

**Intervention d'Evelyne Huytebroeck**  
**Réseau des acteurs bruxellois pour l'alimentation durable**  
**19 mars, 2008**

Bonjour à toutes et à tous,

Je suis ravie d'avoir le privilège d'inaugurer ce « réseau d'acteurs bruxellois pour une alimentation durable ». Et je suis impressionnée - dans le sens positif ! - du succès rencontré par cette initiative !

Il s'agit avant tout d'un succès compte tenu de votre présence massive aujourd'hui. C'est également un succès par le nombre d'organismes et d'individus qui ont contribué à l'élaboration de la charte pour permettre à ce réseau d'exister : plus de 30 organismes et quelques 45 personnes se sont impliqués activement.

Toute cette mobilisation démontre que l'alimentation durable est un sujet qui interpelle, un véritable sujet d'actualité !

C'est par ailleurs un plaisir de se retrouver aux Ateliers des Tanneurs, un lieu qui est tout un symbole de renouveau dans ce quartier mais aussi un lieu orienté autour de l'alimentation durable.

**Pourquoi ce réseau ?**

Vous avez entendu ce matin les impacts de l'alimentation sur l'environnement et plus globalement sur la durabilité de notre société.

Il est évident que notre alimentation, bonne ou mauvaise, a un impact réel sur notre santé mais aussi sur l'environnement.

Quelques données chiffrées suffisent à le démontrer :

- A Bruxelles, environ 1/3 des impacts environnementaux d'un ménage serait lié à sa consommation de nourriture et de boisson.
- Au niveau mondial, 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 toujours, l'obésité est en pleine expansion alors que 800 millions de personnes souffrent de sous-alimentation dans le monde.

En cause : notre mode même de consommation qui nécessite des quantités énormes de combustibles fossiles, des ressources naturelles sans cesse croissantes, telles que l'eau potable, ou encore des surfaces considérables de territoires de production dont la biodiversité est exclue.

Si en 1960, une épicerie proposait 2000 produits différents, aujourd'hui un supermarché en propose plus de 15 000. Partout et en toute saison nous pouvons trouver une gamme de plus en plus large de fruits, légumes, viande et poissons.

Qui s'étonne encore de trouver sur les étals des magasins des fraises et des tomates à Noël ou des pommes de terre de Nouvelle-Zélande, des haricots du Kenya ?

La mondialisation de l'économie, qui nous impose une libre circulation des biens de consommation, n'a effectivement pas été pensée en termes de kilo de CO2 produit par les échanges économiques générés aux quatre coins de la planète.

Ainsi, manger un kilo de laitue provenant de Californie, à 9000 Km d'ici, en plein hiver produit 5 kilos de CO2, la production d'un kilo de boeuf nécessite 7 litres d'essence ainsi que la quantité d'eau qui nous permettrait de nous doucher tous les jours pendant un an !

Sachant cela, nous ne pouvons plus consommer de la même façon. Consommer et s'alimenter en toute conscience est et reste un plaisir des sens et du partage mais doit redevenir aussi un geste respectueux et solidaire.

D'ailleurs, ne dit-on pas du mouvement citoyen "Slow Food" qu'il pousse à manger sain, bien, bon et juste ?

De mon côté, face à ces constats alarmants, je travaille avec mon administration, Bruxelles Environnement, depuis plusieurs années à sensibiliser tous les acteurs à ces problématiques.

Pour ce faire, nous développons plusieurs types d'actions :

- Nous menons des **actions pilotes au niveau des cantines d'écoles et d'entreprises**
- Nous démarrons le développement d'un outil **pédagogique pour les écoles**
- Nous étudions des **modalités d'étiquetage durable des produits alimentaires**
- Nous menons des **actions de sensibilisation sur le terrain**, comme samedi dernier, le 15 mars, lors de la Journée internationale des consommateurs, où nous avons sensibilisé le grand public au gaspillage alimentaire.
- Nous venons également de publier une brochure sur l'alimentation et l'environnement

J'ai, par ailleurs, rencontré de plus en plus d'acteurs d'horizons différents impliqués dans ce mouvement vers une alimentation plus durable.

Tous agissent à leur niveau, dans leur quartier, avec leurs moyens mais avec le même objectif : promouvoir l'alimentation durable.

J'ai alors été convaincue de la pertinence de l'idée de créer un **lieu de rencontre, d'échange, de discussion, de développement de projets communs** entre tous ces acteurs agissant chacun de leur côté.

Que nous propose cette charte ?

Pour en parler, je vais passer la parole à Catherine Rousseau, responsable de ce projet pour le CRIOC.

Quelles activités et quel avenir pour ce réseau ?

Nous inaugurons le réseau aujourd'hui, et j'ouvrirai tout à l'heure la charte à la signature des organismes intéressés.

## Que fera ce réseau ?

Les objectifs internes (se connaître, échanger les savoirs, collaborer) et externes (faire connaître les acteurs au plus grand nombre, relayer les questions et débats auprès des politiques) sont exposés dans la charte que vous a présentée Catherine Rousseau et sur laquelle nombre d'entre vous ont travaillé.

La journée d'aujourd'hui est une première concrétisation à la fois des objectifs internes et externes : des ateliers pour s'échanger les savoirs, d'autres pour se connaître cet après-midi, mais aussi un dîner – durable évidemment - issu d'une collaboration entre plusieurs membres du réseau : producteurs, école de cuisine...

D'autres événements auront lieu, dont une manifestation destinée plutôt au grand public dès l'automne de cette année.

**L'idée est vraiment de toucher un public large et varié, de ne pas se centrer sur les plus nantis**, d'où notamment l'atelier sur le travail en milieu défavorisé de ce matin.

Je tiens à promouvoir une alimentation durable accessible à tous mais aussi une redécouverte du plaisir et goût pour tous.

**Tous les acteurs du réseau sont donc les futurs ambassadeurs de l'alimentation durable.**

## Quel soutien pour les membres du réseau ?

Je peux d'ores et déjà annoncer **un appel à candidature pour assurer le pôle d'animation du réseau**. En effet, le CRIOC a joué le rôle d'initiateur, mais pour faire vivre ce réseau au quotidien et lui donner les moyens de ses ambitions, il faut confier une telle mission à un nouvel acteur, afin d'assurer les échanges, la diffusion des savoirs ou encore des activités régulières. Mon administration lancera un marché dans de brefs délais à ce sujet.

Par ailleurs, je souhaite également soutenir financièrement des projets propres aux différents membres du réseau.

Certains subsides sont déjà octroyés, mais là aussi mon administration lancera prochainement **un appel pour multiplier les initiatives locales**.

Ces projets que nous voulons ensemble porter se devront, à tous le moins :

- d'être conformes aux objectifs de l'alimentation durable, tels que définis ensemble;
- de contribuer à diminuer l'empreinte écologique de l'alimentation et de la consommation à Bruxelles;
- de viser à démultiplier la sensibilisation et l'éducation à l'alimentation durable, pour tous les publics;
- de populariser et démocratiser l'alimentation durable vers toutes les couches de la population, notamment par un accès facilité pour les personnes fragilisées et souffrant d'une diminution importante de leur pouvoir d'achat;
- d'augmenter notablement la part de la consommation de fruits et légumes locaux, de saison produits équitablement le plus localement possible, issus de l'agriculture biologique;...

Ces objectifs seront poursuivis par les diverses voies qui s'offrent à nous : augmentation de la production, de la distribution et de la consommation d'aliments durables, que ce soit via des filières courtes, l'autoproduction ou par un "réapprentissage" spécifique (école de consommation, école hôtelière, cantines d'entreprises, d'écoles ou de communes, collecte et diffusion de recettes de cuisine durable, promotion de produits locaux tel que le miel de Bruxelles,...).

Ces outils existent ou doivent être renforcés, amplifiés et surtout connus d'un nombre croissant de nos concitoyens.

Signature de la charte
------------------------

J'ouvre maintenant la charte du « Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable – RABAD » à la signature des organismes intéressés.

### **Faisons ensemble rentrer durablement notre alimentation en développement**

Enfin, pour conclure je dirais que le train du développement durable et de la prise de conscience planétaire est bel et bien en marche. En faisant place à l'action de terrain qui doit être responsable, citoyenne et solidaire, vous en êtes toutes et tous ici la preuve !

Ce train rassemble et intéresse tous les pans de notre vie quotidienne ainsi que nos comportements, dont notre consommation et notre alimentation.

Je vous remercie toutes et tous et particulièrement ceux qui ont joint l'acte à la parole en nous préparant ce midi un repas 100% durable : les producteurs locaux tels que Apis Bruocsella Coprosain, Côté Soleil, Den Diepenboomgaard, les chefs et cuistots tels que Claude Pohlig et les professeurs du CERIA ainsi que les jeunes apprentis cuisiniers et garçons de salle de l'Institut Grison du CERIA et enfin les chevilles ouvrières de cette organisation telles que le CRIOC et mon administration Bruxelles environnement.

Merci enfin aux Ateliers des Tanneurs pour leur accueil.

Et... bon appétit !

Evelyne Huytebroeck  
Ministre bruxelloise de l'Environnement et de l'Energie