

Le Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable (RABAD)

Saviez-vous...

... que l'abeille urbaine est un baromètre de la biodiversité bruxelloise tandis que le goût du miel change d'une commune à l'autre ? (source : Apis Bruoc Sella)

... que 115 associations distribuent plus de 2000 tonnes de vivres à 18 000 personnes démunies de Bruxelles ? (source : Banque Alimentaire Bruxelles-Brabant)

... qu'il existe des cours pour redécouvrir le patrimoine végétal et apprendre à mieux cuisiner les légumes oubliés, fleurs comestibles, plantes sauvages ? (source : Cuisine Potager)

Quel est le point commun de ces initiatives ?

- Ces initiatives contribuent à une alimentation plus soucieuse du **développement durable** (critères sociaux, économiques et environnementaux).
- Les organisations qui les mènent, sont membres du tout nouveau **Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable** (RABAD) inauguré le 19 mars 2008.

Un réseau ? Pour quoi faire ?

• A l'origine : un constat alarmant en forme d'interpellation :

Environ un tiers des **impacts environnementaux** d'un ménage seraient liés à sa consommation de nourriture et de boisson. La moitié de cette empreinte est liée à la consommation de viande et de poisson.

Elle est la cause de 20% des gaz à effet de serre, autant que le transport. L'alimentation a aussi un impact sur les **ressources énergétiques**. Pour 1 kg de viande de boeuf, même locale, on a évalué que 7 litres de pétrole ont été nécessaires... à savoir 70 fois plus que pour 1 kg de haricots verts locaux (0,1).

A l'échelle planétaire, **l'obésité** est en pleine expansion (1,7 milliard de personnes), alors que 800 millions de personnes souffrent de **sous-alimentation** dans le monde, desquels 3/4 vivent en milieu rural. Rien qu'en Belgique, 200 000 personnes ne mangent pas à leur faim... mais chaque personne jette à la poubelle environ 15-20 kg par an de denrées alimentaires consommables. Les déchets dus au **suremballage** ne sont pas en reste.

• Or de multiples initiatives tentent de répondre à leur manière à ce constat :

- Nombreux sont les acteurs pour une alimentation durable qui existent
- Nombreuses sont activités développées à Bruxelles et ailleurs
- Nombreuses sont les visions de "l'alimentation durable" qui nous sont proposées

• Mais on se rend compte que peu de collaborations existent sur le terrain entre ces acteurs

• Et on déplore que ces **initiatives** ne soient pas assez connues des Bruxellois, à savoir :

- Qui fait quoi ?
- Pour qui ?
- Où ?
- Comment ?

Une réponse fruit d'un partenariat :



le Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable (RABAD)

Au départ, la mise en réseau s'est faite dans le cadre de l'Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable (OBCD). Il s'agit d'un partenariat entre le CRIOC (Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs) et Bruxelles Environnement-IBGE (l'Institut Bruxellois pour la Gestion de l'Environnement). Ce projet est soutenu par l'actuelle Ministre de l'environnement, de l'énergie et de la politique de l'eau de la Région de Bruxelles-Capitale, Evelyne Huytebroeck.

► **Une charte fédératrice pour "concilier qualité de vie, plaisir et développement durable"** (extrait de la charte du RABAD). Elle est issue du travail collaboratif de 30 organisations autour d'objectifs et de principes communs ainsi que dans le respect de la diversité. La charte est disponible sur le site : www.observ.be.

► **Les membres du RABAD :**

Il s'agit de personnes physiques ou morales : citoyens, associations, administrations, entreprises qui, dans le cadre de leurs activités professionnelles ou associatives, contribuent à promouvoir l'alimentation durable en Région bruxelloise. Il leur est demandé d'être en cohérence avec les principes et les objectifs de la Charte.

"Promouvoir l'alimentation durable auprès d'un public large et varié en Région bruxelloise" (charte du RABAD)

► **Public varié** : différents acteurs susceptibles d'adopter des comportements pour une alimentation plus "durable" et tenant compte des caractéristiques de la vie de la Capitale et de sa population :

- les consommateurs au sens large, au domicile, mais aussi sur tous les autres lieux de consommation,
- les relais (ONG environnementales, sociales, familiales, d'éducation, les enseignants et les animateurs),
- les professions de l'alimentation (production, distribution, transformation, Horeca, nutritionnistes...)
- les collectivités, les responsables économiques et politiques...

► **A venir : Nouveaux membres pour élargir le champ des initiatives**

► **A venir : Nouveaux projets concrets, fruit de collaborations entre les membres**

► **A venir : Actions de visibilité pour les faire mieux connaître du grand public**

Mais déjà 27 acteurs sont membres du RABAD, au 1er Juin 2008

APIS BRUOC SELLA : www.apisbruocsella.be; BANQUE ALIMENTAIRE DE BRUXELLES-BRABANT (BAB) : www.foodbank-brabant.be; BIO FORUM WALLONIE : www.bioforum.be; BRUXELLES ENVIRONNEMENT-IBGE : www.ibgebim.be; COPROSAIN : www.coprosain.be; COTE SOLEIL-BOEREGOED : www.cote-soleil-bruxelles.com; CRIOC : www.crioc.be; www.observ.be; www.nutrition-sante.be; CUISINE POTAGER : www.cuisinepotager.be; CULTURE ET DEVELOPPEMENT : www.cultureetdeveloppement.be; DEN DIEPENBOOMGAARD : www.diepenboomgaard.be; ETOPIA : www.etopia.be; ICONE ENTREPRISE : www.icone.be; KARIKOL Convivium Slow Food Bruxelles : www.karikol-slowfoodbruxelles.skynetblogs.be; LE DEBUT DES HARICOTS : www.haricots.org; LES CUISINES BRUXELLOISES (pas de site); MANDALA ORGANIC GROWERS : www.mandalaorganicgrowers.com; NETWERK BEWUST VERBRUIKEN : www.bewustverbruiken.org; PROJET "JARDIN DES COULEURS" : www.haricots.org; QUESTION SANTE : www.questionsante.org; RENCONTRE DES CONTINENTS : www.rdc.org; RESEAU ECO-CONSOMMATION : www.ecoconso.be; RESEAU IDÉE : www.reseau-idee.be; SASASA (Ecole d'Arts) : www.sasasa.be; SODEXHO : www.sodexho.be; SOS FAIM : www.sosfaim.org; TERROIR WALLON : www.terroir-wallon.be; TOURISME AUTREMENT : www.tourisme-autrement.be

UN RESEAU POUR :

- **Encourager les choix et comportements de consommation** plus respectueux du développement durable.
- **Mettre en valeur les aliments** issus de modes de production et/ou de circuits **minimisant les impacts sur l'environnement et la santé** et se montrant **socialement responsables**.
- **Préserver la saveur des aliments, la culture gastronomique et la convivialité** liée au partage de nourriture

- Intéressé d'en savoir plus ?
● Intéressé de devenir membre du RABAD ?

Site www.observ.be

Contacter au CRIOC (Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs) :

Catherine Rousseau (02/547 06 89 - catherine.rousseau@crioc.be); Catella Willi (02/547 06 32 - catella.willi@crioc.be) ou Rob Renaerts (02/547 06 94 - rob.renaerts@oivo.be)