancien propriétaire du petit Yoyo a fait faillite et on a décidé avec l'asbl As Bean (Turbean c'est le nom du restaurant) de lancer leur projet dans le but d'avoir une meilleure politique d'alimentation. On les aide en leur proposant de ne payer aucun loyer jusqu'à décembre pour une phase test. On voulait aussi subsidier leurs plats, mais là ils mettent en pause leurs activités.

Ghadeer : et terme de protection de l'emploi ?

Lucas : -On essaye de travailler sur trois axes : la santé, le développement durable et le coût minimum. Garder des jobs étudiants faisait partie de nos critères.

- En termes plus spécifiques, je peux vous rediriger vers Valérie Dumoulin, qui est l'adjointe au département des services à la communauté. C'est elle qui a dirigé le groupe de travail et qui a bossé avec le consultant et donc qui détient toutes les informations plus spécifiques.

Ghadeer : est-ce que je peux avoir votre e-mail, si on a des questions plus spécifiques à demander ?

Lucas : Oui, bien sûr c'est : lucas.portugaels@ulb.be

- Annexe A.2 : Interview avec 'Lucas' du BEA

[lucas.portugaels@ulb.be] (Ghadeer Yousef Abdellatif Mahmoud)

GY : Lors de notre entretien, vous avez expliqué qu'un appel d'offres avec plus de critères durables a été élaboré il y a deux ans grâce à un groupe de travail (mené par Mme Valérie Dumoulin et avec l'aide d'un.e consultant.e). C'est un point qui nous intéresse particulièrement, est-ce que vous pouvez détailler l'organisation et la communication sur ce travail mené ?

Lucas : C'était mené par le vice-recteur des affaires étudiantes, Alain Levêque, mais Mme Valérie Dumoulin l'accompagnait énormément.

La CASE a une mission d'alimentation. Le contrat Sodexo est arrivé à terme. Cette mission se réunit mensuellement pour élaborer la suite avec la même représentation qui a dans la CASE (4 corps).

GY : Qui a participé à ce groupe en dehors des membres de la CASE ?

Il y a eu d'autres invités tout au long du processus

- Comment avez-vous communiqué sur ce travail (le reste de la communauté universitaire peut participer aux décisions d'une manière ou d'une autre ?) Peut-on avoir accès à des PV de réunion en tant qu'étudiant-e- non élu-e ? Avez-vous fait un sondage pour prendre en compte l'avis plus général des étudiant-e-s ?

Non, il ne me semble pas que les pv soient disponibles

Et pour la communication, parfois on communique sur les directions de base, mais là on ne l'a pas particulièrement fait parce que ça demande du temps au niveau des obligations et et qu'il y avaient des décisions politiques qui étaient relativement claires

- Quels autres acteurs de l'alimentation ont répondu à cet appel d'offre (mis à part Sodexo) ?

Je n'ai pas les infos là dessus.

- Depuis quand Sodexo détient le contrat de sous-traitance des cuisines à l'ULB ? Est-ce qu'un autre mode de gestion des cantines de l'ULB a déjà été envisagé, comme ne pas passer par un acteur privé et avoir une gestion interne des cuisines avec des emplois directement dépendant de l'université ?

Pour SODEXO je ne sais pas exactement, je sais que cela fait depuis quelques années. En effet, il me semble qu'il y a une dizaine ou quinzaine d'années encore, les cuisines étaient internalisées.

De manière plus générale, vous avez expliqué que la CASE a une compétence d'avis...

Non, en fait c'est plus compliqué que ça : la CASE a des compétences sur lesquelles est complètement maîtresse si je puis dire, par exemple son budget. C'est toute la section 2 du budget de l'université c'est-à-dire tout ce qui est lié aux affaires sociales étudiantes (certains types de subsides), il y a toute une série de compétences où elle est complètement maîtresse de ses choix. Néanmoins pour certains thèmes qui dépassent un peu... qui dépendent du CA, on demande l'avis de la CASE, tout simplement parce que le CA a trop d'affaires à gérer pour pouvoir se positionner sur certains sujets précis et demandent donc qu'elles soient analysées en CASE. Et donc elle donne son avis, mais le CA ne va jamais aller contre l'avis de la CASE.

- Est-il déjà arrivé que le CA aille contre une proposition émise par la CASE dans le secteur de la restauration ?

Non parce que la restauration c'est la compétence de la CASE.

- La durabilité est un concept qui intègre non seulement des valeurs de préservation de l'environnement, mais aussi des valeurs sociales et justes. Dans le cadre d'une alimentation durable, quelles sont les priorités défendues par le BEA et avez-vous l'impression d'être toujours entendu par les autorités de l'ULB ?

Personnellement je pense que oui. On a la chance d'avoir un très bon vice-recteur aux affaires étudiantes qui est très à l'écoute. Valérie Dumoulin qui travaille avec lui et qui est membre du personnel est aussi une personne qui collabore énormément. Mais aussi et surtout en proposant un prix juste aux étudiants sur tous les repas proposés à l'ULB. De mémoire les prix des repas Sodexo sont de 6,50 euros et nous on assure que le prix pour les étudiants ne dépasse pas les 4,80 euros.

• Annexe B : Interview avec l'USE

USE : *Union syndicale étudiante*

1. Le critère de durabilité ne comprend pas uniquement la santé ou l'environnement, mais intègre aussi des valeurs sociales et justes. L'ULB vise à obtenir le label GoodFood, une stratégie de développement durable initiée par Bruxelles Environnement.

L'accompagnement de projet comme celui de l'asbl As Bean (qui bénéficie d'assouplissement en termes de loyers et éventuellement de subsides lors de la réouverture post covid) ou encore un cahier des charges imposé à Sodexo avec des critères plus contraignants font partie de la stratégie de l'ULB pour évoluer vers un système d'alimentation plus durable.

Quel est votre constat actuel en matière d'engagements de l'ULB sur le plan de l'alimentation ?

Malgré les quelques changements effectués parmi les restaurateurs sous-traitants utilisés par l'ULB ces dernières années, nous n'avons pas vu de changements structurels dans la gestion de l'alimentation. Les repas et les sandwiches sont souvent chers ou de mauvaise qualité, et il n'y a encore que peu d'options végétariennes, végan, et halal parmi les plats proposés. Tout cela rend inaccessible une bonne partie de l'alimentation proposée à une

grande partie d'étudiant.es, que ce soit pour des raisons économiques, religieuses, ou éthiques.

L'usage de sous-traitants est également pour nous un réel problème. Cela ne permet pas de fixer des conditions de travail égales à tou.te.s les étudiant.e.s travailleur.euse.s et au personnel embauché par les différentes entreprises. De plus, cette fragmentation dans le corps des travailleur.euse.s tue dans l'œuf toute idée de résistance collective par le biais d'un syndicat ou d'une organisation. Cela est d'autant plus nécessaire lorsque beaucoup d'étudiant.e.s sont obligé.e.s de travailler pour financer leurs études, et que les conditions de travail sont loin d'être simples (de nombreux témoignages existent sur la difficulté de travailler à Sodexo ou chez les autres sous-traitants, et notamment sur les règles d'hygiène non respectées).

2. Les décisions prises pour le secteur de la restauration passent par la CASE, à compétence d'avis, où le BEA (élu-e-s étudiant-e-s) siège à 50 % des voix. Les décisions finales sont prises au CA, mais il est rare que l'ULB aille contre l'avis de la CASE en matière d'alimentation.

*Il y a un ou deux ans, différents contrats de baux touchaient à leur fin, dont celui de Sodexo. Un groupe de travail a été mis en place par la CASE afin d'élaborer un nouvel appel d'offres. Ce groupe comportait entre autres des élu-e-s étudiant-e-s. **Nous aimerions savoir si vous avez eu vent de ce nouveau marché public avant la reconduction du contrat de sous-traitance avec Sodexo ? Est-ce que vous vous êtes exprimés à ce sujet de quelque manière que ce soit ?***

Nous n'avons jamais été informés publiquement par l'ULB de ce nouveau marché public. Nous avons eu ces informations par le biais d'un doctorant syndicaliste qui siégeait dans une instance citée dans la question. L'USE avait émis des revendications pendant l'occupation de la salle des marbres en mai 2018 (voir la photo ci-jointe), mais l'ULB ne nous avait pas considéré et avait écouté le BEA.

LA ZONE À DÉMARBRER REVENDIQUE

1. UNE MAISON ÉTUDIANTE AUTOGÉRÉE

La Zone à Démarbrer constate qu'un espace autogéré par les étudiant·e·s, sans ingérences externes des autorités de l'ULB, fait cruellement défaut à la vie politique de l'université. En effet, cette carence empêche la naissance d'un point de ralliement pour les étudiant·e·s qui souhaitent s'organiser, partager,

tisser du lien et débattre dans des cadres plus libres que ceux qui existent déjà de manière éparse et marginale. C'est pourquoi, comme décidé à l'Assemblée libre de la Zone à Démarbrer, nous occuperons la Salle Démarbrée (ex-Salle des Marbres) aussi longtemps que nécessaire pour obtenir :

UN ENGAGEMENT FORMEL DE L'ULB, RENDU PUBLIC, POUR LA CRÉATION D'UNE MAISON ÉTUDIANTE AUTOGÉRÉE QUI OFFRE UN LIEU DE DÉBAT ET D'ENGAGEMENT POLITIQUES ET CULTURELS !

2. LA FIN DE LA MALBOUFFE DE SODEXO

Au terme de cette année académique, le contrat de concession octroyé à la société française multinationale Sodexo, dont le chiffre d'affaires annuel s'élève à 20 milliards de dollars, touche à sa fin. Le bilan à en tirer n'est pas glorieux : des repas chauds de piètre qualité pour des prix bien trop élevés. Au lieu de reprendre enfin sa cantine en main et mettre un terme à la sous-traitance, celle-ci est en train de

négoier une nouvelle formule de restauration et, comme pour beaucoup de décisions à l'ULB, le tout s'opère sans consultation de la majorité des personnes directement touchées : les étudiant·e·s et les travailleur·euse·s actuel·le·s de Sodexo. Nous voulons que notre avis soit déterminant dans le choix de l'offre et refusons la privatisation des restaurants sur nos campus. Nous revendiquons donc :

LA CONSULTATION ET LA PARTICIPATION DES ÉTUDIANT·E·S SUR LE FUTUR DE NOTRE ALIMENTATION, QUI SOIT SAINTE, BIO, LOCALE ET ADAPTÉE À TOUS LES CHOIX ALIMENTAIRES, À MAX. 3,50 EUR !

3. L'ACCUEIL PÉRENNE DES RÉFUGIÉ·E·S

L'ULB vient de se déclarer « université hospitalière » à l'heure où, depuis des années désormais, les divers impérialismes de notre époque ravagent des territoires entiers pour mener à bien leurs desseins. Pendant ce temps, c'est la Zone à Démarbrer

qui met la main à la pâte, chaque soir, et s'oppose frontalement à la politique d'extrême-droite du gouvernement en place. Considérant qu'une université se doit d'être exemplaire à tous points de vue, nous exigeons par conséquent :

UN ACCUEIL DURABLE ET DÉCENT SUR LE CAMPUS D'AU MOINS 50 RÉFUGIÉ·E·S ET EXILÉ·E·S !

4. UNE UNIVERSITÉ DES ÉTUDIANT·E·S ET DES TRAVAILLEUR·EUSE·S

L'année 2018 a été l'occasion pour l'ULB de se revendiquer « engagée », à l'occasion du cinquantenaire des événements de mai 68. Face à cette stratégie de communication visant à nous faire croire à un passé glorieux dont les fructueuses luttes étudiantes contribueraient à faire des autorités actuelles les héritières de cet engagement, notre constat est sans appel. En mai 68, est arrachée aux autorités une représentation étudiante, le BEA. 50 années passant, ce système a montré toutes ses carences, avec une dizaine d'étudiant·e·s véritablement actif·ve·s pour en « représenter » 24.000 autres. En 2013, avec la Ré-

forme de la gouvernance des institutions, nous avons subi une réduction drastique de notre poids dans les instances décisionnelles. Aux antipodes d'une université participative, nous évoluons dans un système de gestion qui se prête à toutes formes de dérives, dont la tentative de la multinationale milliardaire McKinsey de s'infiltrer dans les organes de l'université n'est qu'un symptôme. Constatant que les étudiant·e·s représentent à eux/elles seul·e·s l'écrasante majorité de la communauté universitaire, nous revendiquons :

UN ACCROISSEMENT CONSIDÉRABLE DE NOTRE POIDS DANS LES INSTANCES DÉCISIONNELLES, AINSI QU'UNE AUGMENTATION CORRÉLATIVE DU POIDS DES CORPS SCIENTIFIQUE ET ADMINISTRATIF !

3. En tant que syndicat étudiant, l'USE considère qu'une université ne peut être gérée d'une manière pyramidale avec délégué·e·s à la base et directeur·trice aidé·e par des consultant·e·s professionnel·les à la pointe.

Sur le plan politique, quelles sont vos propositions et vos priorités en termes d'alimentation durable ?

C'est une chose dont on n'a pas rediscuté depuis longtemps, donc il est difficile d'apporter des propositions très concrètes en termes d'alimentation durable.

Cela dit, l'USE revendique :

- Le maintien ou la réouverture de restaurants collectifs de qualité et à prix modeste dans tous les établissements académiques.

- L'accès pour tou·te·s les étudiant·e·s à un repas gratuit par jour dans les restaurants des établissements académiques.

- La revalorisation des budgets alloués aux restaurants des établissements académiques, pour engager du personnel supplémentaire, augmenter les heures d'ouverture – en soirée et pendant les vacances – et améliorer la qualité de la nourriture distribuée.

Sur le plan politique, nous voulons une université gérée par et pour les corps académique, étudiant, et travailleur, et non plus une université basée sur un système de représentativité (avec des délégué.e.s de chaque corps, très peu souvent entendus par le conseil d'administration). Les universités fonctionnent aujourd'hui comme des entreprises privées, cherchant à faire du chiffre et non à veiller à la qualité de l'enseignement prodigué et à la qualité de vie de ses étudiant.e.s. C'est pourquoi nous sommes aussi pour un refinancement de l'enseignement supérieur, avec plus de fonds alloués aux universités, afin d'éviter cette recherche de profit qui retombe sur le dos des étudiant.e.s, du personnel de nettoyage et de la restauration, et des professeur.e.s.

- Annexe C : interview avec Valérie Dumoulin (Gov)

adjointe au Vice-recteur des Affaires sociales étudiantes (DÉPARTEMENT SERVICES COMMUNAUTE, Service de Support et missions transversales (DSC))

A. Comment fonctionne la gouvernance au niveau des projets sur l'alimentation durable ? Qui prend les décisions lors de la soumission d'un projet ou qui décide quel projet va être implanté ou non ? Sur quels critères ? Qui en sont les acteurs ?

Plusieurs manières d'aborder la question des restaurants sur campus. Il y a sodexo, restaurants gérés par l'ULB mais exploitation déléguée à entreprise privée. Cela fonctionne sur base d'un cahier des charges. Marché public. Les entreprises font des offres et la meilleure est choisie selon les critères préétablis.

A l'ULB, il y a une volonté d'aller vers l'alimentation durable. Il y a eu un groupe de travail à l'ULB pour justement étudier la question. Le secteur restaurant est géré par Commission Affaires Sociale Étudiantes (CASE). Décision finale validée par CA (très rare que le CA aille contre une décision de la CASE).

Pour la rédaction d'un cahier des charges, on prend en considération notamment des critères de durabilité comme légumes de saison, bio. L'idée est d'avoir le label foodfood (au moins deux fourchettes). Pour la crèche, au moins trois fourchettes. Ça implique d'avoir

moins de plastique aussi. Mais la situation actuelle fait que les changements ne sont pas encore vus à cause des normes covid.

La CASE accompagne des projets durables comme Turbean

La CASE tous les corps sont représentés, majorité étudiante. Il s'agit d'une commission permanente à compétence d'avis, elle n'a donc pas un pouvoir décisionnel -> Conseil administration

B. Comment fonctionne l'appel d'offres pour la cantine ? Comment Sodexo est devenu un partenaire privilégié ?

Marché public. ULB impose un cahier des charges auxquelles l'exploitant doit se plier (sinon point de pénalité). Partenariat avec sodexo dure depuis 10 ans

C. Quelle est la part des étudiants dans la prise des décisions, s'il y en a une ?

Les étudiants siègent dans toutes les commissions.

D. Pouvez-vous nous parler du fonctionnement du conseil administratif ? combien de fois vous vous réunissez ? Qui y siège ?

Au CA, tous les corps sont représentés, réunion : 1 fois par mois.

E. Quel est le rôle du cppt, qui en fait partie, comment leur avis est pris en compte ?

Ne participent pas. Sauf si on estime que le projet les concerne ou si qqch les dérangeant.

G. Quel est le rôle du Service Environnement et Mobilité, qui en fait partie, quelle est leur place dans le système de gouvernance/gestion de l'ULB ?

N'est pas une instance décisionnelle/politique, apporte leur conseil mais en soit applique les directives données. Dans l'administration, un service aide à la gestion. Chaque service gère domaine particulier (médical, étudiant, restaurants).

• Annexe D: Interview avec Max Pierson (Turbean)

co-fondateur de l'association "As Bean" et du restaurant "Turbean"

Bonjour Max, pourriez-vous présenter votre équipe et l'histoire de l'association As Bean ?

Bonjour, alors Arthur, Romane et moi, pendant nos études en bio-ingénieur à l'ULB, nous nous sommes rendu compte de l'énorme impact de l'alimentation sur l'environnement. Nous avons essayé de comprendre pourquoi les gens, entre autres des étudiants, tendent à s'orienter de plus en plus vers des produits alimentaires industriels (même nos camarades d'agro pourtant normalement autant sensibilisés que nous via leurs cours). Est-ce qu'il y a des freins auxquels les étudiants font face pour améliorer leur alimentation ? D'abord, on en a beaucoup discuté, notamment avec d'autres étudiants- On a vite pu constater qu'il y avait

deux freins majeurs à la transition alimentaire des étudiants : le premier étant le manque d'offre alternative aux offres de types industrielles qui étaient présentes sur le campus et le deuxième étant le manque de connaissance des étudiants, non-seulement au niveau pratique (ne savent pas cuisiner, ne savent pas ce qui est de saison ni où l'acheter, ne savent pas comment s'y prendre pour réduire leur consommation de viande...), mais également au niveau théorique, très peu d'étudiant.e.s sont conscient.e.s des enjeux liés à l'alimentation. Ce constat reflète également une véritable demande de la part des étudiants. Et c'est donc en vue de répondre à cette demande que l'ASBL As Bean est née avec pour objectif de faciliter la transition alimentaire des étudiants, d'une part en leur proposant une offre alternative aux offres alimentaires de type industrielle présentes sur le campus et d'autre part en les informant sur les enjeux liés à l'alimentation, en mettant à leur disposition des outils pratiques et en fédérant une communauté engagée entre les étudiants et différentes associations. Aujourd'hui, nous sommes six ; Arthur, Romane et moi coordonnons les activités de l'ASBL et développons les projets éducatifs et Rodolphe, Nathan et Hannah sont respectivement les deux cuisiniers et la chef de salle de la Turbean, la cantine durable et engagée que nous avons récemment ouverte sur le campus du Solbosch.

Vous avez donc posé les jalons pour organiser des événements de sensibilisation à une alimentation durable. Qui était votre premier contact à l'ULB ?

Après avoir beaucoup réfléchi au projet, il nous fallait des preuves de la demande et du concept, on a donc été rencontré beaucoup de monde et en allant frapper aux portes de l'ULB pour demander l'autorisation pour un petit événement test, on a eu la chance de tomber sur Valérie Dumoulin, adjointe du vice-recteur aux affaires sociales et étudiantes, qui nous a directement donné son accord. Ça s'est passé assez vite. Donc une fois par semaine, on a organisé un événement autour de l'alimentation durable et préparé des repas qu'on a vendus à 5€.

Avec succès ?

Plus que prévu ! Nos ventes hebdomadaires sont vite devenues populaires pendant le premier quadrimestre de l'année passée et nous avons gagné de crédibilité auprès de l'ULB, ce qui nous a par exemple permis d'avoir à notre disposition un petit local de rangement et de pouvoir nous connecter à l'électricité si besoin. Fin octobre, avec la super météo belge, nos événements devenaient plus compliqués à organiser et le public plus difficile à motiver. Nous étions donc à la recherche d'un petit local, type chalet de Noël, ou même une petite cave sur le campus, ça l'aurait fait aussi... (rit)

C'est à ce moment-là que Madame Dumoulin est venue vers vous...

Exact ! Valérie, qui a aussi participé à nos événements et qui soutenait déjà vraiment notre projet, nous a communiqué que les locaux de la sandwicherie « chez Yoyo » allaient être vidés à la suite du départ des précédents prestataires. Avant de lancer donc un appel d'offre public, elle nous a proposé de reprendre le local pour une phase test jusqu'à fin juin 2020. Une opportunité qui ne se présente pas tous les jours ! A partir de là, nous avons consacré beaucoup de temps et de travail afin de pouvoir ouvrir une cantine durable et engagée que nous nommons la Turbean en mars 2020.

Comment s'est déroulée cette phase de transition ? Avec quelle ambition la Turbean voulait-elle ouvrir ses portes ?

L'objectif principal est d'offrir des repas écologiques à un prix abordable pour les étudiants. Nous avons fixé le prix de 5€ par plat, afin de pouvoir proposer une offre qui soit abordable pour les étudiant.e.s (prix presque équivalent à celui d'un plat du jour chez Sodexo) tout en nous permettant de rémunérer les producteurs avec lesquels nous voulons travailler à un prix juste. Mais la décision finale qui conditionnait la réalisation du projet devait être prise par la CASE (Commission des affaires sociales étudiantes). Nous avons donc rédigé un dossier de présentation que Valérie Dumoulin a proposé à la CASE avant ouverture de la Turbean et qui a été approuvé. A l'instant, nous sommes dans une phase de test (renouvelée suite à la crise liée à la COVID-19), afin de savoir si notre modèle économique fonctionne et si la Turbean présente du succès auprès des étudiant.e.s.

Vous êtes donc plutôt optimiste en ce qui concerne le futur de la Turbean ?

Dans ces temps de crise, il est toujours difficile de faire des prévisions. Comme de la rentrée académique jusqu'au nouveau confinement fin octobre, il y avait moins de monde sur le campus, nous avons limité notre offre à 150 plats par jour. Et on était souvent Sold out ! Donc je pense qu'en temps normal, nous dépassons facilement notre objectif initial de vendre 200 plats par jour. De plus, après la dernière réunion de la CASE, une participation financière de la part de l'ULB nous a été proposée pour chaque plat vendu pour que nous puissions réduire le prix de ceux-ci pour les étudiants. Ceci afin que l'aspect économique ne soit plus déterminant lors du choix qu'a à faire un.e étudiant.e entre une assiette écologique à la Turbean ou un plat plus classique ailleurs. De la même manière, l'ULB accorde déjà des subsides à Sodexo pour garder un prix abordable, le même principe d'aide financière pourrait donc s'appliquer dans notre cas. C'est très encourageant, mais cela reste à fixer avant la réouverture.

Parlons encore un peu du fonctionnement de la Turbean ? Qui sont les fournisseurs et où passent les déchets ?

D'abord, une grande partie de nos produits proviennent de « Terroirist », une coopérative bruxelloise qui met en lien des producteurs (de Belgique et d'Europe), magasins et restaurants à Bruxelles en s'approvisionnant en produits biologiques chez des petits producteurs et entreprises familiales, n'ayant pas toujours une production assez élevée pour avoir pouvoir livrer aux grands grossistes. Ensuite, nous collaborons aussi avec « Vajra », un grossiste plus grand en produits bio, principalement pour des céréales qui ne poussent pas en Belgique, comme du quinoa par exemple. Nous valorisons les protéines végétales et évitons la viande afin d'inspirer les étudiants vers des recettes plus durables mais également pour pouvoir maintenir notre prix de 5€ par plat, ce qui serait très difficile à faire si celui-ci contenait de la viande éthique. Pour le café, nous sommes servis par « Javry », une start-up bruxelloise spécialisée dans la distribution de café équitable. Dans une optique de minimisation des déchets, nous encourageons les étudiants à apporter leur propre contenant réutilisable. Sinon, nos assiettes et couverts compostables sont jetés dans le compost que nous avons récemment construit sur le campus.

Enfin, quels sont vos futurs projets en lien avec l'alimentation durable ?

A côté de la gestion de la Turbean, nous développons le pôle éducatif et de sensibilisation à une alimentation durable, en réalisant des BD de vulgarisation scientifique, en organisant

des ateliers-débat ou en créant des infographies, des podcasts, des propositions de recettes. C'est le meilleur moment pendant le confinement pour faire ces trucs haha ! Nous visons également à faire un partenariat avec « AGRICOVERT » une coopérative écologique qui organise un marché bio sur les campus de l'ULB déjà depuis plus longtemps. Tout ceci nous garde bien occupés !

- Annexe E : Le Potager :

Entre partage du savoir, convivialité paysanne et protection de l'environnement.

Interview avec Lucien Creteur

Bonjour, comment vous appelez vous ? et pouvez vous vous présenter en deux mots.

Je m'appelle Lucien Creteur je suis en première année de master en sciences de l'environnement

Je suis actuellement co-président d'une ASBL « Jardins des semeurs », qui gère le potager sur le campus du Solbosch.

Pouvez-vous nous donner un petit historique du Potager de l'ULB ?

Le potager a été créé en 2015, d'abord un mouvement de plusieurs associations (cercles des bio-ingé, architecte, etc.) ont répondu à un appel à projet pour développer un nouvel endroit convivial où les étudiants pourront mêler culture de la terre et détente autour d'une zone en friche, riche en biodiversité.

C'est l'association 'Campus en transition' qui a commencé à gérer la gouvernance et la mise en culture du potager, cercle inscrit dans un mouvement international. Petit à petit, 'Campus en transition' s'est retrouvé déserté alors que, indépendamment de ce dernier, le potager continuait à accueillir de nouvelles têtes ; depuis début septembre 2020, 'campus en transition' a été dissous et une nouvelle ASBL a été créée uniquement pour le potager « Jardin des semeurs ». ('Campus en transition' a été refondé depuis.)

Quels sont les objectifs actuels du Potager et dans quel état d'esprit vous y engagez vous ?

Le potager du Solbosch, les objectifs n'ont pas vraiment changé par rapport à avant, l'objectif premier étant de travailler la terre. L'association a aussi pour but de créer du lien entre les riverains et les étudiants ; aussi refaire les statuts de l'ASBL a été primordiale car il y a peu, les riverains n'avaient aucun droit ni devoir sur le potager. Dorénavant nous avons une grande diversité de personnes qui participent au potager, des BA1 jusqu'à une doyenne de 77 ans !

Certaines personnes peuvent dire que nous nous centrons autour de la permaculture même si je n'aime pas le terme car on ne fait pas vraiment de la permaculture, c'est un terme qui a un peu perdu de son sens, nous faisons simplement de la culture sans intrants chimique et nous expérimentons différentes techniques. Nos activités sont principalement centrées autour du partage du savoir, d'une convivialité paysanne et de la promotion de la biodiversité.

Objectifs actuels :

Nos objectifs actuels dans le court terme sont l'achat d'arbres fruitiers et indigènes (Europe) pour replanter sur l'ancien terrain du potager, actuellement occupé par des containers étudiantins, afin de pérenniser le projet. Et en coopération avec le student green office pour essayer de trouver un commun accord avec l'ULB pour la plantation d'arbre fruitier sur l'ensemble du campus du Solbosch.

Quels sont les avantages à participer au potager et quels sont ses inconvénients ?

Je dirai que le seul inconvénient sont les réunions hebdomadaires le dimanche alors qu'on aimerait bien rester chez soi mais sinon je ne vois aucun autre inconvénient. Les avantages sont multiples, tout d'abord j'ai appris énormément ces dernières années et cela sans même m'en rendre compte.

Certains jours nous pouvons ramener des légumes à la maison et la satisfaction de manger le produit de ton travail est incomparable et pleinement récompensant, pour illustrer cet état d'esprit je citerai Goethe : *« Combien je suis heureux d'avoir un cœur capable de ressentir la simple et innocente félicité de l'homme qui, mettant sur la table un chou qu'il a cultivé lui-même, savoure non seulement ce chou, mais aussi toutes les bonnes journées vécues, la belle matinée où il le planta, les agréables soirées où il l'arrosa en se réjouissant de le voir croître sans arrêt, et les savoure toutes en un seul instant ! »*.

Sinon on rencontre beaucoup de nouvelles personnes avec qui on passe de super moments dans la détente, le partage de recettes, des techniques de cultures ou d'autres choses diverses.

Questions annexes :

- **Combien de gens peuvent s'occuper du potager en temps normal ?**

20-30 personnes actives avec 15 personnes en simultanés dans les beaux jours.

- **Est-ce que le covid a été un gros problème ?**

Oui car l'ULB a imposé qu'il ne soit plus que 3 sur le site du potager mais ça nous a rapproché des riverains qui ont plus de responsabilités. D'où la refonte en une nouvelle ASBL.

- **Quel est le nombre de repas que vous pouvez manger en autosuffisance grâce au potager ?**

C'est compliqué mais en été, chacun a une portion de légumes par semaine.

- **Pouvez-vous nous décrire d'autres actions faites par le potager.**

- La discosoupe : événement organisé sur le site dans la partie conviviale, le dimanche nous allons chercher les invendus des maraîchers, puis le lundi nous passons notre journée pour cuisiner des soupes et d'autres préparations afin que, le mardi, monnayant à prix libre ces préparations dans l'objectif de supporter financièrement le potager
- Présents à des événements liés à la biodiversité sur le campus
- Organisation d'ateliers et d'événement de construction ou d'autres activités liées au potager
- Participation à la Jane
- Contact avec d'autres cercles engagés dans la biodiversité

• Annexe F : Questions de l'enquête

Note: Le questionnaire était disponible pendant la période du 29 novembre 2020 au 1er février 2021. Pour informer les étudiant.e.s avant de répondre aux questions, il commence par une petite description sur le terme d'alimentation durable, les objectifs de l'enquête et la situation de la pandémie. Les résultats brutes sont disponibles en contactant les auteurs de l'étude. Voici le questionnaire tel qu'il a été diffusé aux étudiant.e.s.

Enquête sur l'alimentation auprès des étudiants de l'ULB

Cette enquête ne durera pas plus de 3 minutes. Il est important que vous répondiez à l'enquête dans un contexte hors Covid.

L'alimentation durable est " une alimentation de saison, qui privilégie les produits locaux issus d'une agriculture raisonnée, les circuits courts et le bio, qui privilégie aussi les aliments en vrac ou conditionnés avec des emballages recyclables et réutilisables".

Objectifs de l'enquête : Avoir une vue d'ensemble précise sur les habitudes alimentaires des étudiant.e.s et leur perception et intérêt pour une alimentation durable.

Comprendre comment l'origine socio-économique des étudiants influe sur l'accès à un système d'alimentation durable et sa perception sur le campus.

Élaborer des recommandations en ce qui concerne la politique et la promotion d'une alimentation durable sur les campus de l'ULB.

Partie 1: Informations de base et profil des étudiants

1. Êtes-vous étudiant à l'ULB ? Oui / Non

Si oui :

1.1. Dans quelle faculté êtes-vous ?

- Architecture
- Droit et criminologie
- Ecole de santé publique
- Ecole polytechnique
- Institut des Etudes Européennes
- Lettres, Traduction et communication
- Médecine
- Pharmacie
- Philosophie et sciences sociales
- Sciences psychologiques et Education
- Sciences
- Sciences de la motricité
- Solvay Brussels School of Economics and Management

1.2. Quel âge avez-vous?

- < 19
- 19-21
- 22-24
- 25-29
- 30-59
- 60 et +

1.3. En tant qu'étudiant.e, où vivez-vous ?

- Chez vos parents
- En colocation
- En couple
- Seul(e)
- Autre.

Partie 2 : Habitude alimentaire

2.1. Quel est votre budget total pour l'alimentation par semaine ?

- 0 - 29,99 €
- 30 - 59,99 €
- 60 - 89,99 €
- 90 - 119,99 €
- 120 - 149,99 €
- 150 € et +

2.2 Combien de fois en moyenne par semaine mangez-vous sur les campus de l'ULB à midi ?

- 0
- 1
- 2
- 3
- 4
- 5

Lorsque vous mangez sur le campus

2.3. Quel type de repas mangez-vous ?

- Sandwich
- Pâtes/riz
- Repas chaud
- Repas léger (Soupes ou salades)
- Autre:

2.4 Quel budget allouez-vous par semaine à ces repas ?

- 0 – 4,99 €
- 5 – 9,99 €
- 10 – 14,99€
- 15 – 19,99€
- 20 – 24,99€
- > 25 €

2.5 Apportez-vous vos contenants à l'Université pour emporter vos plats ?

- Oui toujours
- Parfois quand j'y pense
- Non jamais

2.6. Quels sont les facteurs qui ne vous encouragent pas à apporter vos contenants ?

- Trop lourd
- Trop encombrant
- Je n'y pense pas
- Je les apporte toujours

2.7- Quel est votre régime alimentaire ?

- Omnivore
- Végétarien.ne
- Végétalien.ne
- Flexitarien (consommation de viande animale 1 fois ou moins par semaine)
- Autre:

2.8 Êtes-vous satisfait.e avec l'offre alimentaire sur le campus ?

- Très peu satisfait.e
- Peu satisfait.e
- Moyennement satisfait.e
- Assez satisfait.e
- Très satisfait.e
- Sans avis

Partie 3 : Alimentation durable

3.1 Qu'est-ce qui est important pour vous dans votre repas du midi ? (Choix multiple)

	Très peu important	Peu important	Assez important	Important	Très important
Importance d'avoir un prix abordable					
Importance d'avoir un "repas chaud"					
Importance d'avoir un "repas léger"					
Importance d'avoir un repas nutritionnellement complet					
Importance que les produits soient issus de filières durables					

3.2 Êtes-vous intéressé.e par l'origine géographique des aliments composant vos repas à l'université et la durabilité de leur production?

- Oui
- Non
- Sans avis

3.3. Trouvez-vous que les informations qui concernent les repas à l'université (provenance, type d'agriculture ou de production) soient suffisantes?

- Oui
- Non
- Sans avis

3.4 Ces affichages sont-ils assez visibles ?

- Oui
- Non
- Sans avis

3.5 Aimeriez-vous que l'ensemble des repas proposés à l'ULB soient d'office issus de l'alimentation durable, même si cela pourrait engendrer une hausse du prix final ?

- Oui
- Non
- ça m'est égal

Label Good Food

Pour la rentrée universitaire 2020-2021, l'ULB s'est engagée à améliorer ses efforts vis-à-vis du label "Good Food". C'est pourquoi, suite à une modification de contrat entre l'ULB et Sodexo, le restaurant "Chez Theo" au Solbosch offre un plat végétalien aux étudiants. Pour la rentrée universitaire 2020-2021, l'ULB s'est donné l'objectif d'avoir 2 fourchettes au Label « GoodFood » développé par Bruxelles Environnement et 3 fourchettes d'ici 2030. C'est pourquoi, le contrat entre l'ULB et Sodexo a été modifié et à partir de la rentrée, on a accès à un plat végétalien dans le restaurant « chez Théo ».

3.6. Êtes-vous au courant de cette nouvelle mesure ? Oui / Non

3.7 Connaissez-vous l'existence du label « GoodFood » avant de répondre à ce questionnaire ?

- Oui
- Non

Commentaires supplémentaires

4. Avez-vous des commentaires/suggestions à ajouter en matière d'alimentation durable à l'ULB ?

-

Annexe G: les commentaires des étudiants

-Non

-non

-Des légumes plus frais et non du surgelé

-Faire des plats végétariens complets comprenant les 3 : 1.Légumes 2. source de protéines (lentilles, haricots etc.) 3. Source de Glucide

-Non.

-Nope

-Le potager partager était une excellente idée

-meilleure pub des initiatives comme "good food"

-Au sodexo du campus Erasme il n'y a pas de possibilité d'un repas végétarien au quotidien! Il y a toujours un repas viande et un repas poisson et les classiques de vol au vent / boulette sauce tomate. il y a très un menu végétarien au Menu

-L'option d'un plat vegan devrait être indispensable dans toutes les cafétérias.

Personnellement mon campus est à la plaine et c'est très rare d'avoir un plat vegan à la cafet, la seule option vegan ce sont les petits sandwichs mais bon, ça ne permet pas d'avoir un repas complet tout à fait satisfaisant aux personnes qui essaient de faire un geste pour la planète.

-Pas assez de plats durables qui répondent aux besoins des sportifs. En même temps, pas assez de sportifs à l'ULB.

-Je trouve secondaire la question de l'alimentation durable par rapport au prix. Je finance moi même mes études et je ne roule pas sur l'or, ces considérations ne sont pas à la portée de toutes les bourses

-Qu'est ce qu'il arrive aux restes alimentaires? J'espère qu'ils ne sont pas jetés. Il y a des possibilités de créer un composte, et si la nourriture n'a pas été touchée, de donner les restes aux étudiants qui se trouvent en situation de précarité.

-Il ne faut pas oublier l'importance de la diversité du choix

-L' alimentation durable c'est bien mais tout 100% sain c'est pas génial... Manger à l' ulb permet aussi de manger des choses qu'on ne fait pas au kot...

-Je souhaiterais que l'ULB reconsidère sa collaboration avec Sodexo et encourage plus les initiatives telles que As Bean!!

-Nécessité d'une vérification régulière des produits et ingrédients constituant l'offre d'alimentation sur le campus.

-Additionnellement, en théorie, la plupart des étudiants qui s'offrent de la nourriture sur le campus sont dans une situation économique stable, dans le sens que la nourriture sur le campus coûte de toute façon plus chère que de l'acheter en magasin au préalable, et ainsi de faire ses propres sandwichs/plats avant de venir sur le campus. Dans cette optique, une augmentation des prix sur-campus pour une alimentation durable n'est pas spécialement nocive envers le statut économique des étudiants, à partir du moment où une responsabilité est prise de leur part, dans le cas de ceux qui ne savent pas s'offrir de la nourriture plus chère.

-De l'autre côté, se trouve l'argument que cette responsabilité, si prise, coûte beaucoup de temps et d'attention pour les étudiants, et qu'il est difficile pour eux de suivre un rythme d'achat "écoresponsable", surtout si de base ils se trouvent dans une situation économique instable, qui requiert des journées de travail à côté des études.

-Je pense que ça pourrait être sympa de proposer des plats de différents horizons (syrien, libanais, mexicain, thaï, ...) pour permettre à tous de découvrir de nouveaux types de cuisine. Je trouve que la cuisine proposée sur le campus est généralement italienne, belge ou française et ça pourrait être bien de diversifier l'offre.

-Même si j'ai répondu que je n'apporterais pas toujours mes contenants, c'était sur base de cette année seulement où j'ai commencé, mais je comptais continuer à les apporter à chaque fois, cependant je trouve ça très dommage que notamment à l'endroit où il y a les pâtes et riz au Solbosch (et l'endroit des pâtes à la plaine), ce soit donné systématiquement dans des contenants jetables, avec des couverts jetables. De plus, les gobelets présents sur les deux campus en plastique sont d'après moi peu utiles, car tout le monde pourrait penser à prendre une gourde avec soi, voir un gobelet réutilisable, facilement. À ce niveau là, je trouve que l'ULB ne prend pas assez de challenge et devrait grandement s'améliorer pour impacter significativement la réduction du nombre de déchets :) je suis aussi très pour mieux savoir l'origine des aliments, notamment une question que je me pose souvent c'est de savoir si c'est bio, et c'est quelque chose dont nous n'avons pas facilement accès, peut-être parce que ça ne l'est presque jamais mais dans ce cas je trouverai vraiment bien d'aller vers des aliments issus de l'agriculture bio ou raisonnée, étant donné l'impact énorme qu'ont les agricultures sur les insectes, cela nous concerne tous ! Merci pour ce sondage et courage ! :)

-Le rajout d'un plat végétarien chez Sodexo n'a pas vraiment d'impact, et je ne considère aucunement ça comme un grand pas vers de la nourriture durable à l'ulb. Bien sûr, pousser les étudiants à manger moins de viande est une excellente chose mais pas de cette manière. Connaissant la qualité des légumes chez sodexo's, c'est-à-dire sans goût ou des sortes de steaks végétariens infectés, je ne pense pas que ça apporte réellement une alternative ou une envie de changement. Pour moi l'ulb n'aurait pas dû renouveler son contrat avec sodexo, et partir sur un autre projet (une entreprise plus petite et durable ou plusieurs entreprises tenant chacun des stands). Ajouter un plat végétarien chez Sodexo, c'est pour moi comme manger un burger végé chez quick, ça n'a aucun sens et c'est hypocrite. Ces sociétés utilisent des produits de qualités médiocres, écologiquement destructeur, c'est du foutage de gueule ou green washing ça dépend comme on l'appelle. Et que l'ulb, se disant active dans la lutte climatique, propose ça comme "grand changement de l'année 2020-2021" est médiocre. Cette année, un grand changement est l'arrivée de la turbine, ça c'est une solution pour une nourriture durable mais elle vient d'étudiant. Ce plat végétarien est pour moi une pichenette pour redorer l'image de notre université et de Sodexo.

-Une action de l'ulb intéressante serait d'essayer de conscientiser activement ces étudiants par l'informations sur les impacts de la consommation de viande, de nourriture, où se fournir en nourriture à des prix abordables (exemple : le barn si l'on suit les saisons) , des recettes végétariens de qualités nutritives et gustatives. Ces actions d'informations doivent être activées pour moi c'est-à-dire par des séances/conférences, des flayeurs à l'entrée du bâtiment F ou dans le pack des étudiants arrivant à l'unif. Et cela doit être suivi bien évidemment par des actions permettant aux étudiants de se nourrir bien sur l'ulb.

-Je suis fâché contre l'ulb, car elle a la capacité de faire beaucoup de choses mais stagne en s'auto-convaincant d'être active dans cette lutte par des actions ridicules comme ce plat sodexo végétarien au légume sans goût.

-Plat végétarien au Solbosch, mais sur le campus Erasme? oui il y a un plat végé proposé mais peu de renouvellement et pourrait être plus "savoureux"

-Pourquoi une manière différente de consommer via des produits en circuit-court, venant d'un commerce local viendrait-elle à augmenter les prix ? Est-ce inévitable qu'un plat nutritif et complet utilisant des produits locaux vienne à augmenter les prix actuels ? Je trouve qu'un étudiant a du mal à devoir payer son plat au-delà de 5euro, donner un billet est déjà assez difficile pour la plupart des gens (cela dépend des différentes classes sociales...)

Proposer plus de produits de saison.

-Il faut faire attention à toujours proposer des prix abordables, nous sommes étudiants et n'avons donc pas beaucoup de sous ! ;)

-Il y a encore trop peu d'options végétariennes à bas prix, par exemple un sandwich végétarien est toujours 2 à 3 fois plus cher qu'un avec de la viande, ce qui n'a aucun sens vu le prix de la viande en général.

-J'ai souvent eu des intoxications alimentaires

-Les préoccupations des étudiants sont plus budgétaires que durables je crois...

-Je pense que la démarche d'As Bean est plus intéressante que la modification de contrat Sodexo.

-Ajouter plus de menus et à prix abordable car n'oublions pas nous sommes étudiants
Je pense qu'on peut encore améliorer ça mais que l'ULB a déjà commencé à mettre en place un bon système !

-Plus de restaurants comme As bean sont nécessaires!!

-Je suis satisfaite de l'alimentation durable à l'ULB depuis l'installation de As Bean

-Il y a, de ce que je me rappelle, très peu de choix pour les végétariens\vegans. Il faudrait que ça devienne 50%-50% partout, parce que la consommation de viande a nettement augmenté ces dernières décennies, il faudrait qu'on diminue cette consommation, proposant plus de choix différents et salutaires. Un plan de ce type coûte moins cher qu'un morceau de viande. Je le vois aussi en achetant beaucoup de choses au supermarché, je dépense peu pour la nourriture du type vegan. Sauf si après on veut manger organique et bio, alors cela coûte beaucoup plus.

L'alimentation durable ne passe pas seulement par le "bio" mais aussi par la sélection de produits de saison et locaux pour limiter l'empreinte écologique (donc des bananes bio qui ont fait des milliers de km ne sont pas hyper recommandables mais quand même mieux que celles traitées aux pesticides, par exemple)

-Problème du fait que les étudiants soient souvent en situation précaire, que l'alimentation soit durable est un aspect très important, surtout de nos jours. Cependant, en cas d'augmentation des prix, cela pourrait porter préjudice à de nombreux étudiants ?

-C'est en tout cas tout de même une bonne chose je pense.

Une offre de plats végétaliens plus grande et plus variée serait appréciée (veggie burger greenway, sofine, vivera etc.)

-Un repas végétarien c'est peu

-Plus plus et encore plus d'option vegan plzzzz ☹️

-Sodexo est une grosse boîte, un repas végétarien n'est pas pour moi gage de nourriture meilleur, je ne pense pas que sodexo puisse être compatible avec un label ou une recherche d'une meilleure alimentation. Rien qu'en goûtant leur plat, on remarque directement la qualité des produits qui est très mauvaise. Donc je pense que remplacer sodexo serait la meilleure chose pour l'alimentation à l'ulb, peut être en la remplaçant par de multiples stands de nourriture comme on trouve à l'étage des pâtes.

-Pas pour le moment, il faudrait que les couverts et emballages, etc ne soient pas en plastique

-Je trouve que c'est une très bonne initiative, mais le prix est mon critère principal pour la nourriture donc si c'est trop cher pour moi, je choisirai l'option la moins chère

-Aucun commentaire

-toujours conserver des prix abordables pour ceux qui ont moins de moyens (financiers) que d'autres. C'est à dire proposer deux gammes de prix : le premier peut-être plus cher avec des produits locaux si on veut, et l'autre avec des prix qui n'augmentent pas et continuer à proposer des plats sains.

-Prendre en compte les différentes réalités de chacun, et que tout le monde se sent concerné par la question de l'alimentation bonne et accessible pour tous

-Peut-être mettre des affiches pour sensibiliser aux avantages de l'alimentation durable

-J'ai mangé deux fois chez « good food » où tous les plats sont végétariens ou végétaliens et équilibrés (protéines, hydrates de carbone, légumes...) et j'ai beaucoup aimé! Même esthétiquement c'était alléchant! Je trouve que c'est une très belle initiative! En ce qui concerne un conseil, je pense qu'il faudrait s'assurer qu'au moins la viande provient d'élevages où le bien-être animal est respecté, car c'est le minimum que l'on peut faire concernant l'animal... moi-même je mange de la viande, mais à la maison on n'en consomme pas beaucoup et on l'achète seulement biologique et d'élevage durable.

-En tant qu'étudiant.es, le prix est plus important que la qualité malheureusement.

-Laisser tomber Sodexo, ça donne des flashbacks de guerre de la cantine du secondaire. Surtout au campus de la plaine où il n'y a pas d'alternative.

-Je pense qu'il faudrait aussi offrir des produits 'hallal' ne serait-ce qu'au restaurant, car de nombreux étudiants souffrent de manger des pâtes, du riz, de la salade, ou essayer de trouver ce qu'ils peuvent manger.

-Je trouve que les repas à l'ULB sont trop gras et que la qualité est parfois douteuse ! On dirait du fast-food. J'imagine que c'est pour cela que certains prix sont bas. J'aime manger

avec peu de gras, sel et sucre mais malheureusement les repas sur le campus ce n'est pas le cas. Je préfère préparer mes repas moi-même du coup. Avec l'alimentation durable et le label, peut-être que les aliments seront plus frais et moins d'origine obscure.

-Les fruits chez "Campouce" sur le Solbosch doivent être moins chers que les bars chocolatés.

-Pas assez d'option végane sans arnaque

-Avoir le halal à l'université serait une bonne idée parce qu'il y'a de plus en plus d'étudiant.e.s musulman.e.s à l'ULB.

-De par mon vécu et mes engagements, je sais qu'opposer alimentation durable, ou plutôt écologiquement juste, au prix n'est pas correct. Il est entièrement possible de mettre à disposition des étudiants et du personnel de l'ULB de la nourriture à la fois saine, de qualité, écologiquement et socialement juste et à prix abordable. La qualité des produits ne peut se faire au détriment du prix, sinon quoi elle devient une mesure antisociale.

-L'ULB doit impérativement arrêter de travailler avec les grands groupes agroalimentaires, soutenir les maraîcher.e.s belges, et soutenir les initiatives de collecte d'invendus.

-Courage pour le travail!

-Plus de choix, pâtes avec des sauces plus travaillées

-Je pense qu'il serait bien que si les prix montent du fait d'une amélioration de la qualité des produits cela s'accompagne d'une aide financière pour les étudiants les plus précaires. Je pense qu'il est important que la "good food" soit accessible à tout le monde.

-J'apprécie particulièrement la venue du petit marché local du mardi sur l'Avenue Paul Héger

-Il y a encore beaucoup d'effort à ce niveau là à faire selon moi

-Erasme oublié, erasme exilé mais erasme indigné :p

-La question sur le contenant réutilisable peut être problématique : si on mange un repas chaud sur le campus, les assiettes sont fournies et sont de fait réutilisables et lavables par les membres de "l'équipe cuisine". Dès lors, prendre un contenant réutilisable est inutile au-delà du "trop encombrant" ou du "trop lourd". Or, la question oblige à un choix non pertinent. Ce commentaire est valable si on consomme un sandwich.

-je trouve le restaurant "La Turbean" très bon pour son côté alimentation saine et ses produits locaux.

-Good food, happy people

-L'ULB pourrait plus s'impliquer au niveau de la nourriture mais également au niveau organisationnel des repas dans le bâtiment

-moins d'emballages plastiques

-Laissez les boulettes sauce tomate et les sandwichs à 1,80€

-Si As Bean arrive à proposer des repas de telle qualité à 5€, les chaînes devraient s'en sortir également! Contente que ça avance dans le bon sens :)

-Ok pour du durable mais les prix sont déjà assez élevés comme ça...

-Ce n'est pas aux personnes de changer leur consommation mais aux élus de proposer un meilleur accès et financement des produits durables ! N'en déplaisent aux start-up qui se font de l'argent sur le dos du "durable".

-Simplement de mieux communiquer. Je pensais qu'il n'y avait que les pâtes et le thaï disponible. Je suis arrivée en Master et je n'ai eu aucune communication de la part de l'unif concernant l'offre des repas. Je ne sais même pas où se trouve la cantine. Dans mon ancien unif, on recevait le menu de la semaine par mail. En plus de la cantine, les koteurs pouvaient commander les plats, les emporter et les manger au kot. Ça permet de manger équilibré et de gagner du temps car on ne doit pas cuisiner.

-Je ne sais pas du tout si l'ulb propose un service similaire, et c'est dommage.

-j'ai mis que j'étais intéressé par des aliments durables quitte à ce que ce soit plus cher, mais en réalité cela dépend évidemment de ce que vous entendez par plus cher... malheureusement le coût de produits de meilleure qualité est un gros frein à mon sens, surtout pour des étudiants...

L'idéal serait qu'on ait du durable à un prix raisonnable, pour l'instant As Bean fait ça plutôt bien (un petit peu moins cher serait pas mal), mais ce serait bien d'étendre le côté durable à tous les petits restos de l'ulb

-Faire des repas respectant plus de régimes alimentaires (hallal, vegan,...)

-plus d'offres sans gluten et vegan seraient très appréciées. Bon courage pour votre travail :)

Que l'ULB continue de soutenir le projet "As Bean /Turbean" (qui s'inscrit tout à fait dans cette optique de durabilité) et d'encourager des projets similaires afin d'augmenter l'offre de nourriture durable/locale/végétarienne abordable sur le campus

-Avoir plus de produits locaux!

-Des repas accessibles à tous les étudiants

-proposer plus de plats sans viande et poisson voire vegan

-Réserver la table en avance afin que le restaurant jette moins en cuisinant les plats demandés et pas plus

-Nop

-L'association AS BEAN et leur restaurant est un super ajout pour la communauté de l'ULB.

-Mettre une petite cuisine participative à disposition ?

-L'offre de plats "durable" et les efforts en général pour le campus plaine sont généralement plus faibles que pour le campus solbosch. Sachant que l'offre est meilleure et de meilleure qualité à la VUB, beaucoup d'entre nous y vont pour manger.

-La seule solution, ce n'est pas des label pour des grosses boîtes comme Sodexo, qui produisent de la bouffe non saine en quantité industrielle, mais une multiplication et expansion des projets comme "As Bean".

-trop bien qu'un restaurant éco-responsable ait ouvert!

-super idée

-Oui, toutes les institutions publiques devraient basculer vers une alimentation locale et durable. Bonne chance pour le travail !

-„Chez Théo“: proposer deux plats alternatives veggie.