

Bruxelles | Environnement

Bruxelles change le menu
Ch.M. (st.)

Mis en ligne le 27/09/2012

L'Association des Villes et Communes de Bruxelles présente son projet "Saines, locales et durables".

Ce jeudi, 27 septembre, l'Association des Villes et Communes de Bruxelles (AVCB), en collaboration avec Bruxelles Environnement, présente le projet "Saines, locales et durables". Ce projet est soutenu par les acteurs locaux tels que les communes et CPAS. Différents projets sont organisés. Par exemple, celui de l'aquaponie à Saint-Gilles, l'épicerie sociale et solidaire à Molenbeek ou encore le marché bio de Bruxelles-Ville. Le but étant de contrer les comportements destructeurs de l'environnement et dommageables pour les producteurs locaux.

En effet, la mondialisation et les systèmes de distributions ont modifié les habitudes alimentaires. Des produits venant de l'autre côté de la planète se retrouvent quotidiennement dans nos assiettes, et ce en toutes saisons. Or tout cela a un prix, que ce soit sur l'environnement ou sur l'économie locale. C'est dans cette perspective que les organisateurs de cet événement vont développer trois thématiques en rapport direct avec les villes et régions de Bruxelles. A savoir: 1) Growing, qui étudie la faisabilité de produire les aliments à courte distance. 2) Delivering, qui analyse les façons de distribuer et de se procurer de la nourriture locale. 3) Enjoying, qui examine l'adaptation d'une culture alimentaire saine pour les citoyens et pour la planète. Ces trois thématiques s'inscrivent dans le programme européen d'échange pour un développement urbain durable, URBACT Sustainable food in urban communities.

Parmi les projets qui seront présentés aujourd'hui, il y a le "Défi Alimentaire Durable" de la commune d'Etterbeek. C'est un programme qui a réuni douze familles volontaires. Celles-ci ont accepté de relever le défi de manger local et de saison pendant six mois. En marge de ce plan, différentes animations et autres ateliers de cuisine en rapport avec la consommation responsable ont eu lieu. Le service du développement durable de la commune, en charge du projet, souligne le fait que parfois le manque d'information joue un grand rôle dans le choix de consommation des citoyens: "Souvent les gens pensent que manger sain coûte trop cher. Ici le but était de montrer que l'on peut manger sain et durable à des prix abordables. Ainsi, ces 12 familles ont partagé via le site internet de l'événement, les trucs et astuces pour une alimentation durable". L'ambition est claire et assumée: changer le menu des bruxellois.

Cet article provient de <http://www.lalibre.be>

