

Communiqué de presse

ECOLO Braine-l'Alleud organise la rencontre d'Olivier De Schutter et d'acteurs locaux et de consommateurs des circuits courts sur le thème « Réussir la transition alimentaire »

Le samedi 7 octobre 2017, à l'occasion de la 7^{ème} édition des Délices du Jard'Hain, ECOLO Braine-l'Alleud invite le spécialiste mondial de l'alimentation, le professeur Olivier De Schutter, à dialoguer avec des producteurs, acteurs et consommateurs des circuits courts alimentaires de Braine-l'Alleud et des environs. La rencontre, programmée à 17 h (entrée libre) sera suivie d'un apéro puis d'un repas-buffet (réservation).

La transition

Le terme vient des initiatives en matière d'énergie. Pour diminuer radicalement la quantité de gaz à effet de serre dans l'atmosphère, une transition énergétique est nécessaire : le passage des énergies fossiles à des sources d'énergie renouvelables.

Le concept de transition s'est rapidement propagé à d'autres domaines et en particulier à l'alimentation : comment nourrir l'humanité sans détruire les ressources de la planète et sans la polluer irrémédiablement ?

La transition alimentaire en Brabant wallon

De nombreuses initiatives ont vu le jour pour protéger les sols, produire une nourriture sans produits toxiques, réduire les transports des aliments, rapprocher le consommateur du producteur.

Ces initiatives ont cours dans notre Brabant wallon et tout près de chez nous. Elles sont portées par des pionniers qui se lancent dans le maraîchage, modifient leurs méthodes d'élevage, vendent à la ferme, font du pain, des fromages, de la bière... et nous donnent accès à de la qualité alimentaire en réduisant notre empreinte sur la planète.

« Réussir la transition alimentaire »

C'est avec ces pionniers, que nous avons toujours mis en valeur aux Délices du Jard'Hain, que nous organisons le dialogue pour identifier les obstacles rencontrés et les atouts à mobiliser. Rencontre entre eux, avec le public et avec une éminente personnalité engagée dans la transition au niveau mondial : le professeur Olivier De Schutter.

Pour les Ecolos de Braine-l'Alleud, ce sera aussi l'occasion de réfléchir à la manière dont la commune peut aider les producteurs et les initiatives citoyennes en faveur d'une alimentation saine et écologique.

Olivier De Schutter

Professeur d'université (notamment à l'UCL), Olivier De Schutter a été, de 2008 à 2014, rapporteur spécial des Nations Unies sur le droit à l'alimentation. Depuis, il est pleinement engagé pour la promotion d'un système alimentaire plus juste, plus sain et plus respectueux de la planète. Il milite aux côtés des producteurs et des associations qui expérimentent l'agro-écologie, la permaculture, et aussi de ceux qui explorent de nouveaux modes de distribution pour rendre la qualité alimentaire accessible à tous.

Très connecté aux expériences de terrain dans le monde entier, il a évidemment aussi une analyse de haut niveau dont il nous fera profiter.

Contact Corentin Roulin

0478 41 97 96

corentin.roulin@mail.be

Page suivante : Citation du Pr De Schutter et affiche de l'événement

Une nouvelle grammaire de la transition s'impose peu à peu. Elle part de l'hypothèse que l'action locale, conduite au départ des initiatives d'hommes et de femmes ordinaires, en lien avec les acteurs économiques locaux et les collectivités publiques locales, représente un potentiel considérable pour la transition... Cette composante de la transition écologique n'est pas un substitut aux technologies vertes, ni à l'imposition de normes juridiques ou à l'approfondissement d'incitants économiques qui encouragent la société à changer de cap. Mais elle est un gisement de solutions largement sous exploré.

Olivier De Schutter

Les Délices du Jard'hain



Samedi 7 octobre 2017



Ecole Sainte Famille
Rue de la Goëtte - Braine-l'Alleud



17h Rencontre *entrée libre*



Réussir la transition alimentaire



Olivier De Schutter
ex-rapporteur spécial des Nations Unies sur le droit à l'alimentation



Producteurs, acteurs et consommateurs des circuits courts alimentaires à Braine-l'Alleud et environs



19h Apéritif



19h30 Table d'hôte



réservation souhaitée
ecolo.braine@gmail.com
ou 02 385 10 44



ecolo #créonsdemain
www.braine-l-alleud.ecolo.be
Ne pas jeter sur la voie publique