

Cycle de formation

L'alimentation, 7 jours pour agir et penser le monde autrement ! : Programme détaillé !

- > **14 décembre** : Une approche écosystémique de l'alimentation (**Avec Rencontre des Continents asbl**)
- > **11 janvier** : Une assiette solidaire ? « Première chose ne pas nuire... après c'est plus politique »
(**Avec le CNCD-11.11.11**)
- > **1 février** : Mon assiette, l'environnement et l'agriculture bio (**Avec Nature et Progrès et Inter-Environnement Wallonie**)
- > **1 mars** : L'alimentation, à la croisée de la diversité sociale et culturelle (**Avec Li Cramignon-Culture et Dév.**)
- > **22 mars** : Bien manger ? Si on y regardait de plus près (**Avec Vinciane de Moffarts et Geneviève Houioux**)
- > **19 avril** : Et si on sortait ? Visites sur le terrain à Bruxelles de projets concrets en lien avec l'éducation à l'alimentation durable, la Souveraineté Alimentaire : potagers, cantines, supermarchés, magasins scolaires...
(**Avec Alimentation 21**)
- > **10 mai** : Evaluation, mise en pratique, suivi et transposition (**Avec Rencontre des Continents asbl**)

Avec l'aide de la Région de Bruxelles-Capitale

Un cuisinier professionnel sera présent à certaines journées...



14 décembre : Une approche écosystémique de l'alimentation

Avec Rencontre des Continents asbl - www.rencontredescontinents.be

Animateurs : Daniel Cauchy et Sébastien Kennes



- > Introduction générale au cycle
- > Rappel des enjeux globaux de notre assiette
- > L'approche systémique : méthodologie, épistémologie et éthique
 - Rétablir la boucle pensée – action - éthique
 - Croiser les regards et penser la complexité du monde et de l'assiette
 - Penser l'interdépendance, prendre position, réévaluer nos conceptions, mythes et certitudes
- > Les dimensions de l'alternative écologique : les 7 critères, une assiette concrète de base.
- > La cuisine, un outil d'éducation au changement social !

Repas de midi : Auberge Espagnole

11 janvier : Une assiette solidaire ? < Première chose ne pas nuire...
après c'est plus politique ! >

Avec le **CNCD-11.11.11, Centre National** - www.cncd.be
de Coopération au Développement

Formateur : Stéphane Desgain - chargé des questions Souveraineté Alimentaire



Alimentation et souveraineté alimentaire, quelle assiette mettre en place pour ne pas affamer le Sud ? Nous verrons ensemble que la première des solidarités c'est de ne pas nuire ! Une assiette solidaire qui ne nuit pas va de pair avec le soutien aux luttes paysannes du Sud et l'interpellation du politique pour faire changer notre modèle de commerce et de production agricole. Notre modèle agricole du Nord influence notre imaginaire collectif, comment le réorienter et pour quelle transition ?

Thèmes abordés : Accaparement de Terres - Agrocarburants - Spéculation produits agricoles

- Les protéines animales produites à partir du soja importé
- L'huile de palme qui l'on retrouve un peu partout
- Le poisson venant du Sud, les produits d'exportation du sud et les retombées des revenus
- Les fruits et légumes produits avec des sans-papiers ou des personnes exploitées
- L'exportation de surplus ou de sous-produits
- Le soutien politique aux luttes paysannes du Sud

Repas de midi : Atelier cuisine : Marie-Laure Laret - www.artisane-culinaire.be



1 février : Mon assiette, l'environnement et l'agriculture bio son évolution, ses dérives, son avenir

Avec l'asbl Nature & Progrès // Formateur : Marc Fishers - www.natpro.be

& Inter-Environnement Wallonie // Formateurs : Anne Thibaut et Lionel Delvaux - www.iew.be

L'agriculture biologique ne se limite pas à des techniques de production agricoles, c'est l'expression de questions plus fondamentales et plus profondes, touchant au rapport de l'homme au vivant. Elle ne se limite pas à une mention négative "n'emploie aucun engrais et pesticide de synthèse" mais se définit positivement comme une agronomie qui met en place des agro-systèmes complets qui entretiennent la fertilité du milieu. C'est une agriculture qui demande un raisonnement sur les pratiques en amont et qui s'adapte aux impératifs de son territoire. Elle implique donc que les consommateurs adaptent leurs demandes aux impératifs de l'agriculture, et non l'inverse. Nous verrons comment l'agriculture doit se concevoir comme un projet de société, au coeur de notre environnement et des relations sociales. Nous analyserons également l'impact qu'a eu l'évolution du modèle agricole dans nos régions sur les paysages, la nature, la vie sociale en milieu rurale, la biodiversité...

Nature et Progrès et Inter-Environnement apporteront leurs analyses suite à leur travail respectif sur les enjeux de notre agriculture dans nos régions.

Repas de midi : Auberge Espagnole



1 mars : L'alimentation, à la croisée de la diversité sociale et culturelle de nos sociétés ?

Avec le groupe « Li Cramignon » de l'asbl De Bouche à Oreille

Formatrice : Anne Gomez ou Christel Haulet - www.dbao.be/LiCra.htm



Dans un contexte de crises systémiques, il est indispensable de travailler avec les publics issus de la diversité culturelle et sociale de nos sociétés, précarisés ou moins, voir pas précarisés mais peu ou pas sensibilisés. Ce public peut être porteur d'un potentiel souvent méconnu, qui peut utilement enrichir nos modes de pensée, d'organisation et de production tant au niveau des savoirs que des savoirs-faires dans une optique interculturelle.

Comment mettre en commun nos expériences, construire collectivement de nouveaux savoirs, savoir-faire et savoir-être, et poursuivre la réalisation d'actions communes pour favoriser le changement social ? Comment favoriser l'émergence de projets luttant à la fois contre la pauvreté croissante mais s'inscrivant dans une dynamique locale de solidarité, de convivialité et de dialogue autour de l'alimentation durable. Voilà quelques questions que nous aborderons au travers de l'étude de projets concrets menés en Communauté Française.

Exemples :

- Le projet Bouillon Malibran
- Un projet mené par les équipes populaires
- ...



Repas de midi : Atelier cuisine - Une assiette « hybride » du monde avec « *Damien Poncelet* »

22 Mars : Bien manger? Si on y regardait de plus près...?

Avec : - Vinciane de Moffarts – Diététicienne au traiteur TCO Services, nutrithérapeute, convaincue par l'alimentation durable et consciente de la difficulté d'introduire les graines germées dans une cantine !

- Geneviève Houioux – Chercheuse au département Promotion Education Santé de l'ULB

Manger, cuisiner, sont des actes de notre vie quotidienne qui mêlent plaisir, obligation, habitudes... Mais finalement, qu'est-ce que cela représente pour chacun de nous ? Qu'est-ce qui influence notre façon de manger ? Quelles sont les injonctions individuelles et sociales qui nous guident ? Et la santé dans tout ça ? Manger sain – bien manger, est-ce la même chose ? Est-ce une injonction de plus ou un marché juteux pour les industries agro-alimentaires ? Bien manger d'accord, mais à quel prix ? Est-ce accessible à tous ? Allons-nous vers une individualisation, une responsabilisation individuelle de l'acte de manger ? La dimension collective a-t-elle encore sa place ?

Quels sont les liens entre alimentation durable et santé ? Comment se traduit l'évolution des maladies liée à l'industrialisation de l'agriculture et de l'alimentation ? Par rapport aux "grandes règles" de nutrition : comment faire concrètement et que faire ? Comment se positionner? Est-ce que les grands plans liés à la santé tiennent compte de la diversité sociale et culturelle ?

Comment envisager les aspects santé en tenant compte d'enjeux globaux ? Est-ce que les "alternatives en matière de santé" sont nécessairement bonnes pour le Sud?

Repas de midi : Atelier cuisine - avec *Claude Pohlig*

19 avril : Et si on sortait ? Visites (à vélo!!) à Bruxelles de projets en lien avec l'éducation à l'alimentation durable et à la souveraineté alimentaire...

Avec Alimentation 21 - Animatrice : Catherine Closson : www.scoop.it/t/alimentation21

La ville de Bruxelles regorge de projets en lien avec l'alimentation durable dans différents secteurs. Projets citoyens, projets associatifs ou institutionnels, on ne les compte plus ! En quoi est-ce que ces projets transforment véritablement la Ville de Bruxelles ? Quels types de leviers et de freins ces initiatives rencontrent-elles dans leur mise en place ? Comment connecter ces différents initiatives entres-elles ? Quel impact ont ces projets en faveur de la Souveraineté Alimentaire dans cette ville d'un million d'habitants ?

Propositions de visites prévues (à confirmer/re-discuter) :

- Un jardin collectif ou la ferme urbaine avec l'asbl le Début des Haricots
- Un jeune Magasin du Monde Oxfam
- Une cantine en restauration collective durable
- Une initiative d'indépendant en alimentation durable
- ...

Repas de midi : Repas pris dans un lieu où l'on sert de l'alimentation durable



10 mai : Evaluation, mise en pratique, suivi et transposition

Avec Rencontre des Continents asbl - www.rencontredescontinents.be

Formateurs : Daniel Cauchy et Sébastien Kennes



Objectifs de la journée

- > Etablir collectivement une synthèse des 6 journées de formation aux niveau des enjeux, des alternatives et des choix à faire pour les mettre en place.
- > Se sentir capable de se réappropriier le contenu du cycle et l'utiliser dans ses pratiques.
- > Découvrir des pistes pédagogiques d'utilisation du contenu du cycle dans ses pratiques.
- > Etre capable de se questionner sur les logiques et les modèles de raisonnement dans lesquels s'ancrent nos actions.
- > Obtenir des pistes d'utilisation de l'aspect culinaire comme outil transversal « d'éducation à... »
- > Evaluer l'ensemble du cycle

Repas de midi : Auberge Espagnole

Tout au long du cycle :

Tout savoir sur mon assiette, quels outils, quelles ressources ?

Avec l'asbl le Réseau Idée - www.reseau-idee.be

Animatrice : Hélène Colon

Mon assiette, comment en savoir plus ?



En tant que citoyen, consommateur...

Comment me renseigner sur la provenance et la qualité des aliments que je consomme ? Est-ce que je trouve des informations claires et fiables sur l'étiquette ? Qu'en est-il réellement ?

En tant que citoyen, formateur et/ou grand curieux...

Comment aller plus loin ? Informer et sensibiliser d'autres autour de moi ?

Outils ludiques ou sérieux, concis ou détaillés, il en existe pour tous les âges et tous les goûts. Voyons quels sont les livres, films, jeux, dossiers pédagogiques, sites internet et autres sources d'information qui peuvent satisfaire notre curiosité... ou nous poser d'autres questions !

Une collaboration avec le Réseau Idée

Coordonnées des partenaires

Rencontre des Continents asbl

Rue Van Elewyck, 35 - 1050 Bruxelles

Tél : +32 0(2)-734.23.24

info@rencontredescontinents.be

www.rencontredescontinents.be

TCO Services

Service Traiteur Cantines, Fourniture de repas...

+33 (0) 10 41 78 39

secretariat@tcoservice.com

www.tcoservice.com

Nature & Progrès Belgique

Rue de Dave - 520, 5100 Jambes

Tel 081/30 36 90 Fax 081/ 31 03 06

natpro@skynet.be

www.natpro.be et www.docverte.be (librairie)

Le groupe Li Cramignon de l'asbl De bouche à Oreille

<http://www.dbao.be>

secretariat@dbao.be

087/44.65.05

Culture & Développement

Pour la coordination du réseau, contactez Caroline Leterme, Directrice :

Tél. 087/44.65.05

Fax 087/44.53.78

coordination@cultureetdeveloppement.be

www.cultureetdeveloppement.be

Alimentation 21

Conseil & communication en alimentation durable

Tél. 0479 26 29 31

catherine.closson@gmail.com

<http://www.scoop.it/t/alimentation21>

Inter-Environnement

Fédération Inter-Environnement Wallonie

150 associations au service de l'environnement

98 rue Nanon - 5000 Namur

www.iewonline.be

CNCD-11.11.11

Quai du Commerce, 9 - 1000 Bruxelles

T : +32 (0) 2 250 12 30

F : +32 (0) 2 250 12 63

cncd@cncd.be

www.cncd.be

Réseau Idée

266, rue Royale - 1210 Bruxelles

Tel : +32 (0)2 286 95 70 - Fax : +32 (0)2 286 95 79

E-mail : info@reseau-idee.be

www.reseau-idee.be