



UN BAR, OUI, MAIS UN BAR BIO !

Le Rayon Vert

Depuis quelques années, la commune de Jette connaît une mutation et de nombreux jeunes ménages viennent s'y installer. Au début, ces nouveaux habitants amateurs de culture et de rencontres sociales ne trouvaient pas de lieu pour les accueillir.

Voilà pourquoi le Rayon Vert a investi les anciennes brasseries Taymans, pour y créer un véritable pôle socioculturel où toutes les générations de la commune peuvent se rencontrer lors de soirées jeux, concerts, tables d'hôtes... Dans ce lieu polyvalent, l'offre du bar était jusque là classique. L'appel à projets « alimentation durable » de Bruxelles Environnement a été l'occasion de transformer une carte traditionnelle en carte mixte, faisant la part belle aux boissons bios et équitables. Saveur et originalité au rendez-vous... Santé !



Des jus de fruit bios donnent la pêche à une soirée jeux de société.

CONTEXTE

Le Rayon Vert, c'est une association locale implantée à Jette visant à redynamiser le Nord-Ouest de Bruxelles, tisser des liens culturels et sociaux entre les diverses générations de sa commune. Plaçant la gastronomie au cœur de la culture, c'est tout naturellement que l'ASBL a mis l'alimentation durable au centre de ses préoccupations.

Elle a ainsi injecté une dose de durabilité dans ses activités : stages de cuisine durable pour enfants, tables d'hôtes durables, sensibilisation dans les écoles... À cela s'est même ajoutée la création d'un marché bio dans ses locaux.

Ainsi, la nouvelle offre du bar s'inscrit dans un vaste projet de création d'un pôle local dédié à l'alimentation durable, qui inclut d'offrir des débouchés aux producteurs locaux soucieux de l'environnement.



UN BRIN DE MÉTHODE

L'intervention de Bruxelles Environnement pendant cette première année a compensé le supplément de prix d'achat des boissons bio et/ou équitables (plus coûteuses que les classiques), de sorte à ne pas augmenter les prix de vente. D'autres ressources seront ensuite mobilisées pour maintenir cet effort.

Le choix des boissons est un processus en constante évolution. Le fournisseur habituel a pu proposer une offre intéressante en *soft drinks*. Pour le reste, l'équipe du Rayon Vert a goûté – et continue de le faire – un maximum de boissons, pour ne choisir que les meilleures. Cela se fait de façon informelle dès que l'occasion se présente : sur un marché de producteurs, dans un bar... Ensuite, le contact est pris soit avec le producteur pour savoir comment se fournir, soit avec un brasseur, qui peut assurer la livraison (ex : SBS à Anderlecht).

Les boissons étant payantes, ce projet s'autofinance. Il est même destiné à dégager du bénéfice pour offrir du budget supplémentaire aux actions pédagogiques et de sensibilisation à l'alimentation durable menées par le Rayon Vert.

Parmi les bonnes idées du Rayon Vert, retenons une **politique de prix démocratiques** (histoire de ne pas freiner le changement), une **vaste sélection de boissons originales et savoureuses** et la part belle faite à un produit emblématique – la bière – grâce à de petits brasseurs de talent.

À la carte du bar (prix de vente au verre)

- Nectars de fruits bios (mangue, litchi...) (2 EUR)
- Jus de fruits bios (pomme, sureau, orange...) (2 EUR)
- Cola fairtrade Ubuntu (1,5 EUR)
- Thé glacé bio (2 EUR)
- Vin bio (1,5 EUR)
- Bière Saison Dupont bio (2 EUR)
- Bière Blanche du Hainaut bio (2 EUR)
- Bière Brunehaut (3 EUR)
- Thé et café équitables (1.50 EUR)
- Bol de soupe (2,50 EUR)
- Petit déjeuner (boisson chaude + jus + couque) (4.50 EUR)

BILAN

Les nouvelles boissons sont très appréciées. Les jus et nectars de fruit (Ethiquable) offrent une diversité qui a peu d'équivalent en version classique : sureau, mangue-passion, litchi, pêche blanche... Le cola et le thé glacé sont estimés aussi bons que les habituels. Les bières Brunehaut, Blanche et Saison Dupont se vendent de plus en plus. Mais la demande de certaines boissons traditionnelles, notamment les bières, persiste. Dès lors, il semble important de conserver une carte mixte plutôt qu'exclusivement bio et équitable.

Étonnement, il a été impossible de trouver une eau pétillante bio.

LA SUITE

Certains produits sont vraiment prisés. Le Rayon Vert compte dès lors remplacer définitivement certaines boissons par leurs alternatives bios (café, thé, vins, jus et *soft drinks*). Au vu de la demande, l'offre de bière restera mixte.

L'ANECDOTE

« Souvent, les gens ne connaissent pas ces nouvelles boissons, alors nous les faisons goûter. Une gorgée suffit la plupart du temps à les convaincre et ils achètent un verre », explique M. Lemaire. Rien de tel qu'une petite dégustation pour motiver le changement !

PORTEUR DU PROJET

- Le Rayon Vert ASBL, Rue Gustave Van Huynegem, 32, 1090 Jette
- Responsable du projet: Amik Lemaire
- Contact : 02/420 21 26, 0472/90 82 33, lerayonvert@skynet.be

