



bruxelles
environnement
.brussels



Newsletter

Alimentation Durable



Numéro 6 (mise en page pilote)

Mai 2015

Le Saviez-vous ?

Semaine « Potagers ouverts » du 10-17 mai

Sortez vos gants on amène les graines !

C'est le printemps, période idéale pour débuter un potager. Que ce soit au jardin, sur une parcelle collective dans le quartier ou sur son balcon, il existe des possibilités infinies pour cultiver son petit coin de terre. Mais par où commencer ? Où s'inspirer ? Pendant une semaine du 10 au 17 mai, une série de potagers ouvrent leurs portes partout à Bruxelles pour des visites guidées, démonstrations, dégustations, animations, échanges de savoir, etc.

La semaine débutera le 10 mai par une journée d'inauguration des « Jard'Inspiration » à la Ferme Nos Plifs de 10h à 18h (Trassersweg 347, 1120 Brussel), nouveau QG du potager urbain.

Des kits de graines seront également distribués gratuitement dans ces lieux avec la présentation de l'offre de Bruxelles Environnement pour toute personne souhaitant se lancer (formations, helpdesk, lettre d'information, brochures, fiches info...).

Alors, à vos agendas ! Et rendez-vous sur le [site de Bruxelles Environnement](#) pour découvrir le programme complet et la localisation des potagers ouverts .

Toute l'offre de Bruxelles Environnement est présentée dans un [dépliant](#) en ligne.



En ce moment dans votre Région

Sikaru 3.0. une bière bruxelloise à base de pains invendus



Beer Project a, dans le cadre de l'appel à projets Alimentation Durable de Bruxelles Environnement, développé une nouvelle bière faite à base de pain « recyclé » : la « Babybne ».

Les membres de Beer Project ont constaté que les grandes surfaces se retrouvent souvent avec un stock de pains invendus en fin de journée, stock qu'elles ne peuvent donner aux associations de dons alimentaires car la durée de conservation est limitée. Selon les principes de l'économie circulaire, ils ont décidé de récupérer l'amidon des pains pour produire de la bière et ainsi diminuer le gaspillage de pains. Après plusieurs tests, ils ont obtenu un prototype qui a remporté la faveur du public. La bière Babybone est aujourd'hui disponible dans les commerces bruxellois.

Le 7 juin, régalez-vous à la Fête de l'Environnement !

Ne manquez pas ce grand événement dédié à l'environnement : rendez-vous le dimanche 7 juin au parc du Cinquantiennaire. Cette édition sera déclinée sous le thème du climat. A quelques mois de la 21^{ème} Conférence pour le climat qui se tiendra en décembre à Paris, vous trouverez toutes les informations utiles et de nombreuses animations dédiées à cette matière essentielle pour l'avenir de la planète.

L'alimentation et la production alimentaire durables peuvent faire la différence en matière d'impact sur le climat. Elle ne seront pas en reste dans le village de Bruxelles Environnement avec des démonstrations et ateliers potagers sous toutes les formes : collectifs, individuels, verticaux... Une expo photo vous présentera des projets parmi plus de 150 initiatives bruxelloises au profit de l'alimentation durable. Vous aurez l'occasion de goûter des recettes à base d'insectes... L'occasion d'essayer pour se faire une idée ! Des « douceurs durables » seront aussi au menu pour le plaisir de tous. Pour combler les plus grandes faims, de nombreux stands Horeca vous proposeront une savoureuse cuisine artisanale, locale et de saison. Présentes également pour répondre à vos questions, les nombreuses associations œuvrant tout au long de l'année pour améliorer notre environnement à Bruxelles, dans tous les domaines : énergie, nature et biodiversité, économie circulaire, mobilité, alimentation durable... Enfin, la Fête de l'Environnement, ce sont aussi des animations pour enfants et adultes, de la musique, du théâtre de rue... Un rendez-vous incontournable pour les amoureux de Bruxelles... et de l'environnement !



Actu du projet URBACT*

L'événement bruxellois de clôture a eu lieu le 31 mars à Tour & Taxis, ce fut l'occasion de présenter plusieurs actions d'autres villes européennes en matière d'alimentation durable et de faire le point sur les apprentissages et les avancées réalisés à Bruxelles durant le projet.

Vous pouvez retrouver tous les documents publiés dans le cadre du projet :

- 3 rapports thématiques (consommation, distribution et production)
- Le Handbook reprenant l'essentiel des enseignements des 2 années de partage et réflexion autour des politiques publiques visant la transition du système alimentaire

Sur [le blog du projet](#) et sur [le mini site Urbact](#).



DEVELOPING LOW-CARBON
AND RESOURCE-EFFICIENT
URBAN FOOD SYSTEMS

*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.

Des nouvelles de l'Alliance

Vers un système alimentaire bruxellois plus durable : lancement d'une stratégie régionale

La Région de Bruxelles-Capitale mène depuis plusieurs années des actions de transition du système alimentaire vers plus de durabilité. D'abord orientées essentiellement vers la demande, ces actions ont trouvé un nouvel essor avec le développement et la mise en œuvre de l'Alliance emploi-environnement – axe alimentation.



Lors du workshop du 31 mars, le processus participatif pour l'établissement de la stratégie régionale pour un système alimentaire plus durable en Région bruxelloise a été lancé. Durant l'après-midi les acteurs bruxellois de l'alimentation ont participé à des ateliers en vue de construire la vision du système alimentaire bruxellois en 2035.

En mai et juin, 6 ateliers thématiques auront lieu pour identifier les freins à la transition du système et les actions nécessaires pour les lever. Vous voulez proposer des thématiques/enjeux prioritaires pour la stratégie régionale ? N'hésitez pas à envoyer vos recommandations à l'adresse : ecocons@environnement.irisnet.be.

Le « FRIGI VERT » est-il le frigo de demain ?

Dans le cadre de l'Alliance emploi environnement - axe alimentation, Bruxelles environnement & le MAD ont lancé un concours inter-étudiants des écoles de La Cambre (design industriel) l'Erg (design graphique) et des Beaux-Arts (master en Food design).

Ce concours vise à récompenser, d'une part, le projet le plus porteur en matière d'alimentation durable à Bruxelles -Capitale et d'autre part, la configuration d'une page web éco-design.

A l'unanimité, le jury a désigné le projet FRIGI-VERT, lauréat du concours du projet Food design urbain ainsi que les travaux (Architecture de l'information- identité graphique) de la page web du groupe ON REMET ÇA.

Le projet « FRIGI VERT » propose une alternative aux réfrigérateurs, qui se veut à la fois plus adapté à la bonne conservation et maturation des aliments et économe en matière d'énergie.

Equipe : ACADEMIE DES BEAUX-ARTS/ Maria Ghetti, Anna Cellamare et Hadrien Cathelineau -ERG/ Hugo Fabri et Joé Weissen-LA CAMBRE/ Alexandre Chotteau

Le groupe du projet « ON REMET CA » est constitué de : ACADEMIE DES BEAUX-ARTS/ Ramatou Bouckat, Louison Galhaut & Morgane Magnin -ERG/ Julien Canals & Antoine Lantair-LA CAMBRE/ Pauline Capdo



Creativity Call for Brussels

Un appel à la créativité et l'innovation est lancé aux bruxellois

La première édition de cet appel à idées créatives se déroule sur le thème « Brussels Urban Food 2025 », autrement dit, imaginer comment Bruxelles produira, transformera, communiquera, transportera de la nourriture et donc mangera d'ici dix ans et, de facto, imaginer un Bruxelles inédit en 2025.

Afin de rejoindre l'aventure, il n'est pas nécessaire de rédiger un business plan complet, une bonne idée suffit.

Pour les lauréats qui le désirent, Beci et Greentech.brussels mettront à leur disposition leurs forces vives pour un accompagnement de qualité, destiné à développer leur business plan afin de participer à une campagne de crowdfunding sur mymicroinvest.be.

- Soumission des projets – du 5 mars au 31 mai
- Sélection des 20/30 lauréats – du 1 juin au 5 juin
- Election des finalistes – du 20 juin au 15 juillet
- Accompagnement des projets et crowdfunding – septembre 2015 à janvier 2016

Cet appel à projets innovants est porté par l'asbl « Creativity Call for Brussel », créé à l'initiative de Jean-Patrick Scheepers

<http://creativity.brussels/nl-BE>



La recette de saison

Les beaux jours reviennent et annoncent le retour des asperges ! Retrouvez cette recette de [quiche aux asperges et fromage](#) sur le site « [recette 4 saison](#) ».

LE CHIFFRE

Selon nos sondages, 58,4% des bruxellois affirment être souvent ou toujours attentifs à la provenance des fruits et légumes qu'ils achètent.

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 :

22/05/15 9h-13h Quel poisson cuisiner sans contribuer à l'épuisement des ressources halieutiques ?.

Formation pratique cantine :

12/06/15 9h-17h Visite d'un distributeur et d'un transformateur

07/07/15 9h-13h Retour à la terre : visite de ferme

04/06/15 15h-18h Dessert « fait maison » facile à mettre en place en collectivité INAMI

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

A NE PAS MANQUER

Du 10 au 17 mai : semaine potagère. La liste des activités de la semaine « potagers ouverts 2015 » disponible sur [le site de Bruxelles Environnement](#).

7 juin 2015 [Fête de l'Environnement](#) au parc du Cinquantenaire.

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

