



# Alimentation Durable



Numéro 4 (mise en page pilote)

Novembre - Décembre 2014

## Le Saviez-vous ?

### Des produits bons, sains et bruxellois !

Le 19 septembre dernier, Village Partenaire a organisé la 1<sup>ère</sup> édition de l'évènement « [Taste Of Brussels](#) », et ce avec le soutien de Bruxelles Environnement. Cet évènement, qui a rassemblé près de 500 visiteurs, fut l'occasion de mettre en valeur et de promouvoir des techniques innovantes de productions alimentaires urbaines.



Au total une dizaine d'exposants sont venus présenter leur projet :

- « [Les délices du Bercail](#) » qui propose un ensemble de produits laitiers, jus de pomme, viandes, dont la production se fait à Watermael-Boitsfort.
- « [La pousse qui pousse](#) » fourni conseils, guides, matériaux pour aider les Bruxellois à mettre en place leur potager (sur balcon, terrasse, toiture plate...)
- « [Little Food](#) » est un projet d'élevage de grillons destinés à la consommation, situé à Saint-Gilles.
- « [Aquaponiris](#) » est un projet agricole mélangeant l'aquaculture et l'hydroponie dans le but de produire des légumes et d'élever des poissons.
- « [Beer Project](#) » est une initiative brassicole participative dont l'objectif est de co-créeer des bières atypiques et biologiques.
- « [Permafungi](#) » assure la production de pleurotes et d'engrais à partir de marc de café.
- « [La Cressonnière de Laeken](#) » est située le long de l'avenue Van Praet, et destinée à la culture de cresson et de plantes aquatiques.
- « [Maison verte et bleue](#) » située à Anderlecht, est un lieu de sensibilisation à l'alimentation durable et à la biodiversité
- « [Pistolet Original](#) », au cœur du Sablon, propose un assortiment de pistolets fourrés préparés à partir de produits du terroir.

Toutes ces initiatives sont riches d'intérêt et tentent d'apporter des solutions locales à la production, la transformation et la consommation alimentaire urbaine.

Pour en savoir plus: [www.tasteofbrussels.be](http://www.tasteofbrussels.be), ou encore via le [reportage](#) réalisé par Télé Bruxelles.



## Actu du projet URBACT\*

En septembre dernier, la dernière rencontre des partenaires Urbact, avant l'événement de clôture, s'est déroulée à Vaslui, en Roumanie. Ce fut l'occasion pour chaque ville de présenter l'avancement de leur plan d'action local.

On retiendra le pragmatisme de la ville d'**Amersfoort** avec leur plan « Echt eten in de Eemstad ». Ils ont visés des objectifs réalistes et ont développé des outils et actions de communication simples et claires pour finaliser le plan d'action avant la fin du projet Urbact.

Le plan de Lyon est davantage un plan stratégique (volonté d'établir une vision) car l'enjeu est de montrer qu'il existe déjà plein d'initiatives d'alimentation durable (même si elles ne sont pas appelées comme telles) et d'inscrire cette thématique à l'agenda politique. Le « local support group » est très impliqué dans ce processus.

A **Bristol**, la dynamique était déjà en route avant le projet Urbact (Food Policy Council créé, inventaire réalisé, ...) et l'enjeu est aujourd'hui de conserver cet enthousiasme et cet énergie autour de l'alimentation durable. Pour cela l'alimentation durable a été intégrée dans le programme de « green capital 2015 ».



\*Jusqu'en avril 2015, Bruxelles Environnement est chef de file d'un réseau d'échange de 10 villes européennes : 'Sustainable Food in Urban Communities' – dans le cadre du programme URBACT. Les échanges et les visites de terrains de ces partenaires visent à renforcer les dynamiques locales, en matière d'alimentation.

## LE CHIFFRE

10% des Bruxellois achètent régulièrement leurs fruits et légumes dans un point de dépôt de paniers bios ou via un groupe d'achat solidaire.

## Des nouvelles de l'Alliance

### « Produits de notre terroir » à l'Hypermarché Carrefour d'Auderghem



Le 17 octobre dernier, le magasin Carrefour d'Auderghem a inauguré son tout nouveau rayon « produits de notre terroir » qui propose un assortiment très varié de produits issus de 36 producteurs belges répartis à travers le Hainaut, le Brabant wallon, le Brabant flamand et Bruxelles.

L'objectif de ce projet mené dans le cadre de l'Alliance Emploi Environnement (axe alimentation) est de soutenir et développer les productions locales par une commercialisation de produits locaux, tout en respectant les producteurs locaux et en leur offrant plus de visibilité. Il y a pour le moment peu de producteurs bruxellois dans la démarche, mais la volonté est d'augmenter progressivement leur participation.



Parmi ces multiples productions belges figurent l'initiative bruxelloise de Nadine Corbisier avec son entreprise « Pizza, etc... » qui est un bel exemple de transformation/préparation de « produits de notre terroir ». Situé à Woluwe-Saint-Lambert, « Pizza, etc... » propose un ensemble de plats préparés de façon artisanale: pizzas, lasagnes et aussi des tiramisus faits à partir de produits frais locaux ([pizzaetc1200@gmail.com](mailto:pizzaetc1200@gmail.com)).



## Pour aller plus loin

### Fiches-outils pour aider à la réalisation d'actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire

Pour l'édition 2014 de la [Semaine Européenne de la Réduction des Déchets](#), une série de [fiches-outils](#) ont été élaborées. Ces fiches proposent de nombreuses idées d'actions notamment en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire: compost, don alimentaire, faire les courses, gestion du frigo...

Que vous soyez une entreprise, une association, une administration, une école... ou simple citoyen, ces fiches donnent des conseils pratiques, étape par étape, pour mettre en place et réaliser ces multiples actions.



## La recette de saison

Le froid arrive doucement... C'est le moment idéal pour se préparer une délicieuse « [Crème de topinambour au saumon fumé](#) » qui réchauffera les papilles.



## Agenda

### NOS FORMATIONS

- [Formations Cantines Durables](#) / public cible : professionnels des cantines
- [Formations compost, potager et nature en ville](#) / public cible : grand public

### Novembre 2014

22 au 30/ 11, la [Semaine européenne de la réduction des déchets](#) (édition 2014) est l'occasion d'agir concrètement pour réduire les déchets. Thème 2014 : le gaspillage alimentaire. Plusieurs actions/projets se dérouleront durant une semaine en Région de Bruxelles Capitale. La [liste des actions](#) est disponible sur notre site. / public cible : citoyens, entreprises, écoles, familles, associations, services publics ...

## Bruxelles Environnement a déménagé !

Depuis le 12 novembre, les bureaux de l'institution se trouvent désormais sur le site de Tour & Taxis :

Avenue du Port, 86 C - 1000 Bruxelles

Pour plus d'informations sur [l'Alimentation Durable](#), n'hésitez pas à vous rendre sur notre site internet !

[S'abonner à la newsletter](#)

Bruxelles Environnement – IBGE

Avenue du Port 86 C - 1000 Bruxelles ; 02/775.75.75

