

# TAO-AFI

*proximity  
independence*



Association of Independent Officials

*Brussels, 24 January 2019*

FR

## **PETITION FOR GREATER CHOICE OF CLIMATE-FRIENDLY AND HEALTHY PLANT-BASED FOODS IN COMMISSION CANTEENS AND CAFETERIAS**

Dear colleagues,

As consumers and citizens who are concerned about pollution, and mindful of the recommendations of nutritionists and doctors to eat more plant-based and unprocessed foods, we ask the European Commission to ensure that its canteens and cafeterias provide a wider choice of climate-friendly, fully plant-based foods and dishes.

## Rationale:

The Commission's latest climate Communication states “Climate change can only be tackled if people actively engage, as consumers and as citizens”. It calls for action to “foster and support consumer choices reducing climate impact”. The Commission’s nutritionists, as part of the fit@work programme, also recommend eating a varied diet containing a greater proportion of plant-based foods.

- Numerous studies show that one of the biggest ways consumers can reduce their climate impact is by cutting back or eliminating their consumption of meat, fish, dairy products and other animal products.
  - The in-depth analysis that underpins the Commission's Communication shows that the greater the reduction in the share of animal products in our diet, the more greenhouse gas emissions from agriculture would be cut.
  - A recent major study found that avoiding animal products is one of the main ways to reduce the environmental impacts of food.
  - Studies also show that plant-based foods are generally far more sustainable than animal products in terms of improving worldwide food security.
  
- Fighting pollution and eating more healthily are major reasons why more and more people are seeking to reduce or eliminate their consumption of animal products, but they are also doing so to help achieve other goals. These include:
  - reducing deforestation, pollution and pressure on natural resources, world hunger, and animal suffering;
  - improving personal health; and
  - coping with food allergies or intolerances.

➤ Providing a greater choice of fully plant-based, nutritionally balanced foods and dishes that reduce our carbon and environmental 'footprints', and which can be healthier, is consistent with the objectives of EMAS, the Commission's internal 'green housekeeping' initiative, and the fit@Work programme. It would also improve the working environment.

Since Commission staff wishing to eat fully plant-based foods and dishes occasionally or regularly are currently obliged to buy them elsewhere, providing such foods in canteens and cafeterias could benefit the caterers who run the canteens and cafeterias.

**Concretely:**

**We ask the Commission to “foster and support consumer choices reducing climate impact” and promote healthier eating by considering as a minimum the following options for increasing the provision of nutritionally balanced, fully plant-based foods and dishes.**

*In all cafeterias*

**Sandwiches:** Provide daily at least one type of entirely plant-based sandwich, baguette or wrap in sufficient quantities to meet demand, and vary the choice regularly.

**Salads:** Provide daily at least one type of fresh salad combining vegetables with plant-based proteins, and vary the choice regularly.

**Milk:** Provide daily at least one kind of plant-based 'milk' (beverage) for making and adding to hot drinks.

**Desserts:** Provide daily at least one kind of entirely plant-based yoghurt.

*In all canteens*

**Warm dish:** Provide daily an entirely plant-based warm main dish or entrée, in addition to the current choices.

**Soup of the day:** Provide daily an entirely plant-based vegetable soup, in addition to the current choices.

**Salad bar:** Reserve part of the salad bar for vegetables and plant-based proteins, which are not mixed with meat, other animal products or mayonnaise. Clearly mark all salad ingredients for the benefit of colleagues suffering from allergies or intolerances.

**Pasta bar:** Include among the options pasta, preferably whole-grain, made without eggs.

**Desserts:** Provide daily at least one kind of entirely plant-based yoghurt.

To support this petition, please reply **YES** in the subject line.



Executive committee

**TAO-AFI**

*Bruxelles, 24 janvier 2019*

# PETITION POUR UNE ALIMENTATION PLUS SAIN ET RESPECTUEUSE DU CLIMAT DANS LES CANTINES ET CAFETERIAS DE LA COMMISSION

Chers collègues,

Nous sommes des consommateurs et citoyens préoccupés par les problèmes liés à la pollution et sensibles aux conseils nutritionnistes et médecins qui nous recommandent de manger plus d'aliments végétaux et le moins transformés possible. Pour cela, nous demandons à la Commission européenne de veiller à ce que ses cantines et cafétérias offrent un plus grand choix d'aliments et de plats respectueux du climat et entièrement d'origine végétale.

## Argumentaire:

La dernière Communication de la Commission sur le climat indique que "le changement climatique ne peut être combattu que si les populations s'engagent de manière active, en tant que consommateurs et citoyens". Elle appelle à agir pour "encourager et soutenir les choix des consommateurs réduisant l'impact sur le climat". Les nutritionnistes de l'institution aussi, dans le cadre du programme **fit@work**, recommandent de

manger de manière plus variée et de miser plus sur les végétaux.

- De nombreuses études montrent que l'une des manières les plus efficaces pour le consommateur de réduire son impact sur le climat et à améliorer son état de santé consiste à réduire sa consommation de viande, de poisson, de produits laitiers et d'autres produits d'origine animale, ou à y mettre un terme.
  - L'analyse approfondie sur laquelle s'appuie la communication de la Commission montre qu'une diminution de la consommation des produits d'origine animale engendrerait une réduction des émissions de gaz à effet de serre provenant de l'agriculture.
  - Une importante étude publiée récemment a révélé qu'éviter les produits d'origine animale est l'un des principaux moyens à notre disposition pour réduire l'impact des aliments sur l'environnement.
  - D'autres études montrent en outre que, de manière générale, une alimentation d'origine végétale est beaucoup plus viable que les produits d'origine animale en termes d'amélioration de la sécurité alimentaire au niveau mondial.
  
- La lutte contre la pollution et la nécessité de se nourrir de manière plus saine sont les raisons pour lesquelles de plus en plus de personnes cherchent à réduire leur consommation de produits d'origine animale ou à ne plus en consommer du tout, mais elles le font également pour contribuer à d'autres objectifs, notamment :
  - Réduire la déforestation, la pollution et la pression sur les ressources naturelles, la faim dans le monde et la souffrance animale;
  - Améliorer leur santé;
  - Trouver une solution à leurs allergies ou intolérances alimentaires.
  
- Le fait de proposer un plus grand choix d'aliments et de plats d'origine végétale, équilibrés sur le plan

nutritionnel et réduisant nos "empreintes" carbone et environnementale, et qui soient plus sains, est conforme aux objectifs d'EMAS, l'initiative de « gestion interne écologique » de la Commission, et du programme **fit@Work**. Et cela améliorerait aussi notre environnement de travail.

Etant donné que le personnel de la Commission qui souhaite manger des aliments complets d'origine végétale, de manière occasionnelle ou régulière, est actuellement obligé de les chercher ailleurs, le fait de proposer ce type d'aliments dans les cantines et les cafétérias pourrait également intéresser les contractants qui exploitent les cantines.

#### **Concrètement:**

Nous demandons à la Commission d'encourager et « soutenir les choix de consommation réduisant les incidences sur le climat », en favorisant une alimentation plus saine tout en considérant au minimum les options suivantes afin d'accroître l'offre alimentaire en plats d'origine végétale, équilibrés sur le plan nutritionnel.

#### *Dans toutes les cafétérias*

**Sandwichs:** Proposer chaque jour au moins un type de sandwich, de type tartine, baguette ou wrap, entièrement à base d'aliments d'origine végétale, en quantité suffisante pour répondre à la demande, et en varier régulièrement le choix.

**Salades:** Proposer chaque jour au moins un type de salade fraîche combinant des légumes avec des protéines d'origine végétale, et en varier le choix régulièrement.

**Lait:** Proposer chaque jour au moins un type de 'lait' (boisson) d'origine végétale pour la préparation des boissons chaudes et en option.

**Desserts:** Proposer chaque jour au moins un type de yaourt entièrement végétal.

*Dans toutes les cantines*

**Plat chaud:** Proposer chaque jour un plat principal ou une entrée chaude entièrement composés d'aliments d'origine végétale, en plus de l'offre habituelle.

**Soupe du jour:** Proposer une soupe du jour à base de légumes, entièrement à base d'aliments d'origine végétale, en plus de l'offre habituelle.

**Bar à salade:** Réserver une partie du bar à salade pour les légumes et les protéines d'origine végétale, non-mélangés avec de la viande ni d'autres produits d'origine animale ou de la mayonnaise. Mentionner clairement tous les ingrédients des salades, à l'intention des collègues souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires.

**Bar à pâtes:** Offrir la possibilité de choisir des pâtes, de préférence complètes, préparées sans œufs.

**Desserts:** Proposer chaque jour au moins un type de yaourt entièrement végétal.

Pour soutenir cette pétition, merci de répondre « **OUI** » dans le sujet du message.





Comité exécutif

Your **TAO-AFI** team: Raúl Trujillo Herrera, Rosario de Simone, Marco de Stefano,  
Francesca Amoruso, Juan Luis Barbolla Casas, Fotios Hadjizervoudakis, Danny Scheerlinck, Joaquín Vidaller.

**Join TAO-AFI to reinforce the staff's action and to be informed on your rights!**



**TAO-AFI, The Association of Independent Officials**

Joseph II 70 street, 01/208 at 1049 Brussels Tel: 02/29 62589 – fax : 02/29 64325

Osp-Tao-Afi@ec.europa.eu

[www.tao-afi.eu](http://www.tao-afi.eu)