



VRIJE UNIVERSITEIT BRUSSEL

Une cantine durable à Etterbeek.

Université - www.vub.be
Porteurs de projet & contact: M. Philippe Merckx, Chef de service Restaurant, pmerckx@vub.ac.be Mme Rebecca Lefevere, Service Coordination environnementale
Cuisine free flow en gestion propre +/- 1400 repas chaud/jour
Offre quotidienne: <ul style="list-style-type: none">• 2 plats du jour• menu de pâtes• menu wok• menu végétarien• menu light• grill (3x/semaine)• salad bar chaud et froid
Equipe en cuisine: 33 collaborateurs (25 ETP) et 12 étudiants jobistes (3h/jour)
Prix de vente des repas: <ul style="list-style-type: none">• 4,55€ - 4,80€ (plat du jour, y compris potage et dessert)• Les étudiants paient le food cost et le non-food cost• Les frais de personnel sont pris en charge par la VUB.
Public/visiteurs: 58% étudiants – 42% personnel

1. INITIATION DU PROJET

Le restaurant de la VUB est soucieux de la durabilité depuis plusieurs années déjà. En 2010 s'est tenue l'exposition "Expo Eigen Kweek" organisée par Ecocampus, laquelle mettait l'accent sur l'alimentation durable. Dans ce cadre, le restaurant a organisé une semaine d'action durant laquelle 5 des 7 repas du jeudi étaient végétariens. A la fin de la semaine, on a pu constater que 50% des clients avaient choisi un repas végétarien et que le thème de l'alimentation durable interpellait les étudiants.

Philippe Merckx, Chef de service Restaurant: *"L'accompagnement offert par Bruxelles Environnement en 2011 est donc tombé pile au bon moment pour surfer sur cette vague et aller plus loin dans la durabilité."*



2. ACTIONS ENTREPRISES ET RÉSULTATS

En été 2010, le service Coordination environnementale a rédigé une **Charte de l'Alimentation durable**¹. Cette charte comprend également une feuille de route pour la durabilisation du restaurant. Les actions reprises dans le tableau ci-dessous ont été introduites sur plusieurs années.

Rebecca Lefevere, Service Coordination environnementale VUB: *"Entre-temps, le restaurant est devenu un champ d'expérimentation pour les initiatives possibles en matière de durabilité."*

Objectifs	Actions	Résultats
Fruits et légumes de saison - Respecter les saisons lors de l'élaboration des menus	- Introduction de semaines thématiques, telles que "la semaine des légumes oubliés" durant laquelle un légume est mis à l'honneur chaque jour	- 50% des légumes sont des légumes de saison
Diminution de la viande - Diminution des portions de viande - Augmentation du nombre de repas végétariens - Menu à base de viande à faible impact	- Semaine d'action avril 2010 - Instauration du Jeudi Veggie - Barbecue durable - Menu light: portion de viande/poisson réduite de 25 gr - Instauration d'un buffet de légumes chauds végétalien - Participation à la campagne "Journées sans viande"	- 2 des 7 repas sont végétariens le jeudi - de 30 à 35% des repas consommés sont végétariens le jeudi
Commerce équitable - Plus d'offre de produits issus du commerce équitable - Utilisation de plus de produits issus du commerce équitable dans les menus	- Distributeur de boissons issues du commerce équitable - Snacks issus du commerce équitable dans les distributeurs de sucreries - Installation d'un Magasin du monde de la VUB dans le restaurant - Intégration de produits issus du commerce équitable dans les repas - Prise en compte des jours fériés internationaux dans l'élaboration des menus - Participation à la Semaine du commerce équitable	- Investissement dans le distributeur de boissons amorti après 3 ans au lieu de 5 - Un repas du commerce équitable 2x/mois et durant la Semaine du commerce équitable - Offre de café issu du commerce équitable dans le restaurant
Poisson durable - Utilisation de poisson durable	- Recherche de poissons durables et de fournisseurs	- Plus de poisson exotique - Poisson avec label MSC ou Globalgap
Réduction des déchets - Réduire l'utilisation de matériel jetable	- Journée de promotion de l'eau du robinet - Installation de fontaines d'eau - Recherche d'alternatives durables à l'utilisation de matériel usuel jetable (plats en aluminium, petites cuillères en plastique, raviers en plastique, etc.)	- On n'utilise plus de matériel jetable
Gaspillage alimentaire - Réduction des excédents alimentaires sur les assiettes - Réduction des excédents au salad bar - Réduction des excédents alimentaires en cuisine	- Réalisation d'une mesure - Diminution des portions de frites - Changement du réapprovisionnement du salad bar - Sensibiliser le personnel de cuisine - Achat d'un refroidisseur rapide - Accommoder les excédents de légumes dans le potage	- 1 cuillère de frites au lieu de 2 - On ne sert plus de frites avec tous les repas - Le salad bar n'est réapprovisionné que jusqu'à 13h et avec des plus petites portions

¹ http://www.vub.ac.be/downloads/Charter_duurzame_voeding.pdf

Communication	<ul style="list-style-type: none"> - Charte d'alimentation durable - Jeudi Veggie - Lettre d'information électronique aux étudiants et au personnel - Informations sur le site Internet et le site présentant les menus de la VUB - Cartes avec bilan intermédiaire de l'écologisation du restaurant - Action "Santé en minder PMD@VUB" - Semaines thématiques - Réalisation d'une enquête auprès des utilisateurs 	
----------------------	--	--

2.1. DIMINUTION DE LA VIANDE

Le restaurant de la VUB sert des repas végétariens depuis 20 ans déjà. Depuis le lancement du **Jeudi Veggie** en 2011, 2 des 7 repas sont entièrement végétariens le jeudi, soit un de plus qu'avant.

Rebecca Lefevre: *"Avant la campagne, nous vendions en moyenne 15% de repas végétariens par jour; désormais, un client sur cinq choisit un menu végétarien. Et le **jeudi**, nous en sommes maintenant à **30 à 35% de repas végétariens**."* Philippe Merckx cherche l'inspiration pour ses repas végétariens principalement dans la brochure éditée par l'asbl EVA "Veggie voor cateraars". La campagne a également bénéficié d'un bon soutien au niveau communication, avec entre autres des posters, un communiqué de presse et une lettre d'information électronique adressée aux étudiants et au personnel. Depuis 2012, le restaurant participe également à la **campagne "Journées sans viande"**: durant un mois et demi, **2 repas végétariens sont proposés chaque jour**.

2.2. COMMERCE ÉQUITABLE

Du **café du commerce équitable** est proposé dans le restaurant depuis 2002 déjà. Depuis 2003, des jus de fruits et du vin issus du commerce équitable sont également à la carte.

La cafétéria est équipée depuis 2009 d'un **distributeur de boissons avec des jus de fruits issus du commerce équitable**. La concurrence avec les boissons classiques est faible étant donné que les clients doivent se rendre à la cafétéria pour en acquérir.

Philippe Merckx: *"Nous avons acheté nous-mêmes le distributeur afin de pouvoir décider ce que nous y mettrions et de pouvoir gérer le réassort. Le remboursement de l'investissement pour le distributeur était prévu sur 5 ans et après 3 ans, c'est déjà chose faite."*

Un **repas fair trade** est proposé deux fois par mois et durant la **Semaine du Commerce équitable**, nous travaillons également avec des produits issus de cette filière.

Philippe Merckx: *"Nous avons alors l'occasion de travailler avec des produits exotiques, tels que des noix de cajou, du quinoa et du riz mauve."*

2.3. POISSON DURABLE

Suite à l'Expo Eigen Kweek et au lancement du Jeudi Veggie, la question des poissons durables a été soulevée par la Faculté de Biologie marine. Philippe Merckx est alors parti à la recherche d'alternatives possibles. Depuis lors, on n'achète plus que des poissons labellisés MSC ou Globalgap, ou du poisson figurant sur la liste verte (www.goedevis.nl).

Philippe Merckx: *"C'est un véritable embrouillamini dans le secteur poissonnier, chacun a ses propres critères de durabilité; avec le label MSC, nous savons que nous sommes dans le bon."*



2.4. LIMITATION DES DÉCHETS

Les cuillères, gobelets et petits pots en plastique, les rapiers en aluminium, les sachets de sucre individuels, les portions de lait et autres portions de sauce ont été entièrement bannis du restaurant en été 2010. Depuis, on n'utilise plus que des alternatives durables: distributeurs de sauce, sucriers en verre, petits pots à lait, cuillères à café en inox et rapiers en porcelaine pour les desserts et les cassolettes de poisson.



Durant l'action "Santé en minder PMD@VUB", l'eau du robinet a fait l'objet d'une promotion active. Aucune boisson conditionnée dans un emballage jetable n'a été vendue au restaurant durant cette journée: les frigos sont restés fermés et les distributeurs ont été coupés. Plusieurs fontaines d'eau avec des verres sont à la disposition des visiteurs dans le restaurant et la cafétéria.

Rebecca Lefevre: "En 2010, nous avons organisé une journée de promotion de l'eau du robinet durant la Semaine Européenne de

la Réduction des Déchets: les serveurs offraient aux visiteurs de l'eau du robinet servie avec une tranche de citron dans des verres à champagne."

2.5. RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Lors de l'audit, nous avons constaté que la quantité de frites servies était énorme et qu'une grande partie d'entre elles revenaient sur les assiettes. Pour lutter contre le gaspillage alimentaire, nous avons donc entrepris plusieurs actions:

- Les **portions de frites** ont été réduites de 50%. Au lieu d'en servir 2 cuillères, nous n'en servons plus qu'une. On ne sert par ailleurs plus de frites avec les pizzas. Ces changements ont été acceptés pratiquement sans réaction.
- L'idée a également été lancée de supprimer le dessert et le potage du menu, mais cette proposition doit encore être soumise au Conseil d'Administration.
- Pour réduire les excédents de **mayonnaise et de ketchup** chez les clients, nous voudrions passer à des **portions payantes**. Cela doit toutefois encore être discuté avec le Conseil des étudiants.
- Un **salad bar** engendre souvent assez bien de surplus alimentaires puisque les produits préparés qui ont été exposés ne peuvent plus être servis le jour suivant. Pour lutter contre ce gaspillage alimentaire, nous avons décidé de réapprovisionner le salad bar plus régulièrement mais avec de plus petites portions. A partir d'une certaine heure, il n'est plus réapprovisionné et le **choix de menus est aussi réduit petit à petit**. Nous proposons aussi peu de légumes préparés dans le salad bar afin que les légumes en surplus puissent être facilement accommodés dans des potages.
- L'utilisation d'un **refroidisseur rapide** permet aussi de lutter contre le gaspillage alimentaire. La température des plats chauds est ramenée en un très bref laps de temps à une température de +3°C dans le refroidisseur rapide. Les bactéries n'ont ainsi aucune chance de se développer et les aliments peuvent être mieux conservés.

3. POINTS À RETENIR

1. L'introduction de l'alimentation durable dans une cantine ne se fait pas du jour au lendemain. Si l'on veut l'instaurer de façon durable, il faut que le **processus soit continu**. Les nombreux changements et actions qui ont eu lieu dans le restaurant, ont été introduits progressivement sur une période de 10 ans.
2. Pour l'introduction de l'alimentation durable, le restaurant a pu compter sur le soutien actif du service de Coordination environnementale. Ce soutien consistait principalement à **se charger de la communication, mettre sur pied des actions et sensibiliser activement les visiteurs**. Il y a eu une communication régulière vis-à-vis des clients, qui se poursuit d'ailleurs encore aujourd'hui. Les étudiants sont notamment tenus au courant au moyen de petites cartes faisant le bilan intermédiaire de l'écologisation du restaurant. Rebecca Lefevre: *“ La **communication** vis-à-vis des clients est très importante, mais elle prend aussi beaucoup de temps.”*
Mais cette communication porte ses fruits puisque que les visiteurs soutiennent le processus de durabilisation et que désormais, ce sont même les étudiants qui demandent plus de durabilisation.