

FORUM : Que mangerons-nous demain ?
Repensons notre système alimentaire à l'échelle locale.
12 et 13 juin 2015

Et si notre alimentation était produite en majorité dans notre région, quelles en seraient les conséquences sur l'économie locale, l'emploi, les changements climatiques, la santé, la vivacité de notre région... ?

Dans la suite des initiatives multiples portant le nom de transition et de ceinture alimentaire, de circuits courts, ... nous vous proposons d'ancrer la réflexion et le changement sur notre territoire.

Ils l'ont fait avant nous et viendront témoigner :

CATL : <http://www.catl.be/>

CALITERRE : <http://www.athentransition.be/ceinture-alimen-terre-athoise/>

BIOVALLEE, Drôme : <http://www.biovallée.fr/>

Nos défis ?

Comment produire, distribuer et transformer des aliments en quantité suffisante ?

Comment sécuriser l'approvisionnement des villes et des campagnes ?

Comment accroître notre indépendance par rapport aux énergies fossiles ?

Comment faciliter la transition vers des systèmes alimentaires résilients, équitables et soutenables ?

Pourquoi ?

Crises économiques et sociales, changements climatiques, raréfaction du phosphore, pollutions, détérioration des écosystèmes conjugués à la fin de l'énergie bon marché. L'Europe risque d'être confrontée avant 2030 à des chocs systémiques déstabilisants. Notre alimentation, un des piliers fondamentaux de notre vie quotidienne, ne sera pas épargnée...

Les systèmes alimentaires industriels européens pourront-ils dans ces conditions se maintenir en l'état ou risquent-ils de subir d'importantes transformations structurelles ? La sécurité alimentaire en Europe et dans notre région pourrait-elle être ainsi remise en cause ?

Concrètement :

Nous vous proposons de prendre le temps de voir si nous pouvons œuvrer TOUS ENSEMBLE (professionnels et citoyens) à repenser notre système alimentaire à l'échelle locale... Il n'existe pas de solution unique et simple aux problèmes identifiés MAIS une diversité de pistes enthousiasmantes, créatrices d'emplois et de valeur ajoutée...

Nous ne partons pas de zéro. ! De nombreuses initiatives de production et de commercialisation alternatives existent déjà dans notre région. Des projets concrets de production, de formation et d'accompagnement à l'installation ont vu le jour, de nombreux consommateurs se sont organisés en soutien à l'agriculture locale, privilégiant souvent la coopérative, sous forme de commerces ou encore des groupements d'achat, d'alimentation de cuisine collective en circuits courts, de fermes-pilotes, d'épiceries de produits locaux, de conserveries locales, de potagers et vergers urbains, de halls relais agricoles, de coopératives locales de boulangers, de maison des semences... D'autres projets attendent de voir le jour .

Comment ?

Vous souhaitez en apprendre plus sur cette thématique ? Vous êtes déjà porteurs d'un projet économique, institutionnel ou citoyen ? Vous voulez rejoindre un projet existant ou en initier un nouveau ? Vous voulez vous mettre en réseau avec d'autres acteurs du territoire ? Vous voulez nous aider à développer la communication autour de ce projet, y apporter une touche artistique ou festive... Venez nous rejoindre et contribuer les 12 et 13 juin 2015 à Louvain la neuve.

FORUM

QUE MANGERONS-NOUS DEMAIN?

Ensemble, repensons notre système alimentaire à l'échelle locale.

Vendredi 12 juin 2015 à 20h: Conférence inaugurale
Samedi 13 juin De 9h à 16h : Journée de travail

Louvain-la-Neuve
Place des Sciences
Salle Salmigondis



- Conférence « Que mangerons nous demain? La transition alimentaire, ici et ailleurs » par Claude Veyret (Bio vallée Drôme) et Josué Dusoulier (Ceinture Alimen-terre Ath)
- Tables de travail.
- Bilan de la situation en Brabant wallon.
- Témoignages inspirants.

Citoyens ou professionnels,
participons à la réflexion!



Plus d'info et
inscription
www.maisondid.be
010/473959

Programme 12 et 13 juin 2015

Vendredi 12 à 20H : Que mangerons-nous demain ? La transition alimentaire ici et ailleurs

Conférence introductive avec Claude Veyret (Bio vallée- Drôme) et Josué Dusoulier (CaliterreAth),
Présentation d'initiatives territoriales et locales en Europe et chez nous

Claude : Ancien agriculteur, travaille sur le projet de la Bio Vallée en Drôme et organise les rencontres annuelles du réseau international des écorégions et bio districts européens.

- les Biodistricts Européens :

<http://www.ideassonline.org/public/pdf/BrochureBiodistretti-FR.pdf>

- Biovallée, un territoire vers l'autonomie alimentaire: <http://www.biovallee.fr/>

- Alternatiba: <https://alternatiba.eu/grenoble/>

Et moult expériences locales dont

-La Carline, coopérative bio et locale à Die, est devenue en 25 ans un acteur clé de la distribution de produits biologiques et éthiques sur le Pays Diois.

Josué : Co-initiateur d'Ath en transition et du reseautransition.be, actif dans des groupes du Transitionnetwork.org, Initiateur de CALITERRE (ceinture alimentaire de Ath). Josué est catalyseur et facilitateur de transition, formateur, psychologue, apprenti permaculteur, papa, jardinier...

CALITERRE : <http://www.athentransition.be/ceinture-alimen-terre-athoise/>

Samedi 13 : Forum de 9h à 16h

9H-13H Comprendre la situation de notre territoire et entrevoir les changements possibles

9H Accueil

9H30 Introduction : Aline Wauters (MDD)

10H Présentation *bilan* du système alimentaire en Brabant wallon, vision prospective et motivation des acteurs par **Tom Dedeurwaerdere***

-Feed back à partir de deux expériences :

La Ceinture Alimen-Terre de Liège (CATL) par **Christian Jonet***

11H -13H **Faire des choix cohérents pour notre territoire au départ d'expériences anticipatrices**

8 tables de travail : (présence de témoins inspirants à chaque table)

Faire des choix cohérents pour notre territoire au départ d'expériences anticipatrices

8 tables de travail : (présence de témoins inspirants à chaque table)

1. Accès à la terre,

L'accès à la terre est l'un des problèmes majeur de notre agriculture. La surface agricole globale est lentement rongée par d'autres activités, mais c'est surtout le problème de la reprise des fermes et de l'installation de nouveaux agriculteurs qui inquiète. Si le bail à ferme devait constituer la solution pour permettre l'accès à la terre des agriculteurs, son évolution et ses nombreuses dérives en font aujourd'hui un frein important. Des citoyens cherchent à ne pas attendre demain pour agir.

Témoins : Terre En Vue (David Dupuis), et AMAP Héliia (Nicolas Deeker),

Contributeurs : Fian, Oxfam, Fugea, Joachim Romain (ambassadeur TEV) plus Olivier Senterre (agriculteur soutenu par TEV)

Animation : Corentin Dayez (OXFAM)

2. Ali, santé :
Reconnaissant la relation de plus en plus confirmée entre alimentation et santé et dans l'optique d'une plus grande autonomie alimentaire locale, il est nécessaire d'avoir une vue commune sur une culture alimentaire renouvelée.
Quelles perceptions, quelles expériences pouvons-nous partager concernant l'aliment, sa qualité, son transfert, sa production, sa distribution et sa transformation?
Quelles informations, quelle éducation seraient nécessaires pour améliorer les pratiques alimentaires
Quelles propositions concrètes faisons-nous?

Témoins : (Marcel Roberfroid) Food4Guts, (Nanou Carels) Province de Namur (Ali. durable)

Contributeurs : Epicerie BIO pour tous /Relais du triporteur..exp du Brésil, Marcel Bulens /Michel Beaussart (ville OLLN), Marie Noelle (CLPS)

Animation : Nathalie Grojeans

3. Qd la culture repense l'agriculture :
Changer sa manière de penser, sa culture, nécessite d'être régulièrement nourri d'expériences en tous genres nous en démontrant le sens, la cohérence. Des films, des pièces de théâtre, des festivals, des écrits, des photos.... Toutes sortes de moyens que permet la « Culture » pour nous aider à changer de paradigme sont à l'œuvre aujourd'hui, comment les amener au bon endroit pour ensemer nos imaginaires.

Témoins : (Alexis et Charles) de la compagnie Art& tsa, SOS FAIM/festival Liberterres (Annabel Maisin)

Contributeurs : CCBW (Serge Morciaux), (Luc Schoukens) Centre culturel d'Ittre, (Louise amand) Petite foire agricole de Libramont, (Charlotte Decallatay) food4guts : exp Brésil..., Gal culturalité (Marie)

Animation : Michel Geerts (CCO)

4. Pratiques coopératives, soutien au changement :
Changer ses pratiques au niveau de la production alimentaire demande de jongler avec des régulations liées au système actuel qui peuvent en désespérer plus d'un. Les pratiques coopératives semblent être une forme qui donne force et sens à ceux qui ouvrent le chemin vers de nouvelles pratiques.

Témoins : Serge Peerboom Coop. Arc en ciel, Johan Verhoeven Bees coop.,

Contributeurs : (Mano Halin) Paysans artisans, (Rosa Stucki) Financité coop.,(Séverine Dourson) Entraide et fraternité

Animation : Antoinette Brouyaux (Association 21)

5. Tous producteurs :
Le droit à se nourrir est un droit aussi fondamental que celui de respirer, chacun a besoin de pouvoir assumer un minimum d'autonomie en matière d'alimentation, retrouver le contact avec ces pratiques seul ou à plusieurs est fondamental.

Témoins : Catherine Installé (boulangère), (Frank et Martine) Plukrijp/permaculture

Contributeurs : Réseau Consommateurs Responsables, cercles horticoles, coin de terre, potagers collectifs (Vertige), Incroyables comestibles, petit élevage avicole (Christian Jassogne), vergers collectifs (Lidya-ferme blanche), Maison de la semence citoyenne,...compost collectifs, Worms, Mahé Bougaert (métiers de l'ali. durable)

Animation : Bénédicte Allaert (Réseau Conso. Resp.).

6. Quand les institutions collaborent :
De plus en plus, à tous les niveaux, des hommes et des femmes comprennent les enjeux de cette fin de siècle industriel et s'investissent pour qu'un changement soit possible, comment favoriser la collaboration au changement à un niveau institutionnel ?

Témoins : Claude Veyret de la Bio vallée, Christian Jonet de la CATL, Eric Meganck (Région wallonne)

Contributeurs : (Anne Dumont) APAQ-W leclic locale, Food4sustainability (Tom dedeurwaerdere),

(Anne de Wee) FRW, (Marie Joelle Anciaux) Province du BW, (Cédric du Monceau) échevin commerce et agriculture OLLn, Eric Meganck (Région Wallonne), Isabelle Mèlon (CREAJOB), Mme Pardoms (UAW présidente BW Est).

Animation : Tom dedeurwaerdere (UCL)

7. Agriculture péri urbaine et métiers de l'ali durable (transfo, distri locale)// ceinture ali :

Le concept de ceinture alimentaire refait surface un peu partout en Europe, l'importance de retrouver un minimum de souveraineté alimentaire dans ce moment de crise généralisée semble réveiller les consciences.

Comment produire, distribuer et transformer des aliments en quantité suffisante ?

Comment sécuriser l'approvisionnement des villes et des campagnes ?

Comment accroître notre indépendance par rapport aux énergies fossiles ?

Comment faciliter la transition vers des systèmes alimentaires résilients, équitables et soutenables ?

Témoins : *Hubert Del Marmol de la Ferme du petit sart, André Grevisse domaine Bio vallée, Herman Pirmez Coop. Nethen, Mr et Mme Ghaye de la ferme de l'Espinette.*

Contributeurs : (Louise) Kampana, Sabine Wauters, food4sustainability, le coin des champs (Cédric Melin)

Animation : Alain Dangoisse (MDD)

8. Distribution / accessibilité :

Faciliter la transition vers des systèmes alimentaires résilients, équitables et soutenables passe entre autre par la capacité à transformer les formes d'accessibilités à l'alimentation pour qu'elle soit source de sens, de liens, de transparence et de justice pour tous.

Témoins : *Halle de Han (Isabelle Houtart), Agricover (Ho Chul),*

Contributeurs : RCR, GASAP, épicerie sociale (Sophie Alaïme), GRESEA, Topino (Louis de Francquen), le CLACC (Julianne Laffineur), Etienne Verhaegen (chercheur UCL), Made in BW

Animation : Annick Honorez (ACRF)

13H Conclusions de la matinée : **Claude Veyret et Daniel Cauchy** (inter-venant dans le domaine de l'alimentation depuis 30 ans, créateur du jeu de la ficelle)

13H30 – 14H30 Buffet du terroir (Alimenterre)

| |
|--|
| 14H30-16H30 Ancrage concret dans notre territoire |
|--|

L'après-midi se passe avec les acteurs du BW, nous reprenons les tables du matin (aux quelles nous rajoutons une table sur l'écriture d'un manifeste) et nous consacrerons à définir les projets sur lesquels nous voulons concrètement avancer sur notre territoire.

14H30 Reprise avec mot d'intro par **Claude Veyret** sur l'importance de l'ancrage dans le territoire

14H45 - 15h45 tables de travail sur du concret à mettre en route sur le BW

16H Synthèse de la journée

16H30 Drink

* Tom Dedeurwaerdere : Professeur de philosophie des sciences et théorie de la gouvernance. Co-promoteur du projet Food4sustainability.

*Christian Jonet : Christian Jonet (christian@barricade.be) est licencié en sciences politiques et en administration publique (ULg). Il est coordinateur de l'asbl Barricade et porte-parole de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise.

*Cédric du Monceau : Echevin de l'agriculture et du commerce d'Ottignies-Louvain-La- Neuve