

**Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable - RABAD**  
**Charte - 19/03/2008**

**Une Charte, pourquoi ?**

- Permettre le démarrage du travail en réseau
- Préciser le contexte de la mise en réseau
- S'entendre sur la notion d'alimentation durable
- Préciser les objectifs de la mise en réseau (objectifs généraux et opérationnels)
- Permettre l'extension du réseau à de nouveaux membres
- Préciser quelques principes déontologiques
- Donner à chacun l'occasion de s'engager à participer au réseau

**Avertissement** : les acteurs fondateurs du RABAD ont souhaité préciser dans une charte certains éléments pour poser les jalons d'un travail collaboratif. Cette charte résulte d'une mise en commun de visions parfois très différentes, dont le croisement suscite de très nombreuses questions. Au lieu de constituer un obstacle à l'avancement du projet, ces questions en seront le fil conducteur. C'est pourquoi cette charte ne constitue qu'un point de départ et est destinée à évoluer. Pour garder une ligne claire, la charte ne sera pas trop développée mais sera accompagnée d'un document reprenant des textes explicatifs ou précisant les différentes visions en présence.

**Contexte**

*Les modes de production des aliments se sont modifiés profondément au cours des dernières décennies, avec l'essor de la production agro-industrielle. Nos modes de consommation ont également évolué et les relations entre producteurs et consommateurs se sont diluées. L'intensification de la production agricole, l'industrialisation de la transformation des aliments, l'allongement des chaînes agro-alimentaires, et la multiplication des transports qui en résulte, ont accru les pressions sur l'environnement, la biodiversité, le tissu social et l'économie des zones rurales, au Nord comme au Sud, la santé, la culture et la société.*

*Par exemple : environ un tiers des impacts environnementaux d'un ménage seraient liés à sa consommation de nourriture et de boisson. La production et la consommation de viande seraient à l'origine de 20% des gaz à effet de serre, autant que le transport. A l'échelle planétaire, l'obésité est en pleine expansion alors que 800 millions de personnes souffrent de sous-alimentation dans le monde, les 3/4 desquels vivent en milieu rural et agricole. Rien qu'en Belgique, 200.000 personnes ne mangent pas à leur faim...mais chaque personne jette à la poubelle environ 15-20 kg par an de denrées alimentaires qui auraient pu être consommées.*

*Face à toutes ces questions que posent nos modes alimentaires, de multiples projets voient le jour, visant différents objectifs (santé, sécurité, respect de l'environnement, commerce équitable, accès pour tous à une alimentation de qualité, découverte des saveurs...) et publics cibles variés (enfants, familles, professionnels, personnes fragilisées...), abordant un panel de thématiques et développant une grande variété d'outils. Tous ces acteurs et ces projets se développent chacun dans leur domaine, avec leur spécificité, sans toujours avoir la possibilité de connaître ou échanger avec les autres, refaisant parfois ce qui a déjà été fait, perdant une précieuse énergie et l'occasion de rencontres enrichissantes et de synergies.*

*D'où la proposition de développer un "outil" qui permette à chacun de ces acteurs de mieux partager et conjuguer leurs visions, leurs savoirs et leurs expériences pour promouvoir de manière plus efficace une alimentation durable. La forme proposée pour cet outil est un "réseau", c'est à dire un ensemble de liens à tisser entre tous ces acteurs et leurs projets, facilitant les rencontres, la mise en commun et l'action concertée.*

### **Alimentation durable : concilier qualité de vie, plaisir et développement durable**

- Le concept d'alimentation durable recouvre de nombreuses dimensions, plus ou moins développées selon les projets et les acteurs. Le Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable fournit un cadre pour croiser ces différentes visions. Face à la difficulté de formuler une définition de l'alimentation durable qui convienne à tous, nous avons préféré énoncer des critères partagés mais soutenus de manière différenciée par les uns et les autres.
- Dans ce cadre, l'alimentation durable est une alimentation qui prône le respect des critères suivants:
  - L'accès à une alimentation de qualité pour tous, au niveau planétaire, c'est à dire à une alimentation diversifiée, saine et équilibrée qui répond aux besoins vitaux et contribue au bien-être et à la santé.
  - Le droit à la souveraineté alimentaire, c'est-à-dire le droit des Etats à définir leurs propres politiques et stratégies de production alimentaire durable (accès à la terre, agriculture de proximité ...), et de consommation, sans dumping vis-à-vis des pays tiers.<sup>1</sup>
  - Des impacts environnementaux réduits tout au long du cycle de vie, du champ à la fourchette (mode de production et de transformation, transport, emballage, stockage, préparation...) et réduction de l'empreinte écologique des modes alimentaires; les méthodes de production doivent permettre une conservation optimale de la fertilité des sols et de la biodiversité, veiller au respect et bien-être des animaux d'élevage et ne pas avoir recours aux organismes génétiquement modifiés (ces critères sont respectés notamment par les méthodes biologiques).
  - La consommation de produits locaux et de saison.
  - Le respect des droits sociaux et humains tout au long des chaînes de production et de distribution, y compris dans le secteur HORECA.
  - La transparence des pratiques, la visibilité et la traçabilité, l'information des consommateurs.

---

<sup>1</sup> le dumping consiste à vendre un produit en dessous de son coût de production, grâce à des mécanismes de subvention

- Le commerce équitable et un juste prix pour le producteur, au Nord comme au Sud.
- Le maintien et le développement d'entreprises paysannes et artisanales locales, de circuits courts et le développement de relations de confiance entre producteurs et consommateurs.
- La diffusion et l'échange des cultures culinaires, la transmission des savoirs traditionnels et la promotion de la créativité, la découverte des goûts et des saveurs.
- La création de liens sociaux et conviviaux par la nourriture.

### Objectifs du réseau

- Promouvoir l'alimentation durable auprès d'un public large et varié en Région bruxelloise en vue d'encourager une modification des choix et modes alimentaires favorables à un développement durable et faire connaître les enjeux des modes de consommation sur l'environnement, la santé, le développement ...
  - Public varié : consommateurs au sens large, au domicile mais aussi sur tous les autres lieux de consommations, les relais (ONG, éducateurs, enseignants...), les professionnels de l'alimentation (production, distribution, Horeca, nutritionnistes...), les collectivités, les responsables économiques et politiques ...

### Moyens (objectifs opérationnels)

- Objectifs opérationnels internes :
  - Se connaître entre membres : faire connaître ses champs d'activité, ses projets et activités, ses outils, notamment pour rechercher les complémentarités, susciter les collaborations.
  - Fournir un cadre pour encourager et faciliter les collaborations entre acteurs, notamment entre producteurs/fournisseurs/opérateurs/consommateurs.
  - Echanger et mettre en commun des savoirs, expériences et informations, favoriser les échanges et assurer une circulation optimale des informations notamment par le développement d'outils de partage, tout en tenant compte des attentes et des contraintes de chacun (notamment en ce qui concerne les outils électroniques)
  - Accroître les savoirs et expertises des membres par l'échange, le débat, les formations.
  - Développer des indicateurs et des outils pour évaluer les actions et les changements.
- Objectifs opérationnels externes :
  - Faire connaître les acteurs du réseau et leurs projets, augmenter leur visibilité
  - Développer une communication sur l'alimentation durable et sensibiliser le public aux différents enjeux de l'alimentation durable.
  - Organiser des événements et des actions de réseau.
  - Relayer des questions, des avis ou des demandes vers les responsables économiques et politiques

## Membres

- Les membres du Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable les personnes physiques ou morales, citoyens, associations, administrations, entreprises dans le cadre de leurs activités professionnelles ou associatives qui contribuent d'une manière ou d'une autre, à promouvoir l'alimentation durable en Région bruxelloise et dont les pratiques sont cohérentes avec les objectifs de la Charte.
- L'appartenance à une organisation non démocratique, la tenue de propos xénophobes... sont des critères d'exclusion.
- Les membres fondateurs sont les membres qui ont participé à l'élaboration de la Charte et l'ont signée.
- Hormis les membres fondateurs, toute personne physique ou morale, désirant devenir membre du réseau, motive son souhait dans une lettre adressée au secrétariat du réseau. Cette lettre explique comment les pratiques du demandeur sont cohérentes avec les objectifs de la Charte et est accompagnée d'un descriptif des projets qu'il mène dans le domaine de l'alimentation durable.
- Les membres statuent à la majorité lors d'une réunion à laquelle sont présents au moins un quart des membres.
- C'est la signature de la Charte qui engage la personne/l'association dans le réseau.
- Les membres s'engagent à contribuer aux objectifs et activités du réseau, dans la mesure de leurs moyens et de leur domaine de compétences.
- Tout membre peut sortir du réseau en signifiant son souhait dans une lettre adressée au secrétariat du réseau.

## Principes de fonctionnement ou déontologie

- La démarche adoptée pour la mise en réseau est collaborative et progressive; elle repose sur les apports de chacun; les attentes et les contraintes de chaque membre sont prises en compte lors des processus élaboratifs.
- Egalité des membres vis-à-vis des décisions.
- Respect et démocratie stricts.
- Transparence des processus de décision.
- Gestion environnementale : prise en compte de critères environnementaux et sociaux dans toutes les activités du réseau.
- Principe d'évaluation : l'activité du réseau est régulièrement évaluée, notamment en termes d'apport pour les membres et de contribution au développement de modes alimentaires plus durables.

Le Réseau se dégage de toute appartenance politique, philosophique et religieuse

Cette Charte sera (a été) inaugurée le 19 mars 2008, en présence de la Ministre de l'Environnement de la Région bruxelloise, Evelyne Huytebroeck.

**ORGANISATIONS SIGNATAIRES DE LA CHARTE :**  
(reprendre les noms des organisations signataires)

Organisation :

Nom, prénom :

Date :

Signature

Un grand merci à tous ceux qui ont participé à l'élaboration de cette Charte :

Michel BASTIN (RES59 réseau d'échange et de savoirs); Jennifer BATLA (GAS ST GILLES); Maryvonne CARLIER (ACCUEIL CHAMPETRE); Paloma CASTRO (RESEAU ECO-CONSOMMATION); Malorie CAUCHY (RENCONTRE DES CONTINENTS); Bettina CERISIER (QUESTION SANTE); Alessandro D'ANGELO (Ecole d'arts SASASA); Els DE GEEST (RESEAU ECO-CONSOMMATION); Aline DEHASSE (CULTURE ET DEVELOPPEMENT); Jean-Pierre DE LEENER (11.11.11. & Côté Soleil/Boergoed ); Mélanie DEMONCEAU (BIO FORUM WALLONIE & BRUXELLES); Graciela DENAEYER (RES59 réseau d'échange et de savoirs); Martine DE NIJS (ACCUEIL CHAMPETRE); Christophe DERENNE (ETOPIA); Robert DERNONCOURT (LES CUISINES BRUXELLOISES); Rachida EL HADDAD (CONTRAT DE QUARTIER PRINCESSE ELISABETH A SCHAERBEEK ); Marie-Paule ESKÉNAZI (TOURISME AUTREMENT); Anne-Marie GUCCIONE (MANDALA ORGANIC GROWERS); Valéry HAMENDE (CCI DE NAMUR ); Malika HAMZA (KARIKOL Convivium Slow Food de Bruxelles); Fotoula IOANNIDIS (MOUVEMENT DE FEMMES 29 RUE BLANCHE); Barbara JANSSENS (NETWERK BEWUST VERBRUIKEN); Georges KINART (CERIA); Christine LEFEBVRE (karicol); David LIEVINS (INSTITUT GRYZON); Muriel MERGAM (BRUXELLES ENVIRONNEMENT-IBGE); Irène NOLTE (LE DEBUT DES HARICOTS ASBL); Virginie PISSOORT (SOS FAIM), Claude POHLIG (TRAITEUR AGASTACHE & TONKA); Rob RENAERTS (CRIOC/OIVO); Catherine ROUSSEAU (CRIOC/OIVO); Jean-Luc ROUX (CO-INTELLIGENCE EUROPA); Karin SCHEPENS (Icône Entreprise); Olivier SERVAIS( Le DEBUT DES HARICOTS ASBL); Kari STEVENNE (Le DEBUT DES HARICOTS ASBL); Joëlle VAN BAMBEKE (BRUXELLES ENVIRONNEMENT-IBGE); Joëlle VAN DEN BERG (RESEAU IDEE); Jacques-Olivier VANDENHENDE (SODEXHO); Céline VAN DER EECKEN (ADMINISTRATION COMMUNALE D'ETTERBEEK - Service Développement Durable); Paul VANKEERBERGHEN( COPROSAIN); Anja VAN NUFFEL( DEN DIEPENBOOMGAARD); Eric VAN POELVOORDE (représentant le cabinet de la Ministre de l'environnement de la région bruxelloise, Evelyne HUYTEBROECK), Pierre WALLYN (BANQUES ALIMENTAIRES BRUXELLES-BRABANT), Catella WILLI (CRIOC/OIVO), Marc WOLLAST (APIS BRUOC SELLA).

Pour tous renseignements, contacter au CRIOC

Catherine Rousseau (02/547 06 89 - [catherine.rousseau@crioc.be](mailto:catherine.rousseau@crioc.be)), Catella Willi (02/547 06 32 - [Catella.Willi@crioc.be](mailto:Catella.Willi@crioc.be)) ou Rob Renaerts (02/547 06 94 - [rob.renaerts@oivo.be](mailto:rob.renaerts@oivo.be))

Boulevard Paepsem 20  
1070 Bruxelles