

Co-Create, le renouveau de l'alimentation durable

Bruxelles, le 19 octobre 2018. Quelles solutions la Région bruxelloise peut-elle offrir en matière d'alimentation durable ? Rendez-vous ce 24 octobre aux Ateliers des Tanneurs afin de le découvrir ! Six projets de recherche-action participative, financés depuis 2015 par Innoviris, présentent leurs conclusions et recommandations. Conférence gesticulée, débats et partages de ressources, concert de rap, l'évènement est gratuit et ouvert aux personnes intéressées par ces problématiques mais également à tous les curieux souhaitant faire évoluer leur vision sur le sujet.

Comment rendre l'alimentation durable accessible à tous, quand parle-t-on de système alimentaire durable, comment soutenir l'installation de projets de maraîchage agroécologiques péri-urbains sur petites surfaces ?

Voici quelques-unes des questions traitées, pendant trois ans, par [Choud'Bruxelles](#), [Cosyfood](#), [Falcoop](#), [Solenprim](#), [Spincoop](#) et [Ultratree](#). Tous ces projets sont issus du premier appel à projets Co-Create d'Innoviris, l'Institut bruxellois pour la recherche et l'innovation. Grâce à Co-Create, Innoviris souhaite rapprocher la population bruxelloise, les entrepreneurs, les chercheurs et les associations afin qu'ils recherchent et expérimentent ensemble des solutions innovantes pour rendre leur ville résiliente face aux enjeux de sociétés qui les concernent. La devise ? Chaque citoyen peut devenir chercheur et faire de Bruxelles son laboratoire.

Une valeur ajoutée pour Bruxelles

Pourquoi avoir choisi ce thème des " systèmes alimentaires durables " pour le premier appel à projets Co-Create ? Car ceux-ci apportent une réponse aux différents enjeux socio-économiques auxquels la Région de Bruxelles-Capitale est confrontée.

Du point de vue de l'emploi, de tels systèmes reposent sur une chaîne de valeur la plus locale possible, de la production de denrées alimentaires à la gestion des déchets. Ce caractère local implique le développement d'emplois locaux, non délocalisables.

Par ailleurs, en raison du lien fort entre alimentation et santé, le déploiement de systèmes d'alimentation durable a pour vocation d'assurer un accès aisé, surtout pour les populations défavorisées, à une alimentation fraîche, saine et de qualité contribuant au maintien de leur santé.

La notion de durabilité implique également une plus-value environnementale : amélioration de la gestion des eaux de ruissellement, meilleure gestion des déchets organiques ainsi qu'une préservation de la biodiversité.

Isabelle Bayart, coordinatrice du centre d'Appui Co-Create, précise que « l'action Co-Create a permis de rassembler des acteurs de différents horizons (institutionnel, académique, associatif, politique, etc.) pour explorer des questions liées à l'alimentation durable. Ce décloisonnement est très important et a facilité l'émergence de propositions inédites. Par exemple, lors d'un travail de concertation, les résultats de recherche des projets Co-Create ont permis de nourrir le travail de réévaluation à mi-parcours de la stratégie politique bruxelloise en matière d'alimentation durable, à savoir la stratégie « [Good Food](#) » menée par Bruxelles Environnement. »

Recherche-action participative

Depuis 2015, Innoviris, grâce à ses programmes Co-Create et Test-it, met l'accent sur la co-création et la participation citoyenne. Par le biais de la recherche participative, l'Institut veille à impliquer toutes les parties prenantes dans le processus de recherche dès le départ, de l'élaboration des questions de recherche à l'expérimentation en passant par l'approbation des résultats et la valorisation.

Informations pratiques : Forum Co-Create – 24.10.2018 de 8h30 à 17h45. Découvrez [le programme complet](#)
www.cocreate.brussels

Contact presse Innoviris : Alessandra Scarpuzza – ascarpuzza@innoviris.brussels – 0497/99.40.90