



UN MARCHÉ « BON, LOCAL ET DE SAISON » SUR LE CAMPUS SOLBOSCH

Coordination Environnementale de l'ULB et le Cercle « Campus en Transition »

L'ULB, forte de sa politique environnementale, désire promouvoir une consommation responsable auprès des étudiants et du personnel. L'offre en produits locaux, biologiques et issus de l'agriculture raisonnée étant limitée sur les campus de l'Université, des étudiants ont trouvé la solution inspirée de l'Université de Lausanne : organiser un marché local et de saison hebdomadaire sur le campus.

C'est ainsi que le « Marché de l'ULB- bon local et de saison » a vu le jour sur l'avenue Paul Héger du Campus Solbosch.

L'intention est de sensibiliser le campus à une alimentation qui soit saine et respectueuse de l'Environnement. Pour ce faire, en complément au marché, un programme d'ateliers Alimentation durable a également été proposé.



CONTEXTE

Créée en 2003, la Coordination environnementale de l'Université Libre de Bruxelles a pour mission de piloter la gestion environnementale de l'Université pour l'ensemble de ses sites. Ce service s'adresse tant à la Direction, qu'aux employés, aux étudiants et aux enseignants.

Pour ce faire, l'Université Libre de Bruxelles s'est déjà lancée dans de multiples projets afin de sensibiliser son personnel et ses étudiants à un respect et une meilleure gestion de l'environnement. En effet, au niveau de l'alimentation durable, l'ULB a inséré pour la gestion de ses restaurants universitaires un cahier des charges alimentation durable. L'ULB s'est également inscrite officiellement au Jeudi veggie. Un cercle d'étudiant, « Campus en Transition » a été créé afin de diffuser au mieux l'information auprès des étudiants et de les impliquer dans les projets environnementaux. Par ailleurs, les campus Solbosch et La Plaine ont récemment été équipés de fontaines raccordées à l'eau de distribution ...



UN BRIN DE METHODE

Dans le cadre de ce projet, une attention particulière a été accordée aux spécificités des étudiants : un budget serré et un besoin de petites quantités afin d'éviter le gaspillage.

Afin de promouvoir le marché, l'accent a été mis sur la communication au sein du campus. L'information a été diffusée via les réseaux sociaux, les forums des cercles étudiants, le site web de la coordination environnementale de l'ULB, la radio du campus ... Un communiqué de presse a également été envoyé à l'ensemble des contacts presse de l'ULB.

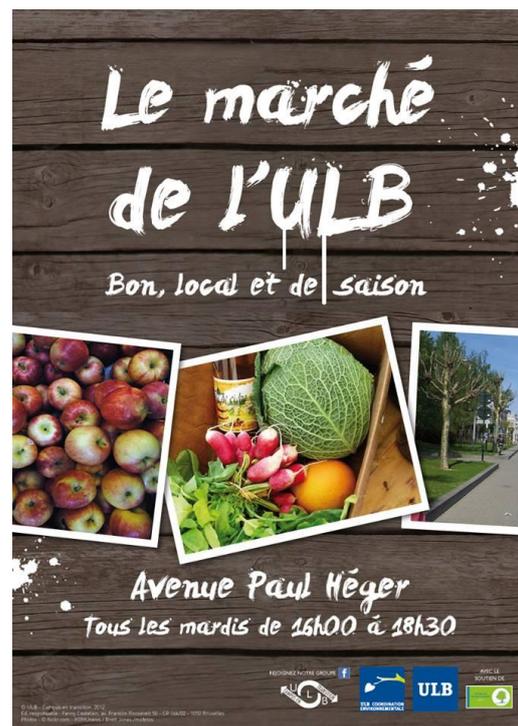
Outre la campagne de communication autour du projet, le marché de l'ULB a été inauguré, le 23 octobre 2012. L'inauguration s'est déroulée dans une ambiance festive avec la présence de plusieurs stands d'animation et la participation de troupes artistiques.

L'ensemble du projet est géré en collaboration avec le Cercle d'étudiants « Campus en Transition ». En effet, ces derniers apportent leur aide sur le marché, recherchent des partenaires, mettent en place les animations pour les jours de fête ...

Par ailleurs, en novembre 2012, en **partenariat avec Agricover** et Marino Du bus (Projet « Qu'est-ce qu'on mange au kot ? » et ateliers culinaires autour de l'alimentation durable), l'idée est venue de lancer chaque mardi « un légume à l'honneur », qui serait vendu à un prix attractif, et accompagné d'une fiche recette pour le cuisiner.

Les étudiants de « **Campus en Transition** » ont organisé une **demi-journée festive** autour du marché le mardi 8 octobre 2013. Le midi, des repas locaux et de saison ont été proposés : d'une part, des tartines originales préparées par Marino Du Bus et d'autre part, un plat végétarien servi chaud. L'après-midi, une foire aux associations regroupait : le Jardin de Pomones, Autre Pack, Ecologie urbaine, XI en transition, Incroyable Comestible, Potager de la Plaine, Quinoa. En parallèle, Agricover était présent pour assurer le marché et une animation musicale était assurée par Radio Campus et des groupes de musique « live ».

Enfin, un partenariat avec Sodexo a également été mis en place: « Soupe Bio et Locale ». L'ULB a rédigé un nouveau cahier des charges pour la gestion de ses restaurants universitaires, en y intégrant des critères liés à l'alimentation durable. Un des critères est, parmi d'autres, le recours à des produits de saison et les circuits courts. Sodexo a été retenu et une collaboration avec Agricover s'est mise en place. Chaque semaine, Sodexo commande approximativement 20 kilos à Agricover. Ces légumes sont destinés à la préparation de la soupe du jour du mercredi proposée dans les restaurants universitaires du Solbosch et de la Plaine.



REALISATIONS

Le marché bon local et de saison de l'ULB se tient donc tous les mardis de 16h30 à 18h30 sur l'avenue Paul Héger du campus de l'Université. Il est assuré par la coopérative Agricover qui propose des produits locaux et de saison : légumes, fruits, œufs, confitures, miel,... Il est également possible de commander des paniers bios sur le site d'Agricover. Le choix d'une coopérative à finalité sociale était souhaité tant par l'université que par les étudiants.



Parallèlement au marché, des ateliers culinaires ont été proposés aux étudiants afin de les sensibiliser de manière concrète à l'alimentation durable. C'est sur le marché que se déroule la promotion des ateliers culinaires. Les étudiants sont informés et invités à y participer. Une affiche a également été conçue pour promouvoir les ateliers.



BILAN

L'inauguration du marché a remporté un vif succès auprès du public universitaire.

Les jours de fête sont très importants et rassemblent toujours beaucoup de monde. La période la plus faste court de la rentrée académique à Noël. En revanche les périodes creuses (vacances scolaires et blocus) sont malheureusement assez longues (mi-juillet- fin-août) et ne correspondent pas aux pics de production.

Les acheteurs sont tant les étudiants que les membres du personnel de l'Université.

Les ateliers Alimentation Durable (conférences- ateliers culinaires) ont remporté un succès mitigé. De manière générale, la participation peine à se faire. Les conférences programmées n'ont pas suscité un vif intérêt et seul des personnes déjà engagées se sont manifestées. L'objectif de ces conférences - sensibiliser un plus grand nombre à l'alimentation durable- a donc été manqué. Les ateliers culinaires, via le projet QQM- Qu'est-ce qu'on mange au Kot- ont démarré en force quant à eux, mais il semblerait que le prix de 15 euros soit un frein pour de nombreux étudiants. Ces ateliers doivent donc être soutenus financièrement pour pouvoir sensibiliser un plus grand nombre.

Entre janvier et octobre 2013, se sont près de 648 produits qui ont été vendus sur le marché (dont 65 paniers étudiants et 94 paniers assortiments légumes et patates).

Les produits qui rencontrent un grand succès sur le marché sont également :

- Les légumes – fruits en vrac : 110
- Les fromages et produits laitiers : 60
- Les yaourts : 56
- Les bières artisanales : 58
- Les œufs : 52
- Les jus de poires et pommes en cubi de 5l :45

CONSEIL POUR FAIRE PAREIL

- Il est important d'organiser une communication récurrente autour du marché. Il s'agit d'un moyen efficace pour sensibiliser et promouvoir un changement de mode de comportement auprès d'un si grand nombre d'individus.



- Vu le cadre et le type de public visé (étudiants universitaires), pour attirer du monde aux ateliers, il faudrait mettre en place des actions ludiques, festives et visuelles, comme par exemple le green up festival- disco soupe géante organisé par la VUB.
- Pour les ateliers culinaires, il faut trouver des partenariats afin de subsidié l'atelier au maximum et demander le minimum aux étudiants.

LA SUITE

Afin d'assurer une promotion efficace du marché, il a été décidé, conjointement avec le Cercle « Campus en transition », d'organiser chaque année deux événements festifs autour du marché :

- « La rentrée du marché » (en Automne)
- « Le printemps du marché » (au printemps- mai)

L'offre de produits semble répondre à la demande, à l'exception du pain pour lequel il y a des demandes significatives. Un partenariat ou une possibilité de pouvoir offrir ce produit devrait être à l'étude. Agricover envisage également d'étendre l'offre de fromages, tout en respectant parfaitement les normes de l'AFSCA.

En ce qui concerne le partenariat entre Sodexo et Agricover, une communication sur ce sujet sera prochainement lancée. L'ULB souhaitait d'abord que le projet se mette bien en route avant de lancer un communiqué à ce sujet.



Pour les ateliers QQM, cinq prochains ateliers seront subsidiés par l'ULB afin que le prix d'entrée soit ramené à 5 euros. Cela permettra, d'une part de voir si le prix représente un réel frein à la participation. D'autre part, il s'agit de tenter de lancer la dynamique au sein des kots.

L'ANECDOTE

Afin de ne pas porter préjudice et concurrence aux services offerts par les restaurants universitaires, commerces indépendants sur le site et en dehors du site, l'offre du marché ne concerne pas des produits préparés.

PORTEUR DE PROJET

- Université Libre de Bruxelles- Coordination Environnementale ; Av. F. Roosevelt 50, CP 165/63 – 1050 Bruxelles
- Responsable du projet : Alexandra Demoustiez (Coordinatrice Environnement)
- Contacts : 02/650.30.25 – alexandra.demoustiez@ulb.ac.be
- <http://www.ulb.ac.be/environnement/Eco-Campus-AlimentationDurable.html>