



SCOUTOPIA : DURABILITÉ

La durabilité, cela passe également par les choix que nous posons au niveau de la **nourriture** et des **boissons** que nous consommons. C'est pourquoi nous avons pris en compte ce critère dans l'organisation de notre restauration. Nous avons, autant que possible, été attentifs à l'origine (locale), au packaging (grands contenants et/ou verres réutilisables) et aux démarches des producteurs.

Boissons

Eaux

Pour ce qui est des eaux plates et pétillantes, elles sont aussi locales que possible, puisées et embouteillées à Spa, en province de Liège, à 140 km de Brussels Expo. Emballées dans des bouteilles en verre, vidangées et réutilisables, ce qui veut dire moins de déchets plastiques.

Démarche de l'entreprise

Spa Monopole, à l'origine de la création du groupe Spadel, se veut fidèle à sa devise « *quand l'homme protège l'eau, l'eau protège l'homme* ». L'entreprise s'est très vite engagée dans une bonne gestion environnementale et a entrepris de nombreuses actions dans ce sens notamment en préservant l'environnement direct des sites de prélèvement des eaux, indispensables pour garantir des eaux de bonne qualité.

En 2014, le groupe était dans le top 10 européen des entreprises les plus durables (sur 17 000) et, en 2016, il a obtenu le label *CO₂ neutral* pour l'ensemble de ses filiales.

Pour plus d'informations sur la démarche du groupe Spadel : http://www.environnement-entreprise.be/sites/uwe-environnement/files/Docs/articles/dynamisme269_spadel.pdf

Limonades

Cola

Ce cola est produit par la brasserie de Brabandere, à 90 km de Bruxelles. Pas de démarches spéciales en matière de durabilité.

Limonades citron et orange

Ces 2 limonades sont produites par l'entreprise Colibri basée à Oosterzele, à 50 km de Bruxelles.

Jus de fruits

Les jus de fruits viennent directement du verger d'Upigny où les fruits sont cultivés, pressés et conditionnés. A Scoutopia, vous pourrez déguster leur jus de pomme et leur jus de pomme-cerise.

- **Transport**

Le verger d'Upigny se situe dans la région de Namur, à 60 km de l'Atomium.

- **Déchets**

Les jus sont conditionnés par 3L, ce qui diminue l'emballage mais sont dans un emballage en plastique.

- **Démarche de l'entreprise**

D'Upigny est une entreprise qui se veut verte et qui s'engage dans le développement durable. Selon eux « *la passion de notre terroir et la connaissance des besoins des plantes nous ont poussé à donner la priorité à l'environnement* ». Dans ses vergers, d'Upigny applique très clairement des pratiques naturelles pour la production de ses fruits dont la lutte biologique pour la protection des arbres, une méthode qui utilise la nature elle-même pour protéger les fruits.

Plus d'infos ? <http://www.dupigny.be/le-verger/>

Bières

Manneken Pils et la Brasserie Lefebvre

La pils que nous avons sélectionnée est la « Manneken Pils » qui est produite par la Brasserie Lefebvre située à Rebecq, à un peu moins de 40 km du Heysel.

Pas de démarches spéciales en matière de durabilité de la part de la Brasserie.

La Delta IPA et la Brussels Beer Project

La delta IPA est la première bière du Brussels Beer Project et elle a été élue par plus de 850 bruxellois pendant l'été 2013 face à trois prototype (Alpha, Beta, Gamma). Elle fait partie des 6 bières ALL-STAR du Brussels Beer Project, c'est-à-dire une des bières qu'ils produisent en permanence.

La Brussels Beer Project ne produit pas encore ses ALL-STAR dans sa Brasserie, la Brasserie Dansaert à Bruxelles, qui jusqu'ici ne produit que certaines bières comme la Babylone. En effet, les ALL-STAR sont encore produites chez leur partenaire, la Brasserie Anders à Halen, à 70 km du Heysel.

Néanmoins, prochainement, la production sera exclusivement bruxelloise puisqu'en 2020 ils ouvriront une deuxième Brasserie, plus grande, à Anderlecht, où sera rapatrié l'ensemble de leur production.

Projet Brussels Beer Project

Le projet s'implique énormément en matière de développement durable, il cherche à être à la fois social, économique et écologique.

Le Brussels Beer Project est un projet « *participatif mettant la co-création en avant pour sortir des sentiers battus* » et financé en partie grâce au crowdfunding. Le projet se veut « *contemporain, cosmopolite, qui bouge et évolue* ».

Le projet s'implique aussi dans des projets d'économie circulaire, de recyclage et surtout pour mettre en place une structure la plus durable qui soit. Le premier exemple est la Babylone, une bière brassée à partir de pains invendus.

Dans leur nouvelle Brasserie, le projet est de construire un lieu « *exemplaire dans la récupération des eaux et la gestion de l'énergie* », qui permettra « *la création d'une vingtaine d'emplois* » et, avec la mise en place d'un beer garden, le BBP a « *  cœur de s'impliquer pleinement dans la vie de son nouveau quartier* ».

Plus d'infos : <https://www.beerproject.be/>

Nourriture

Pick Eat

Pick Eat est un traiteur sain et bruxellois avec qui le 21 (structure professionnelle de notre fédération) a l'habitude de travailler. Leur projet est de travailler des produits locaux de saison, frais et de qualité. De plus, ils ont pour philosophie de proposer un service respectueux de l'environnement basé sur une politique de non-gaspillage et l'utilisation d'un conditionnement réutilisable et/ou compostable, en évitant plastique et suremballage.

Résumé

Quoi ?	Fournisseurs	Déchets	Origine/Transport	Démarche durable de l'entreprise
Eau plate Eau pétillante	Spa, de Spadel	Dans des bouteilles en verre vidangées	Spa, 140 km	Mangement durable, entreprise <i>CO₂ neutral</i>
Cola	Brasserie Brabandere	Dans des bouteilles en verre vidangées	90km	Pas connue
Jus	D'Upigny	Par 3L, dans des emballages en plastiques non réutilisables	Upigny, 60 km	Gestion durable, lutte biologique, préservation du lieu, variétés résistantes...
Limonade citron Limonade orange	Colibri	Dans des bouteilles en verre vidangées	Oosterzele, 50 km	Pas connue
Manneken Pils (bière)	Brasserie Lefebvre	Dans des bouteilles en verre vidangées	Rebecq, 40 km	Pas connue
Delta IPA	Brussels Beer Project	Dans des bouteilles en verre vidangées	Halen/Bruxelles, 70 km	Démarche durable, selon les trois piliers : social, économique et écologique.
Repas	Pick Eat	Dans des contenants réutilisables	Bruxelles, 10 km	Produits sains, locaux et de saison. Limitation de l'emballage.