

S'informer, éduquer, passer à l'action

Début des Haricots

Outre le projet Jardin des couleurs (*lire article p.11*), le Début des Haricots tente de recréer le lien entre les consommateurs et les agriculteurs, en organisant des rencontres, des animations ou en appuyant activement des Groupements d'Achat Solidaires de l'agriculture paysanne (GASAP - autogérés). Citons aussi la mise en place d'une ferme bio à Bruxelles visant à approvisionner de manière directe le consommateur (filiale courte) et à former des jeunes non qualifiés. Ou encore, la création et la mise en réseau de jardins écologiques communautaires ou collectifs à Bruxelles et en Wallonie (www.jardinsdepays.be).
02 644 07 77 - www.haricots.org

Rencontre des Continents

Animations, formations et jeu de la ficelle (*voir Outils p.18*) sur les impacts éco-systémiques de notre modèle alimentaire (*lire article p.13*).
02 734 23 24 - www.rencontresdescontinents.be

Quinoa

Outre ses jeux pédagogiques et animations, Quinoa propose un projet-formation « Consommation solidaire & savoir-faire alimentaires » (*lire article dans Symbioses n°84, téléchargeable*) : 3 jours de formation thématique + immersion d'une semaine dans une ferme belge + un WE d'activités et alternatives urbaines + un WE d'initiation aux savoir-faire culinaires, le tout avec la présence de multiples acteurs associatifs et agriculteurs qui ont fait de la consommation responsable et solidaire leur métier.
02 893 08 70 - www.quinoa.be

Nature et Progrès

Depuis 30 ans, Nature et Progrès promeut une alimentation, une agriculture et un jardinage biologiques et solidaires, ainsi que des circuits courts : publications, formations, démonstrations, salons... Son « Biottin alimentaire » - téléchargeable - est le bottin de toutes les adresses bio de chez nous : commerces, mais surtout fermes, maraîchers et arboriculteurs, marchés, groupes d'achats, restos, etc.
081 30 36 90 - www.natpro.be

Les Amis de la Terre

Cette association militante publie de nombreuses analyses et informations sur l'alimentation solidaire. Par exemple, un intéressant dossier sur les Groupes d'Achats. Notons aussi son nouveau potager social partagé, rue Louis Pasteur à Soumagne, lieu d'échange de méthodes et de légumes, à visiter tous les lundis après-midi, pour apprendre l'autonomie alimentaire en groupe.
081 40 14 78 - www.amisdelaterre.be

Li Cramignon

Ce groupe d'animation du pays de Herve propose de nombreuses activités sur la thématique de l'alimentation durable : conférences, ateliers, cours de cuisine, animations... Il coordonne également un groupement d'achats communs (GAC), afin de relier consommateurs et producteurs.
087 44 65 05 - www.dbao.be/LiCra.htm

Vent Sauvage

Cette association met en place des activités en relation avec le maraîchage ou le petit élevage dans un but d'éducation, de remise en mouvement ou de thérapie, dans un

esprit de respect de l'environnement et de culture biologique. Parmi ses activités : des mini-potagers d'un mètre carré comme moyen d'insertion sociale et d'éducation à l'écoconsommation, des ateliers potager d'insertion avec le CPAS, des animations apicoles avec les écoles.
081 81 14 42 - vent.sauvage@hotmail.com

Les Jardins de Pomone

Dans le but de contribuer au maintien de la biodiversité, cette asbl bruxelloise réalise des expériences de culture d'anciennes variétés de légumes : cours de jardinage et de cuisine, conférences, animations...
02 270 26 82 - <http://lesjardinsdepomone.skynetblogs.be>

Cense equi'voc

Promotion et sensibilisation à la permaculture et au jardinage bio, développement d'un jardin didactique près de Hannut.
019 63 66 25 - <http://cense-equi-voc.net>

De nombreux organismes sont aussi actifs dans l'éducation aux goûts, dans l'étude et l'appui à d'autres modes de consommation, dans la mise en place de cantines durables, la cuisine de plantes sauvages ou autres ateliers culinaires. Vous les découvrirez en novembre, dans le prochain numéro de SYMBIOSES : « Alimentation - Tome 2 : consommation ».

Musées, moulins...

Comprendre comment était produite, hier, notre alimentation, en visitant les nombreux moulins encore présents en Belgique, ou encore les musées consacrés à l'agriculture (agri-musée à Rochehaut - 061 46 10 00 - www.agrimusee.be) ou à l'alimentation (musée du chocolat, de la bière, de la fraise, de la boulangerie, de la gourmandise : à retrouver sur : www.que-faire-en-belgique.be > musées)

Maison wallonne de la pêche

Où pêcher, que pêcher, quelles règles respecter ? Stages, formations, informations, réglementations, bons tuyaux et bonnes adresses : pour tout savoir sur la pêche de chez nous.
081 41 15 70 - www.maisondelapeche.be

CARI

Le Centre Apicole de Recherche et d'Information rassemble les diverses associations apicoles wallonnes. Il dispose sur son site d'un dossier pédagogique sur l'abeille et l'apiculture. Parmi ces associations apicoles, épinglons l'intéressant travail pédagogique d'Apis Bruoc Sella (02 672 14 27 -

Fermes d'animation et pédagogiques

52 fermes éducatives vous accueillent en Wallonie et à Bruxelles. Elles sont divisées en deux types : les Fermes pédagogiques, de véritables exploitations agricoles, où vous êtes accueillis par un agriculteur (*lire article p.12*). À la différence des Fermes d'animation, issues du monde de l'éducation, et où vous êtes accueillis par des animateurs professionnels dont l'objectif est de permettre à l'enfant de renouer avec la nature, de stimuler « une approche sensible, active, concrète, chargée de sens ».

0479 42 58 92 - www.fermecole.be



www.apisbruocsella.be) qui emmène écoles et particuliers à la découverte des abeilles et du miel, à Bruxelles.
010 47 34 16 - www.cari.be

Karikol

Karikol est le convivium Slow Food à Bruxelles, un groupement de personnes promouvant le « slow food » : une alimentation alliant convivialité, plaisirs de la table, protection de l'environnement, éducation au goût et liens entre producteurs et consommateurs. Pour avoir une idée de leurs activités, participez à « *Goûter Bruxelles* », du 20 au 26/09/2010 (voir *Agenda p.24*).
www.karikol.be

Réseaux d'acteurs de l'alimentation durable

Issus du monde de l'agriculture, de l'environnement, de la solidarité internationale, de l'éducation, de nombreux organismes se passionnent pour l'alimentation durable. Ils se sont récemment mis en réseau : le RAWAD (Wallonie) et le RABAD (Bruxelles).
RAWAD : 081 25 52 80 - www.pourunealimentationdurable.be
RABAD : 02 547 06 32 - http://fr.observ.be/rabad.php

La Plate-Forme Souveraineté Alimentaire

Elle rassemble les organisations agricoles et paysannes, les organisations de solidarité

internationale, d'environnement et de consommateurs, qui travaillent ensemble pour défendre, au Nord comme au Sud, plus de régulation de l'agriculture et du commerce. Son site est un condensé d'articles, recherches, vidéos, outils pédagogiques, adresses utiles... sur les questions agricoles, les enjeux commerciaux et environnementaux, la souveraineté alimentaire.
02 250 12 64 - www.pfsa.be

Nord-Sud

De nombreuses organisations de solidarité internationale abordent les questions d'alimentation, d'agriculture, de faim dans le monde, de souveraineté alimentaire, et proposent informations et outils pédagogiques :

* **CNCD** : lobby, formations à l'utilisation de leurs outils pédagogiques (02 250 12 30 - www.cncd.be).

* **SOS faim** : films, animations, jeux, panneaux d'expositions et autres outils pédagogiques gratuits (02 548 06 70 - www.sosfaim.be).

* **Oxfam-Solidarité et Oxfam-Magasins du monde** : publications, outils pédagogiques, animations, Jeunes-Magasins-Oxfam tenus par les élèves dans les écoles secondaires (010 43 79 50 - www.oxfam.be).

* **Fian** : interpellation, sensibilisation, informations, kit pédagogique sur le droit à se nourrir (02 640 84 17 - www.fian.be).

Sur la toile : de la Wallonie aux Nations Unies

<http://agriculture.wallonie.be> : Vous trouverez sur le très riche portail de l'agriculture wallonne, des affiches pédagogiques sur le métier d'agriculteur, des infos sur différentes aides financières octroyées aux écoles en matière d'alimentation (pour des collations saines, pour le lait à l'école, etc.) ou encore les différents lieux de formation pour devenir agriculteur (dans l'onglet « professionnels »).

www.fao.org : le site de l'Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture concentre de nombreuses infos en lien avec l'alimentation dans le monde, ses enjeux sociaux, économiques et environnementaux, des statistiques par pays, des photographies. Voir aussi le thème « enseignement et vulgarisation ».



Du côté des producteurs

Maison de l'Agriculture

La Maison de l'Agriculture abrite sous le même toit la plupart des fédérations liées au secteur. Parmi elles, la **Fédération Wallonne de l'Agriculture (www.fwa.be)** qui, en plus de son rôle de lobbying, d'accompagnement et de représentation, intervient à la demande en tant qu'orateur, en milieu scolaire notamment. Ou encore, la **Fédération des Jeunes Agriculteurs (www.fja.be)**, mouvement syndical et de jeunesse reconnu, est également un centre de formation agricole professionnelle.

Pour ces fédérations et d'autres, une même adresse : Chaussée de Namur, 47 à 5030 Gembloux - 081 60 00 60

FUGEA

Par ses actions de formation en agriculture, son lobbying, son appui aux agriculteurs, la Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs (FUGEA) défend et promeut une agriculture paysanne au service de l'Homme et de l'environnement et non de l'agrobusiness et de la grande distribution.

065 33 55 03 - www.fugea.be

Saveurs paysannes

Saveurs Paysannes met les producteurs en réseau et en rapport direct avec les consommateurs : vente directe, magasins à la ferme, paniers de produits frais, etc. À travers son site, elle vous propose une balade au pays des circuits courts. Elle organise aussi des animations et des actions de sensibilisation.

081 57 00 26 - www.saveurspaysannes.be

CRABE

L'asbl CRABE réalise des études et organise des formations en maraîchage bio pour demandeurs d'emploi peu qualifiés, ainsi qu'une formation professionnelle en agriculture bio.

010 81 40 50 - www.crabe.be

APAQ-W

Pour découvrir l'agriculture wallonne et ses produits (viandes, légumes, fruits, lait, fromage, pain, etc.), l'Agence wallonne pour une agriculture de qualité soutient ou organise des manifestations, petites ou grandes, dans les localités, les écoles, les associations. Côté pédagogique, elle a réalisé de nombreux dossiers gratuits (voir

Outils pp.18-19). Elle soutient des actions dans le cadre de sa Bon'App Academy (aide financière pour des petits dej' ou des collations santé, distribution de lait, camps scouts...). Enfin, les recettes de Margot - pouvant être concoctées en classe - permettront aux enfants d'apprendre les bases de la cuisine.

A noter : sur son site, l'onglet « filières » vous guidera dans le labyrinthe des filières wallonnes produisant nos aliments : du bœuf aux produits laitiers en passant par les légumes, poules, cochons, etc.

081 33 17 00 - www.apaqw.be

Afscsa

« Assurer la sécurité de la fourche à la fourchette » : voilà la mission de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire. Pour y arriver, elle s'appuie sur un arsenal de normes nationales et européennes, qu'elle entend faire respecter lors de ses 85.000 inspections/an. Des normes - que vous retrouverez sur leur site - souvent contraignantes pour les cuisines de collectivités et les producteurs, sensés s'enregistrer et « s'auto-contrôler ».

02 211 82 11 - www.afscsa.be