

Les piliers de notre stratégie d'alimentation durable



Les crises de ces dernières années (COVID-19, énergie,...) ont révélé l'interdépendance profonde entre la santé humaine, l'environnement et nos circuits d'approvisionnement, rendant indispensable la création d'un système alimentaire plus robuste. Ces crises ont accéléré une prise de conscience globale sur l'urgence de protéger les ressources planétaires tout en garantissant un accès universel à une nourriture abordable.

Aujourd'hui, les consommateurs transforment le marché en privilégiant des produits frais, non-alcoolisés, durables et issus de circuits courts, cherchant ainsi à renouer un lien direct avec leur alimentation. Ce changement de comportement impose une responsabilité nouvelle à tous les acteurs de la filière, mais constitue surtout une opportunité stratégique majeure.

En adoptant la durabilité comme marque de fabrique, les producteurs et transformateurs européens peuvent s'assurer un avantage compétitif décisif. Cette transition vers un modèle respectueux de l'écosystème permet à l'Union européenne de s'imposer comme pionnière sur le marché mondial, garantissant ainsi la pérennité économique de l'ensemble de sa chaîne alimentaire face à la concurrence internationale.

Chez **Tero**, nous pensons que chaque acte de consommation est un acte de soutien à un modèle de société. Cette charte n'est pas une simple déclaration d'intention: elle est la boussole de notre politique d'achats et le moteur de notre amélioration continue. Nous ne sommes pas parfaits, mais nous nous engageons à continuer d'avancer vers un monde plus durable.

1. Notre politique d'achats: la force du lien direct et local

- **La Filière Teroir:** Nous nous approvisionnons en priorité via notre propre écosystème, composé de:
 - La **Ferme des Rabanisse**, lancée en 2015 par Jean-Charles, d'abord avec le maraîchage bio, puis avec l'élevage (porcs en plein air, bovins, poulailler).

- La **boucherie Teroir de Rochefort**, possède un atelier de découpe et de transformation, qui travaille en direct avec la ferme pour une viande artisanale, respectueuse de l'animal et du goût.
- **Des partenaires locaux et directs:** Nous choisissons des alliés qui partagent notre vision:
 - Nous nous fournissons en café et en thé pour tous nos lieux chez **Torrefactory**, spécialiste du café torréfié belge, certifié B Corp.
 - Nous souhaitons promouvoir les **brasseries locales** en mettant à l'honneur des bières belges produites à proximité de nos lieux (par exemple la brasserie Lutgarde à Lasne).
 - Nos produits cosmétiques (savon pour les mains, gel douche et shampoing) viennent de chez **Habeebee**, savonnerie artisanale située à Watermael-Boitsfort.
 - Pour nos autres fournisseurs, nous privilégions des sociétés familiales belges et certifiées B Corp, et un seul intermédiaire entre nous et les producteurs de nos ingrédients.
- L'exigence **BIO**: Pour nos autres approvisionnements, nous nous tournons, dès que possible, vers des produits dotés d'un label BIO vérifiable et octroyé par un organisme agréé, comme par exemple nos vins maison.

2. Une consommation raisonnée et consciente

Notre alimentation a un impact direct et durable sur notre santé. Actuellement, le régime alimentaire de la majorité des belges est déséquilibré : nous consommons trop de produits transformés, de graisses et de sucres, au détriment des fruits, légumes et céréales complètes. Chez Tero, nous souhaitons encourager des choix nutritifs à faible impact, non seulement sur l'environnement mais aussi sur la santé de nos consommateurs.

- **Des produits authentiques** : Nous privilégions les aliments bruts, frais et de saison. Nous nous engageons à mapper les aliments ultra-transformés utilisés en 2026 et à mettre en place des plans d'actions pour trouver des alternatives en 2027.
- **L'équilibre carbone** : Pour réduire notre impact, nous repensons la place de la protéine animale. Nous proposons de la viande de porc et développons une offre végétarienne créative et innovante.
- **Préservation de la biodiversité**
 - Nous veillons à sourcer les poissons que nous utilisons de manière éthique, en essayant de respecter les recommandations de WWF et

en évitant les poissons bio accumulateurs (thon, espadon, lotte,...), à l'exception du saumon fumé.

- Nous avons installé près de 130 ruches sur nos différents sites et nous y pratiquons une apiculture naturelle (ruches horizontales, pas de nourrissage au sucre). Dans une logique d'économie circulaire, la cire et la propolis de nos ruches sont ensuite réutilisées par Habeebee pour la fabrication de savons et cosmétiques.

3. Réduction des déchets et du gaspillage alimentaire

À l'échelle mondiale, près d'un tiers de la nourriture produite est gaspillée chaque année, ce qui représente environ 8% des émissions totales de gaz à effet de serre. Il est crucial de réduire ce gaspillage à tous les niveaux.

- **Le tri systématique:** Nous avons mis en place des poubelles organiques dans l'ensemble de nos lieux et sur tous nos événements.
- **Notre promesse de suivi et de réduction:** Nous nous engageons à suivre quantitativement les déchets générés et à déployer des mesures concrètes pour les réduire.

En toute transparence...

La durabilité est une évolution continue. Voici les chantiers sur lesquels nous travaillons activement pour faire mieux demain:

- **Nettoyage:** Transition vers des produits 100% écologiques pour l'ensemble de nos sites
- **Boissons:** Remplacer certains sodas industriels par des alternatives locales et bio (limonades artisanales, boissons sportives naturelles comme Kult)
- **Volaille:** s'approvisionner totalement en volaille dans notre filière Terroir.
- **Fruits et légumes BIO:** augmenter notre part d'approvisionnement en fruits et légumes BIO, notamment sur nos événements sportifs.

Des thématiques supplémentaires émergent au fur et à mesure de nos réflexions et évolutions en tant que groupe et pourront amener cette charte à évoluer avec nous.