



L'alimentation durable face aux enjeux sociaux et culturels"

URBACT - 9 décembre 2013



Avec le soutien financier de :





= Asbl communale (depuis 2009)

Sensibiliser les citoyens à l'AD

Films
Conférences
Cours de cuisine
Ateliers du goût
Expo et visites
....

Constat : touche souvent un Public déjà sensibilisé et on ne mesure pas l'impact !

Soutenir l'agriculture paysanne

- Informations aux citoyens
- Création d'un GAC communal

Comment toucher les publics non sensibilisés à l'alimentation durable ?

Comment identifier les freins à une AD ?

Comment démontrer le bien fondé de l'alimentation « bio, locale et de saison » ?



Comment continuer à sensibiliser l'ensemble de la population ?

Comment démontrer que l'on peut s'alimenter sainement en respectant l'environnement sans dépenser plus ?

Sensibilisation des citoyens

DEFI ALIMENTATION DURABLE

Equipe
communale
+ coachs
+ intervenants

12 ménages Etterbeekoïis



Ambassadeurs de l'AD

Recueil
des ménages

Livre reportage
(en cours)

Exposition

Site internet :
www.communefermealaville.be
+ Défi virtuel



Des visites



Des conseils nutritionnels

Le défi alimentation durable ...

... 1 activité tous les 15 jours durant 6 mois



Des cours de cuisine



Des moments de réflexion

Du coaching individuel

Des repas conviviaux



Mais aussi

De la cohésion sociale



Des découvertes
culinaires



Méthodologie 2012

Journal communal
+ site internet

Contact
personnalisé
avec le CPAS

Public cible :

- Petits budgets
- Groupe mixte (social, culturel et familial)
- Non sensibilisé à l'AD ou ayant des préjugés, des convictions ou un manque d'infos
 - Volontaires
 - Ambassadeurs

Flyers (3.000) :

- Bibliothèques
- CPAS
- Milieu associatif
- Pharmacie
- Lavoirs
- Maison médicale
- ...

Contacts avec
le milieu
associatif
Et Asbl

50 candidatures / 12 ménages retenus

Groupe mixte dont 2/3 du public petits budgets et non sensibilisés

Méthodologie 2013

Journal communal
+ site internet

Contacts avec
le CPAS

Flyers (200)

Contacts avec
le milieu
associatif et
Asbl

Via les Ambassadeurs

Public cible :

- Petits budgets
- Groupe mixte (social, culturel et familial)
- Non sensibilisé à l'AD ou ayant des préjugés, des convictions ou un manque d'infos
 - Volontaires
 - Ambassadeurs

Conseils consultatifs
de la commune
CCDD et CCAE

30 candidatures / 13 ménages retenus

Groupe mixte dont 1/3 du public petits budgets et non sensibilisés

Nos conclusions :

Multiplier les relais de terrain : public cible limité pour s'engager sur du moyen terme

Timing : faire attention à la période de recrutement et laisser le temps à l'information de circuler.

Nombre de candidatures suffisantes

Relais : les Ambassadeurs peuvent jouer un rôle important dans le recrutement ou tout contact privilégié

Public socio-culturel varié : petits budgets, précarisés économiques et/ou sociaux, précarité « temporaire », ... Bien définir son public cible

Succès de notre projet

Approche positive et par le plaisir (gustatif et social)

Cohésion de groupe

Implication sur le long terme via le rôle d'Ambassadeur

Matériels et produits de bases fournis

Durée du projet : 6 mois

Projet familial

Mise en valeur des participants (recueil, exposition,...)

Importance du pratique avec les cours de cuisine

Pérennisation du projet (second Défi, outils, site internet, ...)

N'hésitez pas à suivre ce 'Défi alimentation durable'
et **incitez vos publics** à

Tester les recettes

Suivre les conseils nutritionnels

Recevoir des trucs et astuces

sur

www.communefermealaville.be

Service Développement durable
Daphné DE MERLIER/Marie FELLER
dd@etterbeek.be



Université Libre de
Bruxelles, Sodexo, Campus
en transition, IBGE, Qu'est
ce qu'on mange au Kot

Bruxelles, ULB

*alimentation durable circuit court,
local, bio*

L'Alimentation durable à l'ULB

Bon local et de saison





ULB = 24.000 étudiants – 3.500 personnels. L'offre en produits biologiques, ou issus de l'agriculture raisonnée restait très limitée ! Volonté d'étendre l'offre à différents niveaux mais tout en cohérence !



**ULB COORDINATION
ENVIRONNEMENTALE**





Service « Restaurants »

Avenue Franklin Roosevelt 50

Cp 166/05

1050 Bruxelles

☎ 02.650.37.64

☎ 02.650.48.89

E-mail : Fabrice.E.Peeters@ulb.ac.be

Marché de services : Restaurant « Chez Théo », « Campouce Cafétéria-Snack », « Campouce Sandwicherie », Restaurant « Forum-Plaine », « Forum-Plaine Sandwicherie »

4 axes de travail:

1. cahier des charges – 2. le marché de l'ULB - 3. atelier culinaire KOT- qu'est ce qu'on mange – 4. Jeudi veggie

CLAUSES TECHNIQUES



QU'EST-CE QU'ON MANGE?

**JEUUDI
VEGGIE**

Le marché de l'ULB

Bon, local et de saison



Tous les mardis de 16h00 à 18h30

REJOIGNEZ NOTRE GROUPE



© ULB - Campus en transition, 2012
Ed. responsable : Fanny Castelani, av. Franklin Roosevelt 50 - CP 166/02 - 1050 Bruxelles
Photos : © Back.com - KOTUnews / Brett Jones / iStock





Je ne veux plus être la petite décoration à côté du poisson !

Click on the icon to see more images shared by the community

What are the 3 main messages? Positive, Future



JEUDI VEGGIE À L'ULB...

Succès! Belle cohérence et création de partenariats intéressants. La dynamique est lancée. Perspectives futures ? Poursuivre les actions de sensibilisation- intégrer davantage de critères dans le futur cahier des charges.



GASAP Social



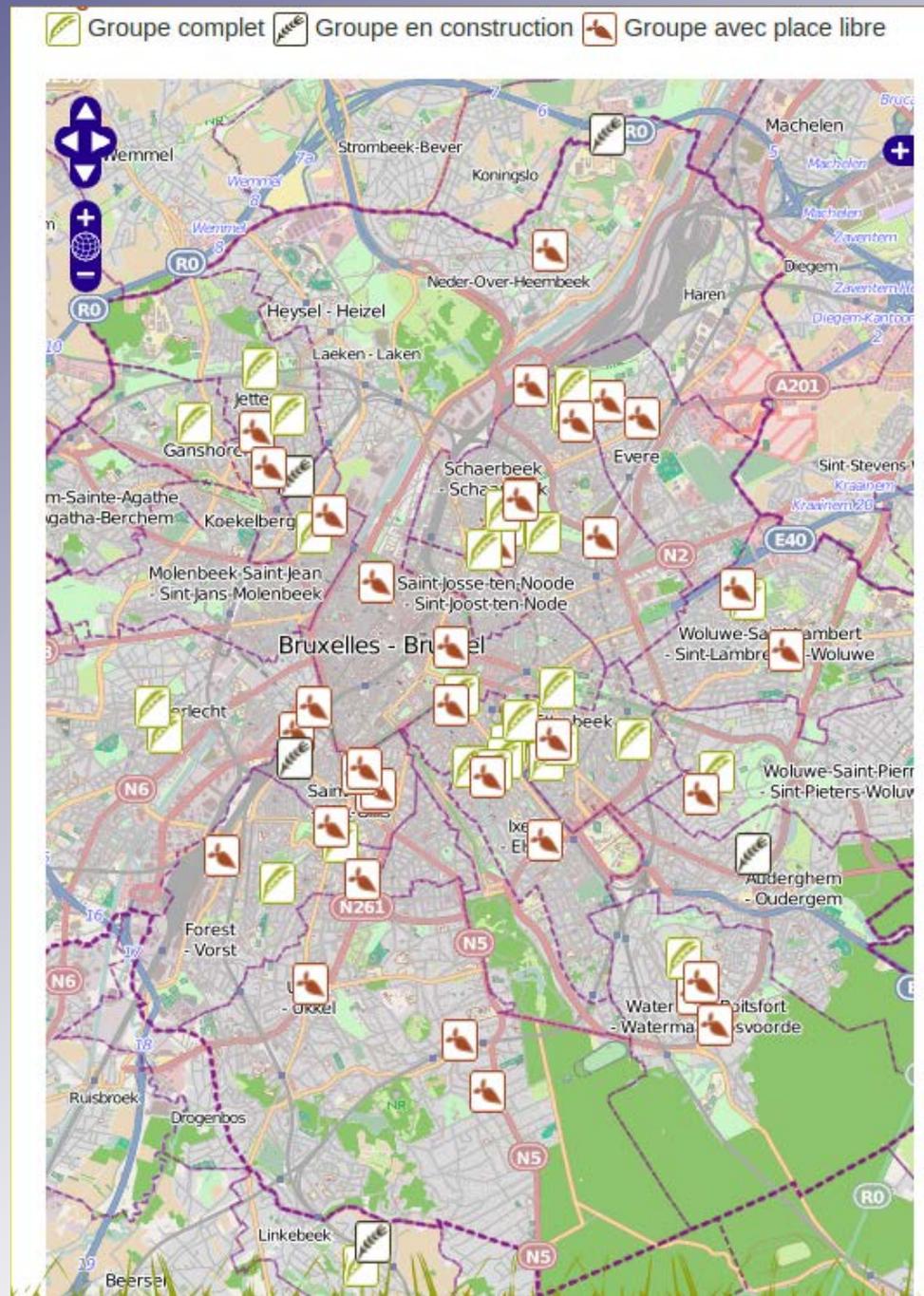
Groupes d'Achat Solidaires de l'Agriculture Paysanne



Solidaire AankoopGroep voor Artisanale Landbouw



- Groupe de travail
- Inclusion de publics précarisés
- Quelle précarité ?
- Repenser et adapter la structure existante
- Offrir la possibilité à tous de consommer sain, de saison et local



- Groupes socialement homogènes.
- L'accès au GASAP est trop souvent réservé aux initiés.



- Groupe de travail (co-construction)
- Identification des freins et leviers
- Identification des synergies et partenariats possibles
- Travail dans les GAS volontaires



- Etat des lieux
- Pistes dégagées
- Partenariats possibles identifiés
- Dépendance des disponibilités bénévoles



DE LA TERRE À MON ASSIETTE

Projet Potager et cuisine

Ecole N° 2
Schaerbeek



Tout a commencé par une envie de verdure sur le toit plat donnant sur ma classe.



La rentrée suivante, le projet d'école portait sur l'alimentation saine et le potager .



Avec mon collègue du primaire, nous avons décidé de poursuivre l'idée du potager et de l'associer à la cuisine.



Grâce au soutien du jardin des couleurs, de la ferme d'Uccle, de Mr Filip des serres de Schaerbeek, nous avons découvert toutes sortes de légumes
Topinambour, radis, cresson, salade, courges....



Toutes les 3 semaines , nous avons mis en place une journée dédiée à la cuisine.

J'ai proposé aux enfants des menus variés, composés d'un plat, d'une entrée ou un dessert dans le respect de leur culture



Nous avons cuisiné et jardiné pour offrir aux mamans

Et emballées par notre projet , elles sont venues cuisiner pour nous avec beaucoup d'enthousiasme, ce qui nous a ouvert le goût à d'autres perspectives culinaires



Aujourd'hui, nous avons 8 carrés potagers dans notre cour, ce qui nous permet de réaliser nombre de recettes ainsi que de collations saines. Les enfants sont toujours plus attentifs à la nature et à ce qui les entoure et le respect qu'ils portent aux potagers en est une preuve.



Commune d'Anderlecht, IBGE

Neerpede (RBC Ouest)

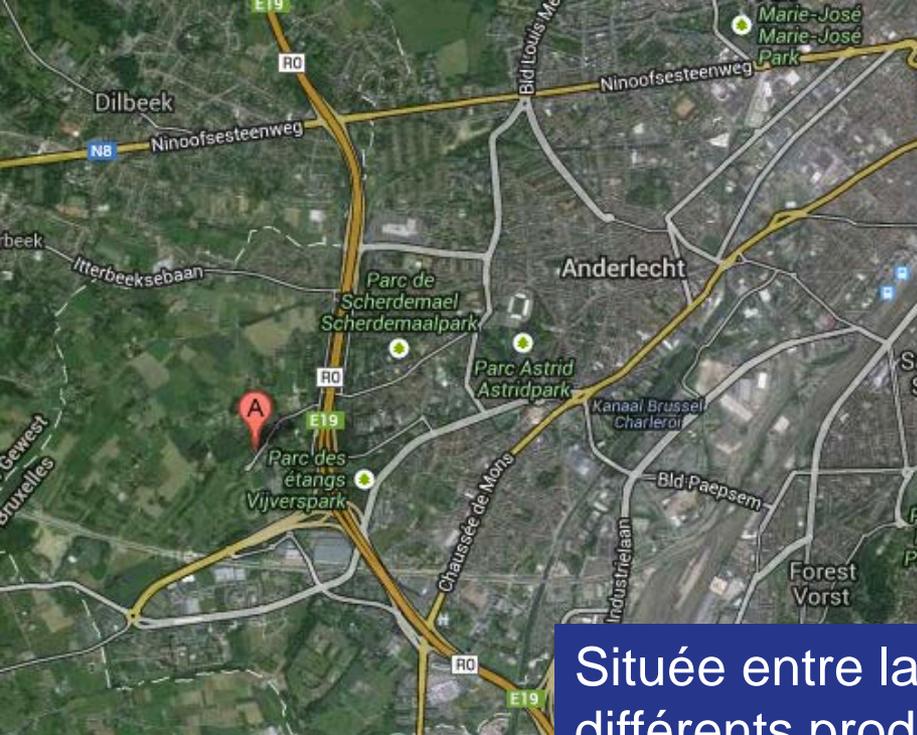
Productions locales * Agriculture

MANGER LOCAL

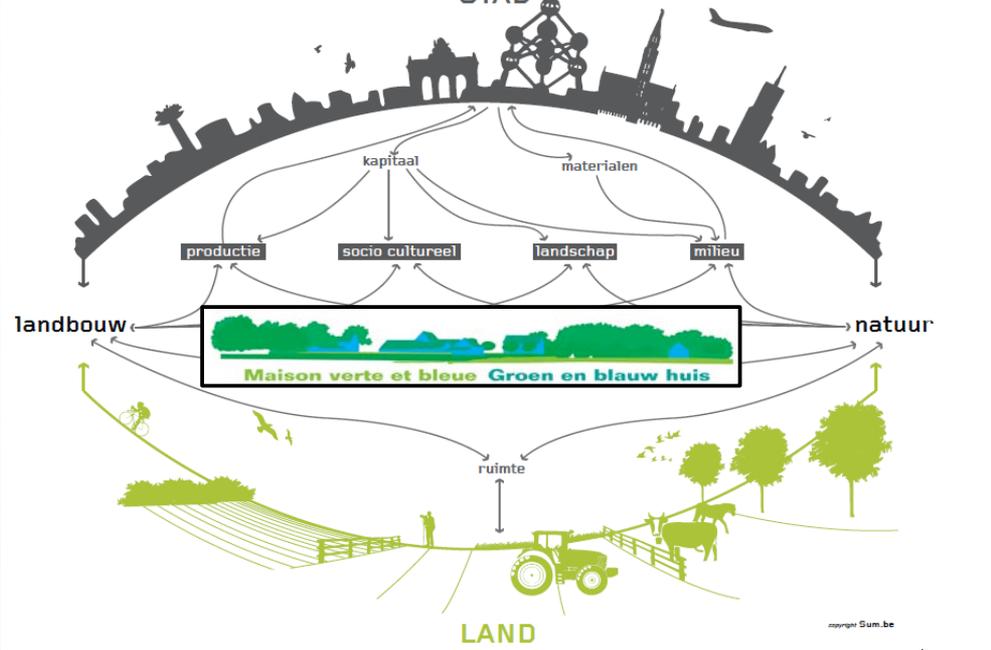
Et découvrir les zones rurales bruxelloises

www.maisonverteetbleue.be





Située entre la campagne et la ville, Neerpede accueille différents producteurs (fruits, légumes, lait, ...)





Les actions de sensibilisation ont mené à l'organisation de rencontres avec les producteurs dont certains offrent une vente directe de leurs produits





Achat groupé , Economie sociale



Projet Alimentation durable

CPAS de Berchem-Sainte-Agathe

Participation, santé, cohésion sociale

Epicerie sociale durable

Ateliers participatifs de mise en place

<http://www.cpasberchem.irisnet.be/fr/epicerie-sociale/depliant-epicerie-sociale/view>





- Création d'une épicerie sociale + espace cafétéria + cyber espace social + ateliers => Travail social global
- Appel à projet alimentation durable => Participation + produits sains





Groupe d'une dizaine de personnes, ateliers (diététique, cuisine, produits d'entretien), visite d'une épicerie sociale et de la ferme urbaine, choix des produits à mettre dans l'épicerie





Meilleure connaissance des habitudes alimentaires, lien social, recettes reproduites à la maison, intérêt pour les projets collectifs
Inauguration de l'épicerie sociale fin décembre 2013



Le défi Familles A Alimentation Positive

Lyon

Accompagnement et sensibilisation

Familles
à alimentation
positive



Le défi Familles A Alimentation Positive

Plus d'infos: <http://famillesaalimentationpositive.fr/>



Objectif du projet: augmenter la consommation de produits alimentaires bio locaux, sans augmenter le budget des familles





Défi entre 4 groupes d'une dizaine de familles par groupe (total 44 familles) durant 8 mois
Chaque famille effectue des relevés d'achats pendant une période de 14 jours, et cela 3 fois durant le défi



Activités tout au long du défi :

- une soirée de lancement
- une visite de ferme bio,
- une soirée d'échange avec un diététicien nutritionniste,
- un atelier culinaire,
- un repas partagé avec un jeu sur l'agriculture biologique,
- un atelier jardinage bio ,
- une soirée de clôture avec une remise du prix à l'équipe gagnante



Résultats:

Avant le défi: 18,5% d'achats bio avec un coût moyen par repas de 1.99€ et 17% des achats bio via des circuits courts

Après le défi: 40.5% d'achats bio avec un coût moyen pas repas de 1.96€ et 31% des achats bio via des circuits courts

→ Difficulté : coût du projet élevé