



Vers des cantines durables ?

Une délégation du CPRE – Comité paritaire pour les selfs et cafétérias à la Commission à Bruxelles – composée de représentants du personnel, de l'administration et de l'OIB, a visité la cantine, labellisée « durable » par Bruxelles-environnement, du Comité des Régions et du Comité économique et social. Les cantines durables souscrivent à l'objectif de lutte contre le gaspillage, ont un approvisionnement respectueux de l'environnement.

A quand un label durable pour les cantines de la Commission ?

Depuis 2012, U4U défend l'idée de cantines durables pour la Commission à Bruxelles. Nous avons écrit [plusieurs papiers](#) au long de ces années pour réclamer de la Commission qu'elle intègre dans ces appels d'offre des exigences en matière de lutte contre le gaspillage, mais aussi d'approvisionnement respectueux en matière d'environnement. Ne serait-ce que pour mettre en cohérence ses pratiques et ses recommandations envers les Etats membres à travers ses différentes politiques - environnement, climat, agriculture, santé, consommateurs, etc.

Un premier effort avait été tenté dans le cahier des charges de 2012 avec l'introduction d'une obligation d'achat d'un petit pourcentage de produits bio, par exemple, ou d'un plus grand souci pour une alimentation équilibrée (réduction des portions, retrait de certains corps gras, diminution du sel, etc.). Mais ces efforts sont insuffisants au regard des enjeux que pose l'alimentation aujourd'hui.

Et c'est donc avec optimisme et enthousiasme que nous soutenons les travaux du CPRE (comité de gestion des selfs et cafétérias à la Commission à Bruxelles) dont la délégation s'est rendue fin janvier dans la cantine commune du Comité des régions et du Comité économique et social. Ces deux comités se sont mis ensemble pour lancer une cantine labellisée durable. Ce label a été développé par Bruxelles environnement, l'organisme qui promeut depuis quelques années sur la région Bruxelles Capitale la multiplication des cantines répondant à des [critères de durabilité](#). La cantine du CdR a été labellisée « cantine durable » et elle est même certifiée bio pour une partie de son offre. Indépendamment des changements introduits qui sont de vraies avancées en matière de prise en compte de l'environnement, mais aussi de considération pour le territoire sur lequel nous vivons et travaillons et qui nous accueille, la qualité est au rendez-vous. Végétariens et allergiques sont aussi pris compte dans l'offre de restauration.

Bien entendu, la qualité à un prix. Contrairement aux idées reçues, cette cantine, qui sert environ 800 repas par jour contre près de 8.000 à la Commission, n'est pas plus subsidiée que les nôtres. C'est donc le personnel qui paie le prix de cette qualité (5.35€ le plat du jour contre 4.70€ à la Commission). Mais à la Commission, on sait que ce prix n'est pas tenable pour les concessionnaires et qu'il affecte la qualité de ce qui est proposé. Alors il nous appartient de réfléchir à ce que nous voulons et à combien nous sommes prêts à payer pour notre alimentation, en convenant peut-être qu'au prix de 5.35€, un plat du jour (de qualité bien entendu) reste très concurrentiel par rapport aux prix pratiqués alentour dans nos quartiers européens.

22/02/2017