



# Comment acheter des produits durables pour votre établissement ?

Webinar  
09/06/2020



Réseau Bruxellois  
pour l'alimentation durable



## **Objectifs :**

- 1) Vous aider à identifier des fournisseurs durables
- 2) Vous aider à vous y retrouver dans la jungle des labels.  
Comprendre ce qu'ils contiennent et comment faire le tri.



## Contexte :

Extraits de la **Déclaration de politique générale de la Région de Bruxelles-Capitale, 2019-2024**, page 58 (Stratégie Good Food)

*« Afin de promouvoir l'agriculture urbaine et péri-urbaine, le Gouvernement entend se fixer des objectifs volontaristes en la matière, à savoir la **production de minimum 30% de la consommation annuelle des Bruxellois en fruits et légumes à l'horizon 2035.***

*L'objectif est de tendre vers une véritable stratégie agricole urbaine en lançant une Alliance «Emploi-Environnement - Alimentation durable» économique et d'emploi rassemblant les acteurs (...) de Bruxelles et ses environs pour **maximiser la production, la transformation et la consommation de denrées alimentaires locales, durables et financièrement accessibles.*** »



# Agenda

- 1) Principes et adresses pour trouver des fournisseurs durables
- 2) Les labels durables



1) Principes et adresses pour trouver des fournisseurs durables



1) ***Les principes de base vous permettant de choisir le(s) bon(s) fournisseur(s)***

- a) Les produits issus de l'agriculture ou de l'élevage biologique
- b) Les produits issus du commerce équitable
- c) La viande et les alternatives végétariennes
- d) Le poisson durable
- e) L'approvisionnement directement chez l'agriculteur, en ville et/ou en circuit court
- f) Les emballages
- g) Les autres catégories de produits

2) ***Les catégories de produits***

- a) Les fruits et légumes
- b) Le pain
- c) La viande et les alternatives végétariennes
- d) Le poisson durable
- e) Les produits secs
- f) Les produits laitiers
- g) Les boissons
- h) L'approvisionnement directement chez l'agriculteur, en ville, et/ou en circuit-court

## a) Les produits issus de l'agriculture ou l'élevage biologique



Les labels de l'agriculture biologique, qui ont chacun leur approche et leur philosophie, respectent tous les critères mentionnés dans la législation Européenne relative à l'agriculture biologique (2018/848).

Les produits issus de l'Agriculture Biologique sont certifiés par un organisme de contrôle indépendant.



Les **labels** biologiques nationaux disponibles sur le marché sont les suivants :  
Vérifiez vos livraisons quand elles arrivent.

Le dernier (Demeter) est le label de l'agriculture biodynamique, la démarche va encore plus loin.



### En pratique :

- Favorisez **le bio sur les fruits et légumes, pommes de terre, produits secs** (certainement les céréales complètes et légumineuses) et **boissons** car ces produits, en conventionnel, contiennent davantage de pesticides.
- Les **œufs** issus d'une production biologique doivent avoir le **code 0** (inscrit sur l'œuf).
- Les **produits secs** issus de l'agriculture biologique comme les pâtes ou les pois chiches ainsi que les **fruits et légumes** impliquent **peu de surcoût**. La **viande** bio par contre est très **chère**.
- Les distributeurs bio risquent de ne pas répondre si vous demandez d'être livré tous les jours pour de petits montants. Dans l'idéal, **regroupez vos commandes** pour obtenir des livraisons hebdomadaire d'un certain montant minimum par livraison. En matière de produits secs par exemple, et si votre capacité de stockage vous le permet, essayez de vous faire livrer une fois par mois.

## a) Les produits issus de l'agriculture ou l'élevage biologique



### En pratique :

- Attention aux incohérences et acceptez du conventionnel si vous ne souhaitez pas recevoir des livraisons de pommes bio de Nouvelle Zélande s'il y a une pénurie de pommes bio locales en saison.
- À l'inverse, le risque, lorsque vous achetez de grosses quantités de bio est la **rupture d'approvisionnement**.
- À Bruxelles, **si vous souhaitez communiquer** sur la dimension bio de vos produits et de votre offre alimentaire, **vous devez être certifié**. La loi vous l'impose. <https://www.certisys.eu/index.php?nomenu=16&lg=fr>

La certification biologique s'acquière via un organisme de contrôle indépendant et accrédité pour le contrôle et la certification des produits biologiques. À Bruxelles, trois organismes :

- Certisys : [www.certisys.eu](http://www.certisys.eu)
- Quality Partner : [www.quality-partner.be](http://www.quality-partner.be), et
- TUV-NORD Integra : [www.tuv-nord-integra.com](http://www.tuv-nord-integra.com)

Biowallonie peut accompagner un établissement qui souhaite acquérir la certification bio. Avant de contacter un de ces trois organismes, préparez-vous et faites vous accompagner.

- En matière de produits biologiques, **deux organisations de référence**:  
BioWallonie : <https://www.biowallonie.com>/<https://www.biowallonie.com/>  
Bio mijn natuur : <https://biomijnnatuur.be/biopunten>



# a) Les produits issus de l'agriculture ou l'élevage biologique

## BioWallonie, Structure d'encadrement du secteur bio

À la base de données exhaustive de tous les acteurs du bio.

Un restaurateur qui chercherait un approvisionnement en bio peut contacter directement :  
Mélanie Mailleux - melanie.mailleux@biowallonie.be ou  
Stéphanie Goffin - stephanie.goffin@biowallonie.be

Un outil de recherche en ligne est également disponible sur le site internet : <https://www.biowallonie.com/acteursbio/>

Vous pouvez rechercher un producteur/un transformateur/un distributeur et indiquez une zone géographique. <https://www.biowallonie.com/acteursbio/>



Rechercher parmi les acteurs certifiés bio wallons et bruxellois

REINITIALISER LES FILTRES

**Filtrer par acteurs**

- Producteur: 26
- Transformateur: 37
- Distributeur: 72
- Point de vente: 66
- Catering: 22
- Importateur: 13

**Filtrer par production**

- Légumes: 13
- Arboriculture: 9
- Grandes cultures: 8

afficher plus

**La Coopérative du Chant des Collines**  
Avenue Léopold Worel, 22  
1170 - Bruxelles  
Consulter cette fiche >

**BEELE Christophe**  
BEELE Christophe  
Rue du 28  
1060 - Bruxelles  
Type de production  
Consulter cette fiche >

**CONDIMAR SA**  
Ode des Acadies, 4, 1<sup>er</sup> étage  
1150 - Bruxelles  
Type de production  
Consulter cette fiche >

**BIGH Anderlecht sprl**  
Rue Bara, 175  
1070 - Anderlecht  
Type de production  
Consulter cette fiche >

**Commune Racine**  
Rue Gustave Delmet, 3  
1080 - Saint-Gilles  
Consulter cette fiche >

**ATELIER GROOT EILAND VZW**  
Herengouwenkaai, 25  
1080 - Molenbeek-Saint-Jean  
Type de production  
Consulter cette fiche >

**DYAM sprl**  
Rue Paul Louens, 6  
1050 - Ixelles  
Consulter cette fiche >

**ASSET & INVESTMENT MANAGEMENT (AIM)**  
Avenue de Tervuren, 2420  
1150 - Bruxelles  
Consulter cette fiche >

**Graines de Paysans ASBL**  
Rue de la Croix de Pierre, 85  
1050 - Saint-Gilles  
Consulter cette fiche >

## a) Les produits issus de l'agriculture ou l'élevage biologique



### Bio Mijn Natuur

Un outil de recherche en ligne est disponible sur le site internet : <https://biomijnnatuur.be/biopunten>

Vous pouvez rechercher un producteur/un distributeur... et indiquer une zone géographique.

Le site contient également de l'information intéressante par produit (fromage, lait, poires et pommes...) et par rapport à des questions liées au bio. Par exemple :

- *Waarom kan verticale landbouw, daklandbouw of hydrocultuur niet bio zijn?*
- *Kan bio de wereld voeden?*
- *Waarom is biolandbouw goed voor het milieu?*

Vind biopunten in je buurt

1970 Wezembeek-Oppem 466 biopunten 316 producten

**Biopunten in de buurt van '1970 Wezembeek-Oppem, België'**

- Kazidomi**  
1970 WEZEMBEEK-OPPEM, Lange Elkastraat 46
- La Finca**  
1970 WEZEMBEEK-OPPEM, Meckelsesteenweg 71
- C'Green**  
1950 KWAANEM, Koningin Astridlaan 270
- Le Pain Quotidien**  
1150 BRUSSEL - SINT-PIETERS-WOLUWE, Herminaldorpsaan 8
- Sequoia Stokkel**  
1150 BRUSSEL - SINT-PIETERS-WOLUWE, Kerkstraat 101
- Buurgerij Kap.L - Afhaalpunt Boeren & buren**  
1200 SINT-LAMBRECHTS-WOLUWE, Abbot Dierckxlaan 10

## b) Les produits issus du commerce équitable



En matière de commerce équitable, **deux principes de base** :

1) Ne recourir à ces produits que **pour les produits exotiques n'ayant pas d'équivalent au niveau local**, national ou européen. Dans le cas contraire, il est recommandé de privilégier la proximité (Ex : le miel, le jus de pommes, etc.).

2) **S'interroger sur l'offre** (disponibilité et prix), produit par produit.

- Pour **les produits exotiques «courants»**, l'offre en produits issus du commerce équitable est suffisamment développée que pour les utiliser de manière exclusive.

Les produits exotiques courants sont les bananes, le café, le thé, le chocolat et les produits à base de cacao, le riz, le quinoa, le jus d'orange et les jus de fruits exotiques (ananas, mangues, etc.).

! Attention, il existe une offre européenne pour le quinoa et le jus d'orange

- Pour **les produits exotiques** dont l'offre en commerce équitable **est moins répandue** (ou encore significativement plus chère), vous pouvez opter pour qu'une partie de votre assortiment soit issue du commerce équitable.

Plusieurs **labels reconnus et fiables** :



## b) Les produits issus du commerce équitable

### En pratique :

#### Fairtrade Nord Sud

- Pour trouver et commander vos produits, une source de référence : **le catalogue TASTE, Fairtrade foodservice** de Fairtrade Belgium.  
[https://www.fairtradebelgium.be/fileadmin/fairtrade/user\\_upload/180308\\_Productcatalogus\\_TASTE\\_\\_versie\\_2018\\_LOW\\_RES.pdf](https://www.fairtradebelgium.be/fileadmin/fairtrade/user_upload/180308_Productcatalogus_TASTE__versie_2018_LOW_RES.pdf)
- Les produits de la **marque Oxfam** n'étant pas toujours labellisés sont pour autant des produits issus du commerce équitable, et ce, depuis longtemps.
- Une bonne partie des produits issus du commerce équitable est aussi bio.

#### Fairtrade Nord Nord

- Les produits labellisés "**Prix juste producteur**" est une nouvelle manière d'identifier les produits qui rémunèrent correctement le producteur. Il caractérise la qualité des relations commerciales entre le producteur et son premier acheteur et repose sur 15 critères (cahier de charge). La démarche a initiée par le Collège des producteurs, une organisation wallonne.



## c) La viande et les alternatives végétariennes

### L'impact de la production de viande

La moitié de l'impact de notre alimentation vient de la consommation de viande.

1 kg de veau = 220 km\*

1 kg de boeuf = 80 km

1 kg de porc = 20 km

1 kg de poulet = 10 km

\* en voiture

### En principe :

#### 1. Diminuer le grammage de viande

Surtout, faites-le par étapes.

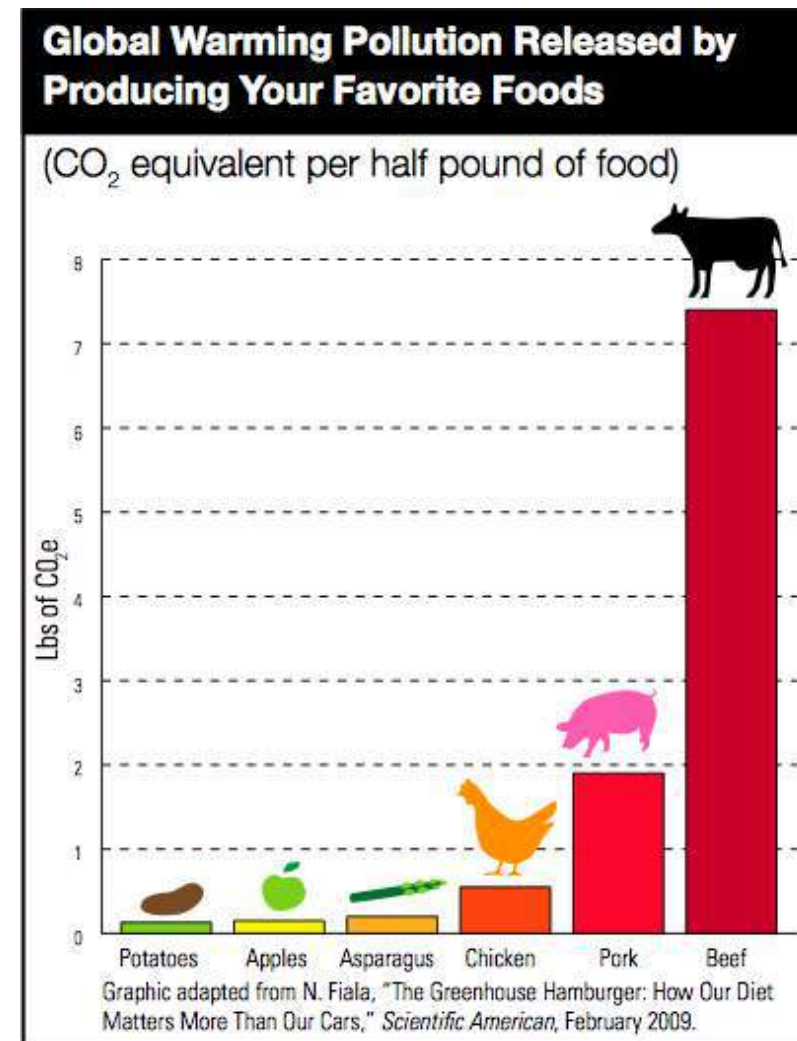
- De 180gr à 140 gr

- De 140 gr à 120 gr.

#### 2. Moins mais mieux (en qualité) : La viande biologique

#### 3. Les alternatives végétariennes

- Les légumineuses : lentilles (verte, rouge, corail), pois chiches, haricots (blancs, rouges)...
- Les protéines végétales : le tofu, le seitan, le quorn...



## c) Les alternatives végétariennes

### Trois principes de base:

- 1) Diminuer l'offre en viande et les grammages de viande
- 2) Augmenter petit-à-petit l'offre végétarienne ou végétalienne
- 3) S'assurer que l'offre végétarienne soit complète (voir le guide ci-dessous)

Une offre végétarienne =  
Un repas composé d'ingrédients qui ne sont pas issus d'animaux morts.

### En pratique :

Une organisation (bilingue) de référence en la matière: **l'asbl EVA**.  
<https://www.evavzw.be/fr/jeudiveggie>



EVA est à l'origine de l'initiative Jeudi Veggie, une campagne qui invite vos consommateurs à découvrir un jour par semaine, une assiette plus équilibrée, qui fait la part belle aux céréales, aux fruits et aux légumes. Une assiette sans viande ni poisson.

Le site internet recense les restaurants qui sont inscrits dans la démarche Jeudi Veggie  
<https://www.evavzw.be/fr/jeudiveggie/partenaires#restos> → Visibilité



### L'offre d'EVA à destination des chefs de l'horeca:

- ✓ Un « **guide végétarien pour les chefs** » assorti de 39 recettes (le guide va être actualisé en 2020) – téléchargement gratuit ici  
[https://www.evavzw.be/sites/default/files/publication/files/eva-veggie\\_voor\\_chefs-fr.pdf](https://www.evavzw.be/sites/default/files/publication/files/eva-veggie_voor_chefs-fr.pdf)
- ✓ **Vegucation roadshow**, démonstrations de cuisine, ateliers de cuisine sur mesure, l'objectif est d'inspirer.
- ✓ Les critères permettant d'obtenir **le label Jeudi Veggie** :  
<https://www.evavzw.be/fr/jv-criteres>
- ✓ L'espace food professionals : <https://www.evavzw.be/fr/foodprofessionals>



#### Je suis (un) responsable de cuisine de collectivité

Décrivez les comme en tant que responsable de cuisine de collectivité vous pouvez collaborer avec EVA. Nous avons une offre sur mesure de nos ateliers.

#### Je travaille dans l'horeca

De plus en plus de gens attendent une offre veggie et végétal au menu, nous vous aidons à répondre à cette demande de clients.

#### Je suis un producteur

Vous produisez des produits végans ou vous souhaitez intégrer plus de végans dans votre offre? Découvrez comment nous pouvons vous y aider.

#### Je travaille dans une école hôtelière

Mieux être végétalien dans votre école hôtelière? C'est possible! Découvrez les comment nous pouvons vous aider.

Courriel \*

Recevez notre info pour les professionnels

Je souhaite recevoir la newsletter en français

Envoyer

## d) Le poisson durable

En matière de poisson durable, **deux principes de base** :

1. **Ne pas acheter les espèces de poissons de la liste rouge** (espèces menacées) et essayer de ne pas acheter les poissons de **la liste orange** (espèces non menacées mais vulnérables)

2. **Opter pour du poissons issus de filières responsables.**

Il existe **deux filières responsables** (durables) majeures :

1) Pour les poissons de mer (**pêche sauvage**)  
Le label Marine Stewardship Council (MSC)



2) Pour **les poissons d'élevage** (aquaculture)  
Le label Aquaculture Stewardship Council (ASC)



**Liste rouge:** anguille (*anguilla anguilla*), araignée de mer (*Maja squinado*), barbue (*Scophthalmus rhombus*), crevette rose (*Parapenaeus longirostris*), écrevisse (*Astacus astacus*), espadon (*Xiphias gladius*), esturgeon-caviar (*Acipenseridae*), hoplosthète orange (*Hoplostethus atlanticus*), grenadier de roche (*Coryphaenoides rupestris*), grondin (*Chelidonichthys cuculus*, *C. lucerna*), requin (*Selachimorpha*), rayon (*Raja spp.*) et merlan (*Merlangius merlangus*).

**Liste orange:** bar (*Dicentrarchus labrax*), cabillaud (*Gadus morhua*, *G. macrocephalus*), crevettes grises (*Crangon crangon*), dorade royale (*Sparus aurata*), lieu jaune (*Pollachius pollachius*), Limande Sole (*Microstomus kitt*), lotte (*Lophius piscatorius*, *L. budegassa*), lingue bleue (*Molva dypterygia*), mulot (*Mullus barbatus*, *M. surmuletus*), panga (*Pangasius spp.*), sébaste (*Sebastes norvegicus*, *S. mentella*), thon rouge (*Thunnus thynnus*), tourteau (*Cancer pagurus*), turbot (*Scophthalmus maximus*).

Selon les critères de Bruxelles Environnement

### En pratique:

- Il est important de parler en termes **d'espèces** de poisson (latin). En effet, si l'on considère le thon par exemple, toutes les espèces ne sont pas menacées d'extinction. Le thon rouge (*Thunnus thynnus*) est menacé d'extinction alors que le thon listao ne l'est pas (*Katsuwonus pelamis*).
- Si l'espèce de poisson est une **espèce de la liste rouge** ou orange mais qu'elle est **certifiée MSC ou ASC**, c'est **OK**. Le label offre la garantie de durabilité.
- Les labels MSC et ASC sont disponibles sur des produits frais et surgelés.
- Les espèces de poissons labellisées MSC ou ASC ne présentent **pas de surcoût** et sont **très disponibles**.



## e) L'approvisionnement directement chez l'agriculteur, en ville, et/ou en circuit-court

À Bruxelles, des acteurs ont osé leur production en ville : sur toit, sous serre, en cave, en culture verticale, sur les murs, sur des terrains abandonnés...  
En pleine terre, en hydroponie, sous serre en aquaponie...

Ces acteurs participent à l'amélioration de l'autonomie alimentaire de la ville et permettent aux habitants et aux consommateurs d'accéder plus facilement à des produits frais non transformés.

### En pratique :

- ✓ Il faut accepter de travailler au rythme des producteurs.
- ✓ Les commandes pour de gros volumes ne sont pas toujours possibles.
- ✓ Ce sont parfois des produits plutôt de niche, pas toujours simples à utiliser si l'on veut cuisiner de gros volumes.
- ✓ Le Bottin des producteurs, commerces et restaurants Good Food vous permet de visualiser sur une carte les différents acteurs :  
[https://www.goodfood.brussels/fr/commerces-search?commerces\\_main\\_types=88%2C90%2C91%2C92%2C96](https://www.goodfood.brussels/fr/commerces-search?commerces_main_types=88%2C90%2C91%2C92%2C96)





## f) Les emballages

En matière d'emballage, **deux grands principes** :

- 1) Essayez d'éviter **les produits à usage unique pour privilégier les produits lavables et réutilisables** là où c'est possible (couverts, serviette...)
- 2) Pour l'offre à emporter, **privilégiez les emballages en papier carton**.  
Les emballages biobased et compostables ne sont pas une solution (car pas de filière).

### En pratique :

- ✓ Vous pouvez commander un maximum de fruits et légumes **belges frais**. Ils sont, en général, livrés en vrac dans des bacs bleus réutilisables. Quasi tous les produits non-belges sont dans un emballage non-réutilisable.
- ✓ Vous pouvez exiger pour certaines **boissons** d'utiliser **un emballage consigné**
- ✓ Pour les produits d'épicerie vous pouvez demander de **grands emballages** (grands conditionnements)  
Évitez les portions individuelles de beurre (proposé en vrac) ou des cups de lait (proposé en bouteille ou en carafe), de sucre (les proposer via des sucriers verseur) pour les proposer en vrac...
- ✓ Les fournisseurs d'emballages alimentaires sont en train de réaliser leur shift écologique et dans cette optique, de plus en plus d'emballages plus écologiques sont disponibles comme par exemple des emballages à base d'herbes (ou les fameuses feuilles d'emballage de sandwiches 100% en papier utilisées par Exkit). Cependant, ces emballages restent plus chers que les versions conventionnelles.
- ✓ Pour certaines catégories de contenants, générateurs de gros flux de déchets comme c'est le cas des tasses à café ou des bols à soupe, vous pouvez encourager vos consommateurs à utiliser **leurs propres contenants** et instaurer **un système d'incentive** (une réduction à l'achat du café ou de la soupe si le consommateur vient avec sa tasse)  
**!** En tant que client, on peut remplir son propre bocal mais le magasin lui-même ne peut pas (officiellement) proposer des bocaux de réutilisation sauf système de lavage agréé.

### Impact des emballages :

<https://environnement.brussels/dechets-ressources/action-de-la-region/appeel-projets-horeca-et-commerces-alimentaires-0>



## f) Les emballages

### ***Vaisselle et couverts de restauration***

- Assiettes, deux options:
  - Les feuilles de palmiers (matériel naturel et compostable)
  - Les assiettes en carton en papier certifié FSC/PEFC  
! Désavantage : le carton ne peut pas être recyclé quand il est sale. Ce type d'assiette convient donc pour certain type d'aliments uniquement comme les biscuits, les fruits... qui ne souillent pas l'assiette.
- Gobelets : réutilisables (exemple : Billie Cup)
- Couverts, agitateurs... : en bois certifié FSC/PEFC
- Serviettes de table: 100% issues de papier recyclé
- Distributeurs de serviettes : qui ne donnent qu'une serviette à la fois
- Cure-dents: certifiés en bois FSC/PEFC
- Pailles: réutilisables en inox (la meilleure option) ou en carton mais la qualité n'est pas très bonne ou supprimer purement et simplement les pailles.
- Piques cocktail: matériel réutilisable ou si pas, en bois.

### ***Articles d'hygiène***

- Papier essuie-tout: 100 recyclé certifié EU Ecolabel
- Mouchoirs: 100% recyclé
- Gants latex naturel certifiés FSC

### **Fournisseurs :**

- 1) Classiques : Duni, Compax Packaging, AVA, Huysmans, Retif.
- 2) De contenants réutilisables (sac, gobelet, lunchbox...)
  - Befre : <https://www.befre.be/en/>
  - Ecodis : [www.ecodis.info](http://www.ecodis.info)
  - Tiffin : <https://tiffin.be/>
  - Recircle : <https://www.recirclebelgium.be/>
- 3) Emballages mangeables : Do Eat - <https://www.doeat.com/en/>



## g) Les autres catégories de produits

### 1) Les fournisseurs de produits fabriqués à base d'invendus (de légumes, de pain...)

#### ✓ **EnVie**

Soupes à base d'invendus de légumes.

<https://www.envieatelier.be/fr>

#### ✓ **Fruit Collect**

Jus de fruits et/ou de légumes à base d'invendus.

Rachète des invendus de fruits et légumes auprès des agriculteurs et récolte des pommes et poires dans les jardins de particuliers. Ces fruits et légumes sont en partie distribués gratuitement à des associations partenaires. Le reste est transformé en jus de fruits et/ou de légumes qui sont vendus dans des magasins, restaurants et cantines bruxellois. Fruit Collect, ce sont **des fruits locaux, une production à taille humaine.**

Commande en ligne ici : <https://jus-fruitcollect.odoo.com/shop>

#### ✓ **Fruitopia**

Produits de longue conservation, confitures et chutneys, à base de fruits et légumes invendus.

<https://fruitopia.be/>

#### ✓ **Babylone**

Bière à partir de pain rassis.

<https://www.beerproject.be/en/beer/babylone/>

### 2) Les produits préparés par le secteur de l'économie sociale

#### ✓ **La Ferme Nos Pilifs**

Productions maraîchères, fermière, boulangerie, épicerie... **Produits Made in Pilifs.**

<https://www.fermenospilifs.be/>

#### ✓ Le super marché **Food Hub de l'Atelier Groot Eiland**

<http://www.thefoodhub.be/fr/>

#### ✓ **L'annuaire de l'économie sociale**: <http://www.saw-b.be/spip/spip.php?page=annuaire-es> et

<https://www.socialeconomie.be/databank>





1) ***Les principes de base vous permettant de choisir le(s) bon(s) fournisseur(s)***

- a) Les produits issus de l'agriculture ou de l'élevage biologique
- b) Les produits issus du commerce équitable
- c) La viande et les alternatives végétariennes
- d) Le poisson durable
- e) L'approvisionnement directement chez l'agriculteur, en ville et/ou en circuit court
- f) Les emballages
- g) Les autres catégories de produits

2) ***Les catégories de produits***

- a) Les fruits et légumes
- b) Le pain
- c) La viande et les alternatives végétariennes
- d) Le poisson durable
- e) Les produits secs
- f) Les produits laitiers
- g) Les boissons
- h) L'approvisionnement directement chez l'agriculteur, en ville, et/ou en circuit-court

## a) Les fruits et légumes

On le rappelle : favorisez **le bio sur les fruits et légumes** car ces produits, en conventionnel, contiennent davantage de pesticides.

Optez en plus :

- Pour des produits **locaux** lorsque les produits sont disponibles chez nous, **livrés en circuit-court** (le moins d'intermédiaire possible)
- Pour des produits **de saison**. Voir le calendrier de Bruxelles Environnement.  
[https://environnement.brussels/sites/default/files/calendrier\\_saison\\_fr\\_def\\_part\\_fr.pdf](https://environnement.brussels/sites/default/files/calendrier_saison_fr_def_part_fr.pdf)
- Et bien entendu, pour des produits **frais, bruts, de première gamme**.
- Une source de référence : **le Bottin des producteurs, commerces et restaurants Good Food**  
<https://www.goodfood.brussels/fr/commerces-search?fbclid=IwAR0gcDyNj5dlCT6YaZlxewzU-lj0Umtron14ck7St2Y7jHPhSb5wnoD4tml>

**En pratique : quelques exemples de distributeurs et grossistes (bio et conventionnel)**

**1) Made in BW** (Consommer local en Brabant-Wallon)

[https://www.madeinbw.be/#homepage\\_mission](https://www.madeinbw.be/#homepage_mission)

**2) Restofrais/Interbio**, plateforme de distribution

<http://www.interbio.be/restofrais>

**2) Biofresh**

<http://www.biofresh.be/index.php?id=4&L=1>

**3) T'sas**

<https://www.tsas-haren.be/>

**4) Vanderzijpen**

<http://www.vanderzijpen.com/en/assortiment/>



## a) Les fruits et légumes

### En pratique :

#### 1) La Finca

Ont leurs propres champs (à Wezembeek-Oppem)

Catalogue pro : <http://www.la-fincapro.be/>

#### 2) L'Heureux Nouveau

Ont leur champs propres (en dehors de Bruxelles) + un réseau de maraîchers et éleveurs BIO

<https://www.marchebio.be/comment-on-travaille/>

#### 3) Ecodal

Production propre à Lennik + grossiste d'autres producteurs.

Ils sont certifiés BIO

<http://www.ecodal.eu/>

#### 4) BIGH / ferme abattoir

Fruits, légumes, poissons (système aquaponique) et aromatiques

Serres au-dessus de l'abattoir (chauffées par l'énergie perdue du bâtiment)

<https://bigh.farm/fr/product-category/fruits-legumes/>

#### 5) Atelier Groot Eiland

5 potagers urbains dont certaines parties sont destinées à des cultures pour les restaurants.

<https://belakker.ateliergrooteiland.be/fr>

#### 6) Vert d'Iris international

Coopérative d'agriculture bio et urbaine – livraison aux restaurateurs

<https://vertdiris.net/nos-activites/>

#### 7) Cycle Farm

Coopérative de producteurs de légumes et de fleurs au sud de Bruxelles – Livraison aux restaurants

<http://cyclefarm.be/>



## b) Le pain

### En pratique : fournisseurs

#### 1) La Ferme Nos Pilifs, Neder-Over-Hembeek (Bruxelles)

Les produits de boulangerie sont des produits **made in Pilifs**

La Ferme Nos Pilifs livre du pain bio frais ou surgelé, produit dans leur atelier.

Contact : Thierry Valentin, atelierbio@pilifs.be

#### 2) Agribio, Havelange et Bruxelles.

Produits : Grain 100 % bio, farine bio et artisanale, pain bio, pâtes.

Agribio ne travaille qu'avec ses céréales et sa farine, sans additif. La chaîne de production, du grain jusqu'au pain, est donc extrêmement courte: quelques kilomètres seulement entre les champs et les mains des boulangers.

L'atelier de boulangerie est à la ferme à Havelange. En février 2016, Agribio a décidé d'ouvrir un atelier à Bruxelles (Färm Hankar, ch. de Wavre 1080 à Auderghem) pour être plus proche de ses clients. Les procédures de production et les matières premières utilisées dans cet atelier sont exactement les mêmes qu'à la ferme. L'intérêt d'un 2ème atelier réside essentiellement dans le fait de garder des lieux de production conviviaux et à taille humaine.

<https://agribio.be/fr/home/>

Espace Pro pour passer commande : <https://commande.agribio.be/>

#### 3) Tartines et Botterham

Référencement des boulangeries artisanales bruxelloises (selon critères propres)

<https://tartine-et-boterham.be/>

Exemples de critères :

- ✓ L'artisan possède un atelier qui jouxte le magasin ou, en tout cas, est situé à proximité.
- ✓ Au minimum 80% des produits présentés dans le magasin sortent de cet atelier.
- ✓ L'essentiel de la production doit être réalisée avec du beurre, de la farine, du lait et autres matières premières brutes.

Si on souhaite faire son pain soi-même (en tant que restaurateur): le lien suivant donne de l'info – [http://werk-economie-emploi.brussels/fr\\_FR/alimentation](http://werk-economie-emploi.brussels/fr_FR/alimentation)



## c) La viande et les alternatives végétariennes

### En pratique : les fournisseurs

#### La viande

- 1) Coq des prés**, coopérative d'éleveurs.  
Poulet belge bio et équitable  
<https://www.coqdespres.be/fr/>  
Espace pro et commandes : <https://www.coqdespres.be/fr/nos-produits/>
- 2) Coprosain**, coopérative d'agriculteurs.  
Produits : viande, volaille et charcuterie paysanne ou bio  
<https://www.coprosain.be>
- 3) La Ferme des Noyers** (Corroy-le-grand)  
Boucherie bio  
Produits : bœuf et veau d'élevage de la ferme, agneau, porc de plein air et poulet artisanaux ainsi que les charcuteries maison, les pâtés, cervelas, boudin...  
[http://fermedesnoyers.be/?post\\_type=product](http://fermedesnoyers.be/?post_type=product)  
[info@fermedesnoyers.be](mailto:info@fermedesnoyers.be)
- 4) BeefTake** : Si vous souhaitez vous approvisionner **en viande de qualité, locale, dans le respect de l'animal et de l'éleveur**, BeefTake **offre un service de mise en relation** entre éleveurs et consommateurs. Afin de minimiser des écarts de prix trop importants avec la viande industrielle/circuit conventionnel, BeefTake couple votre achat avec celui de particuliers de votre quartier. Ceci afin de permettre à l'éleveur d'adapter ses prix aux professionnels et vous permet par la même occasion de profiter d'un événement de rencontre entre les éleveurs et votre clientèle/communauté.  
<http://beeftake.be/> et <https://www.facebook.com/beeftakeapp/>
- 5) Porc Qualité Ardennes**, coopérative d'éleveurs désireux de produire de la viande de porc de qualité, dans des élevages de taille familiale et dans le respect du bien être animal.  
Produits : porc bio, porc plein air.  
<https://www.pqa.be/>





## c) La viande et les alternatives végétariennes

### Les alternatives végétariennes

**Rappel :** Trouvez un équilibre entre produits transformés (les burgers) et les produits bruts (légumineuses...)

1) **La vie est belle**, une marque belge

<https://lavieestbelle.be/en/>

2) **Greenway**

<https://greenway.be/en/>

3) **Beyond meat**

<https://www.beyondmeat.com/products/the-beyond-burger/>

4) **Bouche B**, Bruxelles

Une boucherie végétale artisanale qui offre des préparations riches en protéines végétales en combinant céréales, plantes et légumes de saison.

<https://www.bouche-b.be/>

5) **Yumm'eat**, Bruxelles

Produits vegan: Burger, mini burger et tapas végan

<https://yumm-eat.com/fr/>

6) **Vers en veggie**

Ambachtelijke vegetarische maaltijden voor natuurwinkels en horecazaken.

Elke week creëren ze broodbeleg met handgesneden groenten, verschillende hartige taarten en kant-en-klare gerechten volgens de seizoenen.

<http://versenveggie.be/>

7) À nouveau, l'**asbl EVA** est votre interlocuteur privilégié pour trouver des fournisseurs.

<https://www.evavzw.be/fr>

Si vous vous inscrivez à leur **Newsletter**, vous recevez 4 à 6 fois par an **des news et des recettes**.



*Terrine de patates douces, Bouche B*



*Salade Americano (sandwich), Vers en veggie*

## d) Le poisson durable

Rappel, **deux principes de base** :

1. **Ne pas acheter les espèces de poissons de la liste rouge** (espèces menacées) et essayer de ne pas acheter les poissons de la liste orange (espèces non menacées mais vulnérables).

2. **Opter pour du poissons issus de filières responsables.**

Il existe **deux filières responsables** (durables) majeures : MSC et ASC



### En pratique: fournisseurs

- **Bigh** : ferme au dessus de l'abattoir d'Anderlecht. Agriculture aquaponique (du bar). Formulaire de contact restaurateurs : <https://bigh.farm/fr/produits/>
- **Maxi Pesca**: poissonnerie à Neder-Over-Heembeek (Bruxelles), réalise la vente en gros de ses produits à des professionnels  
Poissons de Hollande ou de France et alternatives à la surpêche.  
<https://www.maxipesca.be/fr/grossiste-en-poisson>
- **Pintafish** : Fair fish - <http://pintafish.eu/>

La plupart des fournisseurs classiques peuvent fournir des espèces de poisson certifiées MSC ou ASC :

- Pieters - <https://www.pieters.be>
- De Jager (surtout frais) - <http://www.dejagernv.be/>
- Bidfood (distributeur) - <http://www.bidfood.be/>
- Gefra - <http://www.gefra.be/fr/accueil-2.html>
- Davigel - <https://www.davigel.fr/>
- Vandermaesen - <https://www.vandermaesen.be/>



## e) Les produits secs

En pratique :

- ✓ Peu de produits secs sont belges.
- ✓ Le plus facile est de commander via les grossistes comme Terroirist, Vajra...
  - **Vajra** : distributeur grossiste en produits bio et produits demeter au service des professionnels.  
<https://www.vajra.be/#qui-sommes-nous>
  - **Terroirist** : coopérative qui propose aux magasins, restaurants et autres professionnels de l'alimentation Bruxellois de joindre leurs forces afin de créer leur propre structure d'approvisionnement en fruits, légumes, céréales, légumineuses, fruits secs, produits transformés, boissons,... en direct de maraîchers, producteurs, transformateurs qui travaillent de manière sérieuse et en respect de valeurs humaines et de la nature  
<https://www.facebook.com/terroiristbxl/>
- ✓ Quelques fournisseurs belges :
  - **Quinobel**  
Produit : quinoa belge  
<https://quinobel.be/>
  - **Graines de curieux**  
Produits : quinoa, petit-épeautre, flocons d'avoine, lentilles, caméline, Ccolza  
Tout ceci provenant d'une agriculture belge, locale, et de qualité.  
<https://www.grainesdecurieux.com/>  
Catalogue : <https://www.grainesdecurieux.com/nos-produits/>



## f) Les produits laitiers

### En principe :

Favorisez des **produits locaux**, produits à partir du lait de nos vaches et si possible, certifiés bio. Privilégiez l'achat en direct auprès du producteur.

### En pratique : fournisseurs

#### 1) Le Bercaïl du Champs des Cailles (Bruxelles)

Élevage de brebis laitières et fabrication de fromages, yaourts et crèmes glacées situé à Watermael-Boitsfort, Bruxelles.

<http://www.chantdescailles.be/les-poles/elevage/>

Contact: [bercaïl@chantdescailles.be](mailto:bercaïl@chantdescailles.be)

#### 2) La Ferme du Tambourin (Rebecq)

La ferme du Tambourin traite le lait de ses propres vaches et le transforme sur le lieu d'élevage en produits frais.

En phase de labellisation bio.

Produits : yaourt, fromage frais, pudding, riz au lait, maquée, beurre, lait, yaourt à boire.

<https://www.fermedutambourin.be/>

[info@fermedutambourin.be](mailto:info@fermedutambourin.be)

#### 3) Coprosain (coopérative d'agriculteurs)

Produits laitiers et fromages soit fermiers soit bio.

Les fromages fermiers, le plus souvent au lait cru, développent un goût puissant, héritage d'un savoir-faire traditionnel et d'un terroir particulier. Ils sont produits et fabriqués à partir du lait d'une seule ferme.

Les fromages bios sont fabriqués avec du lait bio issu de fermes qui pratiquent l'élevage biologique.

[https://www.coprosain.be/Produits-laitiers-et-fromages\\_750\\_54.html](https://www.coprosain.be/Produits-laitiers-et-fromages_750_54.html)

[info@coprosain.be](mailto:info@coprosain.be)



## g) Les boissons

En matière de boissons, **deux principes de base**:

- 1) Privilégiez une production locale, bio ou issue du commerce équitable.
- 2) Pensez aux emballages (à les diminuer) et optez pour des bouteilles en verre.

**En pratique :**

### La bière

Les bières bruxelloises sont : BBP, En Stoemelings, L'Ermitage, H2O, Cantillon, Arever, Beerstorming, No Science, Bardaf.

- Brasserie de la Senne: <https://brasserie delasenne.be/bieres/>
- Brasserie de La Source : <https://www.facebook.com/lasourcebeerco/>
- Houblons de Bruxelles : <https://houblonsdebruxelles.wixsite.com/website>
- La brasserie Cantillon
- Drink drink : [https://www.drinkdrink.be/index\\_nl.html](https://www.drinkdrink.be/index_nl.html)
- Belgoobeeer (Sint-Pieters-Leeuw): <https://www.belgoobeeer.net/>

Bières de producteurs solidaires :

- 100PAP : Une bière engagée et solidaire qui permet de lutter pour un accès durable à des logements pour les sans-papiers. Commercialisée par La Communa à La Serre notamment, <http://100pap.be/>
- Keelbeek : Soutien de l'opposition au projet de prison à Haren.

### Les softs

- Simone à Soif (eau fruitée aux plantes bio) : <https://shop.simoneasoif.be/>
- Goutzi (Kombucha) : <https://www.goutzi.be/>
- Drinkaflower (Boisson à base de fleur de sureau, certifiée bio) : <https://www.drinkaflower.be/fr/la-boisson>
- Yolo Juice (Jus pressés à froid bio et belges)
- Misuko (Jus pressés à froid bio + lait végétaux aromatisés bio) : [https://www.facebook.com/pg/MisukoJuices/posts/?ref=page\\_internal](https://www.facebook.com/pg/MisukoJuices/posts/?ref=page_internal)
- Food Collect (jus de fruits et ou de légumes à base d'invendus)

### Le café

- Mamé Noka

Encore plus engagé que le fairtrade, Quentin travaille avec des producteurs qu'il connaît. Torréfaction à Greenbizz, mise en bocal à La Ferme Nos Pilifs. <https://mamenokacoffee.wordpress.com/>



## h) L'approvisionnement directement chez l'agriculteur, en ville, et/ou en circuit-court

**En pratique** : Les fournisseurs

- ✓ **La Ferme Nos Pilifs**  
Produits *Made in Pillifs*  
Production maraîchère et fermière, produits de boulangerie  
La Ferme Nos Pilifs livre du pain bio frais ou surgelé, produit dans leur atelier.  
Contact : Thierry Valentin, atelierbio@pilifs.be
- ✓ **Les Champignons de Bruxelles**  
Champignons exotiques produits à base de drèches de bière (shiitake...)  
<https://www.lechampignondebruxelles.be/>
- ✓ **Permafungi**  
Pleurotes produites à base de marc de café  
<https://www.permafungi.be/?lang=en>
- ✓ **Urbileaf**  
Ferme urbaine de micropousses.  
<http://urbileaf.be/>
- ✓ **Fermentings**  
Légumes lactofermentés, kimchis, sauces piquantes en vrac  
Possèdent un labo  
Il est possible de créer un nouveau produit avec eux.  
<https://www.fermentings.be/>





## 2) Les labels durables

# Dans les commerces (en ligne)





# Conditions d'un label



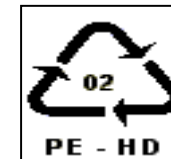
- 1) Facilement reconnaissable et explicite
- 2) Plus-value par rapport aux dispositions légales
- 3) Soumis à un cahier des charges
- 4) Contrôle indépendant du cahier des charges

# 1) Reconnaissable et explicite



# 1) Facilement reconnaissable et explicite

Ces labels semblent indiquer que les produits ont été recyclés ou fabriqués à partir de matériaux recyclés.



## 2) Plus-value par rapport aux dispositions légales



## 2) Plus-value par rapport aux dispositions légales

- Étiquetage obligatoire



- Pas de plus-value



- Autres



### 3) Soumis à un cahier des charges



### 3) Soumis à un cahier des charges

- Labels liés à une marque



- Awards



## 4) Contrôle indépendant





## 4) Contrôle indépendant

- Seulement un contrôle interne ou pas de contrôle



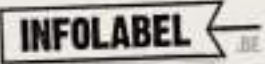
# Labels utiles

- Agriculture biologique
- Bonnes conditions de travail
- Poisson durable
- Autres
- Emballages



# Un site de référence : le site info labels

<https://www.labelinfo.be/fr>




HOME A PROPOS COMMENT FONCTIONNE INFOLABEL? CONTACT TABLEUX COMPARATIFS

106 labels


Cliquez sur un label pour une description détaillée ou choisissez une catégorie dans la colonne de gauche.

Filter


- BIO-FAIR
- ALIMENTATION
- EMBALLAGES
- PAPIER
- PRODUITS D'ENTRETIEN
- STYLE DE VIE
- CONSTRUCTION
- HORTICULTURE
- APPAREILS ÉLECTRO




**LABEL**  
**AGRICULTURE BIOLOGIQUE**  
AB est un label français pour l'agriculture biologique




**LABEL**  
**ASC**  
ASC est un label international pour le poisson durable issu de l'aquaculture




**LABEL**  
**BETER LEVEN**  
Beter Leven est un label néerlandais pour le bien-être animal



**LABEL**  
**BIOGARANTIE**  
Biogarantie est un label belge pour l'agriculture biologique




**LABEL**  
**COSMOS ORGANIC**  
Cosmos Organic est une norme internationale pour les cosmétiques biologiques




**LABEL**  
**COSMOS NATURAL**  
Cosmos Natural est une norme internationale pour les cosmétiques




**LABEL**  
**DEMETER**  
Demeter est un label néerlandais pour l'agriculture




**LABEL**  
**EKO**  
EKO est un label néerlandais de l'agriculture biologique




**LABEL**  
**LABEL D'EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE**  
Efficacité énergétique



**LABEL**  
**ENERGY STAR**  
Energy Star est un label d'appareils économes en



**LABEL**  
**EU BIOLABEL**  
Le label EU Biolabel est un label européen volontaire



**LABEL**  
**EU ECOLABEL**  
EU Ecolabel est label européen pour produits



Pour toutes questions → Le Helpdesk du RABAD

Le Rabad a pour objectif de **promouvoir l'alimentation durable à Bruxelles et de renforcer la collaboration** entre ses membres.

Le RABAD a trois objectifs :

- Le réseautage,
- Le développement des projets et
- La mise en circulation et le partage des informations sur l'alimentation durable.

Pour poser une question : [info@rabad.be](mailto:info@rabad.be)

Site internet : [www.rabad.be](http://www.rabad.be)



Réseau Bruxellois  
pour l'alimentation durable



Merci !