



Réseau des Acteurs Bruxellois de
l'Alimentation Durable (RABAD)



CRIOC

Centre de Recherche et d'Innovation
en Nutrition et Alimentation
Durable



Introduction

L'alimentation en question...

Nos modes de consommation exercent des impacts importants en termes environnemental, sociétal, de santé.

Par exemple, la production et la consommation de viande seraient à l'origine de 20% des gaz à effet de serre, autant que le transport. A l'échelle planétaire, l'obésité est en pleine expansion alors que 13% de la population souffre de sous-alimentation. 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 qui auraient pu être consommées.

Une multitude d'acteurs et de projets...

Face à toutes ces questions que posent nos modes alimentaires, de multiples projets voient le jour, visant différents objectifs (santé, sécurité, respect de l'environnement, commerce équitable, accès pour tous à une alimentation de qualité, découverte gastronomique...) et publics-cibles (enfants, familles, professionnels, personnes fragilisées...), abordant différentes thématiques, développant une grande variété d'outils. Tous ces acteurs et projets se développent chacun dans leur domaine, sans pouvoir toujours connaître ni échanger avec les autres.

D'où le souhait de mise en réseau qui permette à chacun de mieux partager les visions, les savoirs et les expériences pour promouvoir une alimentation durable.

La démarche adoptée est une démarche participative et progressive : le Réseau est construit par ses membres dans le respect des quelques principes suivants : recherche de complémentarités, valorisation des projets des membres, écoute et respects des opinions de chacun, soutien à la participation de ceux qui ne bénéficient pas de moyens suffisants, ancrage dans le terreau bruxellois, approche multiculturelle et intégration de la diversité sociale...

Pour se mettre d'accord sur une définition de l'alimentation durable, des objectifs de travail et des principes de fonctionnement, le Réseau s'est doté d'une Charte.

Des notices pour dire qui fait quoi ?

Dans ce recueil, vous trouverez des notices reprenant les coordonnées et une description des activités en lien avec l'alimentation durable des organisations et personnes qui contribuent au développement du Réseau. Ces notices constituent un premier outil permettant les contacts et l'échange. Elles sont présentées sous forme de fiches, de manière à pouvoir actualiser facilement l'outil, en ajoutant de nouvelles fiches quand de nouvelles collaborations se tissent.

Que cette lecture vous donne envie de nous rejoindre !

Le Réseau est soutenu par la Ministre de l'environnement, de l'énergie et de la politique de l'eau de la Région de Bruxelles Capitale.

Contact réseau

Catella Willi (02 547 06 32- catella.willi@crioc.be)

Catherine Rousseau (02.547 06 89 - catherine.rousseau@crioc.be)

Rob Renaerts (02 547 06 94 - rob.renaerts@crioc.be)

Boulevard Paepsem, 20 - 1070 Bruxelles.

Sommaire

29 Rue Blanche
Accueil Champêtre
Apis Bruoc Sella
Banque Alimentaire de Bruxelles-Brabant (BAB)
Bioforum Wallonie
Bruxelles Environnement IBGE
Claude Pohlig
Co-Intelligence Europa
Coprosain
Côté Soleil - Boergoed
CRIOC
Culture et développement
Den Diepen Boomgaard
ETOPIA
Icône Entreprise
Institut Emile Gryzon
Karikol
Le début des haricots
Les Cuisines bruxelloises
Mandala Organic Growers
Netwerk Bewust Verbruiken
Projet “Jardin des couleurs”
Question Santé
Rencontre des Continents
Réseau Echange de savoirs
Réseau Eco-consommation
Réseau IDées
SASASA
Sodexho Belgique
SOS Faim - Agir avec le Sud
Terroir Wallon – CCI Namur
Tourisme Autrement

29 rue Blanche asbl - Mouvements de Femmes

Adresse & Contact

Rue Blanche, 29
1060 St Gilles
Tél : 02/538.47.73
Fax : 02/538.67.61

Fotoula Ioannidis
Email : rae.29rueblanche@skynet.be

Activité générale

L'Asbl Mouvements de femmes 29 rue Blanche est une association d'éducation permanente féministe, un groupe féministe indépendant. Elle a été fondée en 1983 et a pour but de promouvoir un changement de société fondé sur l'égalité entre les femmes et les hommes, dans le respect de la différence.

L'association offre des activités permanentes comme:

- Trav'Elles, boutique d'emploi pour femmes
- Cellule accueil-écoute: informations sociale, culturelle, juridique, pensions alimentaires, conseils, lieu de parole et de partage, orientation, etc
- Coiff'Elles: salon de coiffure social ouvert tous les jeudis pour les femmes chômeuses, pensionnées, minimexées, sans revenus, sans papiers....
- Centre de documentation et d'information féministes Marie Delcourt
- Croqu'Art: espace de promotion pour femmes artistes et une cafétéria ouverte au public tous les midis
- Location de salles et service catering
- Actu'Elles: périodique trimestriel sur des analyses féministes
- Journées Nationales et Internationales des femmes
- Ateliers santé femmes

Activités en lien avec l'alimentation durable

- Paniers du pays avec des produits de saison et locaux issus de l'agriculture bio, projet d'économie sociale et membre du réseau producteurs-consommateurs
- Séances d'information sur la consommation citoyenne et responsable: lutter contre le surendettement en consommant autrement, apprendre le compostage, campagne de boycott, lutter contre les publicités sexistes ou non, etc.

Accueil champêtre

Adresse & Contacts

Chaussée de Namur, 47
5030 Gembloux
Tél : 081/60.00.60
Fax : 081/62.74.50

Maryvonne Carlier, Coordination de l'équipe
E-Mail : maryvonne.carlier@fwa.be
Céline Francotte, Secrétariat
E-Mail : celine.francotte@fwa.be
E-Mail : accueilchampetre@fwa.be

Activité générale

Née en 2001 et émanant de la Fédération Wallonne de l'Agriculture, l'asbl « **Accueil Champêtre en Wallonie** » encadre les agriculteurs et ruraux à la recherche d'activités de diversification d'accueil et de tourisme à la ferme.

Accueil Champêtre en Wallonie encadre ses membres par un suivi de leurs projets, informe sur les obligations et aides en vigueur, propose des formations, assure la promotion (publication de guides, présence aux foires et salons, contacts avec les médias), représente les intérêts de ses membres au sein des institutions agricoles et touristiques, développe des circuits touristiques.

Accueil Champêtre en Wallonie coordonne ses actions autour de trois axes :

- Les hébergements et loisirs.
- La pédagogie.
- Les saveurs du terroir.

Activités en lien avec l'alimentation durable

ACW a pour objectif de développer une synergie entre les producteurs et les consommateurs :

- Pour créer des échanges, un dialogue, une mise en valeur du patrimoine local et des produits issus de l'agriculture wallonne.
- Pour donner l'envie au consommateur de rechercher des productions locales, de saison qui sont respectueuses de l'environnement, souvent intéressantes au niveau coût et savoureuses.
- Pour donner l'occasion au tout public, notamment par le biais des fermes pédagogiques, les « journées fermes ouvertes » et « fermes en villes », de s'informer sur l'origine de l'alimentation saine et durable.

ACW organise différentes actions :

- Publications de guides (15000 exemplaires), d'une carte de points de vente à la ferme en Wallonie (11000 exemplaires), de divers folders. Les publications sont distribuées au grand public lors des foires et salons en Belgique.
- Marchés du terroir à l'occasion des fermes en ville, des foires et salons.
- Promotion via des articles de presse et émissions radio et tv.

Site web

www.accueilchampetre.be

Site Internet reprenant l'ensemble des activités.

Apis Bruoc Sella

Adresse & Contact

Rue Passiflores, 30
1170 Bruxelles
Tél : 02/660.71.95

Marc Wollast
E-mail : marc.wollast@aprisbruocsella.be

Activité générale en lien avec l'alimentation durable

Le « Miel de Bruxelles » est un des rares produits alimentaires provenant de notre territoire, de plus sa richesse de saveurs reflète bien la diversité florale de nos parcs et jardins. Mais l'abeille urbaine est aussi le témoin de notre environnement, c'est un baromètre de la biodiversité bruxelloise.

Apis Bruoc Sella va, avec l'aide de Karikol - convivium Slow Food de Bruxelles, développer une filière miel à Bruxelles, le miel de notre ville est de très bonne qualité! Ensemble, nous souhaitons populariser l'appellation "Miel de Bruxelles" et nous réfléchissons à sa production, sa labellisation et sa distribution.

Apis Bruoc Sella est actif dans le milieu de l'éducation relative à l'environnement, dans le cadre de ses nombreuses activités « Abeilles dans ma ville », nous mettons en valeur notre miel bruxellois. Produit totalement naturel et vivant, ses vertus diététiques et médicinales sont connues de tous depuis la nuit des temps.

Nos animations s'adressent à tous, des écoles maternelles aux associations de séniors, en passant par les familles, ou le grand public. Ensemble, nous récoltons, dégustons, comparons, cuisinons, buvons, ... le miel de Bruxelles.

Site web

www.apisbruocsella.be

Vous trouverez sur notre site diverses informations sur l'abeille et le miel de Bruxelles, ainsi que nos activités publiques.

Banque Alimentaire de Bruxelles-Brabant (BAB)

Adresse & Contact

Rue de Glasgow, 16
1070 Bruxelles
Tél : 02/522.97.00
Fax : 02/522.20.74
E.mail : logistic@foodbank-brabant.be

Pierre Wallyn
E-mail : direction@foodbank-brabant.be

Fédération belge des Banques Alimentaires
Rue de Glasgow, 16
1070 Bruxelles
Tél : 02/559.11.10
Fax : 02/522.11.29
E.mail : foodbanks@skynet.be

Activité générale

Parce que d'une part, il y a en Belgique de plus en plus de personnes pauvres et seules qui ne mangent pas tous les jours convenablement et à leur faim.

Parce que d'autre part, et pour toutes sortes de raisons, aux différentes étapes de production et de distribution des denrées alimentaires il y a des excédents, invendables ou invendus, mais toujours consommables.

Pour éviter le gaspillage, les Banques Alimentaires récoltent ces produits encombrants pour les uns et indispensables pour les autres.

Les Banques Alimentaires luttent contre la faim et le gaspillage en Belgique en collectant, principalement auprès de l'industrie alimentaire et de la grande distribution, les surplus dont elles font bénéficier les démunis de notre pays.

Notre croisade contre le gaspillage et la faim a commencé en Belgique en 1986 mais l'idée est née bien avant cette date aux Etats-Unis et depuis lors beaucoup de Banques Alimentaires ont été créées dans bien d'autres pays que le nôtre. Elles ont toutes un même historique. Elles respectent toutes une même charte.

Voici quelques chiffres pour l'année 2007
Vivres récoltés : 12 millions de kilos
Pour une valeur de : 27.900.000 EUR
Au profit de : 108.100 démunis
Distribués par : 653 associations caritatives
Avec l'aide de : 220 bénévoles

Site web

www.banquesalimentaires.be

www.foodbank-brabant.be

Bioforum Wallonie

Adresse & Contact

Chaussée de Namur, 47
5030 Gembloux
Tél : 081/61.46.55
Fax : 081/61.01.45

Mélanie Demonceau
E.mail : melanie.demonceau@bioforum.be

Activité générale en lien avec l'alimentation durable

BioForum Wallonie est une association reconnue par la Région Wallonne comme Conseil de filière pour les productions biologiques. Les activités de **Bioforum Wallonie** visent à dynamiser et à développer la filière agro-biologique sur le territoire wallon, notamment par la recherche de nouveaux marchés. Dans ce cadre, l'association mène actuellement des actions très concrètes vis-à-vis du secteur de la restauration hors domicile, également dénommée « catering ». Une étude économique a été menée pour tester la faisabilité d'introduction d'ingrédients biologiques dans la préparation des plats chauds en restauration collective (cas des collectivités scolaires et sociales (homes, hôpitaux), administrations).

L'objectif est l'intégration d'un certain pourcentage de produits biologiques dans les menus des collectivités, sur le long terme, sur base de modèles généralisables au plus grand nombre de collectivités et visant des livraisons toute l'année et pas de manière ponctuelle, ceci pour des raisons de rentabilité en termes de planification des productions et de logistiques de production. Quelques projets pilotes ont ainsi démarré dans les milieux scolaires et hospitaliers, afin de tester la faisabilité économique et technique du projet, et de déterminer des solutions concrètes aux problèmes rencontrés.

Depuis fin 2006, **BioForum** est à l'initiative du projet « Collectivités scolaires de qualité » en Communauté française. Ce programme vise à promouvoir les attitudes alimentaires saines et de qualité au sein d'un réseau (environ 77 établissements scolaires pilotes) sur base de modèles alimentaires et menus sains et équilibrés intégrant des produits s'inscrivant dans une démarche de qualité. L'accent est particulièrement mis sur le secteur des plats chauds et de la petite restauration mais la notion de qualité sous entend également la mise en valeur des ingrédients par des modes de cuisson adaptés, le respect des saisons et des recommandations nutritionnelles en vigueur. La méthode employée par **BioForum** pour développer cette démarche de qualité et durable est le « step by step » - pas à pas-, démarche progressive qui permet d'intégrer les modifications en tenant compte des différents impératifs de chacun (structure, personnel, coût, ...). Avec l'aide d'un conseiller culinaire et d'un nutritionniste, des réunions sont régulièrement organisées associant largement tous les acteurs intervenant dans et autour de la restauration – directeurs d'écoles, économistes, cuisiniers, préposés au service, représentants des parents, enseignants – de manière à évaluer progressivement les avancées et difficultés rencontrées. Un guide pratique sera proposé en mars 2009 pour faciliter la mise en place d'autres actions dans d'autres établissements qui pourront ensuite intégrer le réseau.

Site web

www.bioforum.be

- De l'information complète sur l'agriculture et l'alimentation biologique : définition, information sur les labels et le contrôle, restauration bio, lien entre le bio et le développement durable, etc.
- Une base de données reprenant tous les points de vente bio (magasins, marchés, systèmes de panier bio, livraison à domicile, etc).
- Des fiches recettes sont mises à la disposition des internautes.
- Une série de liens leur permet d'approfondir leurs recherches.

Bruxelles Environnement - IBGE

Adresse & Contact

Gulledelle, 100
1200 Bruxelles
Tél : 02/775.75.75
Fax : 02/775.76.21

Joëlle Van Bambeke
Dpt Déchets et développement durable
E.mail : jva@ibgebim.be

Activité générale

Bruxelles Environnement-IBGE est l'administration de l'environnement et de l'énergie de la Région de Bruxelles-Capitale. Créé en 1989 par l'Arrêté royal du 8 mars 1989, **Bruxelles Environnement-IBGE** est ainsi devenu l'interlocuteur des habitants de Bruxelles pour tout ce qui concerne leur milieu de vie : l'air, les espaces verts, les déchets, la pollution des sols,...

Bruxelles Environnement-IBGE est conçu à la fois comme un organisme de recherche, de planification, d'avis et d'information ainsi que comme un organisme d'autorisation, de surveillance et de contrôle (approche instrumentale). Il a des compétences dans les domaines des déchets (y compris achats durables), de la qualité de l'air, du bruit, des espaces verts, de l'eau, du sol et de l'énergie (approche sectorielle).

Actuellement, la Ministre de tutelle de l'IBGE est Evelyne Huytebroeck, Ministre de l'Environnement et de l'Energie pour la Région de Bruxelles-Capitale.

Activités en lien avec l'alimentation durable

Le travail de l'IBGE sur le thème de l'alimentation a démarré en 2004 dans le cadre de la mise en œuvre du 3ème plan de prévention et de gestion des déchets de la Région.

Ce plan prescrit notamment de mener des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire.

Des actions d'information pour les ménages (conscientisation, fiches-cuisine avec conseils...) sont menées depuis 2005. Des actions d'identification du potentiel de prévention dans les cantines de bureaux et des écoles ont démarré fin 2007.

Rapidement, les actions de lutte contre le gaspillage se sont inscrites plus largement dans la promotion d'une alimentation qui a le moins d'impacts possible sur l'environnement. Ceci implique : promouvoir les fruits et légumes frais, locaux et de saison ; promouvoir les produits bio ou autres labels (type pêche durable) ; pour les produits qui n'existent pas chez nous, promouvoir les produits du commerce équitable, limiter la consommation de viande et de poisson, accommoder les restes, planifier les repas, cuisiner en économisant l'énergie, ...

La Région soutient l'Observatoire Bruxellois pour la consommation durable (partenariat entre l'IBGE et le CRIOC), notamment pour :

- Initier un réseau alimentation durable
- Mener des recherches et des activités d'information sur l'alimentation durable

L'IBGE mène des actions de promotion sur le terrain (dans les grandes surfaces, les marchés), initie le développement d'un dossier pédagogique sur l'alimentation durable pour la rentrée 2009 et démarre des projets de cantines durables (écoles et entreprises).

L'IBGE prépare pour mars 2008 une brochure sur « alimentation et environnement ».

Site web

www.ibgebim.be

Vous trouverez:

- Des pages conseils pour le grand public sur l'alimentation durable
- Des fiches cuisine à télécharger (recettes, conseils)

Claude Pohlig

Adresse & Contact

Rue des papeteries, 12
1325 Chaumont-Gistoux
Tél : 010/68.06.56
Fax : 010/68.06.56

Claude Pohlig
Maître cuisinier de Belgique
Tél : 0475/51.31.96
E-mail : claud.pohlig@skynet.be

Activité générale en lien avec l'alimentation durable

Dans le monde de la cuisine et la gastronomie depuis plus de 25 ans à l'écoute des traditions et des terroirs, des empreintes de l'homme au travers de son alimentation.

Soucieux, voici 15 ans de la définition gastronomique de l'alimentation (foie gras, turbot, homard, truffes etc....), suite à la rencontre de jardiniers collectionneurs, s'est ouvert à moi un monde merveilleux qu'est celui des plantes et des légumes offrant une biodiversité fantastique.

Ce rapport à la nature m'a permis de sortir des circuits de distribution traditionnels, de parler directement des produits, de leurs productions, des producteurs, des liens avec la nature, le climat, les terroirs, les inconnues des gens etc..

Donnant depuis quelques années des cours aux adultes pour qu'ils redécouvrent le patrimoine végétal (légumes, fleurs comestibles, plantes sauvages, condimentaires) il me paraît dès lors indispensable de montrer qu'une alimentation diverse comme nous l'offre la nature peut faire du quotidien un ravissement à un prix à la portée de tous.

Cette alimentation se doit pour moi d'être naturelle, biologique et basée sur le respect des gens qui la produisent, une alimentation avec un prix juste pour le producteur et la plus saine possible.

Mon message le plus important à l'heure actuelle est de refaire découvrir les saisons, réapprendre le savoir faire de la cuisine, refaire découvrir aux parents la merveille que peut-être le parfum de la cuisine familiale et la transmission de ce patrimoine aux enfants.

En adage, je dirai que bien manger et sainement, si l'on respecte la saison avec des acteurs conscients tant au niveau de la production et des distributeurs passe par un plaisir de la rencontre avant et à la table.

Site web

www.Cuisinepotager.be

co-Intelligence Europa asbl

Adresse & Contact

Vieille rue du moulin, 111
1180 Bruxelles
Tél : 02/792.65.13

Hélène Aubaret
Tél : 0486/60.85.85
Carine Lambert
Tél : 0475/58.38.43
Jean-Luc Roux
Tél : 0479/59.43.94
Anne Versailles
Tél : 0474/61.29.57

E.mail : rae.29rueblanche@skynet.be

Activité générale

Un autre monde est possible. Le slogan est porteur d'espoir; et pour nous, ce qui l'est encore plus, c'est que l'on observe aujourd'hui émerger, ici et là, de nouvelles manières d'être au monde, guidées par de nouvelles valeurs: de plus en plus de gens délaissent leur voiture au profit du vélo, optent pour un habitat groupé, épargnent éthique, achètent bio et équitable, cultivent leurs légumes, compostent, recyclent et réemploient, se soignent par les plantes, méditent,... Comme Edgar Morin, nous sommes convaincus que "les cellules souches, capables de régénérer l'humanité, sont présentes, partout, en tout être humain et en toutes sociétés et qu'il s'agit de savoir comment les stimuler".

Comment les stimuler ?... C'est pour répondre à ce défi que nous avons créé, tout récemment, **Co-Intelligence Europa asbl**.

Notre objet social ?

Promouvoir et favoriser la transition vers une société soutenable, équitable et qui place le désir d'humanité au cœur de sa perspective.

Nos activités ?

La diffusion, auprès du monde politique, institutionnel, économique et de la société civile, de nouveaux savoirs comme l'Intelligence Collective, l'Économie Écologique, les neurosciences cognitives et comportementales et tous les savoirs qui permettent de "grandir en humanité".

La contribution aux changements de comportement dans les champs politique, institutionnel, économique et de la société civile tant en Europe que dans les pays en développement.

La mise en réseaux d'individus ou d'organisations qui s'inscrivent dans la démarche de l'Intelligence Collective.

La recherche dans le domaine de ces nouveaux savoirs.

Site web

www.co-intelligence.be (site actuellement en construction)

Adresse & Contact

Chemin des Peupliers, 24
7800 Ath
Tél : 068/26.93.80
Tél : 068/26.93.81

Paul Vankeerberghen
E.mail : info@coprosain.be

Activité générale

Coprosain est une coopérative de 40 producteurs défendant une agriculture familiale de type mixte et de produit naturel et biologique. Nous produisons du bétail et une véritable volaille de ferme sous cahiers des charges stricts, le transformons en viandes fraîches et charcuteries savoureuses et les commercialisons en circuit court. Nous commercialisons également des produits laitiers et fromages fermier et bio, des fruits et légumes bio, de la boulangerie bio. Nous existons depuis plus de 30 ans maintenant.

Nous commercialisons tous les produits via nos propres points de ventes (3 magasins à Ath, Braine l'Alleud et Mons et 4 camions avec lesquels nous réalisons 20 marchés publics par semaine dans le Hainaut et sur Bruxelles)

Activité générale

Nous faisons déjà du développement durable il y a 30 ans. Nous nous sommes battus contre le développement des grosses fermes industrielles où le seul objectif est la rentabilité financière sans se soucier de la qualité.

Coprosain défend la « petite agriculture » familiale avec sa ferme mixte, c'est-à-dire où la culture de la ferme nourrit le bétail et où le fumier et autres céréales servent à nourrir la terre donc travailler en circuit fermé et ne pas devoir dépendre exagérément des firmes extérieures pour l'apport en engrais chimique pour les terres et en aliment pour le bétail.

D'autre part, nous avons toujours encouragé :

Une production locale pour une consommation locale= le circuit court ceci pour diminuer les distances à parcourir.

Site web

www.coprosain.be

Côté Soleil - Boeregoed

Adresse & Contact

Rue Van Artevelde, 95
1000 Bruxelles
Tél : 02/502.53.33
Fax : 02/548.70.19

De Leneer Jean-Pierre
Email : jean-pierre.de.leener@telenet.be

Activité générale et activités en lien avec l'alimentation durable

Des agriculteurs du Pajottenland ont formé une coopérative afin de proposer aux consommateurs de Bruxelles des produits agricoles de qualité sans passer par des intermédiaires.

Côté Soleil est à la fois le nom de la coopérative et celui du magasin. Les organisations de la région bruxelloise peuvent elles aussi s'adresser à Côté Soleil pour des services de restauration collective simple à base de produits bio, fermiers et artisanaux.

En dehors de ces objectifs commerciaux, Côté Soleil tente également de sensibiliser les gens à la chaîne alimentaire courte ("pensez global, mangez local") et de s'intégrer dans le quartier.

Pour rétablir le contact et le respect mutuel entre les agriculteurs et les consommateurs, les initiateurs ont opté pour une coopérative d'agriculteurs et de consommateurs.

Objet social de l'activité

- La reconnaissance de la spécificité des produits fermiers, le statut des producteurs fermiers, l'importance des produits fermiers dans la politique agricole et la défense des consommateurs;
- La défense des produits fermiers au niveau réglementaire et de la qualité des produits;
- La défense et la promotion des produits fermiers en Europe et dans le monde.

Activités

- Encourager la transformation et la vente de produits fermiers locaux dans ses propres entreprises, sur les marchés, via des coopérations relatives à la vente directe aux consommateurs, via des centres de produits régionaux.;
- Nous sommes actifs dans les segments bio et fermier;
- Négocier comme interlocuteur compétent avec l'AFSCA pour la traçabilité et les normes de produits;
- Représenter les produits fermiers dans le groupe de travail du Vlam;
- Présent dans la plate-forme de concertation relative aux produits biologiques de la Communauté flamande;
- Participe au Réseau des Acteurs Bruxellois pour une Alimentation Durable.

Site web

www.boeregoed-brussel.com

Adresse & Contact

Fondation d'utilité publique - NE417541646

Boulevard Paepsem, 20

1070 Bruxelles

Tél : 02/547.06.11

Fax : 02/547.06.01

Catherine ROUSSEAU

Tél : 02/547.06.89

E.mail : catherine.rousseau@crioc.be

Rob Renaerts

Tél : 02/547.06.94

E-mail : rob.renaerts@crioc.be

Activité générale

Le **CRIOC** est une Fondation d'utilité publique, créée en 1975, qui a pour mission principale de soutenir la fonction de consommation.

Le **CRIOC**, de sa propre initiative ou à la demande des organisations de consommateurs ou des autorités publiques, réalise des études, assure la représentation des consommateurs dans différents organes consultatifs, participe à des activités de formation ou d'éducation des consommateurs, ou encore à des activités d'information et de communication. Il gère un large fonds documentaire accessible au grand public et publie divers bulletins d'information électroniques.

Les publics cibles du **CRIOC** sont les organisations de Consommateurs, les autorités publiques, les relais, les éducateurs ainsi que les consommateurs.

Le **CRIOC** est actif dans de nombreux réseaux sur le plan régional, fédéral et européen. Il entretient notamment des contacts avec les organisations de Consommateurs et les centres de recherche sur la consommation d'autres états membres.

Depuis les années 1990, le développement durable est devenu un thème d'intérêt central pour le **CRIOC** et ceci dans toutes ses dimensions : environnementale, sociale et économique. La politique de la santé (plus spécifiquement en matière d'alimentation, de tabac, de médicaments, et de la sécurité des produits et des services, etc.) sont également des thèmes centraux dans les études du **CRIOC**.

Activités en lien avec l'alimentation durable

En matière d'alimentation durable, le **CRIOC** mène différents types d'action :

- Des actions plus "traditionnelles" visant à une meilleure information des consommateurs sur les caractéristiques des denrées alimentaires et à encourager des comportements alimentaires assurant santé et bien-être.
- Des actions qui visent à encourager l'adoption de modes de consommation alimentaire soucieux du développement durable.

Le **CRIOC** gère l'Observatoire Bruxellois de la Consommation Durable en partenariat avec l'IBGE (depuis 2003). Ce projet vise à encourager les comportements de consommation compatibles avec un développement durable en Région de Bruxelles-Capitale. Il vise à identifier des produits et des comportements qui permettent aux consommateurs de réduire l'impact environnemental de leurs choix de consommation, et en particulier, de leurs choix alimentaires.

En effet, ces dernières années, le projet s'est développé autour de la thématique "alimentation durable".

Site web

Le CRIOC gère différents sites web à partir desquels tout un chacun peut accéder aux résultats des recherches menées et aux diverses publications. Deux sites sont dédiés, du moins en grande partie, à l'alimentation : www.nutrition-santé.be et www.observ.be

Culture et Développement

Adresse & Contact

Tél : 02/221.10.14

Aline Dehasse

E-mail : info@cultureetdeveloppement.be

Activité générale

Culture et Développement est un réseau d'associations d'éducation permanente en Communauté Française qui, en tant que réseau, entend donner de l'ampleur aux actions de la base, sans centralisation excessive, en maintenant l'autonomie de ses sections tout en favorisant une forte solidarité interne. Les actions développées par les associations membres sont diverses, et touchent des publics très variés, mais cette hétérogénéité permet à chacun de s'enrichir de l'expérience des autres, grâce à une méthodologie et à des idéaux transversaux à toute l'association. La pédagogie commune s'inspire par exemple de celle de Paulo Freire, et rejoint parfaitement en cela la démarche participative et émancipatrice prônée par l'éducation permanente.

L'objectif du réseau **Culture et Développement** est de créer des liens de solidarité entre ces associations (déjà reconnues ou en demande de reconnaissance) partageant un même idéal et une même méthodologie. Cette solidarité doit permettre à chaque section d'améliorer sa réflexion, sa formation et son action, en vue d'un changement politique global, qui constitue l'idéal commun.

Culture et Développement tente de traduire dans les actes le slogan « penser globalement, agir localement ».

Il s'agit de promouvoir un véritable développement local en donnant la priorité au sein de nos différentes sections à l'animation culturelle, à la base, à l'action dans des domaines souvent oubliés, rejetés ou négligés dans notre société dite développée.

Les associations composant le réseau **Culture et Développement** sont:

le GAFFI et les Amis d'Aladdin à Bruxelles, le Centre Liégeois du Beau-Mur à Liège, De Bouche à Oreille sur le plateau de Herve, la Maison des Familles à Marchienne au Pont, et le Groupe Belge d'Éducation Nouvelle en région namuroise.

Activités en lien avec l'alimentation durable

Au sein de notre réseau, la thématique d'action choisie pour l'année 2008 est "Santé, consommation et développement durable". Dans ce cadre, un des axes prioritaires que nous désirons développer dans nos associations est l'accès à une alimentation saine pour tous.

Plusieurs groupes locaux du réseau réalisent déjà un travail spécifiquement lié à cette thématique.

C'est par exemple le cas du Beau-Mur avec l'EFT La Bourrache (formation en maraîchage biologique) et le Groupement d'Achats Communs de produits locaux et biologiques, ou encore de Li Cramignon (groupe de base de l'association Bouche à Oreille) qui organise des activités de sensibilisation relatives à l'environnement et à l'alimentation saine. Dans nos autres associations, même s'il existe déjà un réel intérêt pour ces questions, ces démarches restent encore à développer. Cependant, une préoccupation qui nous fédère est celle d'offrir l'accès à une alimentation saine à tous les secteurs de la population, y compris les plus défavorisés.

Site web

Notre site est encore en construction actuellement, et ne comporte pour le moment pas d'informations concernant l'alimentation durable.

Den Diepen Boomgaard

Adresse & Contact(s)

Rijkenhoekstraat 80
1850 Grimbergen
Tél : 02/270.00.35
Fax : 02/270.09.30

Anja Van Nuffel
E-mail : anjavannuffel@diepenboomgaard.be
Staf Berlo
E-mail : tuin@diepenboomgaard.be

Activité générale

Den Diepen Boomgaard asbl est un atelier social reconnu à Grimbergen, qui occupe 40 chômeurs de longue durée et handicapés.

Activité en lien avec l'alimentation durable

A côté de la ferme biologique, où nous produisons des légumes sous certificat biologique, nous avons aussi une boulangerie artisanale (où nous produisons tous les jours des pains artisanaux et biologiques) et une cuisine, où nous préparons des repas végétariens et des produits biologiques. Tous nos produits peuvent être achetés dans notre magasin de Grimbergen. Nous avons aussi des clients provenant de Bruxelles et de communes voisines, abonnés aux paniers de fruits et légumes biologiques, qu'ils peuvent aller retirer dans les dépôts les plus proches.

Site web

www.diepenboomgaard.be

Toute information sur nos activités et les conditions d'abonnement pour les paniers de fruits et légumes biologiques

ETOPIA - Centre d'animation et de recherche en écologie politique

Adresse & Contact

Avenue de Marlagne, 52
5000 Namur
Tél : 081/22.58.48
Fax : 081/23.18.47

Christophe Derenne, Directeur
Tél : 0476/71.17.23

E-mail : christophe.derenne@etopia.be
info@etopia.be

Activité générale

Etopia est une asbl d'éducation permanente, créée en 2004 par Ecolo. Son objet social est de populariser et d'approfondir la réflexion sur l'écologie politique. Elle se concentre sur une question centrale : l'avenir, comment l'imaginer pour qu'il soit plus juste, démocratique et soucieux des générations futures ? Dans cette optique, la vocation d'Etopia est de rapprocher le politique et les citoyens par des pratiques démocratiques permettant d'amener des idées novatrices. Pour y arriver, Etopia développe une démarche de recherche ouverte en publiant des analyses et en organisant des animations de terrain.

Etopia vise également à capitaliser et mutualiser l'expérience et la production politiques des écologistes. Espace de médiation entre Ecolo et la société civile, elle fonctionne comme une structure semi-autonome, à l'abri de l'actualité, travaillant sur le long terme. Enfin, elle vise à rassembler les expertises disponibles dans la société pour l'écologie politique et les mettre en réseau. Etopia rend également des services directs à Ecolo.

Les 5 axes de travail d'**Etopia** sont :

1. La prospective, avec un réseau de 120 chercheurs-associés, l'organisation régulière de séminaires prospectifs et la réalisation de 2 études et 30 analyses par an.
2. Les publications, avec la revue Etopia et plus de 250 publications en ligne sur l'écologie politique.
3. Les débats, avec les Rencontres des nouveaux mondes, des colloques, des bars-à-débats, de grandes conférences et un réseau de correspondants locaux.
4. Les formations, avec les Rencontres Ecologiques d'Été, les Samedis d'Etopia et des modules décentralisés dans toute la Wallonie et Bruxelles, ainsi que l'« Académie verte ».
5. Un centre de documentation, comportant 11.000 ouvrages et l'abonnement à plus 70 revues, et le centre d'archives reconnu du mouvement écologiste.

Activités en lien avec l'alimentation durable

En matière d'alimentation durable, **Etopia** mène différents types d'action :

- des colloques pour créer le débat et lancer des initiatives nouvelles ;
- des études et analyses approfondies visant à alimenter les acteurs politiques et sociaux.

Site web

www.etopia.be

Dans nos publications, partie « Alimentation et agriculture durable », vous trouverez des textes sur Slow Food, des études approfondies sur l'agriculture wallonne, l'histoire de la gastronomie, la protection des produits fermiers, etc.

Icône Entreprise

Adresse & Contact

Karine Schepens
Tél : 0476/30.30.81
E-mail : karin@icone.be

Activité générale

En 1992, Karin Schepens crée **Icône Entreprise**, bureau dont le métier est la communication par le design et la communication graphique.

La direction que prend petit à petit le bureau va jusqu'à redéfinir la finalité et les enjeux des services que peuvent fournir en général les sociétés actives dans ce secteur. En effet, aujourd'hui encore, et plus que jamais, Icône Entreprise n'a de cesse de consolider auprès des clients le principe de responsabilité. Dans ce domaine très complexe qu'est celui de la communication commerciale, il n'est pas acceptable de ne pas étudier les retombées de chacune des actions en termes de conséquences. Trop souvent, le client ne regarde qu'à très court terme. Son analyse du « résultat » est tronquée par des motivations que nous récusons. D'autres attitudes s'avèrent nettement plus recommandables.

C'est avec cette même logique que Karin, aujourd'hui conseillère en nutrition et hygiène vitale, entreprend conjointement une approche nourrie par les mêmes préoccupations. Ce qui nous conduit en somme à la santé dans sa dimension de « respect » et d' « hygiène ».

Retrouver ce qui s'avère fondamental au bien-être des collectivités est aussi une question de redonner au consommateur la possibilité d'être en quelque sorte lui-même son propre administrateur. L'alimentation est l'un des piliers de l'hygiène vitale comme « bouger » et « respirer ». Et pour reprendre l'adage d'Hippocrate, célèbre médecin de l'Antiquité que nous connaissons tous « Que l'aliment soit ton 1er médicament »

Site web

www.icone.be

Institut Emile Gryzon - Campus du CERIA

Adresse & Contact

Avenue Emile Gryzon, 1
1070 BRUXELLES
Tél : 02/526.74.00
Fax : 02/526.74.03

George Kinart
E-mail : g.kinart@ceria.be

Activité générale

Enseignement Secondaire Technique et Professionnel de Plein Exercice
Les « Métiers de bouche et de l'Accueil »

Appelée communément « **Ecole Hôtelière du CERIA** », l'Institut compte plus de 700 élèves qui suivent des formations dans le domaine de l'alimentation (restauration, boulangerie, pâtisserie, chocolaterie), du tourisme et de l'éducation.

Fort d'une expérience de plus de 60 ans, l'Institut a acquis une réputation qui n'est plus à prouver mais qui reste un défi permanent.

Allier la pratique à la théorie et à la formation générale, conduire nos élèves sur le chemin du savoir-faire, leur inculquer les valeurs de nos métiers, voilà les buts que nous nous assignons.

A l'issue de la 6e année, les élèves ont accès aux 7es années de spécialisation ; les plus ambitieux, à l'issue de l'enseignement technique pourront poursuivre leurs études par un baccalauréat (Tourisme ou Hôtellerie) organisé sur le campus à l'Institut Arthur Haulot.

Activités en lien avec l'alimentation durable

Notre démarche est, dans le cadre des manifestations organisées par le réseau de conscientiser les jeunes, futurs professionnels des métiers de bouche, par rapport aux enjeux de l'alimentation dans le futur.

Site web

www.ceria.be

Karikol

Adresse & Contacts

Rue Léopold 1er, 357
1090 Bruxelles

Malika Hamza, présidente
E.mail : malika@innovative-cuisine.com
Hugues Bellin, relation presse
E.mail : hughes.belin@gmail.com

Activité générale en lien avec l'alimentation durable

Slow Food à Bruxelles : le convivium « Karikol »

A l'heure de la mondialisation de la malbouffe, la qualité de l'alimentation prend de plus en plus de sens : ce que nous mangeons a un impact puissant sur notre milieu de vie. Un petit noyau de passionnés de cuisine, de produits, d'histoire de l'alimentation et de la cuisine, d'horizons très divers ont lancé le convivium Slow Food–Bruxelles : « Karikol », clin d'œil au bigorneau local et cousin germain de l'escargot symbole du mouvement Slow Food depuis 20 ans.

Slow Food : bon, propre et juste

Née en 1986 en réaction à l'installation d'un « fast food », Slow Food est un mouvement international éco-gastronomique basée en Italie, qui compte aujourd'hui plus de 80.000 membres répartis dans 130 pays. L'unité locale de Slow Food est le « Convivium » (banquet, en latin), groupement de personnes s'efforçant, par le biais de rencontres et d'activités, de promouvoir et de vivre au quotidien une alimentation centrée sur le goût et répondant aux idées phares de Slow Food : allier convivialité, plaisirs de la table, sauvegarde de la biodiversité urbaine, protection de l'environnement, éducation au goût et liens entre producteurs et consommateurs. Et à Bruxelles, Karikol ajoutera la passion pour la multiplicité des cultures culinaires qui y sont présentes.

Les activités de Karikol :

- Des **pique-niques** ouverts à tous dans le Parc Royal les dimanches de beau temps, du printemps à l'automne.
- Des **conférences-dégustation** une fois par mois, le dimanche à 18h ;
- De nombreux **projets** qui s'agissent (lentement, qu'on se rassure) dans les cartons : valorisation de la filière miel en milieu urbain, organisation annuelle de « 3 jours Slow Food », atelier d'éveil au goût pour les enfants, guide du Slow Food à Bruxelles, potagers collectifs intergénérationnels (école-maison de repos), échanges culinaires interculturels avec des populations précarisées, guide de Bruxelles en 80 recettes du monde, création de halles alimentaires bio permanentes, projections de films et documentaires autour de l'alimentation, plateforme d'échange entre 'cultivateurs urbains'...

Karikol est ouvert à tous ceux qui souhaitent agir au sein du mouvement Slow food.

Site web

<http://karikol-slowfoodbruxelles.skynetblogs.be>

Sur le site de Karikol, vous trouvez

- L'annonce de nos activités
- Un compte-rendu de chacune de nos activités
- L'actualité de Slow Food à Bruxelles et en Belgique
- Des liens vers les sites et blog proches du Slow Food en Belgique
- Des textes intéressants
- Des portraits
- Comment se faire membre de Slow Food ?

Le Début des Haricots

Adresse & Contact

Avenue de la Brabançonne 32
1000 Bruxelles
Tél : 02/792.65.13

Olivier Servais
E.mail : olivier@haricots.be

Activité générale en lien avec l'alimentation durable

Le Début des Haricots a pour but la défense de l'agriculture urbaine.

Nous aidons la constitution de groupes d'achats solidaires (GAS) permettant de reconnecter le citoyen avec le producteur maraîcher.

Nous initions la création de jardins collectifs urbains dans le but de promouvoir une certaine autosuffisance alimentaire. La production et la récolte des légumes sont à terme autogérées en commun.

Nous donnons des animations sur les liens entre l'alimentation, l'environnement et la santé, ainsi que sur la pollution. Nous visons les quartiers défavorisés où le public est le plus déconnecté de la nature.

Site web

www.haricots.org

Site internet très général permettant de trouver comment nous contacter.

Les Cuisines Bruxelloises

Adresse & Contact

Quai au Bois de Construction, 2

1000 Bruxelles

Tél : 02/210.14.50

Fax : 02/210.14.59

Robert Demoncourt

Tél : 02/210.14.54

E.mail : Rdemoncourt@restobru.be

Activité générale

L'association « **Les Cuisines Bruxelloises** », créée le 2 juillet 2004 est une association de droit public poursuivant des buts sociaux, constituée en exécution de l'article 79 de la Loi Organique des centres publics d'aide sociale du huit juillet mille neuf cent septante-six dans le respect des articles 118 à 135.

L'association a basé son activité principale sur deux départements « Santé » et « Enfance et Hors Foyer »

Le département Santé couvre les activités du secteur hospitalier et des maisons de repos.

Le département Enfance et Hors Foyer couvre les activités scolaires, les crèches et plusieurs restaurants de l'Administration.

A ceci, il faut encore ajouter le service Traiteur qui réalise des prestations pour l'ensemble des administrations, hôpitaux et autres.

Le tout représente annuellement plus de 3.800.000 prestations repas.

Activités en lien avec l'alimentation durable

L'association **Les Cuisines Bruxelloises** a comme priorité :

- Le développement et la promotion d'une alimentation saine,
- La recherche permanente de la meilleure qualité et d'un équilibre nutritif possible pour l'enfant, l'adolescent et l'adulte.

Site web

Les Cuisines Bruxelloises ne disposent pas de site web.

Mandala Organic Growers

Adresse & Contact

Rue des Tanneurs, 58-62
1000 Bruxelles
Tél : 02/548.70.20
Fax : 02/548.70.19

Anne Marie Guccione
E.mail : amguccione@skynet.be

Activité générale en lien avec l'alimentation durable

Mandala Organic Growers est un Groupe européen de producteurs de fruits et légumes biologiques. Le siège de l'entreprise est situé à Bruxelles. Cette position stratégique lui permet d'assurer son rôle de liaison et de communication entre le monde de la distribution et celui de la production biologique.

L'organisation fédère autour d'elle, une centaine de producteurs répartis dans un axe nord/sud, de l'Italie à la Grande Bretagne en passant par la Belgique. Ils exercent leur métier au sein d'entreprises et de coopératives agricoles installées dans les régions parmi les plus généreuses d'Europe: Agrinova en Sicile, S'Atra Sardigna en Sardaigne et Langridge Organic Growers au sud-ouest de l'Angleterre. La capacité de production est à l'égal des 1000 hectares de terres qu'ils cultivent dans ces régions.

Pionniers de l'agriculture biologique, les producteurs de **Mandala Organic Growers** partagent les mêmes idées, les mêmes convictions et le même amour de leur métier.

Historique

Il y a 10 ans.

Conscientisation de la société sur les problématiques environnementales avec la nécessité d'agir rapidement tout en soutenant un développement de l'activité rurale locale au travers des « architectes respectueux de la terre » que sont les agriculteurs biologiques

Cette conscientisation a suscité la création d'une plate-forme de distribution des produits biologiques issus de coopératives locales éthiquement durables en recherche de débouchés commerciaux pour leurs produits

Cette plate-forme a apporté le pilier économique aux deux piliers soutenus par ces coopératives – respect des conditions de travail et des salaires - et respect de l'environnement - au travers des productions biologiques et autres efforts environnementaux corrélés (utilisation des énergies renouvelables, recyclage des déchets, utilisation rationnelle de l'eau, etc).

Il y a 5 ans

Au-delà de la simple production biologique, Mandala élabore sa propre éthique de fonctionnement durable (au travers d'une charte applicable à l'ensemble des maillons de la filière) ce qui la sort de la spirale purement économique dans laquelle le bio s'est engouffré comme tous les autres produits.

Par l'application de cette charte, une situation commerciale saine et sociale est générée.

Aujourd'hui

100 agriculteurs maintiennent leur activité grâce à la mise en place de cette plate-forme

Une conscientisation des distributeurs permet de stabiliser les prix rémunérateurs aux producteurs et à l'ensemble des acteurs de la filière.

Le « prix juste » est mis en avant (marge minimale prise par les opérateurs de la filière) ce qui permet à chacun d'avoir accès aux produits bio. Ceux-ci n'étant plus réservés à une élite.

Pour permettre aux consommateurs de découvrir ces produits, Mandala se lance dans la distribution de produits en filière courte et ce aux bénéfices des citoyens.

Activité générale en lien avec l'alimentation durable

Depuis le mois de septembre 2007 nous avons mis en place un marché hebdomadaire (chaque dimanche entre 10 h et 16 h) dans la halle vitrée de l'Atelier des Tanneurs, 58/62 -1000 Bruxelles. C'est la première action qui nous permet d'avoir lien direct avec le consommateur. D'autres actions sont mises en place pour permettre un rapprochement entre producteurs et consommateurs (distribution de paniers, collectivité locales, etc..)

Site web

www.mandalaorganicgrowers.com

www.mandala-tour.com

Network Bewust Verbruiken

Adresse & Contact

Rue du Progrès 323 - boîte 11
1030 Bruxelles
Tél : 02/204.09.75
Fax : 02/204.09.79

Barbara Janssens
E.mail : barbara@bewustverbruiken.org

Activité générale

Le **NBV** est un réseau d'information et d'action qui veut encourager une consommation respectueuse de l'environnement et des hommes, en Flandres. Il a été créé par de nombreuses organisations de consommateurs, de protection de l'environnement et de développement en 1998 pour offrir une réponse à l'intérêt croissant pour la consommation durable. Les organisations membres se rallient toutes à la charte du **NBV** dans laquelle on réfère à la puissance des consommateurs pour changer la société.

Au moyen de campagnes, projets, soutien réciproque aux activités des organisations membres et l'échange d'information, le **NBV** sensibilise les consommateurs flamands. Le **NBV** reçoit des subsides pour son travail comme mouvement socioculturel de la Communauté flamande (administratie cultuur, sociaal-cultureel volwassenenwerk).

Activité en lien avec l'alimentation durable

Quelques campagnes et projets:

- Keuken, Koken, Kiezen (2004-2006): campagne relative à l'alimentation durable et l'aménagement des cuisines (www.keukenkokenkiezen.be)
- Recherche Action L'alimentation durable est-elle chère? (2007-2008): recherche auprès de 15 familles des opportunités et des freins exprimés vis-à-vis de l'alimentation durable, en collaboration avec Velt, Ecolife, KUL, Vredeseilanden, Gezinsbond.
- Suivi de groupes d'accompagnement de projets relatifs à l'alimentation durable : Voeten op Tafel (projet relatif à l'empreinte écologique concernant l'alimentation des jeunes), projet UGEnt relatif aux systèmes de production alimentaire locaux,

Site web

- Via des liens sur www.bewustverbruiken.org (duurzame consumptie/voeding en landbouw), vous pouvez découvrir les organisations de consommateurs actives sur le terrain de l'alimentation durable et d'autres sites d'information sur cette thématique.
- Le site de la campagne www.keukenkokenkiezen.be qui présente une large information sur les différents aspects de l'alimentation durable.

Projet « Jardin des Couleurs » - Le Début des Haricots asbl

Adresse & Contact

Av. De la Brabanconne, 32
1000 Bruxelles
Tél : 02/792.65.13

Irene Nolte
Tel : 0474/61.29.57

E.mail : Irene@haricots.org

David Haelterman

E.mail : barbara@bewustverbruiken.org

Activité générale

Le projet de jardin pédagogique a pour objet la sensibilisation des participants aux questions relatives à l'environnement, l'alimentation saine et la santé. Le projet vise explicitement à démontrer les liens entre ces trois aspects. Pour cela il offre une partie théorique (questions sur l'environnement, alimentation saine, technique de jardinage) et une expérience pratique (semier, cultiver et récolter des légumes de saison).

Le projet met l'accent sur la production/consommation de fruits et légumes de saison et produits localement, pour ainsi démontrer l'impact positif des petits actes quotidiens sur l'environnement (par exemple réduction importante du gaspillage énergétique dû au transport international). Le projet invite ainsi une réflexion sur les relations Nord-Sud, invitant ainsi les participants à s'ouvrir au monde et à ses différentes cultures via ce questionnement.

Activités en lien avec l'alimentation durable

Nous travaillons depuis deux ans dans différentes écoles, associations (extra-scolaires) et maisons de repos. Les animations ont de plus en plus lieu dans un cadre intergénérationnel, par exemple en formant des groupes constitués de personnes âgées et d'enfants de l'enseignement primaire, pour permettre aux participants de différents âges d'échanger leurs savoirs, leurs savoir-faire... et permettre aux personnes âgées de sortir d'un isolement trop fréquent.

De plus, nous visons à intégrer nos activités dans le cadre des jardins collectifs de l'asbl, ce qui permet ainsi aux participants de s'impliquer dans un projet durable et continu.

Site web

www.haricots.org

vous trouverez:

- De l'information sur le **projet Jardin des Couleurs**
- De l'information sur les Groupes D'Achat Solidaires (GAS)
- De l'information sur les Jardins Collectifs

Question Santé Asbl

Adresse & Contact

Rue du Viaduc 72
1050 Bruxelles
Tél : 02/512.41.74
Fax : 02/512.54.36

Bettina Cerisier
Chargée de projet
E.mail : info@questionsante.org

Activité générale

Le service éducation permanente de **l'asbl Question Santé** propose aux associations et à tout public des thèmes à débattre sur des enjeux de société. Ceux-ci sont déclinés dans le domaine de la qualité de vie. Voir "Question de société, questions de santé".

L'asbl Question Santé est un Service communautaire de promotion de la santé agréé pour vous aider et vous conseiller en matière de communication. Trois autres Services communautaires ont reçu du Ministère de la Santé de la Communauté française des missions analogues : APES-ULg (en matière de méthodologie), PROMES-ULB (données scientifiques) et RESO-UCL (documentation).

L'asbl Question Santé a pour objectifs :

- la mise sur pied et l'évaluation de programmes de promotion de la santé, de prévention et d'éducation permanente, visant à favoriser l'autonomie et la participation de la population et prenant en compte les multiples déterminants de la santé, notamment socio-économiques, culturels, environnementaux, biomédicaux, etc.
- le développement des aptitudes à l'analyse critique et à la citoyenneté active, plus spécifiquement dans le domaine de la santé.

Activités en lien avec l'alimentation durable à l'école

Mangerbouger.be

Le service communautaire **Question Santé** a été chargé par les Cabinets de l'Enseignement, du Sport et de la Santé de coordonner la campagne mangerbouger du PPAS (politique de promotion des attitudes saines en matière d'alimentation et d'exercice physique pour les enfants et adolescents en Communauté française). Cette campagne comprend outre un site, un blog, un trimestriel, des outils visibilisant les 40 mesures du PPAS.

"Mieux manger à l'école"

De plus, Question Santé a coordonné pour la Fondation Roi Baudouin un réseau francophone et germanophone d'intervenants divers (enseignants, directeurs, cuisiniers, catering, PSE, CLPS, asbl etc pour améliorer l'offre alimentaire des élèves à l'école.

Sites web

www.questionsante.org
www.questionsante.be (éducation permanente)
www.mangerbouger.be (PPAS)

Rencontre des continents

Adresse & Contact

Rue Van Elewyck 35
1050 Bruxelles
Tél : 02/734.23.24

Malorie Cauchy
E-mail : rencontre.des.continents@tele2allin.be

Activité générale

Vision

Rencontre des Continents a pour idéal l'émancipation socioéconomique et culturelle des communautés humaines, dans un monde fondé sur les valeurs de solidarité, d'équité et de respect de la diversité. Cette vision s'inscrit dans le refus d'une "unification" de la planète sur des bases purement marchandes. Elle valorise la rencontre interhumaine autour d'actions d'éducation et la mise en réseau d'initiatives novatrices en faveur de sociétés plus solidaires, frugales, écologiques et conviviales.

Missions

Rencontre des Continents poursuit une double démarche :

- **au Sud, le renforcement des associations partenaires et l'appui aux initiatives** émancipatrices formulées avec les communautés qu'elles accompagnent.
- **au Nord, la promotion d'une citoyenneté solidaire et la sensibilisation** du grand public aux questions Nord-Sud.

Objectifs

La mise en réseau d'acteurs sociaux du Nord et du Sud — individus, associations ou collectifs - inscrits dans une perspective d'échange d'expériences, de savoirs et savoirs-faire visant une plus grande autonomie face au système économique dominant et sa logique d'exclusion.

Actions

- **Au Sud**, l'action de RDC consiste toujours en un appui à des structures locales travaillant à l'émancipation socioéconomique et culturelle des communautés cibles. Son apport peut prendre différentes formes : apport formatif ou pédagogique, mise en réseau des partenaires en vue d'échanges d'expériences et d'un renforcement mutuel, soutien logistique ou matériel.
- **Au Nord**, différents types d'actions de sensibilisation pour un public varié sont proposées : animations ou formations; conférences-débats, campagnes thématiques, événements culturels; outils pédagogiques; publications; préparation aux voyages d'immersion dans le Sud.

Action en lien avec l'alimentation durable

Le jeu de la ficelle : approches des enjeux sociaux, environnementaux et de santé au travers de notre modèle alimentaire.

Le “*jeu de la ficelle*”, jeu interactif, consiste à énoncer les liens, les impacts et implications de nos choix de consommation, à les symboliser par une ficelle reliant les différents acteurs en interaction.

Il permet de mettre en évidence l'interdépendance des dimensions économique, sociale, environnementale et politique et, plus loin, l'interdépendance de l'humanité.

Ce jeu permet aussi un positionnement en termes éthiques et politiques et ouvre la perspective d'actions individuelles et collectives.

A partir de ce jeu, différents types d'actions de sensibilisation sont proposés pour un public varié :

- Animations pour enfants, adolescents ou adultes
- Formations pour adultes (animateurs au jeu, secteur associatif, culturel, enseignant)
- Conférences-débats
- Cycle de formation à la cuisine des 4 saisons : 8 journées thématiques pour apprendre, échanger, cuisiner, réfléchir et construire des recettes pour une alimentation écologique
- Soirées de dégustation thématiques

Une farde pédagogique et un carnet d'accompagnement pour animateurs et enseignants sont également disponibles (téléchargeables sur le site de Quinoa : www.quinoa.be et bientôt sur site de **RDC**).

Site web

www.rdc.org (en construction)

Réseau d'échanges de savoirs - RES59

Adresses & Contacts

Siège Social

Rue Louis HAP, 49
1040 Bruxelles
Tél : 02/649.15.98

Activités

Maison de quartier Chambéry
Rue de Chambéry 24
1040 Bruxelles
Tél : 02/649.15.98
Fax : 010/68.06.56

Coordination des réseaux d'échanges

Rue du Méridien 68
1210 Bruxelles

Website : www.res-belgique@cafewiki@org

Michel Bastin

Graciela Denayer

E-mail : bullesdesavoir@yahoo.fr

Paulina Romero

E-Mail : respaulina@hotmail.com

Activité générale

Les réseaux d'échanges de savoirs partent des postulats suivants : chacun a des savoirs, peut les transmettre (les apprendre à autrui) et — dans ce but — peut apprendre à les transmettre ; être dans la position de transmettre ses savoirs est valorisant ; il n'y a pas de « petits » ou de « grands » savoirs, tout savoir est important.

Les **RES** mettent donc en relation des personnes qui veulent acquérir et transmettre des savoirs, acquis au cours d'un cursus scolaire ou grâce à l'expérience de vie. Il peut s'agir de savoir-faire (cuisine, artisanat...), de savoir liés à l'expression artistique, à l'expérience vécue, à la découverte du monde qui nous entoure (cultures, environnement...), ou de savoirs plus « scolaires » (langues...)... On ne doit pas spécialement être « expert » ou diplômé en quelque chose pour en transmettre des rudiments, des éléments... à autrui.

Chaque participant au **RES** est offreur et demandeur de savoirs. Il n'y a cependant pas de comptabilisation du temps que chacun passe à transmettre ou à recevoir. Chacun est libre de décider de son parcours au sein du **RES**.

Les échanges se passent entre deux personnes ou en groupe, de façon ponctuelle ou régulière. Certains savoirs sont proposés au sein de programmes ouverts à tous les participants (lectures littéraires, découverte de cultures, balades...)

Le rôle de l'équipe d'animation est de faciliter l'émergence des offres et demandes, de mettre en lien les offieurs et demandeurs de savoirs, de soutenir et d'accompagner les échanges, de stimuler la mutualisation des ressources en matière de transmission de savoirs...

Activités en lien avec l'alimentation durable

Au sein du RES59, nous sommes quelques uns à nous être réunis autour de l'idée d'un **atelier consacré à l'éco-consommation** — essentiellement en matière d'alimentation. Au cours de nos rencontres, nous réfléchissons aux différentes dimensions du cycle alimentaire, du producteur au consommateur, de la graine à l'assiette... et aux restes qui reviennent à la terre.

Nous tentons de mieux appréhender la consommation dans ses dimensions sociale (rémunération et conditions de travail des producteurs), environnementale (pollutions dues aux intrants, aux moyens de transports, bien-être animal), et personnelle (santé, bien-être, plaisir, état de nos budgets ménagers). Mais ces ateliers sont aussi l'occasion d'échanger des pratiques, des savoir-faire liés à nos préoccupations (graines germées, pain perdu, etc.).

Compostage et jardinage collectifs

Afin d'élargir l'expérience, et en nous intégrant dans un projet plus large de la commune d'Etterbeek, nous souhaitons nous lancer ensemble dans l'aventure d'un compost collectif, et de l'entretien d'une parcelle collective.

Nous bénéficions pour ce faire du soutien méthodologique du Réseau des jardins solidaires.

Site web

<http://www.res-belgique.cafewiki.org/>

Réseau Eco-Consommation

Adresse & Contact

Av. Cardinal Mercier 59
5000 Namur
Tél : 081/73.07.30

Els De Geest
E-mail : edegeest@ecoconso.be

Activité générale

Le **Réseau Eco-consommation** vise à encourager des comportements de consommation plus respectueux de l'environnement et de la santé.

Nous nous adressons :

- Au grand public, en prodiguant des conseils concrets et pratiques via notre permanence téléphonique, par courriel, via notre site internet ou nos publications.
- A des relais (medias, associations, communes ou collectivités diverses, enseignants, ...) à qui nous offrons des formations et des outils d'animation, et qui diffusent à leur tour nos messages vers leur public.

De plus, le **Réseau Eco-consommation** amplifie son action en développant des collaborations, en menant des campagnes ou en relayant des campagnes d'autres associations.

Activités en lien avec l'alimentation durable

Sur le thème de l'alimentation, nous avons jusqu'à présent rédigé plusieurs dossiers et fiches-conseil:

- Halte au gaspillage alimentaire, fiche-conseil n°125
- Et si on mangeait moins de viande ? fiche-conseil n° 127
- L'alimentation durable. Dossier paru dans l'Art d'Eco... consommer n°14, avril 2006
- Pour quelques kilos de viande en moins. Dossier paru dans l'Art d'Eco... consommer n° 30, octobre 2007
- Les OGM, vous connaissez ? Dossier, 2000.

Un module d'animation sur l'alimentation sera développé dans un avenir proche.

Site web

Le site du **Réseau Eco-consommation** www.ecoconso.be vous propose une version téléchargeable de toutes les publications disponibles.

Réseau IDée asbl

Adresse & Contact

asbl Réseau IDée
Information et Diffusion en éducation à l'environnement
Rue Royale 266
1210 Bruxelles
Tél: 02/286.95.70
Fax: 02/286.95.79

Joëlle Van Den Berg
E.mail: joelle.vandenberg@reseau-idee.be

Activité générale

Le Réseau IDée est né en 1989. Il œuvre avec ses membres pour un projet sociétal, celui de l'Éducation relative à l'Environnement (en abrégé : ErE), entendue comme la relation des personnes et des groupes sociaux à leur milieu de vie proche comme à l'environnement global (Lucie Sauvé).

Par son travail, le **Réseau IDée** tisse progressivement des liens entre tous les acteurs de l'ErE: enseignants de tous les niveaux, animateurs, formateurs, parents, éco-conseillers... Il veut favoriser les rencontres entre ces acteurs ainsi qu'une meilleure circulation de l'information. Il valorise les projets et les outils pédagogiques, les formations et les centres d'éducation à l'environnement.

Outre son équipe de permanents, le **Réseau IDée** est aussi un réseau de plus de cent organisations et personnes actives en ErE qui se sont engagées à respecter la Charte du Réseau.

Activités en lien avec l'alimentation durable

Le Réseau IDée propose, parmi ses services et les thématiques qu'il aborde, plusieurs outils visant à promouvoir une alimentation durable.

Parmi ceux-ci, Symbioses, magazine d'éducation à l'environnement, et plus particulièrement le numéro 63 (06-08/2004) : « La planète dans son assiette ». On y trouve des pistes de réflexions, des reportages (dans les écoles, notamment), des références d'outils pédagogiques et des adresses utiles.

Notre site www.reseau-idee.be dispose de bases de données d'outils pédagogiques et d'adresses utiles, à partir desquelles il est possible de faire des recherches, entre autres, sur des thèmes précis. Autour de l'alimentation, vous trouverez actuellement 94 outils pédagogiques et 146 adresses utiles. Et en vous rendant sur www.envirodoc.org (site franco-belge proposant des références d'outils en éducation à l'environnement, géré en Belgique par le Réseau IDée), le nombre d'outils sur le thème de l'alimentation s'élève à 135.

Le webzine de l'éducation vers un développement durable, www.mondequibouge.be, met en avant toute initiative concrète visant à la sensibilisation pour un monde solidaire et durable, notamment en matière de consommation et d'alimentation.

Le Réseau IDée a également créé deux malles pédagogiques « Alimentation » (5-12 et 12-18 ans), mises à disposition des enseignants, animateurs, éducateurs... et empruntables gratuitement.

Notons également que le **Réseau IDée** organise tous les deux ans des Rencontres de l'Éducation relative à l'Environnement (ErE) en Wallonie, visant à échanger, débattre et construire entre acteurs de l'éducation à l'environnement, à la santé, à la citoyenneté, etc. Suite à l'évaluation des dernières Rencontres, il a été convenu que l'édition 2010 de ces rendez-vous devrait normalement s'articuler autour du thème de l'alimentation.

De même cette thématique a déjà fait l'objet de Rencontres bruxelloises, également organisées par le **Réseau IDée**. Sans oublier notre centre de documentation et notre service d'information, visant à aiguiller et accompagner les acteurs de l'éducation dans la mise en place d'un projet environnemental.

Site web

www.reseau-idee.be

SASASA - Ecole d'Arts des Savoirs, des Saveurs et de la Sagesse

Adresse & Contact

Av. Maurice Maertenlinck, 2
1030 Bruxelles
Tél : 0475/20.46.00 (permanence téléphonique de 14h à 19h)

Alessandro D'Angelo
E-mail : info@sasasa.be

Activité générale

L'école d'Arts des Savoirs, des Saveurs et de la Sagesse (SASASA) est une ASBL qui existe depuis mars 2006, pour vous inciter à pratiquer une activité artistique. L'envie fondamentale est de vous aider à initier ou renforcer un axe de développement personnel par l'expression et la création artistique.

Le défi permanent du staff SASASA est d'offrir des cours de très bon niveau tout en préservant une ambiance conviviale dans l'école. 20 cours et ateliers créatifs sont proposés sur les 2 sites : à Schaerbeek dans un hôtel de Maître Art déco à 200m de la gare et à Uccle, sur le site verdoyant de la Roseraie.

Activité générale en lien avec l'alimentation durable

SASASA propose chaque semaine des cours et cuisine avec une équipe de chefs spécialisés dans leur domaine. A travers ces ateliers culinaires, c'est le savoir de nos chefs qui se transmet de façon joyeuse et hédoniste. Durant les vacances scolaires, des stages pour enfants (éveil sensoriel, éducation au goût,...) sont proposés en collaboration avec la commune de Schaerbeek.

Le fondateur de SASASA fait par ailleurs partie du petit noyau de passionnés de cuisine, de produits, d'histoire de l'alimentation et de la cuisine qui ont lancé le convivium Slow Food - Bruxelles qu'ils ont baptisé « Karikol », clin d'oeil au bigorneau local, et cousin germain de l'escargot symbole du mouvement Slow Food depuis 20 ans (Blog: <http://karikol-slowfoodbruxelles.skynetblogs.be>), SASASA accueille notamment en son siège de Schaerbeek les conférences-dînatoires du convivium Karikol 1 fois par mois.

Site web

www.sasasa.be

Sur le site, le consommateur peut trouver le programme d'activités slow-food.

Sodexo Belgique

Adresse & Contact

Rue Charles Lemaire, 1
1160 Bruxelles
Tél : 02/679.12.11
Fax : 02/679.14.56

Jacques-Olivier Vandenhende
Tél : 02/679.13.58

E-mail : Jacques-Olivier.Vandenhende@sodexo-be.com

Activité générale

Sodexo Belgique est une filiale du Groupe International Sodexo et emploie 4.000 personnes. L'entreprise compte deux activités: Le "Food and Facilities Management Services" et les "Chèques et Cartes de Services".

Sodexo Food and Facilities Management Services offre une gamme complète de services qui sont complémentaires : Food Services, catégorie à laquelle appartiennent la restauration et le vending, et qui sont toujours les activités principales de **Sodexo**. A cela s'ajoutent les services de Facilities Management, tels que l'entretien technique des bâtiments et des installations, la distribution de courrier, la réception, l'entretien du jardin, etc. **Sodexo Food and Facilities Management Services** est présente sur 1200 sites et a un chiffre d'affaires de 250 millions d'euros.

Sodexo PASS Belgium, entité qui s'occupe des Chèques et Cartes de Services, emploie 180 personnes en Belgique. Au niveau du Groupe, l'activité Chèques et Cartes de Services est présente dans 27 pays, sur 4 continents. **Sodexo PASS International** compte 320.000 clients, 14 millions de bénéficiaires et 821.000 partenaires.

Activités en lien avec l'alimentation durable

Sodexo Belgique participe au Plan National Nutrition Santé Belge. Suivant les recommandations nationales en termes de nutrition, la société a développé la Charte Santé et fut la première société du secteur HORECA à obtenir le droit d'utiliser le logo PNNS B. La charte est connue sous le nom "Le plaisir des saveurs, le goût du bien-être" et est adaptée à chaque catégorie d'âge. En effet, **Sodexo Belgique** a développé une politique nutritionnelle spécifique par groupes cibles (adultes au travail, enfants, personnes âgées). Les outils de déploiement utilisés furent des posters, des brochures, un programme de formation pour les gérants de sites, l'organisation de tables d'hôtes nutrition pour les consommateurs. Ce programme a touché au total 170 maisons de repos, 25 hôpitaux, 100 écoles et environ 250 restaurants d'entreprise.

Sodexo Belgique rejoint le projet international STOP Hunger. Celui-ci a évolué et comprend aujourd'hui 5 grands domaines d'activités: la distribution de produits alimentaires, des dons financiers, des formations de sensibilisation à la nutrition, du bénévolat et des collaborations avec des asbl et organisations de charité.

La semaine de la soupe - **Sodexo** a soutenu la « semaine de la soupe » en distribuant quelques 3250 bols (1500 L) de soupe à plusieurs organisations qui s'occupent de sans abris: le Comptoir du Cœur à Eupen, Les Rayons du Soleil, Spullenhulp (Les Petits Riens), 2 resto's du Cœur à Bruxelles, Kamiano à Anvers et CAW Artevelde à Gand.

Un Cœur dans la Ville - **Sodexho** et l'association 'Un Cœur dans la Ville' ont organisé une fête de Noël dans une école bruxelloise pour quelque 400 sans-abris. Sodexho a fourni les boissons et les repas.

Dons financiers - Soutien financier et parrainage de programmes de lutte contre la faim et la malnutrition. Les récoltes de fonds sont réalisées lors de différentes activités.

STOP Hunger Soccer Cup - Lors de ce tournoi de solidarité, huit équipes d'hommes ainsi que deux équipes de femmes ont eu l'occasion de s'affronter. Les spectateurs ont participé en payant un droit d'entrée ce qui nous a permis de rassembler des fonds qui ont été ensuite redistribués à un projet STOP Hunger.

Partage de la connaissance acquise par **Sodexho** - Activités de sensibilisation à la nutrition, à la sécurité alimentaire et au gaspillage de nourriture et de formation, aussi bien dans le domaine professionnel que dans celui de la vie quotidienne, à l'intention des chômeurs et des sans-abri.

Bénévolat - Encouragement et soutien de l'esprit de service des salariés de Sodexho pour favoriser les initiatives locales dans le domaine de la lutte contre la faim dans leur communauté locale.

Des camps de vacances pour les enfants défavorisés - **Sodexho** s'associe à la Croix Rouge (du côté néerlandophone) et à l'asbl bruxelloise CEMO (du côté francophone) pour organiser des camps de vacances pour des enfants défavorisés. Une grande première pour beaucoup d'entre eux qui n'ont pas l'habitude de partir en vacances, loin de la ville et de ses tracas quotidiens. Sodexho met à disposition une équipe de cuisine composée de bénévoles Sodexho pour leur concocter de bons plats équilibrés. Sodexho leur offre enfin un soutien sous forme de matériel de cuisine et de nourriture.

Collaboration avec des asbl et des organisations de charité

Les Ateliers du Soleil - **Sodexho** a répondu à l'appel lancé par l'asbl 'Les Ateliers du Soleil' qui oriente les étrangers vers des solutions d'intégration en Belgique. Afin de lutter contre l'exclusion, cette association a mis en place un centre de formation ainsi qu'une école des devoirs pour accueillir les familles étrangères.

Les Rayons du Soleil - Depuis début 2005, Sodexho est partenaire des 'Rayons du Soleil', une asbl qui a pour but de sensibiliser le public à la réalité des sans-abri et à soutenir des actions concrètes sur le terrain. **Sodexho** participe intensivement à la distribution de repas chauds à la Gare Centrale à Bruxelles en fournissant différents repas équilibrés, mais également du matériel de transport ainsi que les couverts et les serviettes.

Sites web

www.sodexho.be

Site décrivant les activités du groupe en Belgique

www.sodexo.com

Site décrivant les activités du groupe dans le monde

www.stophungertoday.com

Programme Sodexho visant à combattre la faim et la malnutrition dans le monde.

SOS Faim ONG - Agir avec le sud

Adresse & Contact

Rue aux Laines, 4
1000 Bruxelles
Tél : 02/548.06.70
Fax : 02/514.47.77

Virginie Pissoort
Tél : 02/548.06.83
E-mail : vpi@sosfaim.org

Activité générale

SOS Faim est une **ONG** de développement, qui a été fondée en 1964. Depuis plus de 40 ans, **SOS Faim** soutient les populations rurales, principalement en Afrique et en Amérique Latine.

L'objectif premier de **SOS Faim** est de contribuer à l'éradication de la faim et de la pauvreté. Or, c'est en milieu rural que se concentre la pauvreté aujourd'hui, et ce sont les agriculteurs, éleveurs ou autres producteurs, qui souffrent le plus de la faim. Les populations s'organisent mais manquent souvent de moyens pour réaliser leur projet. **SOS Faim** soutient les organisations paysannes dans leur projet et leur structuration, et appuie également des initiatives de micro finance. En Belgique, **SOS Faim** mène des activités de sensibilisation et de plaidoyer sur les enjeux de ses partenaires du Sud.

Activité en lien avec l'alimentation durable

Les modes de production, de commercialisation et de consommation des produits agricoles, dictés par les politiques néo-libérales sont gravement préoccupants. La consommation durable et responsable permet de questionner les modes de production, dans une vision de développement durable, au Nord, comme au Sud.

Site web

www.sosfaim.org

Tourisme *Autrement* Asbl

Adresse & Contact

Place de la Minoterie, 10

1080 Bruxelles

Tél : 02/412.56.79

Fax : 02/412.56.91

Marie-Paule Eskénasi

E.mail : info@tourisme-autrement.be

Activité générale

L'**asbl** **Tourisme *autrement*** propose une manière décalée de vivre le tourisme. Elle prône un tourisme éthique et équitable, porteur de développement durable. Depuis deux ans, un salon est organisé à Tour et taxis. Des exposants venus du monde entier s'y retrouvent et offrent des possibilités de voyages qui respectent tant l'environnement que les populations elles-mêmes. Le touriste potentiel peut alors créer des contacts et participer aux nombreux ateliers de discussion organisés pendant le salon. Tout au long de l'année, l'asbl tente de mettre en avant l'importance et les richesses que le tourisme éthique peut apporter à chacun de nous.

Activité en lien avec l'alimentation durable

Le touriste responsable prendra le temps de s'intéresser à la culture et aux coutumes du pays où il se rend. Une fois sur place, l'alimentation est un des premiers contacts avec cette culture.

La gastronomie est donc d'une grande importance dans la découverte touristique. En mangeant « local » et en acceptant de payer un prix équitable, le voyageur participe au développement économique du pays qui l'accueille.

Site web

www.tourisme-autrement.be

Terroir Wallon – Chambre de Commerce & d'Industrie de Namur

Adresse & Contact

Chaussée de Marche, 935A
5100 Namur
Tél : 081/32.05.50
Fax : 081/32.05.59

Valéry Hamende
E-mail : vhamende@ccinamur.be
Tél : 081/40.86.48
Gsm : 0497/42.56.85

Activité générale

La Chambre de Commerce & d'Industrie de Namur, créée sous sa forme actuelle depuis plus de 175 ans, est l'émanation des entreprises. Elle participe à leur rayonnement par une série de services qu'elle a développé en amont et en aval de leur activité ! Ces services variés sont d'autant plus appréciés que, implémentées localement, les Chambres de Commerce & d'Industrie sont aujourd'hui les seules à encore proposer un service universel de proximité : accompagnement et développement économique.

Certifiée ISO 9001 depuis 2000 et accréditée CCI Belgium en 2002, la CCI Namur s'est engagée à poursuivre une dynamique d'excellence et à contribuer à accroître la performance et la pérennité du réseau des CCI dans l'intérêt de l'entreprise.

Activité générale

Depuis quelques années, la **CCI Namur** (avec le soutien de la Région Wallonne et du FEDER) anime un groupement de producteurs artisanaux dont la plupart sont originaires de Wallonie. L'objectif principal est de trouver de nouveaux débouchés commerciaux pour les produits de terroir, mais aussi de promouvoir une image commune à travers les foires commerciales et les manifestations régionales et/ou locales.

Il ne fait aujourd'hui plus aucun doute que les consommateurs se tournent davantage vers des saveurs traditionnelles, des produits authentiques fabriqués avec un véritable savoir-faire artisanal.

Il est donc naturel que le groupement **Terroir Wallon** soit présent lors du lancement de la Charte le 19 mars.

Site web

www.ccinamur.be

www.terroir-wallon.be (bientôt en ligne)

