



ALIMENTATION DURABLE SUR LE LIEU DE TRAVAIL

Coduco

L'appel à projets « alimentation durable » de Bruxelles Environnement est tombé à pic pour la société Coduco, dont l'une des activités principales est l'accompagnement d'entreprises et institutions en matière de consommation durable. Cet appel lui a permis d'éprouver la qualité d'un nouveau type de service : l'accompagnement pour une alimentation durable sur le lieu de travail, en dehors des cantines. L'alimentation hors cantine, ce sont les distributeurs automatiques de snacks et boissons, les repas livrés pour les réunions, les cadeaux d'entreprise... En d'autres termes, c'est un potentiel énorme de changement.

Cet accompagnement s'articule en deux axes d'action. D'une part, il y a le conseil pour l'achat de produits alimentaires durables hors cantine. De l'autre, il y a la sensibilisation du personnel, qui passe par exemple par l'organisation d'une conférence-dégustation.

En mettant en avant les bénéfices sociaux et environnementaux d'une telle démarche, Coduco encourage les entreprises ou institutions à s'engager dans l'alimentation et le développement durables. Et en sensibilisant le personnel, Coduco espère activer un changement des habitudes sur le lieu de travail et dans la vie privée.



Conférence et dégustation chez D'leteren Mail.

CONTEXTE

La SPRL Coduco a pour objectif de favoriser la consommation durable. Elle accompagne les entreprises, institutions publiques et organisations, les aide à s'orienter vers des produits et comportements plus durables, tant pour leur consommation interne que pour les fournitures et services envers leurs clients et publics.

Coduco travaille régulièrement avec Bruxelles Environnement, comme par exemple pour le projet « Cantines durables ».

UN BRIN DE MÉTHODE

Coduco souhaitant développer ce service avant l'appel à projets, la société a pris en charge les frais de développement du concept. L'intervention de Bruxelles-Environnement a porté sur les frais de personnel engagés pour chaque accompagnement d'organisation. Cette aide a permis à Coduco d'épauler gratuitement 10 structures des secteurs privé et public pendant plusieurs mois, au cours d'un projet test.



Pour une évaluation optimale, les participants ont été **sélectionnés** sur la base d'un questionnaire de candidature. Avec Bruxelles Environnement, Coduco a choisi les organisations les plus motivées et qui présentaient le meilleur potentiel de changement. Au final : un **panel varié** d'acteurs, au niveau de la taille et du profil.

Les deux phases du projet (conseil à l'achat et sensibilisation) ont été adaptées pour chaque structure.

CONSEIL POUR L'ACHAT DE PRODUITS ALIMENTAIRES DURABLES HORS CANTINE

Une réunion préalable a permis de réaliser un **audit des consommations alimentaires** des acteurs (via formulaire). Celui-ci a permis de dresser un **état des lieux** (types de produits, quantités, prix unitaires, fournisseurs...) pour chaque structure, ce qui a guidé Coduco dans ses conseils.

Parallèlement, Coduco a établi un **relevé de produits et fournisseurs**, en détaillant l'offre durable de chacun (produits locaux, bio...). Coduco a également systématiquement examiné la possibilité d'obtenir des produits durables auprès des fournisseurs habituels de chaque structure accompagnée.

À partir de cet audit et de la liste des fournisseurs, Coduco pouvait proposer à chaque acteur des **pistes d'action personnalisées**.

Une seconde réunion avec chaque acteur a permis de **présenter les produits et fournisseurs durables les plus pertinents par rapport aux besoins** et de définir les actions à entreprendre en termes de sensibilisation. Ensuite, les structures accompagnées ont eu la possibilité de choisir librement vers quels produits et fournisseurs elles souhaitaient se diriger.

Dans le cas des institutions publiques, Coduco a également aidé à inscrire des critères de durabilité dans les **cahiers des charges** envoyés aux fournisseurs alimentaires (ex : traiteurs).

SENSIBILISATION DU PERSONNEL

Celle-ci s'est déroulée **en parallèle** à l'activité de conseil. Le principe de base ? Organiser au sein des structures accompagnées une **séance informative** et/ou une **dégustation** avec les membres du personnel. Quand le nombre de personnes était trop important, la sensibilisation est passée par une **communication écrite**.

Quelques types de produits plébiscités

- Cadeaux d'entreprise : chocolats bio
- Snacks bio en distributeur automatique : barres de céréales, chips de légumes anciens, pommes séchées, galettes de riz, nougat, fruits secs...
- Boissons bio en distributeur automatique : limonades, jus de fruit, thé, smoothies...
- Boissons et en-cas bio et/ou équitable pour les réunions : café, jus de fruit, thé, lait, biscuits.
- Snacks bio et/ou équitables en cafétéria : muffin au chocolat, chips bio, barres de sésame...
- Petit-déjeuner bio : yaourt, confiture, beurre, muesli, flocons d'avoine, café, thé...

RÉALISATIONS

Parmi les 10 participants de départ, l'enthousiasme a été généralisé. Seul 2 projets n'ont pas abouti à des changements dans leur politique d'achat, pour des raisons extérieures au projet (ce qui ne les a pas empêchés de prendre en compte les conseils reçus).



- **Ancienne Belgique** : au-delà du projet, la salle de spectacle a intégré un assortiment bio aux produits vendus à la clientèle : snacks, bières limonades... Résultat : par an, des milliers de snacks et boissons, des centaines de kilos de viande, fruits et légumes, pain, pâtes... en version bio. Le personnel a assisté à une conférence de sensibilisation.
- **École européenne Bruxelles 1 Uccle** : le catering est assuré par un gérant. L'école participait déjà au projet « Cantines durables » de Bruxelles Environnement, ce qui a créé des synergies intéressantes. Résultat : à terme, ce seront plusieurs milliers de snacks bio et/ou équitables par an, *en plus* de la cantine durable. Élèves et parents ont été sensibilisés par des affichages et communications écrites (liste d'outils pédagogiques fournie aux enseignants).
- **Sodexo-Parc Seny** : introduction de produits durables auprès du personnel avant le développement d'une offre plus durable pour la clientèle. Résultat : produits durables au service de conciergerie (pralines, vins, biscuits) et dans les distributeurs (en test). 60 personnes ont assisté à une dégustation. Des communications internes et enquêtes ont été réalisées.
- **BNP Paribas Fortis-Bâtiment Boréal** : les distributeurs sont gérés par Aramark, qui a participé au projet. Résultat : chocolats bio offerts au personnel et produits bio dans les distributeurs (en test). Le personnel a été sensibilisé par une communication écrite (diffusion sur l'intranet et à la cafétéria).



Le durable s'invite dans les distributeurs (ici chez BNP Paribas Fortis).

- **D'leteren Mail** : présentation de produits et fournisseurs au personnel décideur, puis dégustation avec le personnel de plusieurs services (secrétaires de direction, marketing, events, communication, etc.). Résultat : environ 2 tonnes de café équitable et 1500 litres de jus bio et/ou équitables par an, introduction de cadeaux d'entreprise et services traiteurs durables. Environ 50 personnes ont participé à la conférence-dégustation et voté pour leurs produits préférés. Un quart du personnel interrogé se déclare encouragé à intégrer l'alimentation durable dans sa vie privée.
- **SDRB** : changement pour des boissons chaudes et produits annexes bio et/ou équitables. Résultat : par an, environ 160 kilos de café équitable, 140 kilos de sucre bio, 700 litres de lait bio, 20 kilos de biscuits bio-équitables... 70 personnes ont participé à un petit-déjeuner de sensibilisation et la grande majorité du personnel apprécie les nouveaux produits.



Petit-déjeuner découverte pour bien commencer la journée (SDRB).

- **SPP Politique scientifique - Belspo** : les achats alimentaires et la gestion des distributeurs sont soumis à des marchés publics, ce qui a empêché une démarche immédiate de changement. Des chocolats équitables ont toutefois été offerts au personnel à l'occasion de la fête de Pâques. Coduco a par ailleurs fourni une liste de snacks et restaurants durables dans le quartier où va se restaurer le personnel sur le temps de midi.
- **Stanhope Thon Hotel** : une dizaine de produits biologiques a été intégrée au buffet du petit-déjeuner, proposé chaque jour à 150 personnes environ. 30 membres du personnel ont participé à une conférence-dégustation en présence du fournisseur choisi. Chacun a reçu des produits à emporter chez lui.

BILAN

Distributeurs de snacks ou boissons, services traiteurs, cadeaux d'entreprise... L'alimentation en dehors des cantines touche tous les travailleurs, à différents moments de la journée.

L'expérience a confirmé l'**intérêt** des organisations, leur **besoin** d'accompagnement et le **potentiel** d'évolution, parfois considérable.

Les meilleurs résultats ont été obtenus dans le **secteur privé**, auprès d'entreprises habituées à consommer des boissons et aliments d'une certaine qualité (moins de frein lié au coût) et gérant elles-mêmes leurs achats (pas de frein lié à un prestataire catering externe). Dans le cas des marchés publics, le meilleur levier d'action consiste à intégrer des critères de durabilité dans les cahiers des charges.

La collaboration a été positive dans tous les cas et les responsables se sont montrés vivement intéressés, même là où le projet n'a pu aboutir dans les délais impartis. La procédure de candidature a certainement aidé en cela. Souvent, ces responsables **méconnaissent** les possibilités d'introduire des snacks et boissons plus durables, ce qui confirme l'utilité d'un accompagnement extérieur.

Les expériences et enquêtes de satisfaction menées ont également prouvé la nécessité d'agir simultanément sur les deux axes : **découverte** de nouveaux produits et **sensibilisation du personnel**.

Quand le catering est géré en externe, il est indispensable que le fournisseur soit impliqué et accepte de collaborer.

Il est apparu que l'offre durable en **vending** (distributeurs) est encore faible. Or, c'est un point important sur lequel les organisations peuvent intervenir pour un changement de l'offre. Coduco espère que la participation au projet de Sodexo et Aramark, deux acteurs importants dans ce domaine, augure de changements pour l'avenir.

LA SUITE

Maintenant que la pertinence de ce nouveau service est validée, Coduco peut le poursuivre de façon indépendante en le proposant à sa clientèle, sous plusieurs formes (de l'accompagnement le plus simple au plus complet).

L'ANECDOTE

Beaucoup d'organisations craignaient que s'engager dans l'alimentation durable leur coûter cher. Mais elles ont réalisé, avec joie, que ce n'était pas toujours le cas !

PORTEUR DE PROJET

- Coduco SPRL, Rue de Montserrat, 28, 1000 Bruxelles
- Responsables du projet : Rob Renarts (Directeur de Coduco) et Catherine Closson (coordinatrice du projet).
- Contact : 0479 26 29 31, catherine.closson@gmail.com

