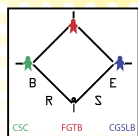


LE DÉVELOPPEMENT DURABLE PASSE AUSSI PAR NOS ASSIETTES



LUNDI 12 DÉCEMBRE 2011

THE INTERNATIONAL AUDITORIUM
BOULEVARD DU ROI ALBERT II, 5/1 – 1210 BRUXELLES

6^e FORUM BRISE

LE DÉVELOPPEMENT DURABLE PASSE AUSSI PAR NOS ASSIETTES

Aujourd'hui nous sommes tous conscients que les habitudes alimentaires et les modes de production agricoles comportent des effets négatifs pour notre santé, la santé des travailleurs, pour l'environnement et les générations futures.

Des produits venus des quatre coins de la planète remplissent nos caddies. La richesse des aliments ingurgités et le gaspillage ne sont plus en adéquation avec le respect de l'environnement et nos besoins réels : nous vivons dans une société où le taux de surpoids voire d'obésité, les problèmes cardiovasculaires et de diabète ne cessent de croître. Et tous les jours des petits agriculteurs disparaissent au profit de grandes entreprises.

Les aliments contiennent un nombre élevé de pesticides et de conservateurs ; nous consommons en effet des aliments de moins en moins naturels et davantage de produits dérivés. Nous mangeons des pommes de Nouvelle Zélande, des oignons d'Argentine, alors que la diversité de fruits et de légumes d'origine locale s'est appauvrie sur nos marchés.

Par ses impacts sur l'environnement, la société et la santé, l'alimentation est sans conteste un secteur emblématique qui devra dans les années à venir emprunter la voie vers le changement.

À Bruxelles, en tant que délégué, *nous pouvons agir sur ce qu'on nous sert à manger tous les jours dans les cantines. Nous pouvons faire en sorte que les travailleurs découvrent les bienfaits d'une alimentation saine et durable, pour eux-mêmes et pour les générations futures.*

Celle-ci représente par ailleurs, en développant notamment des circuits court producteur-consommateur, une opportunité à développer des activités locales génératrices d'emplois durables en Flandre et en Wallonie.

Nous vous invitons à découvrir différentes pistes d'actions et à réfléchir sur un nouveau modèle alimentaire.

Informations et inscriptions

FGTB Maria Vermiglio – maria.vermiglio@fgtb.be – 02 213 16 76

CSC Christina Hosszu – christina.hosszu@acv-csc.be – 02 557 85 43

CGSLB Yaël Huysse – yael.huysse@cgsלב.be – 02 210 01 02

PROGRAMME

- 8:30 Accueil + inscription
- 9:00 Introduction – **Myriam Gérard**,
Secrétaire régionale de la CSC Bruxelles
- 9:15 **L'apport du droit à l'alimentation pour la transition vers des systèmes alimentaires durables**
Gaetan Vanloqueren, Conseiller principal du Rapporteur spécial ONU sur le droit à l'alimentation
- 9:45 **Programme d'action alimentation durable à Bruxelles; Quelles stratégies ?**
Catherine Rousseau, représentante du cabinet Huytebroeck
- 10:15 **Mise en œuvre des projets alimentations durables (cantines durables, projet green cook,...)**
Joëlle Van Bambeke et Joke De Ridder
du département consommation durable et éco-comportement de Bruxelles Environnement.
- 10:45 Questions et échanges avec la salle
- 11:00 Pause
- 11:15 **Perspectives européennes et syndicales**
Anne Panneels, Conseillère environnement, Confédération Européenne des Syndicats (C.E.S.)
- 11:45 Questions et échanges avec la salle
- 12:00 Présentation des ateliers de l'après-midi par le modérateur
- 12:05 Synthèse par **Philippe Vandenaabeele**
Secrétaire régional de la CGSLB Bruxelles
- 12:20 Repas
- 13:30 **Travail intersyndical en ateliers:**
 - **Rencontre des continents** asbl et **Velt** vzw, jeux de la ficelle, (un atelier en NL et un en FR)
 - **Max Havelaar, Vredeseilanden**, campagne en entreprise (FR/NL)
 - **EVA** asbl, les jeudi veggie, expériences en entreprise (FR/NL)
- 15:30 Les points forts de chaque atelier.
- 16:00 Conclusions syndicales et perspectives
Philippe Van Muylder,
Secrétaire général de la FGTB Bruxelles
- 16:30 Fin de la journée

