

## ACHATS ALIMENTAIRES

Cette fiche pratique a pour objectif de répondre à la question suivante:

« Comment rendre vos achats alimentaires plus durables au sein de votre entreprise? »

Dans ce document, nous vous partageons des conseils pratiques pour les catégories de produits suivants: l'eau plate et gazeuse, les infusions, les thés, les cafés, le sucre, le lait, les autres boissons (sodas, limonades, jus de fruits, kombucha, kéfir, etc), les snacks (paniers de fruits/légumes, fruits secs, chocolats, biscuits, etc) et les sandwichs.

### Quelques conseils de base

- ▶ Privilégiez des produits labellisés biologiques et/ou du commerce équitable, surtout pour produits exotiques
- ▶ Favorisez l'achat de produits en vrac et/ou en grand conditionnement pour minimiser les déchets d'emballage
- ▶ Préférez l'achat de fruits et de légumes de saison et cultivés en Belgique

On vous explique pourquoi en détail ci-dessous !



## 1. Contextualisation et problématique

Les entreprises accordent une importance croissante à leur impact environnemental ainsi qu'au bien-être et à la santé de leurs employés, ce qui se manifeste notamment dans leurs choix d'achats de produits alimentaires durables.

### Le saviez-vous ?



- L'alimentation est responsable de 30% des émissions de gaz à effet de serre. Adoptez des bonnes pratiques alimentaires est donc essentiel pour la planète.
- Les recommandations pour une alimentation saine s'alignent avec celles pour réduire l'impact écologique, bénéfique à la fois pour la santé et pour l'environnement.
- Environ 45% des repas sont pris en dehors de son domicile(1). Il est donc important de veiller à implémenter des pratiques d'achats alimentaires durables sur le lieu de travail.

Un achat durable commence donc par le choix judicieux des produits.

(1) [Stratégie Good Food 2022-2030](#), Good Food.brussels, p.49

## ACHATS ALIMENTAIRES

### 2. Conseils pratiques



Les produits alimentaires abordés dans cette fiche sont ceux les plus couramment achetés dans les entreprises.

#### L'eau plate et gazeuse

Seulement 27% des Belges consomment suffisamment d'eau ou de boissons non sucrées (thé, café, etc.)(2). Il est donc essentiel de faciliter l'accès à ces boissons sur le lieu de travail, par exemple avec un robinet, des carafes ou une fontaine à eau.

Il existe de nombreuses façons pour mettre de l'eau à disposition des travailleurs. La solution la plus simple et la plus écologique est d'offrir un accès à un robinet. Cependant, d'autres options sont possibles, telles que les fontaines et les distributeurs, soit à bonbonne, soit raccordés au réseau. Le raccordement au réseau est la plus écologique puisqu'elle ne nécessite pas d'acheter des bonbonnes d'eau. De plus, les bonbonnes sont beaucoup plus coûteuses.



Par ailleurs, certaines fontaines proposent différentes températures d'eau (froide, tempérée, chaude). Privilégiez toujours l'eau à température ambiante. Certaines fontaines permettent également de faire de l'eau gazeuse. Avant de choisir, vérifiez si votre dispositif choisi nécessite une prise électrique et/ou un raccordement à l'eau potable.

Selon vos besoins, sachez que certaines entreprises proposent d'acheter le distributeur, de le louer ou de recourir au fournisseur pour la prestation de services tels que l'entretien et la livraison d'eau.

Pour encourager la consommation d'eau, pensez également à fournir des gobelets réutilisables et des gourdes pour les employés, ce qui favorise leur santé et réduit l'utilisation de bouteilles en plastique à usage unique.

Vous pouvez trouver ces types de produits auprès de nombreux fournisseurs.

#### Les infusions, thés, cafés, sucre et lait

Pour acheter ces produits de manière durable, il est préférable de choisir des produits :

- labellisés biologiques et/ou du commerce équitable
- en vrac ou en grand conditionnement pour limiter les déchets liés aux emballages
- cultivés/produits en Belgique pour les infusions, le lait et le sucre

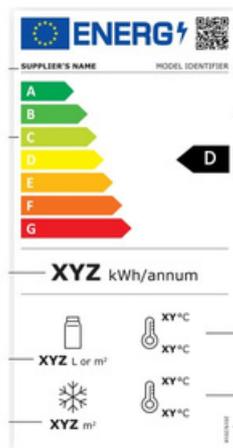


En ce qui concerne les boissons chaudes, il est possible d'installer des distributeurs automatiques proposant des thés et cafés bio et issus du commerce équitable. Optez pour des distributeurs en full service peut être avantageux, car cela garantit un service complet de gestion, d'entretien et de réapprovisionnement avec des produits durables.

(2) [Enquête de consommation alimentaire 2014-2015](#), Institut scientifique de santé publique, p.101

## ACHATS ALIMENTAIRES

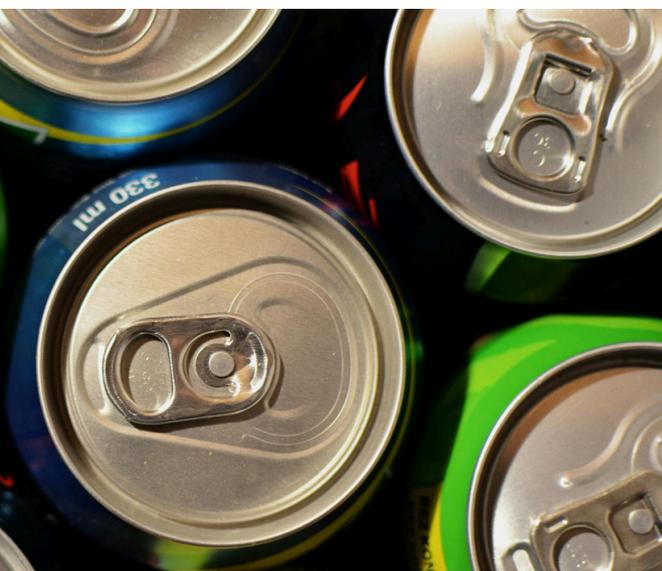
La consommation énergétique des distributeurs de cafés et de boissons rafraîchissantes (voir ci-dessous) ne doit pas être sous-estimée. Deux machines de distribution de la même marque ont été comparées en termes de consommation. La machine la plus énergivore consommait environ 250 € d'électricité supplémentaire par an. Heureusement, un label d'efficacité énergétique existe pour ce type de machine, permettant une comparaison facile des différents modèles. Lors des achats ou des contrats de leasing, il est recommandé de privilégier des machines avec la plus haute efficacité énergétique afin d'éviter des surprises désagréables sur la facture énergétique.



Pour le lait, optez pour du lait belge et/ou biologique et privilégiez les bouteilles plutôt que les cups individuelles. Pensez à ajuster votre achat selon votre consommation pour éviter le gaspillage. Par exemple, choisissez des conditionnements de 200 à 500 ml si 1 litre est trop volumineux pour vous.

Ces produits sont largement disponibles sur le marché, ce qui signifie que vous pouvez les trouver dans de nombreux magasins ou distributeurs.

Voici quelques exemples de fournisseurs bruxellois d'infusions, thés et de cafés : [Hierba buena tisanes](#), [L'heure bleue](#), [Virunga coffee](#)



### Les autres boissons : sodas, limonades, jus de fruits, kombucha, kéfir, etc

Pour acheter ces produits de manière durable, il est préférable de choisir des produits :

- labellisés biologiques et/ou du commerce équitable
- avec des bouteilles consignées pour réduire les déchets et les plastiques à usage unique

Il y a une grande variété de produits disponibles dans les magasins, notamment auprès de nombreux transformateurs belges et bruxellois.

Voici quelques exemples de fournisseurs bruxellois de boissons : [Ritchie](#), [L'annexe](#), [Froui](#), [Pajottenlander](#), [Smile Kombucha](#), [Kefir eau vertueuse](#)

## ACHATS ALIMENTAIRES

### Les snacks sains et durables : panier de fruits/légumes, fruits secs, chocolats, biscuits, etc

Il existe une large gamme de snacks durables sur le marché : fruits, légumes, fruits secs, biscuits, chocolats, etc. Selon les possibilités de votre entreprise, plusieurs options s'offrent à vous pour acheter des snacks durables. Vous pouvez effectuer vos achats vous-même, faire appel à une entreprise de services pour gérer un distributeur de snacks, ou encore solliciter une entreprise pour la livraison de paniers de fruits, de légumes ou d'autres produits.

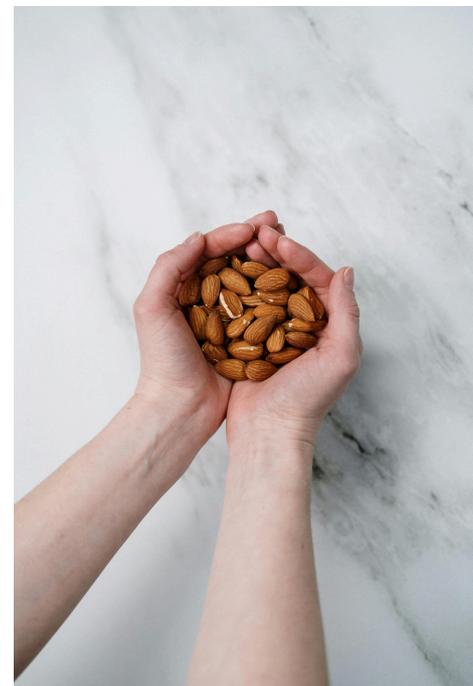
Pour acheter ces produits de manière durable, il est préférable de choisir des produits :

- labellisés biologiques et/ou du commerce équitable
- en vrac ou en grand conditionnement pour limiter les déchets liés aux emballages
- pour les paniers de fruits et de légumes, de saison et cultivés en Belgique

Si vous choisissez de faire vos achats vous-même, privilégiez des produits secs qui ont une durée de conservation plus longue, pour éviter le gaspillage alimentaire, comme des pommes séchées, des amandes, des barres de céréales qui peuvent se conserver plusieurs mois,

Certaines entreprises proposent également des fruits secs ou autres produits dans des distributeurs en vrac avec un service de livraison et de réapprovisionnement. Il existe également des formules pour des paniers de fruits et/ou de légumes, parfois sous forme d'abonnement.

Voici quelques exemples de fournisseurs bruxellois de snacks : [Bulkbar](#) (fruits secs), [E-Farmz](#) (panier de fruits), [Ferme Nos Pilifs](#) (biscuits), [Mad Lab](#) (biscuits), [Mike & Becky](#) (chocolat), [Nao](#) (chocolat)



### Les sandwichs

Si votre entreprise propose occasionnellement des sandwichs, il est crucial de sélectionner une sandwicherie en tenant compte de certains critères de durabilité. Il est recommandé de privilégier des sandwicheries qui :

- Proposent des garnitures végétariennes et/ou végétaliennes telles que du houmous, tapenade d'aubergine, salade d'œufs, tartina de poivrons, etc
- Sont labellisées agriculture biologique
- Achètent des produits de saison et cultivés/produits en Belgique
- Utilisent des emballages/récipients réutilisables et/ou consignés
- Offrent des services de livraison respectueux de l'environnement, comme la livraison à vélo ou en voiture électrique
- Sont répertoriées sur le [bottin Good Food](#)

Ces critères contribuent à soutenir des pratiques alimentaires durables et à réduire l'empreinte écologique des activités de restauration de votre entreprise.



## ACHATS ALIMENTAIRES

### 3. Les labels

#### Agriculture biologique

<p><b>Biolabel</b></p>		<p>Il s'agit du label bio de l'Union européenne pour les produits alimentaires. Il garantit que la production respecte les normes de l'agriculture biologique, de la transformation à la vente. Ce label inclut des aspects environnementaux (absence d'engrais artificiels, de pesticides chimiques, d'OGM, etc.). De plus, il intègre également des mesures favorisant le bien-être animal.</p>
<p><b>Biogarantie</b></p>		<p>Biogarantie est un label belge pour l'agriculture biologique, principalement apposé sur les produits alimentaires. Il est basé sur le cahier des charges du label bio européen (biolabel), interdisant l'utilisation d'engrais artificiels, de pesticides chimiques, etc. Bien que très similaire au biolabel européen, il présente quelques différences mineures. Par exemple, il interdit l'utilisation de nitrite dans la charcuterie, qui n'est pas prévu dans le cahier des charges du label bio européen.</p>
<p><b>Nature et Progrès</b></p>		<p>Nature et Progrès est un label de l'agriculture biologique et est un label environnemental. Ce label va plus loin que le label bio européen puisqu'il ajoute des exigences supplémentaires en termes de biodiversité, de saisonnalité, de bien-être animal, etc.</p>
<p><b>Demeter</b></p>		<p>Demeter est un label pour l'agriculture biodynamique utilisé sur certains produits alimentaires. L'agriculture biodynamique est une forme d'agriculture biologique avec des exigences plus strictes sur certains aspects, comme l'espace pour les animaux et repose notamment sur des principes issus d'un courant philosophique.</p>

Plusieurs labels sur le marché certifient que les produits proviennent de l'agriculture biologique. Pour obtenir davantage d'informations, consultez le site [Infolabel](https://www.infolabel.be).

## ACHATS ALIMENTAIRES

### Commerce équitable

<b>Fairtrade</b>		Le label Fairtrade est un label international, aussi connu sous le nom de « Max Havelaar ». Il garantit des bonnes conditions de travail. Il soutient financièrement les agriculteurs grâce à un prix minimal et une prime pour leur travail.
<b>Fair Trade by Ecocert</b>		Fair Trade d'Ecocert est un label français pour le commerce équitable. Il garantit des bonnes conditions de travail et inclus également des critères écologiques. Il soutient financièrement le producteur ainsi que sa communauté.
<b>Fair for life</b>		Fair for Life est un label international de commerce équitable qui assure un mode de production écologique et le respect de bonnes conditions de travail. Ce label inclut principalement des exigences sociales telles qu'un salaire minimum garanti et le droit à la négociation collective.

Plusieurs labels sur le marché certifient que les produits proviennent du commerce équitable. Pour obtenir davantage d'informations, consultez le site [Infolabel](https://www.infolabel.be).

### Remarque

<b>Rainforest Alliance</b>		Rainforest Alliance est un label international qui intègre des critères sociaux et environnementaux. Cependant, il ne prévoit pas d'exigences spécifiques concernant des aspects économiques pour les producteurs. Contrairement aux labels Fair Trade, Fair Trade by Ecocert et Fair for Life, les producteurs certifiés par Rainforest Alliance ne reçoivent pas de prix minimum ni de prime de commerce équitable pour leurs produits. Pour cette raison, Rainforest Alliance ne peut pas être considéré comme un label de commerce équitable.
----------------------------	---	---

## ACHATS ALIMENTAIRES

### 4. Où trouver les produits et ressources

- Distributeurs : [Terroirist](#), [MaBio](#), [Made in BW](#), [Paysans Artisans](#), [Cabas](#), [Interbio](#), [Biofresh](#),
- [Bottin Good Food](#), bottin des points de vente, restaurants, cantines, transformateurs, traiteurs, producteurs Good Food
- [Infolabel](#), guide des labels de durabilité et des produits durables
- [Calendrier des fruits et des légumes belges et de saison de Bruxelles Environnement](#)

