



## Contexte

Les modes de production des aliments se sont modifiés profondément au cours des dernières décennies, avec l'essor de la production agro-industrielle. Nos modes de consommation ont également évolué et les relations entre producteurs et consommateurs se sont diluées.

L'intensification de la production agricole, l'industrialisation de la transformation des aliments, l'allongement des chaînes agro-alimentaires, et la multiplication des transports qui en résulte, ont accru les pressions sur l'environnement, la biodiversité, le tissu social et l'économie des zones rurales, au Nord comme au Sud, la santé, la culture et la société.

Par exemple : 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 1 milliard de personnes souffrent de sous-alimentation dans le monde, les 2/3 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.

Face à toutes ces questions que posent nos modes alimentaires, de multiples projets voient le jour, visant différents objectifs (santé, sécurité, respect de l'environnement, développement rural Nord-Sud, commerce équitable, accès pour tous à une alimentation de qualité, découverte des saveurs...) et publics cibles variés (enfants, familles, professionnels, personnes fragilisées...), abordant un panel de thématiques et développant une grande variété d'outils. Tous ces acteurs et ces projets se développent chacun dans leur domaine, avec leur spécificité, sans toujours avoir la possibilité de connaître ou échanger avec les autres, refaisant parfois ce qui a déjà été fait, perdant une précieuse énergie et l'occasion de rencontres enrichissantes et de synergies.

## **Alimentation durable : concilier qualité de vie, plaisir et développement durable**

Le concept d'alimentation durable recouvre de nombreuses dimensions. Dans ce cadre l'alimentation durable est une alimentation qui prône le respect des critères suivants:

- L'accès à une alimentation abordable de qualité pour tous, au niveau planétaire, c'est à dire à une alimentation diversifiée, saine et équilibrée qui répond aux besoins vitaux et contribue au bien-être et à la santé.
- Le droit à la souveraineté alimentaire, c'est-à-dire le droit des Etats à définir leurs propres politiques et stratégies de production alimentaire durable (accès à la terre, agriculture de proximité ...), et de consommation, sans dumping vis-à-vis des pays tiers, et en vue de garantir aux producteurs des prix rémunérateurs pour leur travail et aux consommateurs, des prix accessibles.



- Des impacts environnementaux réduits tout au long du cycle de vie, du champ à la fourchette (mode de production et de transformation, transport, emballage, stockage, préparation...) et réduction de l'empreinte écologique des modes alimentaires; les méthodes de production doivent permettre une conservation optimale de la fertilité des sols et de la biodiversité, veiller au respect et bien-être des animaux d'élevage et ne pas avoir recours aux organismes génétiquement modifiés (ces critères sont respectés notamment par les méthodes biologiques).
- La consommation de produits locaux et de saison.
- Le respect des droits sociaux et humains tout au long des chaînes de production et de distribution, y compris dans le secteur HORECA.
- La transparence des pratiques, la visibilité et la traçabilité, l'information des consommateurs.
- Le commerce équitable et un juste prix pour le producteur, au Nord comme au Sud.
- Le maintien et le développement d'entreprises paysannes et artisanales locales, de circuits courts et le développement de relations de confiance entre producteurs et consommateurs.
- La diffusion et l'échange des cultures culinaires, la transmission des savoirs traditionnels et la promotion de la créativité, la découverte des goûts et des saveurs.
- La création de liens sociaux et conviviaux par la nourriture.

### **Objectifs du réseau**

Le RABAD est une association d'organisations actives dans le domaine de l'alimentation durable, qui vise à promouvoir l'alimentation durable auprès d'un public large et varié, dans la région de Bruxelles. Cet objectif inclut:

- Fournir un cadre pour encourager et soutenir la coopération entre les Membres;
- Élaborer et coordonner des projets de coopération.
- Partager, échanger et élargir les connaissances, expériences, informations entre les Membres et les valoriser à l'extérieur du réseau, à travers l'échange, les débats et formations.
- Formuler et communiquer des questions, opinions, demandes et propositions aux leaders économiques et politiques afin de favoriser l'alimentation durable.
- Intervenir directement auprès des organismes officiels et privés ainsi que participer au fonctionnement des instances de conseil et de consultation, en lien avec l'alimentation durable.



### Principes de fonctionnement ou déontologie

- La démarche adoptée pour la mise en réseau est collaborative et progressive; elle repose sur les apports de chacun;
- Respect et démocratie stricts: égalité des membres vis-à-vis des décisions.
- Transparence des processus de décision.
- Gestion environnementale : prise en compte de critères environnementaux et sociaux dans toutes les activités du réseau.
- Principe d'évaluation : l'activité du réseau est régulièrement évaluée, notamment en termes d'apport pour les membres et de contribution au développement de modes alimentaires plus durables.