



Supplément au
Bulletin communal officiel
N°103 ■ Avril 2016
www.nivelles.be

Semaine de l'alimentation durable

Pour une alimentation plus respectueuse de la santé, de l'environnement et de l'Homme

EDITORIAL

C'est une première, une nouveauté à Nivelles

LA SEMAINE DE L'ALIMENTATION DURABLE

Cette action est la concrétisation d'un projet de l'Agenda 21. Souligner l'importance d'une alimentation saine est d'utilité publique. C'est une évidence. Et cela passe par la consommation de produits locaux. Grâce à celle-ci, nous pouvons « contrôler » nous-mêmes les moyens mis en oeuvre lors de la production et nous rendre compte du prix juste trop souvent bradé dans nos supermarchés.

Ma première pensée va aux producteurs nivellois et de la région, bio et traditionnels, qui n'ont pas la vie facile. Un soutien fort des pouvoirs publics est indispensable pour favoriser les circuits courts. La Ville s'est engagée dans cette voie et la très attendue Foire agricole (16 mai) sera le bouquet final de cette action plaçant l'alimentation locale à l'honneur.

Cette semaine « aclote » de l'alimentation durable débutera le 5 mai, pendant la braderie, avec le lancement du projet « jeudi veggi », en partenariat avec différents restaurants à Nivelles. Manger végétarien une fois par semaine, c'est une proposition qui vous est faite. Bien d'autres activités seront aussi programmées : exposition, film, débat, pièce de théâtre... Je vous invite à découvrir le programme dans ce supplément.

■ Pascal RIGOT,
Echevin du Développement durable



Pourquoi une semaine de l'alimentation ?

Dans le cadre de l'Agenda 21 local, les citoyens participants ont très rapidement évoqué un sujet qui leur tenait à cœur : l'alimentation. Manger mieux, manger sainement, manger local, équitable en respectant les producteurs, sa santé et celle de l'environnement.

Un groupe « Alimentation » a vu le jour. Une des actions consiste notamment au recensement des initiatives locales sur cette thématique.

La thématique de l'alimentation peut être abordée de diverses manières : la production mondiale et locale (agriculture conventionnelle, paysanne et biologique), le commerce (local, équitable, collectif), le gaspillage alimentaire, la consommation de viande, alimentation et santé, etc.

Pendant plus de 10 jours, différentes activités gratuites seront proposées pour aborder ces différents sujets.

Le gaspillage alimentaire

Les ménages wallons jettent chaque année entre 14 et 23 kg de nourriture/habitant, ce qui représente une perte financière annuelle estimée à 174 €/ménage. Les déchets ménagers constituent environ 16 % de la poubelle résiduelle.

Ce gaspillage a un impact économique mais aussi environnemental et social.

Des solutions existent pour le limiter : acheter en quantité adaptée, planifier ses repas, respecter la chaîne du froid, accommoder les restes, repartir avec un « doggy bag », etc.

Pour d'autres solutions, nous vous invitons à consulter www.ecoconso.be.

Des initiatives locales en terre acote

Les jardins collectifs et les Incroyables Comestibles

Deux jardins collectifs sont mis à disposition de groupes de citoyens. Une parcelle se trouve dans le quartier Sainte-Barbe et une autre à l'arrière de la résidence Samiette du CPAS.

Il s'agit de terrains partagés et gérés collectivement, consacrés entre autres à la production de légumes et de fruits. Ce sont aussi des lieux de convivialité ouverts à tous.

La notion de Jardin Collectif s'appuie sur une volonté d'implication des habitants dans la réflexion et dans leur participation concrète à son animation régulière (nouvelles plantations et leur entretien, organisation du groupe, fêtes, activités annexes, etc).

De cette manière, dans le jardin de la résidence Samiette, un repas co-animé avec la cellule consumériste est organisé chaque mois. Cette animation s'articule autour des valeurs de solidarité, de convivialité, de tolérance et de bonne entente entre les habitants. Ils cultivent le plaisir de se retrouver, de partager et d'être plus proche de la nature.

A la rue Demulder, des citoyens cultivent et partagent autrement légumes et plants condimentaires par le biais des « Incroyables comestibles », bacs surélevés installés sur le trottoir.



VIASANO

En 2013, la Ville de Nivelles a signé une charte Viasano qui a pour but de lutter contre l'obésité infantile et les maladies cardiovasculaires. Le programme Viasano a pour objectif de mettre en place des actions de prévention concernant la problématique de l'obésité dans les villes et communes belges sélectionnées.

Viasano ne veut pas faire de discours moralisateur ni de cours ex cathedra mais susciter l'envie de manger sagement.

Concrètement, il s'agit d'aller à la rencontre des directions, des enseignants, des PMS et PSE des écoles primaires et de leur proposer des conférences (ou stands) avec supports didactiques pour lutter contre la problématique.

Dans ce cadre, le Guichet social va mettre en place différentes activités pour l'année 2016 dont notamment un stand Viasano lors des fancy-fairs de différentes écoles primaires et un petit-déjeuner collectif sain en septembre 2016. Chaque activité sera encadrée par une diététicienne.

L'alimentation durable à l'école

Les habitudes alimentaires s'ancrent très tôt dans la vie, et le monde scolaire l'a bien compris. Différents projets sont développés au sein des écoles nivelloises pour sensibiliser les élèves à une alimentation saine, équilibrée, locale et de saison.

Chez les tout-petits, en maternelle, les élèves des écoles communales André Hecq et de Bornival participent au projet « Collations santé » : un calendrier est organisé, permettant ainsi des collations variées. Dans le cadre de l'action « Fruits et légumes » à l'école, programme qui octroie une aide financière aux écoles qui y participent, les écoles communales de Bornival et de la Maillebotte distribuent une fois par semaine un fruit ou un légume. Cette distribution fait partie du projet des « Collations santé ».

En primaire, les élèves sont sensibilisés à une consommation de produits de saison et locaux. L'école communale André Hecq propose la dégustation des légumes issus de son potager ou achetés auprès de producteurs locaux, lors de visites à la ferme.

En secondaire, l'Athénée Royal est attentif à proposer à ses élèves des repas et sandwiches sains et équilibrés.

De la maternelle au secondaire, les élèves reçoivent une information sur l'alimentation équilibrée et durable par le biais d'activités, d'ateliers d'informations, des animations proposées par des partenaires extérieurs (Ville de Nivelles, mutuelles, ...). L'usage de gourdes et de boîtes à tartines est également recommandé, la gestion des déchets produits par les repas et collations s'inscrivant dans le même projet.



LE GACS

(Groupe d'Achats Communs et Solidaires)

Le GACS de Nivelles réunit des citoyens de la région qui souhaitent soutenir le développement durable, l'agriculture biologique, promouvoir les circuits courts de consommation. Ils développent ainsi des partenariats avec des producteurs partageant cette philosophie.

Chaque semaine, ils proposent des paniers de fruits et légumes bio, des œufs et des farines, ils collaborent avec des producteurs présents sur le marché pour le poisson, le fromage de chèvre.

Ils proposent également une à deux fois par an des achats groupés pour des produits

d'entretien, de l'huile d'olive, permettant d'obtenir des produits de qualité à des prix très corrects.

→ **Pour en savoir plus**
<http://gacsnivelles.jimdo.com>



Les circuits courts

Filières commerciales mettant en lien le producteur et le consommateur, ils limitent de manière drastique les intermédiaires. Les producteurs perçoivent une meilleure rémunération et les consommateurs peuvent acheter des produits de chez nous et de qualité. Ces ventes directes permettent clairement de limiter le transport de ces produits et donc de limiter les nuisances pour l'environnement.

Des ventes directes à la ferme existent à Nivelles et dans les communes avoisinantes. Sur www.apaqw.be, vous retrouverez les informations sur les produits belges et sur les fermes où ils sont disponibles.

Quels sont les fruits et légumes de saison ?

Sur www.ecoconso.be, vous trouverez un exemple de calendrier en format de poche (rubrique Toute l'info - brochure).

La « ruche qui dit oui »



SOLI-DONS
un projet de l'asbl
Les Quatre Vents

L'asbl Les Quatre Vents gère une maison d'accueil pour adultes en difficulté. Plusieurs projets ont été mis en place par cette association, dont le projet « Soli-dons ». Depuis plusieurs années, l'asbl contribue à l'enlèvement quotidien de produits alimentaires auprès d'un magasin et les redistribue à des associations actives sur le territoire du Brabant wallon. Un café social sera bientôt aménagé pour accueillir des anciens ou des personnes en demande d'un soutien matériel ou alimentaire.

La « ruche qui dit oui » est une plateforme communautaire d'achats directs aux producteurs locaux. Dès mi-avril, un nouveau point de distribution ouvre ses portes à Baulers à la ferme du Chapitre. Ce type de plateforme favorise les circuits courts. L'adhésion est gratuite et sans engagement. Plus de 80% des revenus vont directement aux agriculteurs et artisans.

→ www.laruchequiditoui.be

Ligue du Coin de terre

La Ligue du Coin de terre existe à Nivelles depuis 1921 avec le but d'améliorer la situation matérielle et morale du travailleur et de sa famille par la jouissance et la culture d'un coin de terre et de diffuser la vulgarisation du goût de la culture potagère.

Les lopins de terre sont essentiellement voués à la culture de pommes de terre et de légumes. Ces cultures sont faites dans le respect de l'environnement, sans pesticides et en utilisant des engrais biologiques afin de garantir une nourriture saine.

C'est aussi un formidable outil social qui permet à des dizaines de personnes de se ren-

contrer, d'échanger leurs impressions, leurs connaissances voire leurs graines.

Il existe 4 plaines : « Chant des Oiseaux » (Dodaïne), « Warchimont » (derrière l'hôpital), « Ledecq » (vieux chemin de Braine-le-Comte) et « Detournay » (chemin Maxile).

Chaque 2^{ème} mardi du mois (sauf juillet et août), une conférence est organisée à la résidence Nos Tayons en vue d'améliorer les connaissances des membres.

→ **Pour en savoir plus**
www.coinsdeterre.be



→ **Plus d'infos**
Service Environnement
mailis.neuwels@nivelles.be
Tél.: 067/88.21.79

Film « Autrement (avec des légumes) » de Anne CLOSSET mardi 10 mai - 20h - Waux-Hall

Ce film interpelle notre pouvoir de changement à travers une expérience citoyenne qui développe de nouveaux modèles de partenariats entre consommateurs et agriculteurs (AMAP). Nous continuerons la soirée par un échange avec Anne CLOSSET et des acteurs locaux (représentants du GACS, du Jardins des Saules, de « la ruche qui dit oui », etc).

« Paysannes » par la Compagnie Buissonnière et Alvéole théâtre jeudi 12 mai - 20h - Waux-Hall

« Paysannes » nous offre le récit de vie de trois femmes vivant à la campagne. L'une est wallonne, l'autre est flamande et la troisième est italienne. Un métissage à la Belge. C'est avec humour et sensibilité qu'elles nous livrent leurs histoires inspirées de témoignages de femmes anonymes et discrètes qui à leur manière ont fait bouger le monde et continueront de le faire. Elles évoquent des sujets importants comme par exemple le devenir de l'agriculture, l'immigration flamande et italienne, la place de la femme dans la profession d'agriculteur, et tout cela sans tomber de le cliché. Un spectacle débordant d'humanité accompagné de chants folkloriques et contemporains. Un trio extraordinaire, un jeu juste qui plonge le spectateur dans ses racines.

Exposition « De la ferme à l'assiette » du jeudi 5 mai au lundi 16 mai à l'Hôtel de Ville

L'exposition « De la ferme à l'assiette », créée par la Ville de Manage, aborde plusieurs aspects du métier d'agriculteur, les différentes cultures et l'élevage de nos régions, la fabrication du pain, les produits laitiers, le fromage ainsi que des thématiques plus globales telles que l'agriculture biologique, la sécurité alimentaire et les OGM, entre autres.

Des animations sont organisées pour les écoles avec la collaboration de l'asbl Good Planet Belgium.

Menus « Veggie » à la braderie jeudi 5 mai

Plusieurs restaurants proposent un menu spécial « Veggie » ce jeudi 5 mai et disposeront des sets de table de l'action Viasano.

Le « Jeudi Veggie » est une campagne de l'association EVA qui nous invite à découvrir, un jour par semaine, une assiette plus équilibrée qui fait la part belle aux céréales, aux fruits et aux légumes.

Vous appréciez que votre restaurateur vous propose des plats végétariens ? Alors, n'hésitez pas à le lui faire savoir ainsi qu'au service communal Environnement !

→ **Plus d'infos sur**
www.jeudiveggie.be

→ Cette exposition sera accessible au public pendant les heures d'ouverture de l'Hôtel de Ville (8h-16h30) à la salle des Mariages, ainsi que les samedis matins et le Lundi de la Pentecôte.

Stand cuisine végétarienne à la braderie jeudi 5 mai

Animations en collaboration avec l'asbl Végétik qui est une association belge francophone dont l'objectif est d'informer, de conscientiser les citoyens sur des problèmes engendrés par la surconsommation de produits animaux.

→ **Plus d'infos sur**
www.unjoursansviande.be

Stands au marché samedi 14 mai - 9h à 12h - Grand-Place

L'asbl Tournesol viendra parler du gaspillage alimentaire et nous fera découvrir une solution pour limiter les déchets ménagers : la cuisine des fanes ! Dégustation et distribution de recettes au programme.

Le Guichet social nous parlera de son projet Viasano et des jardins collectifs.

De plus, l'équipe Oxfam fera déguster des jus issus du commerce équitable.