

Brussels netwerk  
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois  
pour l'alimentation durable

# Charte Rabad

Mise à jour juillet 2024

## Cadre général

### 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. Pour donner deux exemples: la production et la consommation de viande seraient responsables de 30% des émissions de gaz à serre. Alors que la population mondiale a doublé au courant des 50 dernières années, notre consommation de viande a été multipliée par 5. Pourtant notre consommation n'évolue pas, de manière générale, vers un mode moins carné. Un autre exemple est le gaspillage alimentaire grandissant en Europe occidentale - chaque personne jette à la poubelle environ 15-20 kg par an de denrées alimentaires - alors que, à l'échelle planétaire, l'obésité est en pleine expansion.

### Constats récents (2022-2024)

Récemment, nous pouvons constater que le COVID-19 et la forte inflation des denrées alimentaires, ont apporté leur lot de changements dans les comportements d'achat des

consommateurs. Ces derniers se focalisent sur le prix des aliments au détriment de leur qualité et s'éloignent des produits bio jugés trop chers et inaccessibles. Ces crises ont provoqué des bouleversements importants dans les secteurs de l'Horeca et de la distribution. L'Horeca n'arrive pas à trouver et garder du personnel stable et les annulations de réservations imprévues deviennent de plus en plus courantes. Le secteur de la distribution connaît une concentration de clientèle chez les hard discounters au détriment des autres chaînes, et surtout les magasins bio. Les producteurs bio n'arrivent pas à écouler leurs stocks et connaissent également de grandes difficultés.

Pour ces deux secteurs de professionnels de l'alimentation, la durabilité devient une question difficile. Aujourd'hui, les acteurs de ces deux secteurs, tête dans le guidon, ne voient pas comment concilier rentabilité avec durabilité. Il est important de les soutenir et d'évoluer dans ce contexte.

Un autre constat est l'essor du secteur de la transformation alimentaire qui emploie aujourd'hui quelque 4.230 personnes. La transformation alimentaire est un enjeu majeur pour le développement de l'écosystème entrepreneurial durable bruxellois. Le secteur est en mesure de combiner la création d'emploi avec la réduction de l'impact écologique. Actuellement, certaines entreprises de travail adapté, qui emploient des personnes en insertion professionnelle ou peu formées, peinent à trouver du personnel. Un autre grand défi pour ce secteur est de trouver des espaces de transformation à Bruxelles. Pour éviter que le secteur de la transformation ne relocalise en dehors de la capitale, il est important de le soutenir également.

## C'est quoi l'alimentation durable pour le Rabad?

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, 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 quand cela est possible. 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.
- Privilégier les produits importés issus du commerce équitable et/ou labellisés fairtrade. Le commerce équitable et un juste prix pour le producteur.
- 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
- 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.

- Une aide dans la mise en oeuvre de pratiques qui aident à la diminution de la consommation de viande et la végétalisation de l'assiette
- Une alimentation qui prône la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Une alimentation qui sert d'outil pour l'insertion sociale

**Les membres du Rabad doivent s'inscrire dans au moins un des axes de l'alimentation durable décrits ci-dessus.**

## Missions et activités du réseau Rabad

Le Rabad est une association de professionnels actifs dans le domaine de l'alimentation durable à Bruxelles. L'objectif du Rabad est de rendre la durabilité accessible pour ces derniers, ainsi que de favoriser la création de lien entre les professionnels du secteur, de les inspirer et de les aider dans leurs activités.

### Missions principales

1. **Encourager** et favoriser la naissance de pistes de **coopération entre acteurs** de l'alimentation durable, via la complémentarité et la collaboration
2. **Soutenir le développement** de nouvelles entreprises professionnelles d'alimentation durable à Bruxelles.
3. **Relayer les avis** et expériences du terrain vers les décideurs politiques et les différentes organisations régionales d'aide à l'entrepreneuriat.
4. **Informer, diffuser du contenu et inspirer** les professionnels du secteur de l'alimentation à Bruxelles

### Activités principales

Nous réalisons nos missions à travers les activités principales suivantes:

- Organisation de moments de **networking** où les membres peuvent se rencontrer et trouver des idées ou pistes de collaborations futures.
- Organisation de **webinaires** sur des thématiques multiples. Tous nos webinaires sont enregistrés et disponibles sur demande. Nous prôtons l'accès libre à toute information bénéfique pour les professionnels de l'alimentation durable.
- Un **helpdesk** à destination de tout professionnel du secteur
- Des **formations** "alimentation durable" dans des secteurs divers
- Participation du Rabad au **Conseil Participatif Good Food**
- Point relais de l'actualité du secteur via notre **newsletter** mensuelle

## Gouvernance

### Points de contact

Le point de contact principal avec nos membres et sympathisants se fait via notre **helpdesk** ([info@rabad.be](mailto:info@rabad.be)).

Une demande peut être formulée oralement lors d'un de nos événements de networking. Dans ce cas, elle est actée lors d'un des conseils d'administration et la réponse est formulée de manière écrite.

Notre newsletter, nos pages LinkedIn et Facebook sont nos outils de communication vers nos membres et sympathisants.

### Prise de positions et décisions

Le Rabad a 6 moments ponctuels dans l'année pour étudier les avis, questions et demandes qui lui parviennent: nos 4 Conseils d'administration et 2 Assemblées générales.

- Lors de nos 4 CA nous présentons au conseil d'administration les questions et demandes reçues via notre helpdesk ou lors d'un de nos événements
- Nous tenons également deux Assemblées générales par an avec nos membres actifs