



Le Saviez-vous ?

La semaine sans pesticides

Cultiver ses légumes sans pesticides c'est possible !

Chaque année, la Semaine sans Pesticides se déroule du 20 au 30 mars. Partout en Wallonie et en Région de Bruxelles-Capitale, des hommes et des femmes vont se mobiliser pour débattre d'un avenir sans pesticides. C'est l'occasion d'informer et de sensibiliser aux dangers des pesticides et de montrer qu'il existe des alternatives efficaces à l'utilisation des pesticides de synthèse.

Les professionnels (jardiniers, maraîchers, fermiers...) et les citoyens sont invités à se réunir et participer aux multiples [activités](#) organisées à Bruxelles et en Wallonie.

Avec l'arrivée du printemps vous redoutez l'invasion des limaces, chenilles ou pucerons qui vont abîmer vos légumes et plantes ? Pas besoin d'avoir recours aux pesticides, consultez [notre site](#), des solutions simples existent pour protéger vos cultures.

Vous y trouverez pleins de conseils pratiques et des [info fiches](#) précises concernant différentes variétés de culture.

Plus d'information : www.semainessanspesticides.be



© Adalia/Natagora

La recette de saison

En hiver, vous avez besoin d'un peu de douceur pour affronter le froid ? c'est l'occasion de savourer un délicieux « [soufflé de potiron au miel de Bruxelles](#) »



LE CHIFFRE

Environ 10% des bruxellois utilisent essentiellement les canaux de distributions alternatif à la grande distribution et solidaire (marchés ; GASAP, ..) pour acheter leurs fruits et légumes.

En ce moment dans votre Région

Guide des poissons durables



Pour vous aiguiller dans vos choix de consommation, BioWallonie a créé un guide d'achat de poissons durables sur base des espèces disponibles à Bruxelles. Grâce à son format en éventail, vous pourrez facilement le consulter en faisant vos courses. Vous y trouverez les critères pour un achat durable, des listes d'espèces à privilégier ou éviter, des informations sur les labels, des astuces pour cuisiner les poissons en entier et des recettes alléchantes pour vous inspirer !

Commandez ce guide via [le site de Bruxelles Environnement](http://www.bruxellesenvironnement.be)

Pour des informations complémentaires sur la surpêche, la pêche durable, l'aquaculture ou les contaminants, consultez le dossier du Rabad sur le site « Scannez vos produit » : <http://www.rabad.be/spip.php?rubrique35&lang=fr>



Les grillons bruxellois débarquent

Little Food, situé à Saint-Gilles, est un projet bruxellois de production, préparation et promotion du grillon en tant qu'aliment. Manger des grillons ? Mais quelle drôle d'idée ! Et pourtant la consommation de grillons est délicieuse et saine. En plus de constituer une alternative à la consommation de viande (ils contiennent 3 fois plus de protéines que le bœuf pour un même grammage), les insectes de Little Food sont nourris avec des résidus agricoles, ce qui est d'autant plus bénéfique pour l'environnement !

Raphaël et Maité, les deux entrepreneurs, ne vont pas s'arrêter là car ils ont l'intention de créer, en synergie avec d'autres producteurs urbains, un Hub d'Agriculture Urbaine à Bruxelles.

Envie d'en savoir plus ? Des animations et workshops vous proposent une découverte scientifique, ludique et culinaire d'un des aliments de demain.



Deuxième cycle de formations sur le thème « Découverte du secteur et des métiers de l'alimentation durable »

L'ASBL Rencontres des Continents lance, pour la seconde édition, un cycle de formations sur les métiers de l'alimentation durable. L'objectif de la formation est de présenter un aperçu des métiers qui existent et d'offrir un accompagnement et un suivi personnalisé pour construire un parcours professionnel dans la filière de l'alimentation durable à Bruxelles.

Cette formation théorique et pratique est gratuite et se déroule du 13 avril au 13 mai 2015 (18 jours de formation, à raison de 3 à 4 jours par semaine).

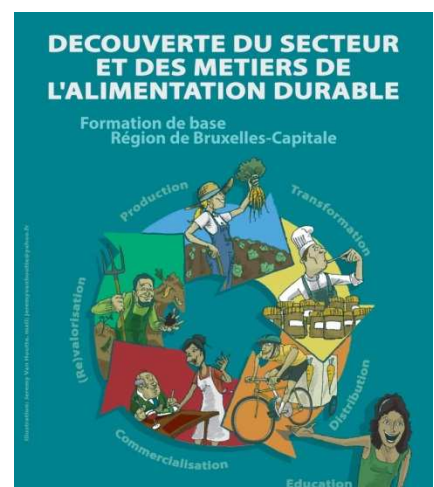
Intéressé ? Deux séances d'information sont organisées :

5 mars – 9h30 – Maison de la Paix, Rue Van Elewyck, 35 - 1050 Ixelles

10 mars – 14h – Maison de Quartier Malibran, Rue de la Digue, 10 - 1050 Ixelles

Informations : 0488/328.397

ou mahe.bougard@rencontredescontinents.be ou sur le site internet de [Rencontre des Continents](http://www.rencontredescontinents.be).



Actu du projet URBACT*

La conférence internationale de clôture du projet URBACT « Sharing city journeys towards a good food future, Sustainable food conference for European Cities” se déroulera les 16 et 17 mars à Bristol, capitale verte 2015. Le maire de Bristol, invite les villes partenaires du réseau et d'autres villes intéressées à partager leurs efforts et stratégies pour favoriser l'alimentation durable. Cette conférence se fera en partenariat avec le réseau britannique Sustainable Food Cities. Des visites et discussions de terrain permettront de découvrir plusieurs initiatives alimentaires menées au sein de la capitale verte.

L'événement bruxellois de clôture qui aura lieu le 31 mars à Tour & Taxis fera le point sur les apprentissages et les avancées réalisés dans la Région durant le projet et sera l'occasion de lancer le processus de co-création d'une stratégie bruxelloise en matière de transition du système alimentaire vers plus de durabilité (voir agenda)



Des nouvelles de l'Alliance

Vous avez peut-être lu dans la Déclaration de Politique Régionale que le Gouvernement compte consolider l'Alliance Emploi-Environnement en la dotant d'une nouvelle vision politique forte de développement de l'économie circulaire, qu'il compte définir pour le printemps 2015.

En effet, le Gouvernement compte poursuivre ou initier les actions qu'il jugera les plus pertinentes en termes de création d'emplois locaux, qui constitueront le niveau opérationnel de la Stratégie régionale d'Economie circulaire.

Que devient l'axe Alimentation Durable ?

Les actions les plus pertinentes seront intégrées dans la Stratégie Alimentation durable / Agriculture urbaine dont le développement est prévu pour 2015. Les acteurs concernés seront invités au processus participatif qui débutera le 31 mars (voir agenda).

On compte sur vous ! La collaboration et l'engagement des acteurs de l'alimentation durable restent fondamentaux dans la mise en œuvre de la future Stratégie régionale d'Economie circulaire ainsi que la Stratégie Alimentation durable/ Agriculture urbaine.

Agenda

NOS FORMATIONS

Nouveau cycle de formations "Cantines durables" 2015

En collaboration avec Biowallonie et Coduco, Bruxelles Environnement organise à nouveau un cycle de formations pour les cantines et les entreprises Horeca.

Au programme : **5 formations thématiques, 3 visites et 6 formations pratiques.** Lors des formations, des thèmes tels que le poisson durable, le foodcost, les repas équilibrés... seront abordés. Le programme comporte aussi la visite d'une ferme, d'une cantine exemplaire et d'un distributeur / un transformateur. Il y en aura donc pour tous les goûts.

Formation thématique cantine :

13/03/15 9h-13h Une assiette équilibrée: bon pour notre planète et notre santé.

Formation pratique cantine :

26/03/15 15h-18h Accommoder les restes

28/04/15 15h-18h Cuisiner des snacks et proposer un bar à salades de saison

Plus d'info sur [le site de Bruxelles Environnement](#)

Achats publics durables

Bruxelles Environnement organise le 24 mars prochain une formation sur les marchés publics durables d'alimentation.

Public cible : les acheteurs publics amenés à passer des marchés d'alimentation.

De 9h15 à 13h30, avenue du Port 86C, 1000Bruxelles

Inscription auprès de Marie Claude Geleyn : mcgeleyn@environnement.irisnet.be

Mars 2015

31/03/2015 : Workshop « Vers un système alimentaire plus durable » : Lancement de la stratégie régionale La Ministre Céline Fremault, compétente notamment pour l'Environnement et la Politique agricole, souhaite développer une stratégie forte alliant offre et demande, production et consommation et souhaite lancer un processus participatif lors de ce workshop.

En guise d'inspiration, un état des lieux bruxellois, mais aussi les enseignements du projet européen URBACT « sustainable food for urban communities » seront présentés.

où : Bruxelles Environnement, Site de Tour & Taxis - Avenue du Port, 86C - 1000Bruxelles

Inscriptions

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

