



# LA TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION DURABLE EN ENTREPRISE





# SOMMAIRE

- 04.** > CONTEXTE & ENJEUX  
DE L'ALIMENTATION DURABLE
- 07.** > UNE ALIMENTATION QUI RESPECTE  
LES HOMMES & LA PLANÈTE
- 08.** > TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION  
DURABLE : PISTES SYNDICALES
- 13.** > RESSOURCES

## > INTRODUCTION

**Perte de biodiversité, épuisement des ressources énergétiques et de l'eau, réchauffement climatique, déforestation, famines et accaparement des terres au Sud, difficultés économiques des agriculteurs au Nord, « malbouffe » et explosion des maladies de civilisation... La liste des impacts économiques, sociaux, environnementaux et sanitaires de notre système alimentaire industrialisé est longue.**

Face à ces constats, des acteurs toujours plus nombreux, tant institutionnels que privés et associatifs, prennent des initiatives et soutiennent le développement d'un système alimentaire plus durable, à savoir un système qui

« garantit le droit à l'alimentation, respecte le principe de la souveraineté alimentaire, permet à tous, partout dans le monde, de disposer d'une alimentation 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. Un système qui 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 rythme de renouvellement et respecte les différentes facettes de la culture alimentaire (Conseil Fédéral du Développement Durable, 2010).

Privilégier une alimentation plus respectueuse de l'homme et de la planète constitue désormais un enjeu de taille, y compris sur le lieu de travail.

### La biodiversité en péril

**Selon l'Organisation des Nations Unies** pour l'alimentation et l'agriculture (FAO), la perte de biodiversité due aux méthodes agricoles se poursuit sans relâche, même dans les pays où la nature est vivement appréciée et protégée.

Parallèlement à la disparition d'espèces animales et végétales sauvages due à l'utilisation massive de pesticides, le nombre de variétés agricoles a diminué de façon drastique pour satisfaire aux besoins de l'industrie agroalimentaire. Sur les milliers de variétés de pommes, moins d'une dizaine sont proposées dans nos supermarchés et 80% des races bovines inventoriées en Europe et dans la zone méditerranéenne sont menacées de disparition.

## > CONTEXTE & ENJEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE

### Déséquilibres sociaux, au Nord et au Sud

Un milliard de personnes souffrent de la faim dans le monde, et plus de la moitié d'entre elles sont des paysans ou des ouvriers agricoles qui produisent de la nourriture. On le sait maintenant avec certitude : les famines ne sont pas dues à une insuffisance de la production alimentaire mais bien à la pauvreté des agriculteurs du Sud et à une distribution inégalitaire des denrées.

Dans le même temps, de nombreuses entreprises dans le monde travaillent encore sans structures sociales et représentations syndicales. Les conditions de travail sont notamment inacceptables tant dans les vastes zones d'agriculture intensive de l'Europe de l'Est que dans les «mers» de serres en plastique qui

couvrent l'Europe du Sud. Absence de contrats de travail, salaires indécents et conditions sanitaires et de sécurité désastreuses y constituent le lot quotidien de milliers de travailleurs saisonniers.

Plus proche de nous encore, les agriculteurs locaux luttent contre le surendettement et peinent à trouver des repreneurs pour leur exploitation. Des dizaines de fermes disparaissent chaque semaine en Belgique et le secteur agricole connaît le plus haut taux de suicide en France. Pour résister, les fermes deviennent toujours plus grosses et mécanisées, réduisant sans cesse le taux d'emploi à l'hectare.

### Nos achats ont du poids !

**Si les produits à bas prix** sont attractifs pour nos portefeuilles, ils ne prennent pas en compte les coûts humains, environnementaux et sanitaires, parfois considérables.

À l'ère d'une transition vers un système alimentaire plus durable, consommateurs, travailleurs et entreprises peuvent agir ensemble pour que le respect des critères sociaux et environnementaux devienne un élément déterminant de la compétitivité de notre économie.



## Impacts environnementaux

Notre système alimentaire, hautement mécanisé et industrialisé, nécessite toujours plus de surfaces agricoles et de quantités considérables d'énergie fossile, notamment pour la fabrication des intrants chimiques et les transports. Ce faisant, il engendre de graves conséquences écologiques : érosion et appauvrissement des sols, déforestations massives, pertes irréversibles de biodiversité terrestre et marine, pollution de l'air et de l'eau, épuisement des ressources énergétiques et de l'eau, souffrance animale, etc.

Aujourd'hui, un tiers de notre empreinte écologique est lié à notre alimentation.



### La viande : un lourd tribut écologique

**Il faut en moyenne 10 kg de céréales et plus de 10 000 litres d'eau pour produire 1 kg de bœuf industriel. La viande d'élevage présente la plus lourde facture écologique de l'agriculture :**

- > l'élevage est responsable de 18% des gaz à effet de serre mondiaux, soit plus que tous les transports réunis ;
- > les bêtes sont nourries avec des cultures hautement intensives (principalement du soja et du maïs), grandes consommatrices d'eau et le plus souvent génétiquement modifiées ;
- > plusieurs pays du Sud, notamment le Brésil, poursuivent une déforestation massive pour développer les cultures de nourriture animale qu'ils exportent partout dans le monde ;
- > les conditions de vie des animaux en élevages industriels sont totalement inacceptables ;
- > les quantités colossales de déjections animales sont à l'origine d'une grave pollution des sols et de l'eau.



## La santé : un enjeu personnel & public

La piètre qualité nutritionnelle de l'alimentation industrielle et la généralisation de la « malbouffe » sont également pointées du doigt pour leur rôle dans l'explosion des maladies dites de civilisation : obésité, diabète, cancers, maladies cardiovasculaires et neurologiques, etc. Autant de maladies générées en bonne partie par les activités de l'homme et une alimentation de moins en moins naturelle. Tant la situation des personnes malades que le poids de ces maladies sur les finances publiques font de l'alimentation saine un enjeu de société désormais majeur.

### Obésité & diabète, nouveau drame social

**Les chiffres** de l'Organisation Mondiale de la Santé parlent d'eux-mêmes et interpellent : dans le monde, un milliard et demi de personnes et 10% des enfants sont en surpoids ou obèses. Parallèlement, 350 millions de personnes sont diabétiques et ce chiffre devrait augmenter de 60% d'ici à 2030...

Et les études montrent que ce sont les publics les plus précarisés qui sont majoritairement touchés par ces fléaux, les aliments les moins sains étant généralement aussi les moins coûteux.

## > UNE ALIMENTATION QUI RESPECTE LES HOMMES & LA PLANÈTE

Pour offrir une alimentation de qualité au plus grand nombre, tout en respectant la Terre et la biodiversité et garantir un revenu décent aux agriculteurs, le concept d'alimentation durable intègre de nombreuses dimensions.

**Concrètement, il s'articule principalement autour des engagements suivants :**

01. Privilégier des **produits frais & non transformés**, c'est-à-dire des produits qui ont conservé leurs qualités nutritionnelles, ne contiennent pas d'additifs et présentent un faible impact écologique ;
02. Privilégier les **produits locaux & de saison**, c'est-à-dire des produits venant des agriculteurs de chez nous et qui n'ont pas poussé en serres chauffées ;
03. Réduire les **protéines animales** et équilibrer les menus avec des **protéines végétales**, pour diminuer notre impact environnemental, améliorer notre santé et respecter le bien-être animal ;
04. Renoncer aux **espèces menacées** et intégrer des produits issus de la pêche durable, pour préserver la biodiversité des mers et pouvoir encore offrir du poisson à nos enfants ;
05. Privilégier des produits issus de l'**agriculture biologique**, pour soutenir une agriculture plus respectueuse de l'environnement et ne pas ingérer de pesticides ;
06. Privilégier des produits issus du **commerce équitable** pour les produits exotiques, pour garantir un prix qui couvre au minimum les coûts de production aux agriculteurs du Sud ;
07. Privilégier les achats en **circuits courts**, pour renouer le lien avec l'origine de notre alimentation et garantir un juste prix aux agriculteurs ;
08. Consommer des **variétés paysannes** de céréales, fruits et légumes, pour préserver la biodiversité agricole et la liberté des semences ;
09. Réduire le **gaspillage alimentaire**, pour contribuer à une meilleure répartition des denrées et diminuer notre impact environnemental ;
10. Réduire les **emballages et les déchets**, pour limiter l'épuisement des ressources, le réchauffement climatique et la pollution ;
11. Préserver les **savoir-faire agricoles et culinaires**, pour conserver les traditions locales et une alimentation artisanale de qualité ;
12. Retrouver les **saveurs et la convivialité**, pour que l'alimentation retrouve la place qu'elle mérite dans nos modes de vie et que manger reste (ou redevienne) un plaisir partagé !

**Bien entendu, il n'est pas possible de changer tout de front, ni pour les entreprises, ni pour les individus. Mais ce caractère multidimensionnel offre une richesse qui permet à chaque entreprise de choisir ses priorités et de définir un plan d'action, pas à pas, en tenant compte de son contexte.**

## > TRANSITION VERS UNE ALIMENTATION DURABLE : PISTES SYNDICALES

### Produits phares

Certains produits alimentaires sont consommés dans toutes les entreprises et en très grandes quantités. Pour ceux-ci, autant que possible, faites des choix qui intègrent les critères de l'alimentation durable.

#### CAFÉ & THÉ

Après l'eau, le café est la boisson la plus bue dans le monde. Une entreprise de quelques centaines de travailleurs consomme environ une tonne de café annuellement! **En solidarité avec les millions de petits agriculteurs qui le cultivent**, privilégions le commerce équitable pour ce produit qui viendra toujours de l'hémisphère sud.



#### CACAO & CHOCOLAT

Incontournable en Belgique, en boisson chaude, tablette, barre chocolatée ou praline, le chocolat est malheureusement souvent produit à base de cacao cultivé dans des conditions proches de l'esclavage. **Pour le chocolat aussi, privilégions autant que possible des produits issus du commerce équitable.**



#### SUCRE

Entre sucre de betterave local ou sucre de canne bio-équitable, la question du sucre est complexe. **Pour notre santé, il est en tout cas préférable de choisir un produit non raffiné, et surtout d'en consommer avec modération.**



### Labels du commerce équitable

**Seuls les labels** qui garantissent un salaire minimum aux producteurs peuvent se revendiquer du commerce équitable. Max Havelaar et Bio Equitable sont les deux principaux présents sur les produits de chez nous.

Plus d'infos : [www.infolabel.be](http://www.infolabel.be)





## LAIT

La Wallonie est une région grande productrice de lait.

**Pour agrémenter les boissons chaudes, achetons sans hésiter un lait local, et si possible biologique.**



## JUS DE FRUITS

Le jus d'orange est de loin le jus le plus consommé. Pourtant, ce n'est pas forcément le plus savoureux et le plus durable, puisqu'il est le plus souvent fabriqué à base de concentré surgelé d'oranges cultivées en Amérique latine. **Pour satisfaire à tous les goûts, alternons jus de fruits locaux et jus de fruits exotiques équitables, idéalement biologiques.**



## SNACKS & SODAS

Principalement composés de sucre et d'additifs, les snacks et sodas sont peu recommandables pour la santé et génèrent un lourd impact environnemental (transformation industrielle, transports, emballage, etc.). Ils sont cependant devenus incontournables, y compris sur le lieu de travail. **S'il n'est pas possible de les supprimer sans provoquer un tollé, privilégions des produits plus sains, équitables ou locaux, et si possible biologiques. Et encourageons l'installation de fontaines à eau, idéalement raccordées au réseau de distribution.**



## FRUITS

Peu à peu, les fruits retrouvent une place en entreprise. Suivons l'exemple et **encourageons l'instauration d'un système de panier de fruits et crudités hebdomadaire mis à disposition du personnel**, par exemple à côté de la machine à café. Ce faisant, nous soutiendrons les producteurs locaux et nous favoriserons la santé des travailleurs.

## Halte au gaspillage alimentaire !

**Alors que les pays européens mettent à disposition** de leurs habitants plus d'une fois et demi leurs besoins nutritionnels, près de 50 millions de personnes sont menacées de pauvreté alimentaire en Europe. En Belgique aussi, le gaspillage, tant en collectivité que dans les ménages, se compte en dizaines de kilos, alors même que plus de 200 000 personnes ont recours à l'aide alimentaire pour s'en sortir au quotidien.

En savoir plus : Manger bien, jeter moins,  
Bruxelles Environnement / GreenCoo  
(brochure gratuite), 2012



## Amener le changement sur le lieu de travail

**Pour tout projet impliquant des changements de comportement, il est important de respecter quelques règles méthodologiques de base :**

- Fixez le but et les objectifs du projet.
- Définissez la situation ou le problème. Par exemple, amenez les travailleurs à comprendre les enjeux d'une alimentation durable.
- Communiquez de façon positive et non culpabilisante.
- Associez le personnel aux décisions (laissez-le par exemple choisir entre deux marques de café via l'organisation d'une dégustation).

**En tant que délégué, vous pouvez proposer et susciter de nombreuses pistes d'action tant au CPPT, au CE qu'en DS.**

> Axes de changement	> Actions possibles
<p><b>&gt; LES ACHATS</b></p> <p>De manière générale, établissez des normes d'achats qui incluent des critères durables.</p>	<p>* Autant que possible, privilégiez des produits locaux, biologiques et/ou équitables pour les achats concernant les machines à boissons chaudes, les distributeurs automatiques, la cafétéria, les réunions, les événements internes et externes.</p> <p>* Demandez aux fournisseurs habituels qu'ils vous présentent leur offre en produits durables; si nécessaire, cherchez de nouveaux fournisseurs:  <a href="http://www.salonyourchoice.be">www.salonyourchoice.be</a>  <a href="http://www.fairtradebizz.be">www.fairtradebizz.be</a>  <a href="http://www.biowallonie.be">www.biowallonie.be</a></p> <p>* Encouragez la consommation d'eau, par l'installation de fontaines à eau, la réduction de l'offre en boissons sucrées et la distribution de gobelets lavables ou gourdes personnelles aux travailleurs.</p> <p>* Intégrez une offre de fruits et crudités à côté ou à la place des snacks sucrés, de même que de la saisonnalité dans les restaurants d'entreprise ou les cantines. Proposez- y de la soupe fraîche à base de légumes de saison.</p> <p>* Pour les services traiteur, privilégiez des acteurs du secteur de l'économie sociale et demandez-leur une offre durable (produits locaux et de saison, biologiques, équitables, végétariens, etc.).</p>



> Axes de changement	> Actions possibles
<p><b>&gt; LA COMMUNICATION &amp; LA SENSIBILISATION</b></p> <p>Sensibilisez le personnel à l'alimentation durable.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Communiquez sur les changements de l'offre alimentaire via les canaux de communication interne (intranet, valves, etc.).</li><li>* Affichez un calendrier de fruits et légumes locaux et de saison à la cafétéria et/ou dans le restaurant d'entreprise.</li><li>* Mettez à disposition des brochures de sensibilisation sur l'alimentation saine et durable; il en existe de très nombreuses, gratuites et souvent téléchargeables (voir Ressources).</li><li>* Organisez des conférences (par exemple avec la projection d'un film documentaire et/ou l'invitation d'un expert pour un débat).</li><li>* Organisez des visites à la ferme, dans un potager solidaire, dans une entreprise alimentaire (par exemple boulangerie artisanale ou chocolaterie durable), etc.</li><li>* Pour les réunions avec lunch et les événements, instaurez un système de confirmation de présences et adaptez les commandes au nombre de personnes.</li></ul>
<p><b>&gt; LE GASPILLAGE</b></p> <p>Luttez contre le gaspillage alimentaire partout où c'est possible.</p>	<ul style="list-style-type: none"><li>* Pour les services traiteur, ne commandez pas plus que le nombre de personnes inscrites: il y a toujours des désistements et les portions sont généralement généreuses.</li><li>* Invitez explicitement les participants à emporter tout ce qui a été ouvert ou ne se conserve pas (sandwichs, fruits, pâtisseries, etc.).</li><li>* Instaurez un système de paniers hebdomadaires de produits locaux pour le personnel.</li><li>* Organisez des animations autour de l'alimentation (repas à thème, dégustations, etc.) et invitez des fournisseurs à venir présenter leurs produits.</li><li>* Planifiez une formation ou un accompagnement en alimentation durable pour le personnel du restaurant (par exemple dans le cadre du programme «Cantines durables»: <a href="http://www.bruxellesenvironnement.be">www.bruxellesenvironnement.be</a>).</li><li>* Participez aux campagnes associatives:<ul style="list-style-type: none"><li>&gt; Jeudi Veggie (un jour végétarien/semaine): <a href="http://www.jeudiveggie.be">www.jeudiveggie.be</a></li><li>&gt; La semaine Bio (juin): <a href="http://www.semainebio.be">www.semainebio.be</a></li><li>&gt; La semaine du commerce équitable (octobre): <a href="http://www.befair.be">www.befair.be</a></li><li>&gt; Fairtrade@Work (trophée Havelaar): <a href="http://www.fairtradeatwork.be">www.fairtradeatwork.be</a></li></ul></li></ul>





## > RESSOURCES

### Guides & brochures

- > 100 conseils pour se régaler en respectant l'environnement et sa santé, Bruxelles Environnement : [www.bruxellesenvironnement.be](http://www.bruxellesenvironnement.be)
- > Alimentation : Qu'est-ce qu'on nous fait avaler !, Question Santé : [www.questionsante.be](http://www.questionsante.be)
- > Logos, labels, pictogrammes : Comment s'y retrouver ?, Ecoconso : [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)
- > Manger bien, jeter moins, Bruxelles Environnement/GreenCook : [www.bruxellesenvironnement.be](http://www.bruxellesenvironnement.be)

### Organisations

- > Bioforum Wallonie : [www.biowallonie.be](http://www.biowallonie.be)
- > Bruxelles Environnement : [www.bruxellesenvironnement.be](http://www.bruxellesenvironnement.be)
- > CNCD-11.11.11 : [www.cncd.be](http://www.cncd.be)
- > Ecoconso : [www.ecoconso.be](http://www.ecoconso.be)
- > EVA (Jeudi Veggie) : [www.jeudiveggie.be](http://www.jeudiveggie.be)
- > GASAP (Réseau des groupements d'achats solidaires de l'agriculture paysanne) : [www.gasap.be](http://www.gasap.be)
- > Li Cramignon - De bouche à oreille : [www.dbao.be](http://www.dbao.be)
- > Plan National Nutrition Santé : [www.mangerbouger.be](http://www.mangerbouger.be)
- > Max Havelaar : [www.maxhavelaar.be](http://www.maxhavelaar.be)
- > Nature et Progrès : [www.natpro.be](http://www.natpro.be)
- > Observatoire de la Santé du Hainaut : [www.osh.hainaut.be](http://www.osh.hainaut.be)
- > Oxfam-Magasins du monde : [www.oxfammagasinsdumonde.be](http://www.oxfammagasinsdumonde.be)
- > Question Santé : [www.questionsante.be](http://www.questionsante.be)
- > Rabad (Réseau des acteurs bruxellois de l'alimentation durable) : [www.rabad.be](http://www.rabad.be)
- > Rawad (Réseau des acteurs wallons de l'alimentation durable) : [www.rawad.be](http://www.rawad.be)
- > Réseau IDée : [www.reseau-idee.be](http://www.reseau-idee.be)
- > Saveurs paysannes : [www.saveurspaysannes.be](http://www.saveurspaysannes.be)
- > Un jour sans viande : [www.unjoursansviande.be](http://www.unjoursansviande.be)

## Documentaires\*

- > Food Inc.  
**Robert Kenner**
- > Global Gâchis : Le scandale mondial du gaspillage alimentaire  
**Tristram Stuart**
- > Global Steak : nos enfants mangeront des criquets  
**Anthony Orliange & Jean Philippe Amar**
- > Global Sushi : demain nos enfants mangeront des méduses  
**Jean-Pierre Canet & Damien Vercaemer**
- > Le Monde selon Monsanto  
**Les Moissons du Futur**
- > Notre poison quotidien  
**Marie-Monique Robin**
- > LoveMEATEnder  
**Manu Coeman & Yvan Beck**
- > Le cauchemar de Darwin  
**Hubert Sauper**
- > Nos enfants nous accuseront  
**Jean Paul Jaud**
- > Notre pain quotidien  
**Nikolaus Geyrhalter**
- > Planète à vendre  
**Alexis Marant**
- > Solutions locales pour un désordre global  
**Caroline Serreau**
- > We feed the world (Le marché de la faim)  
**Erwin Wagenhofer**

\* La majorité de ces documentaires sont disponibles à la Médiathèque.



Notes

A series of horizontal blue lines for writing notes, interspersed with various food-related icons such as a carrot, peas, cherries, a radish, a jar, a pizza slice, a chicken head, and an egg.





Pour contacter  
la Cellule environnement :

**Asbl « Bien-être des Salariés »**  
Cellule Environnement

CGSLB > Bld Poincaré 72/74 > 1070 Bruxelles  
Tél. > 02 558 53 13

<http://www.cgslb-wallonie.be/environnement/>