



FICHE D'ACTION SYNDICALE

Alimentation durable



Consommons de préférence des aliments :

- *Locaux, frais et de saison*
- *Naturels et complets (éviter les plats préparés - pain, riz, pâtes)*
- *Paysans (issus de l'agriculture paysanne)*
- *Biologiques (sans pesticides)*
- *Sobres (respectueux de l'environnement)*
- *Sans engrais ni fongicides*

Définition de la problématique

Des produits venus des quatre coins de la planète remplissent nos caddies. La richesse des aliments ingurgités et le gaspillage ne sont plus en adéquation avec le respect de l'environnement et nos besoins réels : nous vivons dans une société où le taux de surpoids voire d'obésité ne cesse de croître.

- Le modèle alimentaire moderne repose sur le gaspillage d'énergie fossile non renouvelable et

de l'eau douce.

- Il ruine ses paysans. Une exploitation agricole disparaît tout les 1/4h en France.
- Il tue la biodiversité. 75% des variétés comestibles ont disparus en 100 ans.
- L'utilisation de pesticide tue les sols, fait croître le nombre de personnes touchées par diverses maladies telles que des maladies neurologiques, cancers, dia-

bètes, problèmes de stérilité et de malformations fœtales.

- Il est responsable également des inégalités sociales.

Par ses impacts sur l'environnement, la société et la santé, l'alimentation est sans conteste un secteur emblématique qui devra dans les années à venir emprunter la voie du changement.

Les actions

(individuelles et/ou collectives)

- 1. Créer** un groupe de travail.
- 2. Dresser** un état des lieux. (Quels sont les produits alimentaires que propose l'entreprise?)
- 3. Se documenter.** (L'alimentation que l'on nous offre est-elle respectueuse de l'environnement, des travailleurs, de notre santé? Quelles sont les alternatives possibles?)
- 4. Sensibiliser et informer** les travailleurs et la direction sur l'impact de notre mode alimentaire sur la planète ainsi que sur notre santé.
- 5. Mise en place** d'un projet alimentation durable avec la cuisine ou le fournisseur.
Semaine bio – Petites déjeuners Oxfam – Offre de paniers bios.
- 6. Chaque mois informer** ses collègues du calendrier saisonnier des fruits et légumes avec quelques recettes.
- 7. Agir** sur les snacks, les distributeurs de friandises et de boissons.
- 8. Agir** dans les organes de concertation.

ACTION EN CPPT

- Réaliser une enquête auprès du personnel pour connaître son degré de satisfaction concernant les cantines et ses attentes ; ses connaissances en terme d'alimentation durable.
- Proposer une action de sensibilisation.

ACTION EN CE

- Demander une analyse des coûts de la cantine et/ou des fournisseurs.
- Demander le cahier de charges.
- Demander une analyse du gaspillage alimentaire et des déchets en cuisines.
- Charte d'achats et engagement des producteurs, distributeurs et fournisseurs.

Les acteurs

ACTEURS INTERNES

- La direction de l'entreprise
- La commission cuisine
- Les représentants des travailleurs
- Les travailleurs

ACTEURS EXTERNES

- Le sous-traitant pour la restauration en entreprise
- Les autres entreprises situées sur le site
- Les producteurs et agriculteurs
- Les facilitateurs (bioforum, coduco)



Organes paritaires compétents

Faire fonctionner le triangle syndical :

- » Le CPPT car il est celui qui possède le plus de compétences en terme d'environnement
- » Le CE par l'aspect de l'impact financier (achats, économies)
- » La DS en cas de conflit (rejet au niveau CPPT et CE) ou pour la négociation d'alternatives écologiques



Les logos et labels

DÉCRYPTER LES ÉTIQUETTES :

Les étiquettes permettent d'évaluer certains éléments : logos, labels, pictogrammes, composition et origine des aliments.



Logo biologique de l'UE. Il est obligatoire pour toutes les denrées alimentaires biologiques préemballées et produites dans l'Union européenne.



Le label fairtrade de Max Havelaar garantit un revenu décent des producteurs du sud, le respect de critères sociaux très stricts et impose des modes de production fortement écologiques.



Biogarantie© est le label belge des produits issus de l'Agriculture Biologique. On le retrouve sur une grande majorité des produits bio vendus en Belgique.

Pour en savoir plus : www.bioforum.be
points de vente – logo et labels

Pour aller **plus loin**

LIENS INTERNET :

» **Bioforum**

propose une aide dans la restauration collective visant une introduction progressive de produits biologiques
www.bioforum.be
www.restaurationcollectivedurable.be

» **Bruxelles environnement**

Pour se mettre d'accord sur une définition de l'alimentation durable, des objectifs de travail et des principes de fonctionnement.
www.bruxellesenvironnement.be
Pour recevoir deux fiches de recette par trimestre > particulier > alimentation

» **Saveurs paysannes**

A l'écoute des problèmes des agriculteurs et des attentes des consommateurs, elle joue un rôle de facilitateur.
www.saveurspaysannes.be

» **Le début des haricots**

Association ayant pour but la protection de l'environnement. Le thème de l'alimentation est l'une de ses priorités.
www.haricots.org

» **Rabad** (Réseau des acteurs bruxellois pour une alimentation durable) www.rabad.be

» **Rencontre des continents**

Association d'éducation au développement sur les impacts éco-systémiques de notre modèle alimentaire («le jeu de la ficelle»)
www.rencontresdescontinents.be

» **Max Havelaar**

commerce équitable - www.maxhavelaar.be

» **Coduco**

accompagnement pour une alimentation durable (hors cantine) sur les lieux de travail.
www.coduco.be

» **EFFAT**

guide de l'offre économiquement la plus avantageuse en restauration Collective Concédée
www.contract-catering-guide.org

» **Ecoconso**

Manger, voilà bien un acte on ne peut plus naturel, du moins pour la majorité de la population du monde occidental
www.ecoconso.be

» **CRIOC**

Le centre de documentation du CRIOC rassemble et traite depuis 1976, une documentation très vaste sur tous les aspects relatifs à la consommation durable.
www.crioc.be

» www.mangerbouger.be

» Le mouvement international slow food www.slowfood.com

DOCUMENTAIRES :

» **Je mange donc je suis** de Vincent Bruno

» **Notre poison quotidien** de Marie-Monique Robin

» **Nos enfants nous accuseront** de Jean Paul Jaud

» **We feed the world** de Erwin Wagenhofer

» **Solutions locales pour un désordre global** de Coline Serreau

Cette fiche a été conçue et rédigée par le « Groupe Kyoto » dans le cadre du Réseau Intersyndical Bruxellois de Sensibilisation à l'Environnement (BRISE), qui associe la FGTB, la CSC et la CGSLB - DÉCEMBRE 2011



BRISE bénéficie du soutien de Bruxelles Environnement.

Contact : info@brise-environnement.be
www.brise-environnement.be