

[Vert'R | En cuisine ou à table, goûter les saveurs durables !](#) [1]



La Maison de l'Écologie et le Réseau Eco-consommation vous invitent le 6 décembre 2008 à découvrir et tester en famille l'alimentation durable.

Programme de la journée :

A partir de 10h : plus de 15 ateliers gratuits

Mettez en pratique l'alimentation durable grâce à 15 ateliers gratuits pour enfants et adultes : cuisiner sauvage, manger équitable, décoder les emballages, préparer des pâtés végétaux, comprendre par le jeu la souveraineté alimentaire, décrypter la pub, gérer l'eau, choisir local, créer un groupe d'achat commun, fabriquer son fromage bio, composter facile... Expos et projection de films en continu. Et aussi : jeux en bois, aliments de producteurs locaux de Saveurs Paysannes à prix démocratiques, bière et jus artisanaux, bonne humeur ...

Les ateliers sont gratuits.

Lieu : Arsenal de Namur, 11 rue Bruno à Namur.

A 18h : conférence de Pierre Rabhi

Conférence de Pierre Rabhi « De l'humus à l'humain. Quelle alimentation pour demain ? », précédée du film « La marche des gueux » à 16h15. Pierre Rabhi, écrivain et pionnier de l'agroécologie, défend un mode de société plus respectueux des hommes et de la terre. Aujourd'hui expert international pour la sécurité alimentaire, il a participé à l'élaboration de la Convention des Nations Unies pour la lutte contre la désertification.

A 20h : repas écologique

Repas convivial, bio, végétarien et local avec la présence de Pierre Rabhi et de représentants d'associations citoyennes.

Documents et photos : [cliquez ici](#) [2]

Il s'agissait d'une journée...

...d'expérimentation et de mise en pratique !

Venez vous essayer aux ateliers pratiques consacrés à la cuisine des plantes sauvages, à la confection de pâtés végétaux, à la réalisation de fromage bio, à la récolte et la conservation de vos propres semences ou encore au compostage...

...d'amusement !

Grâce à une approche ludique par des jeux, abordez des thèmes tels que la souveraineté alimentaire, le commerce équitable, l'impact de l'alimentation sur les populations et l'environnement...

...d'information et de découverte !

Découvrez-en plus sur les kilomètres dans l'assiette, les emballages, l'influence de la publicité, l'accès et la gestion de l'eau, la création d'un groupe d'achat solidaire...

...de réflexion et d'échanges !

Assistez à la conférence de Pierre Rabhi, écrivain et pionnier de l'agroécologie.

...de dégustation et de convivialité !

Clôturez la journée par un délicieux repas bio, végétarien et local.

Pourquoi cette journée ?

Environ un tiers des impacts environnementaux d'un ménage seraient liés à sa consommation de nourriture et de boisson. La production et la consommation de viande seraient à l'origine de 20% des gaz à effet de serre, autant que le transport. A l'échelle planétaire, l'obésité est en pleine expansion alors que 800 millions de personnes souffrent de sous-alimentation dans le monde, les 3/4 desquels vivent en milieu rural et agricole. Rien qu'en Belgique, 200.000 personnes ne mangent pas à leur faim... mais chaque personne jette à la poubelle environ 15-20 kg par an de denrées alimentaires qui auraient pu être consommées (Extrait de la charte du RABAD).

En tant que consommateurs nous pouvons contribuer à modifier cette situation en faisant des choix plus responsables. L'alimentation durable consiste pour chacun à réfléchir et adapter ses habitudes alimentaires afin de préserver l'environnement, sa santé et d'offrir la possibilité à tous d'avoir accès à la nourriture.

Parce que l'alimentation durable n'est pas qu'un concept, une énième déclinaison du développement durable, ce 6 décembre, passez à l'action !

Etat :

Terminé

Des réponses personnalisées à vos questions : 081 730 730 | info@ecoconso.be | www.ecoconso.be

Liens

[1] <http://www.ecoconso.be/fr/Vert-R-En-cuisine-ou-a-table>

[2] <http://www.ecoconso.be/Vert-R-2008-les-documents-et>