

INAUGURATION DU RABAD

COMPTE RENDU DES 8 ATELIERS DU 19 MARS, 2008

Vous trouverez ci-dessous le compte-rendu des 8 ateliers qui ont eu lieu le 19 mars 2008, jour de l'inauguration du RABAD (Réseau des Acteurs Bruxellois pour une Alimentation Durable).

*Les intervenants et les participants aux ateliers provenaient d'horizons très variés. Les formes d'animations l'étaient tout autant. Pour garder trace de cette diversité vous trouverez **pour chaque atelier : les objectifs, l'animateur, le rapporteur, les intervenants, ainsi qu'un résumé des sujets abordés.** Suit un compte-rendu détaillé qui mentionne le **déroulement de l'atelier** et fait la part belle aux **activités et propositions de chacun.***

Atelier-méthode 1 : Eduquer à l'alimentation durable

Objectif : Présenter la variété des outils et des acteurs en matière d'éducation pour une alimentation durable et échanger avec les participants.

Animateur : Anne Versailles (Co-intelligence Europa)

Rapporteur : Roxane Keunings (Bruxelles environnement)

Intervenants :

Christine Dejode (Cordes)

Yves Sterckx (Green Belgium)

Virginie Pissoort (SOS Faim)

Malaurie Cauchy (Rencontre des continents)

Martine Denijs (Accueil Champêtre)

Rachida El Haddad (Comité de quartier Schaerbeek)

Résumé de l'atelier : Diverses initiatives d'éducation à l'alimentation durable dans les écoles, les quartiers, lors de visites de fermes ont été présentées. Les intervenants ont souligné la nécessité d'une vision intégrée de l'éducation reposant sur un travail collaboratif entre parties prenantes de l'éducation (autorités publiques, travail associatif, acteurs privés...). On a mis en avant la nécessité d'outils qui mêlent formation et plaisir pour aborder les critères de santé et d'environnement. Les participants ont souligné l'importance d'adapter les outils d'éducation aux publics visés et aux lieux de consommation. Toutefois l'importance de maintenir une vision globale a été soulignée, ce qu'un réseau pourrait incarner.

Les enjeux alimentaires étant planétaires, plusieurs participants ont relevé l'aspect mondialisé des marchés mais aussi des habitudes de consommation. Dans les pays du Sud aussi, il y a la volonté de lutter contre la perte d'une souveraineté alimentaire et des repères culturels liés à la préparation des produits locaux.

Compte rendu détaillé de l'atelier :

Déroulement de l'atelier :

- Ecoute des témoignages des 5 intervenants
- Chaque participant écrit deux "étonnements" sur un post-it
- en fin de séance, un rapporteur détermine 3 thèmes principaux à retenir (issue des "étonnements")

1. Présentation des organisations et de leurs activités en lien avec l'alimentation.

Yves Sterckx - Green Belgium :

Cette association travaille en grande partie sur la thématique de l'eau et collabore avec Bruxelles Environnement. Les projets s'inspirent de la pyramide alimentaire dont l'eau constitue la base. Un des objectifs des projets « eau » est d'inciter les élèves à boire de l'eau du robinet en travaillant sur les préjugés liés à l'eau ("l'eau n'a pas bon goût", "l'eau en bouteille est meilleure pour la santé", etc.). Cet objectif est

couplé avec d'autres objectifs, comme la diminution des déchets liés aux emballages de boissons. Idéalement il devrait y avoir conjointement à ces projets, une remise en question des distributeurs de boissons dans les écoles mais cela dépend fortement de la relation avec la direction. Le robinet fontaine n'est pas une solution car il y a souvent des problèmes de canalisation dans les écoles. La société Viva Aqua vérifie la qualité de l'eau.

Virginie Pissoort - SOS Faim :

SOS Faim est une ONG de développement qui soutient les populations rurales principalement en Afrique et en Amérique Latine. Les enjeux de l'alimentation durable et locale sont également présents dans les pays du Sud. En Afrique, 70 % de la population dépend de l'agriculture. Elle est confrontée à divers problèmes comme l'inégale distribution des denrées alimentaires, des difficultés d'accès aux marchés, la pénétration sur le marché de produits étrangers qui concurrencent les produits locaux (lait en poudre, poulets congelés, riz asiatique, etc.). Aujourd'hui il existe une forte pression de la part des organisations paysannes pour revaloriser les produits locaux (manioc, mil, etc.). Les femmes (Organisation de femmes : « Afrique nourricière ») s'investissent dans cette lutte en utilisant différents moyens de communication (radio, télé, etc.). En Afrique l'aspect socio-économique de l'alimentation est plus important que les aspects liés à la santé et à l'environnement.

Malaurie Cauchy – Rencontre des continents :

Cette association de développement accompagne des groupes vers une alimentation durable : formation sur la cuisine écologique.

Jeu pédagogique : « Le jeu de la ficelle »

Ce jeu permet une approche globale de l'alimentation car il met en évidence l'implication de notre assiette sur différents aspects tels que : environnement, santé, aspect socio-économique, etc. De plus, il permet de voir la réalité du public qui participe. Il ne s'agit pas d'une action « one shoot » car le jeu aboutit à des actions concrètes comme : un magasin durable, un échange de recettes, des soirées de dégustation thématiques, etc.

En tant qu'animateur travaillant sur l'alimentation durable, il faut se poser certaines questions :

- Quelle est ma vision de l'alimentation durable ?
- Qui suis-je en tant qu'éducateur ?
- Quels sont les moyens dont je dispose ?
- Quels sont les pré-requis des gens en face de moi ?
- Quel public ai-je en face de moi ?
- Comment aborder l'éco-consommation ?
- Comment aller vers un changement de comportement ?

Martine Denijs – Accueil champêtre en Wallonie :

Cette association encadre des agriculteurs qui désirent se diversifier :

- hébergement touristique (chambres d'hôtes)
- transformation de produits (saveurs du terroir)
- loisirs à la ferme
- volet pédagogique
- etc.

C'est dans le contexte de la crise alimentaire que les fermes pédagogiques sont apparues. A l'heure actuelle, il existe environ 47 fermes pédagogiques. Ces fermes permettent aux agriculteurs de se faire connaître davantage du grand public. L'objectif de ces fermes est de pouvoir expliquer aux enfants les thèmes en rapport avec l'agriculture et la nature :

- les saisons
- l'utilisation des productions, ce que deviennent les matières premières
- etc.

Rachida El Haddad - Contrat de quartier St Elisabeth à Schaerbeek -

Travail au sein de Renovas, asbl qui coordonne les contrats de quartiers (logement, espace public, espace social). Cette asbl travaille aussi sur l'eau, les déchets, l'énergie. Un des projets a été de proposer des boîtes à tartines aux parents, mais les professeurs ont refusé car ils retrouvent de tout dans ces boîtes (frites de la veille, croûte de pain, etc.). Un de leurs objectifs est de sensibiliser les parents. L'asbl a alors organisé des petits-déjeuners santé (produits Oxfam).

Présentation du projet : « La louche d'or ». Ce projet rassemble des habitants de toutes origines qui, ensemble, préparent une soupe lors d'une fête (prix à gagner).

2. Thèmes principaux retenus des "Etonnements "

L'alimentation durable

Qu'est-ce qu'on entend par alimentation durable : bio, local, fair trade ? Le terme « alimentation durable » revêt plusieurs réalités. D'où la nécessité et l'importance de créer un réseau d'acteurs concernés par la thématique. Des messages qui peuvent paraître contradictoires (ex. les produits équitables sont-ils aussi durables ?). D'un point de vue culturel veiller à retrouver son autonomie alimentaire. Chez nous, quelle est l'origine de notre acculturation culinaire ? L'alimentation est un lieu d'expression de nos cultures au Nord comme au Sud.

Les Acteurs : Qui éduquer ? Avec qui ?

Il est indispensable de sensibiliser **l'ensemble** des groupes afin de garder une cohérence. Il existe une grande diversité des acteurs et du public à éduquer :

- l'ensemble de la communauté scolaire (parents, élèves, directions, personnel d'entretien)
- adultes (sans emplois, salariés, etc.)
- les producteurs
- le monde politique (règles d'hygiène trop strictes)
- les acteurs de l'agro-alimentaire
- l'Etat (subsidés pour rendre le bio accessible aux plus démunis)
- les distributeurs,
- les producteurs
- le monde de la publicité
- les collectivités (homes, etc.)
- les quartiers
- etc.

Eduquer à l'alimentation durable – valoriser :

Le message de sensibilisation dépendra de l'angle de vue mais les thématiques principales sont :

- Comment en est-on arrivé à l'acculturation culinaire. Rééduquer au goût car acculturation culinaire → impact sur la souveraineté alimentaire.
- Rechercher les causes et/ou motivations qui influencent nos comportements alimentaires.
- Eduquer au bon sens (média, pub), apprendre aux enfants à faire des choix et les informer.

Il faudrait partager davantage les nombreux outils et mieux les répartir sur le terrain :

- ↳ Quels outils pour quel public : difficulté de convaincre d'adopter de meilleurs comportements face à l'alimentation ("les crasses c'est bon", "le bio c'est cher").
- ↳ De plus, il serait intéressant de diversifier les outils : artistiques, théâtre, etc.
- ↳ Partir ou aboutir sur « des événements conviviaux » : fête, repas, petits déjeuners.
- ↳ Film chocs sur l'alimentation : "Le pain quotidien", "La vache n°80 a un problème", "We feed the world", "The future of our food", "Le monde selon Monsanto", "Fast food nation", etc.
- ↳ Importance de la pérennité des projets et ne pas faire des « one shoot ».... !

3. Idées émises sur les post-it des participants à l'atelier

- Voir avec les **agriculteurs de produits biologiques** quelle est l'offre et la demande, quels changements sont nécessaires pour les soutenir. Comment l'Etat va les aider pour que le local et bio soit plus accessible financièrement. Quelle aide le réseau peut leur apporter ? Le rapport FAO du 7 mai 2007 établit que l'agriculture biologique est en mesure d'assurer à la planète la sécurité alimentaire.
- Responsabilité de **l'Etat vis-à-vis de la santé** de base chez les enfants ? Pourquoi les autorités publiques et **les professionnels de la santé** (médecins) ne nous informent pas sur les dangers des pesticides et insecticides sur la santé ? Evaluer les règles d'hygiène (abus de règles de péremption, trop d'emballage, etc.).
- **Définition de l'alimentation durable** : tout ce qui se cache derrière : ouvrir les débats.

- L'alimentation est un produit lucratif pour l'industrie agro-alimentaire. Comment travailler sur une législation alimentaire et les règles du commerce mondial. Quid de l'OMC (Organisation Mondiale du Commerce) ?
- Quels outils créer pour toucher directement les parents ? **Eduquer les parents via les enfants**? Quid de la pub et des medias? Quid de l'éducation des responsables d'établissements : directeur d'école, de maison de repos ? Comment convaincre une école d'abandonner son distributeur de soda quand on sait l'apport financier que cela représente pour leur budget ? Pourquoi ne pas élargir le débat aux distributeurs de snacks ? Sensibilisation à boire l'eau du robinet.
- Quelles initiatives à développer pour **les entreprises et les administrations** ? Education des adultes dans les entreprises ? (consommation rapide/ produits suremballés, gaspillage).
- Eduquer à l'alimentation durable, c'est **redécouvrir les notions de terroir, sa culture, son identité**. Un retour au « Bon sens » ?
- **Echanges Nord-Sud**. Local ou fairtrade ? Réflexion sans perdre notre culture-identité et la respecter. Les préoccupations du Nord et du Sud sont les mêmes. Comment agir ensemble ?
- Retrouver les produits locaux même en Afrique. Quels remèdes aux causes principales de l'acculturation alimentaire africaine. Afrique nourricière : "j'ignorais que l'Afrique en était là : c'est-à-dire être au point de devoir recommencer à produire local et retrouver les saveurs locales".
- Notre élevage est-il durable pour les populations du Sud ?
- Importance du **partenariat**, du **fonctionnement en réseau**, d'avoir des **objectifs intégrés** et de faire du **lobbying**. Outils pour aborder les aspects systémiques du Développement Durable. Comment développer davantage les réseaux ? Information difficile à trouver en Belgique: besoin de copier des projets français.

Atelier-méthode 2 : Changer les comportements

Objectif : Faire émerger des propositions pour changer les comportements en partant du thème de la diminution de la consommation de viande des ménages.

Animateurs : Joëlle van den Berg (Réseau Idée) et Karin Schepens (Conseillère en Nutrition - Icône Entreprise)

Intervenants : Atelier participatif impliquant les personnes inscrites à l'atelier

Résumé de l'atelier : L'atelier s'est déroulé en 4 parties. Pour commencer, les intervenants ont traité de la consommation de viande en lien avec l'environnement et la santé. Puis, en sous-groupes de 6 personnes, les participants ont été invités à émettre des propositions répondant aux questions telles que : "Comment faire passer nos idées chez les autres et les amener à changer leur comportement ?" ou "Comment produire un changement de comportement en matière d'alimentation durable" ou encore "Imaginez que les pouvoirs publics demandent au futur Réseau des Acteurs Bruxellois de l'Alimentation Durable des propositions concrètes en matière de changement de comportements". Après une mise en commun des propositions, 3 ou 4 d'entre elles sont choisies et regroupées par type de stratégie, par thème et par type d'action.

Première partie : Interventions :

Karine Scheppens (Conseillère en nutrition)

De plus en plus de médecins confirment qu'une alimentation trop abondante et trop riche en viande (donc en graisses et en protéines) n'est pas favorable à la santé. Les grands changements de l'alimentation datent essentiellement de la révolution industrielle (fin XIXe siècle). L'agriculture intensive est apparue il y a 50 ans et a fait exploser l'impact environnemental de l'agriculture.

L'élevage représente une source d'émission de gaz à effet de serre importante (culture de céréales pour l'engraissement du bétail, émissions directes de NO₂ et CH₄ par les animaux). La production de protéines animales a un impact 5 fois plus important que la production de protéines végétales sans oublier le problème lié au déversement des lisiers dans les rivières. Du point de vue de la santé l'excès de consommation de viande provoque des maladies cardiovasculaires, l'augmentation des cancers du côlon, etc.

Joëlle Van den Berg (Réseau Idée)

Rappel des conclusions du colloque du Réseau Idée sur les changements de comportement : "plus on veut changer l'autre, plus il augmente sa résistance". Plutôt que de changer les personnes, ne devrait-on pas penser à changer le système dans lequel on évolue ?

Pour agir on peut jouer sur plusieurs leviers :

Normes → Devoir
Attitudes → Vouloir
Compétences → Savoir
Environnement → Pouvoir

Pour agir on peut recourir à plusieurs actions et vecteurs de communication :

- Témoignages
- Faire goûter
- Former et associer
- Actions institutionnelles

Deuxième partie : travail en 4 sous-groupes :

1er groupe: Collectivités et Horeca

- Travailler avec les cantines scolaires ou de bureau. Proposer un plat alternatif sans viande ou avec un substitut protéiné. Dans les sandwicheries, proposer un sandwich avec une garniture sans viande, charcuterie ou poisson. Faire la promotion du plat ou du sandwich alternatif (en faire le plat de la semaine et proposer une réduction de prix sur le plat et le sandwich). Le témoignage d'un participant montre que les cantines collectives ont la capacité et les connaissances pour fournir des repas durables, mais il faut que les commanditaires le prévoient dans leurs cahiers de charges et qu'ils en acceptent le surcoût.

- Organiser des cours de cuisine qui apprennent à préparer des menus sans viande ou moins de viande. Pas seulement lors de cours de cuisine haut de gamme comme Mmmh, mais aussi via des associations féminines et des maisons de quartier pour promouvoir des échanges de recettes ou de savoir faire.

- On met l'accent sur les changements de comportement chez les jeunes : il faut arriver à les sensibiliser, mais le message passe mieux s'il vient des jeunes pour les jeunes. On pourrait inciter les jeunes à participer aux projets de mini-entreprises dans les écoles secondaires avec des projets de collations ou de sandwiches "sains".

2ème groupe : Education

- Public visé : les jeunes à l'école, les jeunes mamans, le secteur Horeca, les écoles hôtelières
- Stratégie : les émissions culinaires à la télévision, des stands de dégustation dans les commerces, la distribution de recettes, offrir plus de choix dans les restaurants, mettre des messages d'information-santé sur les serviettes.
- Message : prendre en compte le coût et le côté pratique et passer un message positif et non culpabilisant.

3ème groupe : Information et sensibilisation

- Questions sur les cuisines de collectivités qui devraient proposer des alternatives. Jouer sur la curiosité des gens envers les plats ou les produits différents (nouveaux ou anciens mais oubliés).
- Former le personnel des cuisines.
- Ne pas supprimer la viande de tous les plats, mais proposer aussi des plats sans viande.

- Faire passer des messages éducatifs, mais en utilisant d'abord l'argument "santé" qui touche davantage que l'argument "environnement".

4ème groupe : Changer les habitudes

- Utiliser des relais pour faire passer les messages de sensibilisation (les médecins)
- Eduquer à l'école grâce à des outils ludiques (films, jeux, ...)
- Démontrer la manipulation des consommateurs par la pub
- Privilégier les messages visuels dans la communication plutôt que le texte ou la parole
- Partager les expériences, via un blog par exemple
- Instaurer petit à petit des repas sans viande
- Travailler avec les cantines collectives
- Faire participer à la préparation des repas

Conclusions : Veiller à développer :

- La participation
- Les alternatives
- L'intégration des solutions

Atelier-méthode 3 : Travail en Milieu défavorisé

Objectif : Présenter la diversité des initiatives en matière de travail en milieu défavorisé et échanger avec les participants.

Animateur : Catherine Rousseau (CRIOC)

Rapporteur : Elisabeth Taupinart (CRIOC)

Intervenants :

Anja Van Nuffel (Den Diepenboomgard)

Pierre Wallyn (Banques Alimentaires Bruxelles Brabant)

Aline Dehasse (Culture et Développement)

Irène Nolte (Jardin des Couleurs)

Sarah Anciaux (Maison des familles – Marchienne au Pont)

Bernadette Pirsoul (CRIOC)

Résumé de l'atelier : L'étiquette "personnes défavorisées" cache une grande diversité de personnes qu'il faut connaître avant de vouloir conseiller. Le mot "durable" recouvre plusieurs dimensions (alimentation saine ?). Dans les milieux dits "défavorisés" le problème ne se situe pas au niveau du fait de "manger durable" mais au niveau de "manger tout court". L'échange et la communication sont essentiels pour faire changer les mentalités et offrir des solutions concrètes et abordables. La sensibilisation en milieu scolaire et dans les services sociaux est essentielle.

Remise en contexte de la discussion :

Le mot "durable" ne signifie pas toujours la même chose pour tout le monde, et en particulier lorsque l'on travaille avec des publics dits "défavorisés". La diversité des expériences et des regards représentés dans cet atelier est un atout pour tenter de mettre en évidence les difficultés mais aussi les opportunités rencontrées lors du travail avec ces publics.

Irène Nolte (Asbl Le Début des Haricots)

Le projet "Le Jardin des couleurs" est un projet d'éducation à la santé et à l'environnement qui vise à éveiller les enfants et les adultes aux questions environnementales. Les jardins pédagogiques en milieu scolaire permettent une approche pratique par le jardinage pour ensuite d'aborder les réalités de l'alimentation, la santé et l'environnement. Quelques exemples d'animation : "de la graine à la récolte" pour expliquer le cycle des récoltes, la dégustation des légumes cultivés pendant le semestre écoulé.

Difficultés rencontrées --> pistes de solution :

- Parler d'alimentation avec les enfants n'est pas facile. Ils sont rarement responsables des achats. Il faut donc faire parvenir le message jusqu'aux parents. Même si les enfants ne sont pas directement responsables, ils ont néanmoins un pouvoir d'achat de plus en plus important de nos jours. Par conséquent, les sensibiliser serait utile. Les impliquer dans la préparation des repas peut être une piste pour changer leur comportement vis-à-vis des fruits et des légumes ou de la nourriture en général.
- Il y a une difficulté à conscientiser les parents qui ne sont pas à l'école. Une fête de fin d'année à laquelle sont invités les parents serait une opportunité de les sensibiliser.
- Parler d'alimentation bio peut être provoquant face à des personnes ayant peu de moyens financiers. --> Piste de solution: insister sur le fait que l'on peut planter ses légumes soi-même, que l'on peut être acteur de son alimentation.
- Les messages contradictoires au sein des écoles sont courants. Par exemple : après un an de sensibilisation des élèves mais aussi des professeurs, la fête de fin d'année n'offrait que du Coca et du Fanta comme boissons.
- La méconnaissance des aliments ou la peur de l'inconnu font que beaucoup d'enfants de milieux défavorisés refusent de toucher aux fruits et aux légumes. --> Piste : nécessité d'une implication forte de la direction, voire d'une implication politique pour prendre en main l'alimentation à l'école; par exemple en incitant les parents à donner des aliments sains à leurs enfants pour les récréations et les pique-niques.

Aline Delhasse (Culture et développement)

L'alimentation est fortement liée aux aspects affectifs et au sens qu'on donne à la vie.

Difficultés rencontrées --> pistes de solution :

- Dans les milieux défavorisés, le fait de pouvoir acheter de la viande coûteuse est un signe de valorisation sociale. Prendre les personnes de front avec une approche bourgeoise, de nanti, ne mène à rien. --> Piste: insister sur le fait qu'on peut manger sainement avec peu d'argent et revaloriser le jardinage. Connaître l'origine de ce qu'on mange redonne un sens à son alimentation et par conséquent à sa vie.
- Il faut rééduquer le goût des enfants qui sont actuellement trop accoutumés au sucre. --> Piste : lors des animations, laisser agir la dynamique naturelle de la classe. En effet, il y a toujours des téméraires qui osent goûter et stimulent les autres à faire le pas.

Bernadette Pirsoul (CRIOC)

Deux expériences ont été relatées : d'une part une approche nutrition-santé des parents au sein de l'Ecole, pour échanger des idées de recettes et intégrer les légumes et les fruits ; et d'autre part initiatives avec les Restaurants du Cœur pour voir comment faire des repas équilibrés avec un petit budget...

Difficultés rencontrées --> pistes de solution :

- Motivation très limitée et même méfiance de la part des personnes vis-à-vis de ce genre d'atelier. --> Piste : travailler dans la durée, créer un climat de confiance avant de donner des conseils.
- La viande est encore considérée comme un aliment indispensable à chaque repas, symbole d'un certain statut social. --> Piste : cuisiner ensemble des plats incluant des sources de protéines peu coûteuses mais savoureuses comme des lentilles.

Pierre Wallyn (Banque Alimentaire Bruxelles-Brabant)

Neuf banques alimentaires en Belgique tentent d'apporter un remède à ceux qui ont faim. Elles dépendent des surplus de nourriture à divers niveaux (européen, national, entreprises). Les aliments doivent arriver dans des conditions légales et sont soumis à la réglementation de traçabilité, et au contrôle de qualité par les instances européennes et belges. Près de 80.000 tonnes de nourriture transitent par jour dont 50% pour la zone du Brabant et 40% pour les autres régions. Les banques ne reçoivent pas de subsides et gardent ainsi leur indépendance. Elles sont gérées par des volontaires et des bénévoles. Il y a 650 associations qui font le lien entre les banques alimentaires et les personnes démunies. Des actions de sensibilisation sont menées au sein des écoles et lors de portes ouvertes pour faire connaître les actions de la banque alimentaire.

Difficultés rencontrées --> pistes de solution :

- Le problème ne se situe pas seulement au niveau du manque de nourriture mais surtout au niveau de la qualité de celle-ci. Ainsi, les fruits et les pommes de terre n'ont aucun succès lors des distributions, alors qu'en Belgique il y a 4.000 tonnes de surplus par jour dont seulement 10% sont utilisés par les associations. L'offre ne manque pas, c'est la demande de ce type d'aliment qui pose problème.
- Fournir des aliments aux personnes démunies sans l'accompagner d'un support social peut être perçu comme dégradant.
- La distribution d'aliments par les banques alimentaires concerne 18.500 bénéficiaires alors qu'on estime à 30.000 les personnes démunies. Et ce chiffre va augmenter, entre autres à cause de crises politiques et de catastrophes naturelles dans les pays tiers en difficulté.

Anja Van Nuffel (Den Diepenboomgaard)

Den Diepenboomgaard est une ferme biologique située à Grimbergen et un lieu d'accueil pour une quarantaine de chômeurs de longue durée qui ont besoin de se ressourcer, d'apprendre un métier avant de se réinsérer dans le circuit normal. Les activités sont subsidiées mais pas suffisamment pour pouvoir offrir un contrat de longue durée et à temps plein à tout le monde. La vente des produits sous forme de panier bio dans la capitale assure des rentrées financières propres. Plus le système a du succès, plus nombreux sont les personnes qu'on peut accueillir.

Sarah Anciaux (Maison des Familles- Marchiennes au Pont)

Centre de Santé mentale qui accueille des personnes confrontées à la pauvreté.

Difficultés rencontrées --> pistes de solution :

Deux questions qui n'ont pas été abordées jusqu'ici:

- Que veulent ces personnes dites "défavorisées"?
- Qui se cache derrière le terme "personne défavorisée"?

Dans le quartier de la Docherie à Charleroi, la pauvreté existe depuis plus de 50 ans. Les personnes accueillies souffrent de problèmes psychologiques qui ne sont pas dus à des problèmes de santé mais bien à des problèmes sociaux et d'isolement. Pour eux qui n'ont que 200 Euros par mois pour se nourrir, leur parler d'alimentation durable, n'a aucun sens. --> Piste : Avant de venir avec des conseils, il faut connaître les personnes et leurs besoins.

- Le pouvoir d'achat des personnes en dessous du seuil de pauvreté est extrêmement bas. --> Piste: repenser le système social. Le sens de la communauté doit être remis à l'honneur et non plus uniquement l'individu afin d'arriver à des alternatives saines tout en étant moins chères.
- Absence de magasin biologique à Charleroi ou en tout cas manque d'information quant à leur existence. --> Piste: faire des listes accessibles d'adresses utiles.

Autres initiatives/idées :

- Au CPAS de Molenbeek, Chantal Manteau recherche un partenariat pour sensibiliser le public du CPAS à la notion de développement durable. Idée: organiser des activités récurrentes au sein de la maison d'accueil pour des personnes démunies. Un animateur et un médecin serait nécessaire car nombreux souffrent du diabète et de l'obésité.
- Marie Laenen à fait part de la création d'un carnet de recettes pour petits budgets lors d'un atelier de femmes organisé par la Compagnie du Vide.
- A Vienne, où le gaspillage alimentaire dépasse les 30kg par an et par personne, initiative de rassembler des recettes pour accommoder les restes avec des enfants.

| |
|---|
| <u>Atelier Méthode 4 : Repérage de savoirs</u> |
|---|

Objectif de l'atelier : Faire émerger chez les participants à l'atelier les savoirs en matière d'alimentation qu'ils ne sont pas toujours conscients de maîtriser et de les échanger avec d'autres.

Animateur : Michel Bastin (RES 59 : Réseau d'échanges et de savoir

Rapporteur : Joëlle Van Bambeke (Bruxelles environnement)

Intervenants : Atelier participatif impliquant les personnes inscrites à l'atelier

Résumé de l'atelier : Un atelier participatif a réuni des personnes possédant à titre professionnel ou personnel des savoirs différents sur l'alimentation. En suivant la méthode d'échange proposée par Michel Bastin, les participants de l'atelier ont pu tester les potentialités d'inter-changer des savoirs en faveur d'une alimentation durable pour le bien commun.

Compte rendu détaillé de l'atelier :

L'atelier a été animé par plusieurs membres du « réseau d'échange et de savoirs » (il en existe plusieurs à Bruxelles). Dans ce réseau, chaque personne qui s'inscrit est disposée à offrir un savoir contre un savoir qu'une autre personne détient. Il s'agit d'un échange gratuit entre personnes inscrites. L'atelier avait pour objectif de faire vivre concrètement les étapes de cet échange.

Etape 1 : Utilisation d'un outil pour aider à prendre conscience de l'intérêt du "savoir" de chacun pour autrui. A cette fin, de multiples photos de métiers, situations, ... sont exposées sur des tables. Chacun choisit une photo et exprime le savoir que cela évoque pour elle, comment elle l'a appris, et comment elle pourrait envisager de le partager. Cette étape permet à chacun de se rendre compte qu'elle a des savoirs, qu'elle a éventuellement « envie de s'y remettre ».

Etape 2 : Préciser les savoirs en lien avec l'alimentation durable. Chacun exprime sur un « badge » un savoir en lien avec l'alimentation durable. Chaque personne circule alors en vue de se faire connaître et de faire connaître son savoir.

Etape 3 : Faire se rencontrer l'offre et la demande de savoirs

Les savoirs exprimés sont rassemblés sur une colonne d'un tableau. Chaque personne est également invitée à exprimer une demande de savoirs. Ces demandes sont rassemblées dans une 2^{ème} colonne. Rapidement, on constate que, au sein d'un petit groupe, plusieurs offres et demandes se rencontrent.

Conclusions :

1. On a tous des savoirs
2. On a tous des besoins
3. L'échange n'est pas difficile !

Atelier-découverte 1 : SLOW FOOD

Objectif de l'atelier : Présenter le mouvement Slow Food (en quoi il se différencie d'autres organisations et en quoi il peut collaborer avec d'autres organisations du réseau) et échanger avec les participants.

Animateur : Christophe Derenne (Etopia)

Rapporteur : Julie Hairson (Bruxelles Environnement)

Intervenants : Divers membres de Karikol Slow food dont Malika Hamza (Présidente de Karikol Slow food)

Résumé de l'atelier : L'atelier a permis de donner une idée générale des activités Slow Food en Italie, où il est né et à Bruxelles où il s'est développé depuis l'été 2007. Une évolution a également été tracée pour montrer que le mouvement est parti d'une défense de la gastronomie et de la convivialité liée à la nourriture pour aborder d'autres questions en lien avec l'alimentation. Les effets de l'alimentation sur l'environnement et la question de la discrimination sociale ont également été abordés.

Compte rendu détaillé de l'atelier :

Présentation : Le mouvement « Slow Food » peut être présenté avec les mots clés de son slogan ("Bon, Propre et Juste") qui ont évolué en même temps que le concept. Le mouvement Slow Food compte à l'heure actuelle 80.000 membres et est présent dans plus d'une centaine de pays. Les membres sont répartis en sections locales. La locale bruxelloise peut difficilement mettre en avant la production de Bruxelles. Ils ont

donc choisi d'insister sur le fait que l'alimentation durable n'est pas destinée uniquement aux nantis, mais bien accessible à tous. Ouverts à tous, ils tentent aussi de travailler dans des milieux plus précarisés.

"Bon" :

Le mouvement Slow food est né fin des années 80, lorsque Carlo Petrini, journaliste, avec quelques autres personnes ont formé un groupe qui s'est mobilisé pour lutter contre l'installation d'un fast food sur une des plus belles places historiques de Rome. Ce mouvement avait essentiellement pour but de protéger et de promouvoir les savoir-faire locaux et de mettre en avant la notion de plaisir. Il s'agissait non seulement du plaisir du goût, mais aussi du plaisir de « partager » et d'avoir des relations conviviales et d'échange autour de la table.

"Propre" :

Dans un deuxième temps, la question des effets de l'alimentation sur l'environnement s'est posée.

"Juste" :

Le but était de promouvoir une alimentation équitable qui permette une juste rémunération.

Local :

L'idée est de promouvoir les circuits-courts, de mettre en valeur le travail du producteur et de créer un lien plus fort entre le producteur et le consommateur. Outre les échanges et la sensibilisation, le mouvement Slow food recherche dans sa participation au réseau RABAD à changer les pratiques des professionnels (cantines, restaurateurs etc.).

Débat

- La vision du mouvement Slow food paraît globale et donc intéressante
- La notion de plaisir est jugée comme très positive et intéressante. Cette notion manque souvent quand on parle d'alimentation.
- L'idée est de réapprendre le goût des choses
- La question a été posée de savoir pourquoi ce mouvement a autant d'ampleur en Italie? Est-ce transposable chez nous ? Il semblerait que la culture alimentaire italienne est très développée, ils sont très attachés à leur savoir-faire - ce qui serait moins le cas ici. Pour pouvoir changer les comportements, il faudrait un pilier « alimentation durable » fort reprenant l'ensemble du secteur.

Atelier-découverte 2 : Circuits courts et initiatives citoyennes

Objectif : Montrer la diversité des initiatives, expliquer leur fonctionnement et échanger avec les participants.

Animateur : Irène Nolte (Jardin des Couleurs)

Rapporteur : Elisabeth Taupinart (CRIOC)

Intervenants :

Le Début des haricots (Omar)

Groupes d'Achats Solidaires (Olivier Servais)

Boergoed/Côté soleil (Jean-Pierre Deleener)

Mandala (Antoine Guccione)

Résumé de l'atelier : Il existe un autre type d'économie qui se passe d'intermédiaires et privilégie le circuit court entre producteurs et consommateurs. La communication entre producteurs et consommateurs est souhaitable pour la convivialité, la qualité des produits et leur saveur. Une série d'initiatives prometteuses existent déjà, mais pour que le mouvement prenne encore plus d'ampleur, le consommateur doit avoir une attitude proactive. Cela permet à de jeunes agriculteurs d'accéder à la terre ce qui est souvent prohibitif. Par ailleurs la diminution des exploitations agricoles à laquelle on assiste actuellement pourrait s'infléchir dans le futur en raison d'une demande accrue de produits agricoles.

Compte-rendu détaillé de l'atelier :

Remise en contexte : Au cours des dernières années les groupements d'achats solidaires (GAS) ont connu un développement important sans doute en réaction au système agro-alimentaire classique. Mais qu'est-ce qu'un GAS? Quelles sont les difficultés rencontrées? Comment pourrait-on encourager les personnes à se lancer dans cette voie?

Omar (Asbl Le Début des Haricots)

L'asbl le Début des Haricots a été créée par des jeunes diplômés d'agronomie en vue de recréer un lien entre l'agriculteur et le citoyen, et ce avec l'alimentation comme priorité. L'association a différents types d'actions :

- d'une part recréer le lien entre citoyen et agriculteur par le biais d'animations, de tables rondes et d'aide à la mise en place de GAS autogérés en ville
- et d'autre part favoriser l'autonomie alimentaire par le biais de jardins collectifs (Site de Tour et Taxis à Laeken-Molenbeek, site rue Gray à Ixelles-Etterbeek). L'initiative s'inspire de projets similaires en France, au Japon, au Québec, aux USA.

Difficultés rencontrées --> pistes de solution :

La mise en place d'un GAS requiert toute une organisation : rechercher les friches disponibles, trouver les propriétaires par le biais du cadastre (payant), les convaincre d'y laisser se développer des jardins collectifs. --> Piste: mettre en évidence la situation win-win pour le propriétaire et pour la collectivité à savoir la transformation de ces zones de squat ou terrains vagues peu sûrs en lieux bien entretenus d'échange social et de sensibilisation. Rôle de l'asbl : proposer la mise en place du potager dans le quartier; accompagner le début du potager (pendant 1 an) en suggérant les variétés à planter et en donnant des conseils de culture.

Les jeunes agriculteurs ont difficilement accès à la terre. --> Pistes: avec les GAS, possibilité d'offrir les hectares excédentaires aux jeunes agriculteurs; en Suisse, il existe une autre approche : les consommateurs s'associent pour payer le salaire du producteur.

Olivier Servais (Groupes d'Achats Solidaires)

Les premiers GAS ont vu le jour au Japon après la crise du mercure dans les années 60 pour ensuite évoluer vers un système de "paniers bio".

- En France : les "jardins de Cocagne" sont un projet intégrant la réinsertion sociale. Les AMAP (associations pour le maintien de l'agriculture paysanne) ont débuté en 2000 et sont à l'origine des GAS : préfinancement de la récolte, autogestion de la distribution, engagement à long terme.
- A Bruxelles : lancement en 2006 de paniers bio sur le modèle des AMAP. En 2007, signature d'une charte et de contrats. Déjà 6 groupes fonctionnent actuellement et d'autres démarrent. Pour plus d'informations : voir le site www.haricots.org.

Chaque groupe fonctionne avec 15 familles environ. A partir de 20-30 ménages, il vaut mieux scinder le GAS car une taille trop importante est défavorable au bon fonctionnement en autogestion et en structure locale. Les GAS ont pour but de mieux soutenir le paysan en suivant les principes suivants : préfinancement de la récolte, autogestion de la distribution par le consommateur et contrat sur le long terme (une saison ou un an).

Difficultés rencontrées --> pistes de solution :

Il faut trouver de nouveaux producteurs en Belgique pour pouvoir créer de nouveaux GAS. Comme le concept a de plus en plus de succès, les producteurs (La Ferme Arc-en-ciel) n'arrivaient plus à suivre --> Solution: deux jeunes agriculteurs sont venus s'installer dans la ferme pour cultiver 2ha supplémentaires. Avantage double : pour le GAS avec une production accrue et pour les jeunes qui accèdent à la terre à un prix abordable.

En période de vacances scolaires, trop grande variabilité de la demande au sein d'un GAS. Piste : instaurer un engagement plus fort par le biais de contrats locaux avec le producteur.

Lorsque le GAS devient trop grand (plus de 30 ménages), le lien entre le producteur et le consommateur s'estompe. --> Pistes : fêtes de fin de saison pour encourager les rencontres et invitations à venir travailler quelques jours à la ferme.

Jean-Pierre Deleener (Boergoed/Côté Soleil)

Membre du Mouvement Paysan : producteur de légumes et produits laitiers depuis 1984, dont une partie en bio et une partie en agriculture "fermière", sur 2 Ha. Jean-Pierre Deleener se présente d'abord comme paysan et ensuite comme producteur bio. Car pour lui, la production locale passe avant le bio, le mieux étant bien sûr les productions locales & bio. Son but est d'être payé pour produire de la nourriture pour le consommateur et non une matière première pour l'industrie agro-alimentaire. Il opte donc pour le circuit-court qui associe tous les perdants du système actuel, truffé d'intermédiaires. Il s'agit donc d'un autre type d'économie.

Il met sa hiérarchie dans les critères de qualité des produits :

1. le lien entre le producteur et le consommateur

2. la proximité
3. le goût

Difficultés rencontrées --> pistes de solution :

Pour la vente directe, le mieux est de pouvoir offrir une diversité de produits. Or, il est difficile de se spécialiser dans toutes les productions. Piste : création d'une coopérative avec différents producteurs qui se spécialisent dans des productions différentes.

Les kilomètres que parcourt un produit ne résument pas son impact sur l'environnement. Par exemple une tomate cultivée sous serre en Belgique consomme plus d'énergie fossile qu'une tomate cultivée en Sicile et transportée jusqu'ici. --> Piste: label CO2 qui prend en compte l'impact environnemental de toute la chaîne de la production au consommateur (production, transport, transformation et emballage).

Antoine Guccione (Mandala)

Porte-parole de la société Mandala qui regroupe des producteurs bio italiens (Sicile et Sardaigne) et du Royaume Uni. Les fermes sont des petites structures d'en moyenne 8-12ha. Il a fallu 20 ans pour améliorer les techniques, convaincre les producteurs locaux de passer au bio, etc. Aujourd'hui la Sicile a le plus haut taux de production bio d'Europe.

Mandala distribue les produits dans plusieurs pays d'Europe via des filières "classiques" mais souhaite revenir à plus de proximité entre le producteur et le consommateur.

Difficultés rencontrées --> pistes de solution :

- Difficulté de vendre en filière courte car les populations locales dans les pays du sud ne consomment presque pas de bio --> Piste: marché international (Tesco, etc.)
- Avec l'internationalisation du marché, apparaît un malaise dû à la distance entre producteurs et consommateurs. Les producteurs ne savent pas pour qui ils travaillent. Ils sont pris en otage par les intermédiaires, les supermarchés qui font du bio mais pour des raisons commerciales et non éthiques. --> Piste: s'inspirer des initiatives comme celle de autour de l'alimentation durable à Bruxelles, des GAS.

Eric Van Poelvoorde (Cabinet Huytebroeck)

Le but de l'initiative du cabinet de la Ministre de l'Environnement concernant l'alimentation durable est entre autres, **la visibilité du réseau** (site internet ou autre).

En Région wallonne, il reste moins de 20.000 fermiers et chaque année 800 à 900 d'entre eux disparaissent. Le maillon manquant semble être la main d'œuvre.

Jean-Pierre Deleener nuance ce constat. Pour lui, nous assistons à un revirement. Les dernières décennies étaient marquées par la surproduction. Trouvera-t-on assez de producteurs pour fournir les GAS si le mouvement prend de l'ampleur ? Jean-Pierre De Leener est certain que la plupart des agriculteurs seraient d'accord de vendre en filière courte plutôt qu'à un grossiste et qu'il ne serait pas difficile de convaincre d'autres agriculteurs de se convertir au bio. Mais pour ce faire, il faudrait que le GAS soit prêt à **préfinancer le producteur durant la période de conversion**, ce qui implique de lui acheter ses légumes même avant qu'ils soient complètement bio. A l'avenir, en raison du réchauffement climatique, il y aura sans doute carence de nourriture. Par conséquent, le consommateur qui s'associe à un producteur est plus sûr de se procurer des produits à bon prix. De plus, ce système permettra à des petites fermes de survivre et compensera le phénomène de disparition de la main d'œuvre observé actuellement.

A noter un manque d'information des consommateurs quant à l'existence des initiatives de circuits courts. --> Piste: rendre disponibles des listes de producteurs et de GAS.

Atelier-découverte 3 : Alimentation durable et collectivités

Objectif : Présenter des expériences concrètes en collectivités pour une alimentation durable et échanger avec les participants.

Animateur : Bettina Cerisier (Question Santé)

Rapporteur : Yannic Delmotte (Bruxelles Environnement)

Intervenants :

Jacques-Olivier Vandenhende (Sodexho)
Michel Boulanger (Bioforum Wallonie)
Robert Dernoncourt (Les cuisines bruxelloises)
Jeanne Collard (Gestionnaire de cuisine -TCO)
Muriel Mergam (Bruxelles Environnement)

Résumé de l'atelier : Les intervenants ont fait part de leur expérience en tant que parties prenantes de la restauration collective et ont décrit les spécificités des publics concernés (hôpitaux, écoles et entreprises). Les participants à l'atelier ont pu réagir lors de chaque intervention. Les principales contraintes mises en avant sont le coût et la variété des menus (hôpitaux). Pour ces raisons l'introduction d'aliments durables dans les menus doit se faire progressivement, d'une part en raison du poids des habitudes et de la résistance au changement et d'autre part pour avoir le meilleur rapport "qualité nutritionnelle – prix". Il s'agit de diminuer la quantité de viande et de choisir une viande issue de l'agriculture intégrée ou biologique ou favoriser les légumes et les fruits.

Compte rendu détaillé de l'atelier :

Jeanne Collard (Gestionnaire de cuisine – TCO)

Depuis 6 ans, TCO prépare 600 repas par jour pour les écoles maternelles et primaires d'Ottignies–Louvain-la-Neuve. L'accent est mis sur les aliments labellisés et sur la proportion de fruits et de légumes. Leur expérience a débuté dans le cadre de l'étude de faisabilité d'introduction d'aliments « bio » dans les cantines scolaires, organisée par Bioforum. Pendant un mois, les menus devaient comprendre 40% d'aliments bio. L'évaluation a montré que les enfants ont apprécié le goût des aliments. Les difficultés rencontrées étaient les difficultés d'approvisionnement et les modes de cuisson et de stockage différents. Un autre changement consiste à conditionner les desserts en vrac ou en gros conditionnement et à faire les portions sur place. Cela nécessite du travail en plus, mais diminue les déchets. Le coût était de 20% supérieur pour une proportion de 40% bio et le manque de liste de prix a rendu l'évaluation difficile. Pour une proportion de 20% d'aliments « bio » on peut garder le même prix (1,2 € à 1,6 € pour les denrées). On peut augmenter la part du bio en choisissant les aliments moins chers ou à prix équivalent à celui des denrées traditionnelles (ex : pâtes, fruits) et adapter progressivement les menus en diminuant les frites, la viande et en augmentant les légumes et les fruits.

Quels sont les atouts pour introduire avec succès le « bio » dans les menus ?

- expliquer ce qu'est le bio et comment cela se travaille (formation des cuisiniers)
- former les auxiliaires de service (personnes qui servent les repas, pour les portions et possibilités de se resservir en féculents et en légumes)
- expliquer aux auxiliaires de cuisine mais aussi aux parents et aux directions d'écoles les évolutions de la composition de l'assiette et tenir compte du temps d'adaptation au changement.

Michel Boulanger (Bioforum Wallonie)

Depuis 5 ans, Bioforum développe des programmes d'introduction de denrées alimentaires bio dans les cantines collectives. Actuellement, cette action concerne environ 80 collectivités en Région wallonne et 60 en Région bruxelloise. Les collectivités sont variées : crèches, maisons de repos, entreprises, écoles, cuisine interne ou externe et nombre de repas variable. Les programmes intègrent les difficultés rencontrées par les organisations pilotes (tels que TCO) et proposent des outils au cas par cas. Des objectifs progressifs sont définis à court terme, sur place, et les collectivités bénéficient d'un accompagnement de terrain. Le principe est de sélectionner les fournisseurs, modifier les recettes, les plans de repas et les denrées alimentaires choisies, sans modifier le coût des denrées ni le personnel ou le matériel. Bioforum considère qu'après un an d'accompagnement, les collectivités sont aptes à se prendre en charge mais travaillent en réseau pour faciliter les échanges. Le degré de motivation, l'expérience et la sensibilité des personnes qui participent aux formations de Bioforum est très variable (volontaire ou obligation de la direction). Deux tiers des cuisiniers ne sont pas convaincus de la réussite d'un tel projet mais tous ressortent convaincus et équipés d'outils pratiques, en plus d'être revalorisés dans leur métier de cuisinier.

Bioforum travaille également avec les fournisseurs. Bioforum connaît les différentes filières et les accompagne au niveau de l'approvisionnement, du conditionnement, etc. Le bio représente 4% de la surface agricole en Wallonie, mais les problèmes liés à l'approvisionnement dépendent du produit visé : les produits laitiers sont présents en quantité suffisante sur le marché belge, tandis que les céréales ne sont disponibles

qu'à hauteur de 10% des besoins (contre 20% en filière conventionnelle). Pour les carrés de porcs, il faut adapter son planning sur 6 mois.

Robert Dernoncourt (Cuisines bruxelloises)

Les Cuisines bruxelloises préparent environ 9600 repas par jour pour des écoles, des crèches, des hôpitaux, des universités, des maisons de repos et des maisons de repos et de soins. La complexité est double : d'une part la diversité des repas à fournir (52 menus en hospitalier, 2 minimum en scolaire) et d'autre part la variabilité des prix : de 1,1 € pour les repas scolaires à 6 € pour les repas d'une journée en milieu hospitalier. Les méthodes de commande de repas varient selon les collectivités : en milieu hospitalier, les commandes se font à J -28. Les quantités nécessaires sont difficiles à évaluer avec précision. Au niveau hospitalier, la complexité est liée aux régimes différents (pas possible d'introduire des épices sans encore démultiplier les menus) et à la perception de l'alimentation qu'ont les médecins qu'ils considèrent comme "accessoire". Deux freins supplémentaires sont relevés : la pénalité en coût et en personnel liée à l'utilisation de denrées "brutes" (mal lavées...) et les exigences de calibre, notamment pour les fruits en raison de l'espace prévu sur les chariots de service.

Les Cuisines bruxelloises ont signé la charte du RABAD car elles trouvent cette démarche importante, mais doutent de la capacité du marché bio à suivre (en particulier pour les légumes), si les quatre grandes sociétés de catering se mettaient à utiliser uniquement des denrées bio (principalement pour les légumes).

Jacques-Olivier Vandenhende (Sodexo)

Sodexo prépare environ 200.000 repas par jour en Belgique (entreprises, écoles, maisons de repos et de soins, hôpitaux, ...). Selon les endroits, cela va de l'absence d'utilisation du bio jusqu'à l'utilisation quotidienne du bio. A noter que l'expérience en milieu scolaire s'est révélée trop coûteuse. En 2003, le Groupe Sodexo a formalisé sa stratégie RSE (Responsabilité Sociétale des Entreprises) dans un Contrat de Développement Durable. Dans une première phase, les activités se sont concentrées sur quatre thématiques prioritaires :

- proposer et promouvoir une alimentation saine et équilibrée auprès de nos consommateurs
- protéger l'environnement
- lutter contre la faim et la malnutrition (programme STOP Hunger)
- améliorer la qualité de vie des collaborateurs de Sodexo

Les projets concrets qui en ont découlé sont une politique d'achats durables, l'offre et la promotion d'une alimentation saine ou encore la prise en compte de préoccupations environnementales.

Politique d'achat durable :

- sélection de fournisseurs satisfaisant les contrôles officiels et respect, par Sodexo, des normes OIT et des valeurs éthiques
- offre éthique de produits fair trade et bio, avec label clair et officiellement reconnu, ce qui garantit aussi l'origine des produits
- choix préférentiel pour les produits peu emballés ou réutilisables pour réduire les déchets
- optimisation des livraisons pour réduire l'impact du transport et des émissions de CO₂
- offrir et promouvoir une alimentation saine (Charte Plan Nutrition Santé)
- pour le milieu scolaire bande dessinée éducative et initiative « les légumes Gugusses » pour faire (re)découvrir les légumes aux enfants de manière ludique.

Préoccupation en matière d'environnement :

- labellisation ISO 14001 de certains sites
- utilisation d'œufs de poules élevées au sol
- bio-méthanisation des restes alimentaires
- projets éco-réflexes du personnel (ex : éteindre la lumière)

Muriel Mergam (Bruxelles Environnement – IBGE)

Pour Bruxelles Environnement, l'alimentation durable est une thématique qui couvre autant les achats que l'utilisation et la consommation de denrées alimentaires ainsi que la gestion des déchets qui en résultent. Les chiffres montrent que si l'alimentation a un impact au niveau de sa production, les déchets alimentaires et en particulier le gaspillage alimentaire ont aussi un impact important. Il faut donc agir auprès de tous les publics cibles : ménages, écoles ou entreprises.

Au niveau de l'alimentation durable c'est-à-dire « locale, de saison et bio », Bruxelles Environnement a initié une collaboration avec Bioforum pour la mise en place de 60 « cantines collectives durables » qui débouchera sur la rédaction d'un guide pratique pour les acteurs de la restauration collective.

Le projet bruxellois de « cantines durables » est très proche du projet de la Communauté Française. D'autre part, ce dernier reprend quelques écoles bruxelloises. Chacun est désireux d'aboutir à un guide de bonnes pratiques mais qui devraient s'avérer complémentaire dans la mesure où la Communauté française privilégie

les aspects nutritionnels et l'équilibre alimentaire tandis que la Région bruxelloise met l'accent sur le développement durable et l'environnement en plus de l'équilibre alimentaire. Une partie commune aux deux guides n'est pas à exclure.

Atelier-découverte 4 : Cuisiner local et de saison

Atelier Découverte 4 - Comment cuisiner local et de saison ? -

Objectif : Comment se repérer parmi les produits proposés, apprendre à mieux diversifier les préparations.

Animateur : Rob Renaerts (CRIOC)

Rapporteur : Joëlle Van Bambeke (Bruxelles Environnement)

Intervenants :

Claude Pohlig (Cuisiner Potager)

Georges Kinart (CERIA)

Martine Denijs (Accueil Champêtre)

Paul Van Keerberghen (Coprosain)

Résumé de l'atelier : Les intervenants ont exposé les activités qu'ils mènent en faveur de la cuisine locale et de saison (cours, visites de fermes, vente de produits associée à des actions de sensibilisation). L'importance de la sensibilisation au goût ou à la préparation des aliments a été mise en avant. Le problème du financement d'activités menées par des indépendants a été soulevé. En l'absence de conscientisation, les limites de l'éducation ou des actions de terrain ont été mises à jour. D'autres facteurs ont été abordés comme freins à la préparation d'aliments locaux et de saison. Les habitudes de consommation, le budget des ménages, l'emploi du temps chargé des familles et un lien avec la nature qui se perd ont été évoqués. Des propositions alternatives ont été faites comme des recettes de saison, des produits moins chers, cuisiner avec ses enfants...

Compte-rendu détaillé de l'atelier :

1. Exposés introductifs :

Les producteurs ont parfois des difficultés à ne proposer que du local et de saison car les clients souhaitent par exemple des tomates en hiver, et changent de fournisseur si on ne leur en propose pas. Il y a donc conflit entre la rentabilité et l'éthique. Une idée pour éduquer le client serait d'associer au panier local et de saison des recettes concernant les produits de saison, et des infos « clin d'œil » sur ce qui est de saison.

Pour le responsable de l'école hôtelière, nous sommes dans une **société de satisfaction des envies immédiates** et la notion de saison a disparu pour beaucoup y compris pour les étudiants. Il s'agit donc d'éduquer la population mais aussi de la conscientiser.

Le cuisinier nous présente une démarche de plus en plus stricte au niveau du respect de la saisonnalité. Il pratique le dialogue, donne des explications aux gens sur les produits, propose de remplacer un produit par un autre de même couleur, mais de saison (importance du plaisir, de l'aspect ludique...). Son constat est qu'**on ne sait plus comment préparer les produits locaux**. Il travaille donc en atelier du goût pour amener de nouvelles idées. Il constate que la pratique de l'alimentation durable n'augmente pas les coûts : il s'agit de travailler sur des produits de saison moins chers, mais aussi de réfléchir à comment récupérer les « déchets » produits (souvent réutilisables en cuisine).

2. Débat sur la manière de créer un processus « éducatif ».

Il faut **réapprendre le goût des aliments** (car spontanément, les jeunes préfèrent le goût de produits comme le hamburger). Une attente par rapport au réseau serait de favoriser cet apprentissage que les autorités publiques financeraient. Comment sinon organiser des ateliers du goût, des cours de cuisine, des soirées d'information sur le sujet sans demander aux participants une contribution financière ? Une proposition consiste à recourir aux méthodes de l'échange des savoirs tels que présentés dans l'Atelier-méthode « Repérage des Savoirs ». Une autre idée est d'ajouter des recettes au panier de produits.

L'importance des repas pris hors du foyer peut poser problème. La présence de Sodexo et des Cuisines bruxelloises, acteurs de la restauration collective pendant la journée montre une prise de conscience encourageante du problème.

Dans les magasins, **il faudrait une info au quotidien** sur la saison. Mais une étiquette ne suffit pas : il faut au préalable rétablir les liens avec la nature (potagers, fermes pédagogiques...). Le « green marketing » a été abordé. Il s'agit de miser sur l'atout commercial des produits dont on vante les qualités écologiques - sans que ce soit toujours justifié. Cela montre la nécessité d'un projet d'ensemble en alimentation durable pour maintenir une cohérence globale et l'assortir d'indicateurs.

Rétablir une culture familiale autour de l'acte de manger fait partie de cette éducation et du lien à rétablir. "Manger/plaisir plutôt que manger/télé !" La dimension plaisir/saveur/odeur – échange/dialogue permet d'aller vers une alimentation plus durable avec une dimension sociale forte.

Le problème du coût : semble être relatif – question de choix : « pas de sous pour des légumes mais des sous pour la carte GSM ? ». Selon une étude allemande, manger durable coûte globalement 5% de moins si on adopte un comportement global : bio, local, de saison, moins de viande, moins de déchets. Une autre assiette à moindre coût est possible.

Le problème du temps semble tout aussi relatif : on passe en moyenne 3h/jour devant la télé. Dans la vie, le rythme « achat – travail-enfants... » permet-il de cuisiner ? Une piste : La cuisine peut aussi être une occasion d'être avec les enfants ("les enfants adorent cuisiner"). Il s'agit d'une question d'organisation et de choix.
