

Agir dans l'entreprise pour une alimentation durable

Alimentation durable : enjeux & définitions

Nos modes alimentaires actuels ont des impacts **économiques, sociaux** et **sanitaires** avec des conséquences néfastes tant au Nord qu'au Sud : au Nord, **disparition et surendettement des agriculteurs, maladies** dites de « civilisation » telles que les cancers, l'obésité, les maladies cardio-vasculaires, la diminution de la fertilité et au Sud, **malnutrition et perte de la souveraineté alimentaire**¹.

Ces modes alimentaires ont également un impact considérable sur l'environnement. Produite à grand renfort d'engrais, de pesticides et d'énergies fossiles, puis transformée par l'industrie agro-alimentaire et enfin transportée à travers toute la planète, l'alimentation est responsable d'un tiers de notre empreinte écologique. Les **ressources naturelles** sont **surexploitées**. L'agriculture intensive engendre **un appauvrissement des sols** de même qu'une surconsommation d'engrais et de pesticides à l'origine de **pollutions des sols et des eaux**. Dans certaines régions comme l'Amazonie, on assiste à une **déforestation**² ayant pour conséquence une **perte de biodiversité** due à la **destruction des milieux naturels**. Ce mode de production est également **gros consommateur d'énergie fossile** accroissant les **émissions de gaz à effet de serre** (GES). Par exemple, au niveau mondial, la production de viande accapare 78% des terres agricoles et est responsable de 18% des émissions de gaz à effet de serre, davantage que le secteur des transports. Une grande quantité de **déchets** due aux denrées gaspillées³ et au suremballage est générée. Par ailleurs 70% des stocks de poissons sont menacés en raison d'une trop forte consommation et des techniques de pêche devenues industrielles. Notre système alimentaire n'est tenable ni pour la planète ni pour ses habitants.

Le concept **d'alimentation durable** vise à inverser la tendance. Il désigne une alimentation qui respecte, tout comme le développement durable, des critères environnementaux, sociaux et économiques. Le **Conseil Fédéral du Développement Durable**, dont sont membres la **FGTB** et la **CSC**, propose sa propre définition d'un système alimentaire durable :

« Un système alimentaire durable garantit le droit à l'alimentation, respecte le principe de la souveraineté alimentaire, permet à tous, partout dans le monde, de disposer d'une nourriture saine et suffisante à un prix accessible, et veille à ce que le prix final d'un produit reflète non seulement l'ensemble des coûts de production, mais qu'il internalise aussi tous les coûts externes sociaux et environnementaux. Il utilise les matières premières et les ressources (en ce compris le travail et les ressources naturelles telles que les sols, l'eau et la biodiversité) à leur niveau de restauration et respecte les différentes facettes de la culture alimentaire. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire et les autorités doivent contribuer à réaliser un tel système alimentaire durable. »

La FAO⁴ considère que **l'agriculture bio**, de même que **l'agriculture paysanne**⁵, permettrait de satisfaire la demande alimentaire mondiale tout en répondant aux problèmes cités ci-dessus appelés à s'aggraver dans les prochaines années. Des initiatives voient d'ailleurs le jour en ce sens, en faveur de l'emploi et de l'autosuffisance alimentaire. À bonne distance de l'agriculture « intensive » comme du retour au jardin potager, des projets de micro-fermes se constituent, qui visent à renouveler les modes de production alimentaire. Intégrant des techniques de pointe qui visent notamment à réduire l'empreinte écologique de l'activité agricole, orientées vers les besoins des consommateurs locaux, et en « partenariat/soutien » avec les agriculteurs traditionnels, ces micro-fermes pourraient fournir la Wallonie en nouveaux emplois tout en limitant la production de GES du secteur.

- (1) Il s'agit du droit d'une population ou d'un pays de définir et mettre en place ses propres politiques agricoles et alimentaires les plus adaptées pour ses populations, sans qu'elles puissent nuire à d'autres pays.
- (2) En Amazonie, depuis 1975, la surface défrichée pour planter du soja et créer des pâturages équivaut à la superficie de la France et du Portugal.
- (3) Chaque année, on gaspille de par le monde 1,3 milliard de tonnes de nourriture.
- (4) Food and Agriculture Organization ou en français Organisation des Nations-Unies pour l'alimentation et l'agriculture.
- (5) Agriculture permettant aux paysans de vivre décemment en produisant une alimentation saine et de qualité dans des exploitations à taille humaine, en préservant les ressources naturelles.

10 pistes pour une alimentation plus durable

- **Privilégier les produits locaux et de saison :** certains produits sont disponibles toute l'année mais c'est onéreux, destructeur pour l'environnement et bien souvent décevant pour les papilles gustatives. Soutenons nos agriculteurs en achetant des produits locaux.
- **Opter pour des produits frais et les moins transformés possible :** plus un produit est transformé, plus il a d'impacts sur l'environnement et notre santé. Privilégions les produits les plus simples possible.
- **Réduire la consommation de protéines animales :** alternons les protéines animales et végétales (lentilles, pois chiches...) afin de préserver l'environnement⁶ et notre santé.
- **Consommer des produits issus du commerce équitable :** pour les produits exotiques (café, bananes...), choisissons des produits issus du commerce équitable (par exemple labellisés Fairtrade Max Havelaar) garantissant au producteur un revenu et des conditions de travail décentes.
- **Consommer des produits issus d'une pêche durable :** choisissons des poissons labellisés (MSC et ASC).
- **Privilégier les produits issus de l'agriculture biologique :** locaux, sans pesticides, ils ont moins d'impact sur l'environnement et la santé.
- **Soutenir les circuits courts :** la vente directe ou quasi directe du producteur au consommateur présente plusieurs avantages comme le prix et la fraîcheur des aliments. Les canaux se sont multipliés ces dernières années : vente chez le producteur, marchés, paniers bio, ruches, groupements d'achats collectifs...
- **Réduire le gaspillage alimentaire :** lors des réunions, veillons à demander la confirmation des présences pour calculer au plus juste le nombre de sandwiches. S'il y a des restes, invitez vos collègues à profiter des surplus et les participants à emporter une collation.
- **Réduire les déchets d'emballage :** privilégier les aliments peu ou pas emballés, en vrac, ainsi que les emballages durables et recyclables.
- **Consommer avec sobriété :** consommons moins mais mieux en faisant des choix de consommation plus simples et plus sobres.

⁽⁶⁾ La quantité de viande recommandée par jour est de 80 à 100 g alors que le Belge en consomme 270 g.



Que faire syndicalement sur ces questions ?

Les entreprises ont également un rôle à jouer en matière de bonnes pratiques alimentaires à travers les repas et boissons mis à disposition des travailleurs ou lors d'évènements. Pour que le travail syndical puisse influencer dans ce sens, il est indispensable d'envisager une étape de **sensibilisation**. Ceci permettra de mesurer l'intérêt des différents interlocuteurs (délégués, travailleurs, direction...) sur ce sujet et de les sensibiliser grâce aux arguments repris dans les points précédents.

D'autres actions peuvent également être mises en œuvre telles que la **création d'un groupe de travail** intégrant les **personnes-clés** (responsable des achats, conseiller en prévention...) qui pourront, ensemble, mener une réflexion sur le sujet. Pour connaître la situation de l'entreprise en termes d'alimentation, la réalisation d'un **état des lieux** peut s'avérer utile et fournir des données sur les différents types de contrats, cahier des charges, coûts en rapport avec l'alimentation... Ceci permettra aux acteurs d'être bien informés pour envisager des changements et mettre en place un projet d'alimentation durable qui aura des conséquences positives sur les postes alimentation clés en termes de durabilité. En effet, les menus des **cantines**, les **snacks, boissons, pause-café et lunches** peuvent faire l'objet d'améliorations en s'appuyant sur les 10 pistes énoncées dans le point précédent.

Quelles questions poser, quelles propositions faire en CE et/ou CPPT ?

- Quels sont les coûts consacrés à l'exploitation du restaurant d'entreprise, aux snacks, aux boissons, aux lunches ?
- Quelles sont les quantités de déchets organiques et d'emballages que génèrent les postes alimentation ?
- Combien coûte le traitement des déchets ?
- Proposer des clauses de durabilité à intégrer dans les différents cahiers des charges des fournisseurs.
- Intégrer l'alimentation durable dans le Plan Global de Prévention et le Plan Annuel d'Action.
- Proposer de créer un groupe de travail sur la thématique incluant des acteurs clés et des représentants syndicaux.
- Proposer une animation/formation sur le sujet.

En savoir plus

- Sur les actions syndicales possibles :

Retrouvez notre campagne « Vers une alimentation durable : recettes syndicales pour agir dans l'entreprise » sur le site de RISE

<http://www.rise.be/agir-dans-l-entreprise/vers-une-alimentation-durable-recettes-syndicales-pour-agir-dans-l-entreprise.htm?lng=fr>

- Sur les labels :

<http://www.infolabel.be/label/vergelijkingstabel/38/orderby/naam/asc/search/osp>

http://www.commercequitable.org/images/pdf/garanties/guide_labels_ce_2011.pdf

- Sur les critères d'une alimentation durable :

http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/BRO_100_conseilsAlimentation_FR.PDF

<http://simplyfood.be/onewebmedia/GIDS-100214-GuideCantinD-FR.pdf>

- Sur les cahiers des charges durables :

Retrouvez notre campagne « Le cahier des charges durables » sur le site de RISE

<http://www.rise.be/les-dossiers-de-la-transition/le-cahier-des-charges-durable.htm?lng=fr>