19 juin 2012 -11:57

Huit restaurants de l'administration fédérale réduisent leur empreinte écologique d'une surface équivalente à 140 terrains de football

Huit restaurants des autorités fédérales ont participé au processus de formation en alimentation durable du SPP Développement Durable. En composant un menu avec e.a. plus de légumes de saison, moins de viande et plus d'alternatives végétariennes, ils ont réussi à :
- réduire l'empreinte écologique de 1.200.000 m², soit la superficie de 140 terrains de football;
- réduire la consommation d'eau de 190.000 m³, soit le cubage de 76 piscines olympiques;
- réduire les émissions de CO2 de 165 tonnes de CO2, soit les émissions d'une voiture diesel qui fait 32 fois le tour de la Terre.
Ils démontrent ainsi qu'il est tout à fait possible d'avoir une offre durable dans la restauration collective.

Nos habitudes alimentaires pèsent lourd sur la société et l'environnement. Nous mangeons trop de viande et de poisson. Nous ne tenons pas compte de la nature saisonnière des fruits et légumes ou des kilomètres alimentaires. Nous mangeons trop de graisses saturées, de sucre, de sel et de produits transformés. Autant de mauvaises habitudes qui appauvrissent et polluent notre planète et dégradent notre santé.

Huit restaurants se sont engagés pour un changement durable

Le SPP Développement Durable a proposé aux restaurants des services publics fédéraux de relever ensemble le défi d'un changement durable. Huit restaurants ont relevé le défi : trois restaurants du SPF Finances (Bruxelles, Louvain et Malmedy), et les restaurants des SPF Chancellerie du Premier Ministre, SPF Justice, SPF Personnel et Organisation, SPF Mobilité et Transport et SPF Intérieur.

Réduction des empreinte écologique, empreinte eau et empreinte carbone

Les gérants et les chefs se sont engagés à :
- réduire le grammage de viande de 20 %;
- augmenter la proportion de légumes de saison à 70 % de l'offre générale;
- améliorer et augmenter l'offre végétarienne.
Pour atteindre cet objectif, les gérants, les chefs et le personnel de la cuisine de ces restaurants ont été encadrés et coachés pendant six mois par des experts en alimentation durable. Les gérants des restaurants ont découvert de nouveaux produits plus durables et ont appris comment calculer l'impact environnemental de leurs menus. Les chefs et le personnel de cuisine ont bénéficié de deux formations données par des chefs spécialisés dans l'alimentation durable, et ont appris à travailler avec des légumes oubliés, à réduire les quantités de viande et à préparer de délicieux plats végétariens.

Sensibilisation de la clientèle

Une étude du SPP DD réalisée auprès de 8000 fonctionnaires fédéraux a indiqué que 90 % des répondants mangent quotidiennement de la viande. La moitié d'entre eux mange plus de 100 g de viande par jour et dépasse donc la directive du Plan national Nutrition Santé, mais près de 65 % des répondants estiment également qu'il leur serait possible de manger moins de viande. Ce changement est notamment freiné par des habitudes alimentaires bien ancrées et des préjugés existant sur l'alimentation végétarienne. La

sensibilisation des clients et leur implication dans les changements durables de leur restaurant sont donc une nécessité absolue. Différentes actions de communication (campagne Jeudi Veggie avec carte épargne, campagne sur les légumes de saison et locaux avec un livre de recettes, dégustation de produits végétariens...) ont permis d'informer les clients et d'orienter leurs choix vers une cuisine plus durable.

Pour plus d'infos, contactez :

Veerle Custers ,
Responsable communication
Tél.: 02 524 88 62
Mail : veerle.custers@sppdd.belgique.be

Martine Vandervennet
Coordinatrice du projet
Tél.: 02 524 88 65
Mail : martine.vandervennet@sppdd.belgique.be

Institut fédérale pour le Développement Durable (IFDD)
Rue Ducale 4
1000 Bruxelles
Belgique
+32 2 501 04 62
http://www.ifdd.belgium.be

Anneleen Malesevic
Responsable communication
+32 2 501 04 70
anneleen.malesevic@fido.fed.be

© 2020 - news.belgium.be