



L'ALIMENTATION DURABLE, UN LEVIER INDISPENSABLE POUR UNE DÉMARCHE DE SANTÉ ?

ALIMENTATION, SANTÉ, ENVIRONNEMENT : ET SI ON REPENSAIT NOS PRATIQUES ?

Journée d'étude du 26 septembre 2025 à Namur

Le 26 septembre dernier, a eu lieu la journée d'étude « L'Alimentation durable, un levier indispensable pour une démarche de santé ? » ; une organisation de la Maison de l'Alimentation Durable (MAD) en Province de Namur, le CLPS Namur, la Ville de Namur et Canopea.

Celle-ci a rassemblé près de 150 participants issus de milieux variés – soignants, acteurs santé de secondes lignes, acteurs associatifs, chercheurs, étudiants et élus.

L'objectif de la journée était triple : sensibiliser aux liens entre alimentation, santé et environnement dans une approche systémique « One Health » ; inspirer avec des pistes d'action concrètes ; et créer un espace de dialogue et d'intelligence collective.

Vous trouverez ci-dessous le compte-rendu des différentes interventions du matin ainsi que le PowerPoint des présentations [en cliquant ici](#). Retrouvez l'aftermovie de la journée [via ce lien](#).



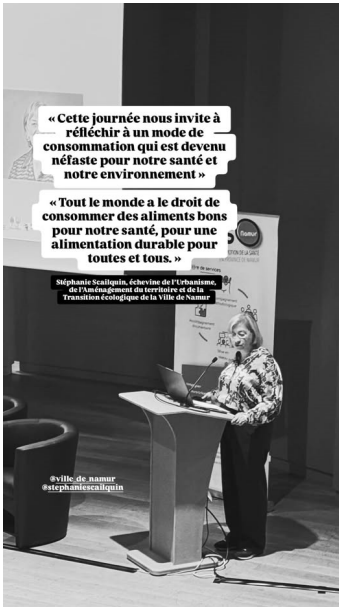


Table des matières

PARTIE 1 – LIENS ALIMENTATION, SANTÉ, ENVIRONNEMENT & ONE HEALTH	3
Sciensano – Nicolas Berger	3
SSMG Cellule Environnement – Sarah de Munck et Stéphanie Richard	4
ULiège – Nicolas-Antoine Moussiaux	5
PARTIE 2 – PROJETS CONCRETS ET INSPIRANTS	6
Dr Benjamin Michel, médecin généraliste en maison médicale et membre de Promo Santé & Médecine Générale asbl (PSMG).....	6
Jonathan Peuch, chargé de plaidoyer chez FIAN	7
Adrien Dufour, Directeur Général de la Clinique Saint-Luc à Bouge	9
Stéphanie Devaux, promotrice en santé communautaire à la maison médicale d'Espace-Temps à Charleroi et Yseult Bellot, chargée de projets chez VRAC.....	9
PARTIE 3 - 4 ATELIERS EN PARALLÈLE POUR APPROFONDIR ET S'APPROPRIER DES PROJETS	10
CLÔTURE DE LA JOURNÉE	11



PARTIE 1 – LIENS ALIMENTATION, SANTÉ, ENVIRONNEMENT & ONE HEALTH



Stéphanie Scailquin, échevine de la Transition écologique à Namur, a rappelé l'importance du rôle des politiques locales dans la transformation de nos systèmes alimentaires.

Partenaire engagée dans la MAD, elle a souligné la cohérence des actions menées par la Ville - Plan climat, Commune du commerce équitable, Conseil de politique alimentaire et mentionné une mesure phare concernant l'aménagement du territoire : le moratoire sur l'installation de nouveaux fast-foods, symbole d'un engagement fort en faveur d'un environnement alimentaire plus sain.

SCIENSANO – NICOLAS BERGER

LES HABITUDES ALIMENTAIRES DES BELGES ET LE RÔLE DES ENVIRONNEMENTS ALIMENTAIRES

Les constats dressés par Nicolas Berger restent préoccupants, comme l'a confirmé une nouvelle étude publiée en 2025. Les habitudes alimentaires des Belges n'évoluent que très lentement depuis 2004. Nous restons de grands consommateurs de boissons sucrées et d'alcool, et notre alimentation reste marquée par un excès de frites, charcuteries et viandes. Moins de 10 % de la population atteint les recommandations officielles actualisées en 2025 par le Conseil Supérieur de la Santé (CSS). Ces recommandations insistent sur les aliments à privilégier – l'eau, les céréales complètes, les légumineuses, les huiles végétales, les fruits, les fruits à coque, le poisson et les produits laitiers – avec des précisions sur les quantités et fréquences. À l'inverse, elles invitent à limiter fortement la consommation de boissons sucrées et de viandes rouges, qu'elles soient transformées ou non.

Quelques légères évolutions positives sont observées, mais restent marginales au regard des enjeux. Environ 90 % des Belges consomment toujours trop de viande rouge transformée, et seuls 10 % atteignent les recommandations pour les légumineuses et les légumes.

Ces habitudes alimentaires ont des conséquences directes non seulement sur la santé, mais aussi sur l'environnement. Les impacts ont été présentés selon quatre dimensions : les émissions de CO₂, l'utilisation des sols, la consommation d'eau et l'énergie fossile. Les produits d'origine animale, et en particulier la viande rouge, représentent 56 % des émissions de gaz à effet de serre liées à l'alimentation. Leur impact est également le plus important pour l'utilisation des sols, mais moindre et davantage comparable aux autres produits, pour ce qui est de l'utilisation de l'eau.

Respecter les recommandations nutritionnelles permettrait à la fois de réduire les risques pour la santé et de limiter l'empreinte environnementale : un véritable « win-win ».

Alors, pourquoi ces changements tardent-ils autant ? Les explications sont multiples. La publicité et le marketing pour des produits peu favorables à la santé sont omniprésents, y compris autour des écoles et dans les clubs sportifs. Les environnements alimentaires jouent aussi un rôle : une étude a montré que les fast-foods se situent en moyenne à 400 mètres des écoles wallonnes, tandis que les commerces proposant des fruits et légumes se trouvent à plus de 850 mètres. Le coût constitue aussi un frein important : une alimentation



saine est estimée à 22,5 € par jour et par personne, contre 20,1 € pour l'alimentation actuelle. Même si la différence peut sembler faible, elle est perçue comme décourageante, voire inatteignable, pour de nombreuses familles précarisées.

Face à ce constat, Sciensano appelle à la mise en place de politiques publiques ambitieuses. Il s'agit de créer des environnements alimentaires plus favorables en combinant différents leviers : soutenir les entreprises et initiatives en faveur d'une alimentation durable et garantir aux acteurs une rémunération équitable, renforcer les infrastructures et la logistique pour garantir la cohérence de la chaîne d'approvisionnement, et limiter la concentration de points de vente d'aliments malsains et non durables à proximité des lieux de vie, en particulier des écoles. L'enjeu est clair : rendre l'alimentation saine et durable plus accessible, attractive et abordable pour tous.

SSMG CELLULE ENVIRONNEMENT – SARAH DE MUNCK ET STÉPHANIE RICHARD

DE L'ASSIETTE À LA PLANÈTE : LES LIENS INVISIBLES

Le cas de la viande (bovine)

Sarah De Munck, médecin généraliste, a rappelé, comme Nicolas Berger, que la production de viande génère des émissions de gaz à effet de serre, variables selon les espèces, et la consommation en Belgique reste excessive par rapport aux recommandations nutritionnelles comme on l'a vu plus haut. Environ 7 à 8 % de la population belge se déclare végétarienne.

Les effets de la viande sur la santé sont aujourd'hui bien documentés. Les viandes transformées, comme celles qui sont fumées ou salées, sont reconnues comme cancérigènes. La viande rouge est classée comme cancérigène probable, notamment pour les cancers du côlon et de l'estomac. D'autres maladies métaboliques sont également associées à une consommation élevée.

Faut-il pour autant supprimer les vaches de nos paysages ? La réponse est non. Les prairies, qui couvrent 50 % de la surface agricole wallonne, constituent une ressource précieuse. Elles présentent de nombreux atouts : une densité en pesticides bien plus faible que dans d'autres cultures (70 fois moins que les betteraves par hectare et 110 fois moins que les pommes de terre), une biodiversité plus riche, ainsi qu'une capacité de stockage de carbone importante (100 tonnes par hectare pour les prairies, contre 200 tonnes pour les forêts). Elles permettent également une meilleure qualité nutritionnelle des produits issus d'animaux nourris à l'herbe, avec une composition plus favorable en lipides et en oméga-3.

L'enjeu n'est donc pas de bannir la viande, mais de réduire la consommation globale tout en maintenant une production résiduelle locale issue de prairies écologiques, dans une logique d'agroécologie, d'autonomie des agriculteurs et de filières biologiques.

Le cas du Sucre : un enjeu de santé publique et environnemental

Le sucre est omniprésent dans notre alimentation. On le retrouve partout, parfois caché dans des produits inattendus comme les soupes, les yaourts, le pain ou encore les plats préparés. Sa présence améliore la qualité gustative, favorise la consommation et peut même





engendrer une véritable addiction. Ses effets sur la santé sont préoccupants : il contribue au surpoids, aux maladies chroniques et à la malnutrition, comprise comme un déséquilibre entre les besoins et les apports alimentaires.

En Wallonie, la culture de la betterave, troisième culture régionale, joue un rôle majeur. Environ 70 % de la production belge provient de la Wallonie, et 93 % de ce sucre est destiné à l'industrie, qu'il s'agisse de l'agroalimentaire, des cosmétiques, du bioéthanol, de l'alcool ou encore de la pharmacie. Cette intensification exerce une pression considérable sur la biodiversité. En Europe, 21 % des atteintes à la nature sont liées à l'agriculture. En Wallonie, la pomme de terre représente 41,8 % de l'usage de pesticides, suivie par la betterave sucrière (12,8 %) et le froment d'hiver. Ces pratiques engendrent des effets d'écotoxicité et de toxicité humaine. Une réduction des intrants offrirait ainsi des co-bénéfices significatifs, à la fois pour la santé et pour l'environnement.

Pour agir face à ces constats, les intervenantes ont identifié plusieurs leviers. À l'échelle individuelle, il s'agit de sensibiliser, d'informer, d'unir les forces citoyennes, d'interpeller les décideurs, de montrer l'exemple, voire de boycotter les distributeurs de produits de faible qualité. Des leviers collectifs et politiques sont également indispensables : mettre en place des réglementations, légiférer, encourager des politiques publiques ambitieuses, soutenir les agriculteurs et promouvoir une volonté partagée en faveur de choix alimentaires collectifs et communautaires plus durables.

ULIÈGE - NICOLAS-ANTOINE MOUSSIAUX



UNE EXPLORATION DU CONCEPT ONE HEALTH, MISE EN LUMIÈRE DE SON APPROCHE SYSTÉMIQUE DES LIENS ENTRE LA SANTÉ HUMAINE, ANIMALE ET ENVIRONNEMENTALE.

NAM a proposé une mise en perspective du concept **One Health**, qui relie la santé humaine, animale et environnementale dans une approche systémique et transdisciplinaire. L'idée est claire : la santé doit être pensée comme un tout indissociable. « Une seule santé » constitue une approche intégrée et unificatrice qui vise à optimiser la santé des personnes, des animaux et des écosystèmes, tout en recherchant un équilibre durable entre ces dimensions. Elle reconnaît que la santé des êtres humains, celle des animaux domestiques ou sauvages, des plantes et de l'environnement en général (y compris les écosystèmes) sont étroitement liées et interdépendantes.

Mais le One Health n'est pas seulement une définition : c'est une question de gouvernance. Il s'agit de collaborer, d'imaginer et de décider ensemble. Comment prendre des décisions cohérentes, de l'échelle individuelle à l'échelle internationale, en tenant compte de ces liens multiples ?

Chaque acteur ne détient qu'une partie du puzzle. C'est pourquoi l'approche One Health appelle à une collaboration interdisciplinaire. Des acteurs en dehors du champ médical – agriculteurs, urbanistes, enseignants, collectivités locales, entreprises – ont un rôle déterminant, car leurs actions influencent directement la santé partagée.

Entrer en dialogue avec d'autres disciplines n'est pas simple. Cela brouille les cartes, complique les discussions et peut donner une image confuse de la réalité. Mais cette



complexité est constitutive du One Health et doit être assumée. Elle oblige à une négociation permanente, à la fois éthique et politique, pour choisir ensemble les orientations à suivre.

Concrètement, opérationnaliser ce concept signifie :

- Oser le dialogue, même lorsqu'il remet en question ses propres repères.
- Travailler entre secteurs et à différents niveaux, car aucune discipline ne peut prétendre maîtriser à elle seule l'ensemble des enjeux.
- S'engager collectivement dans des réseaux, aller chercher des compétences complémentaires et interroger sans cesse les frontières disciplinaires.

En définitive, le One Health repose sur une vision transversale et sur quelques grands principes. Travailler ensemble en respectant toutes les disciplines et tous les secteurs ; donner à chacun et chacune une place équitable dans les décisions ; préserver l'équilibre entre les humains, les animaux et l'environnement ; agir de façon responsable pour protéger la santé des générations futures et croiser les savoirs – scientifiques comme traditionnels – pour mieux comprendre et agir collectivement.

PARTIE 2 – PROJETS CONCRETS ET INSPIRANTS

La deuxième moitié de la matinée a montré que cette ambition se traduit déjà en initiatives concrètes.

DR BENJAMIN MICHEL, MÉDECIN GÉNÉRALISTE EN MAISON MÉDICALE ET MEMBRE DE PROMO SANTÉ & MÉDECINE GÉNÉRALE ASBL (PSMG)

ABORDER L'ALIMENTATION DURABLE EN MÉDECINE GÉNÉRALE : UNE DÉMARCHE DE PROMOTION DE LA SANTÉ ?

Parler d'alimentation en consultation n'est jamais chose aisée. Beaucoup de soignant-es ressentent un certain inconfort ou la crainte de fragiliser leur relation avec le patient en abordant ce sujet. Pourtant, l'alimentation est un déterminant majeur de santé, intimement lié aux dimensions sociales et culturelles de la vie des individus. Les choix alimentaires ne se résument pas à des décisions personnelles : ils traduisent aussi des choix collectifs et sociétaux qui s'inscrivent profondément dans le corps des personnes, parfois jusqu'à générer la maladie.

Il est essentiel de comprendre que l'alimentation ne dépend pas uniquement de la volonté individuelle. Réduire cette question à un simple « choix personnel » constitue une erreur fréquente. En réalité, de multiples déterminants influencent nos habitudes : des facteurs biologiques et génétiques, bien sûr, mais aussi le milieu de vie, l'environnement socioculturel, les caractéristiques psychologiques ou encore l'accès inégal à l'information et aux campagnes de prévention. Ces dernières, d'ailleurs, risquent souvent de creuser les écarts, car elles atteignent plus facilement les publics déjà favorisés. Solidaris a ainsi représenté de façon visuelle les nombreux déterminants qui influencent l'accès à une alimentation de qualité. Garder à l'esprit





que les publics fragilisés constituent sans doute la meilleure porte d'entrée pour améliorer la santé de toutes et tous.

Comment aborder concrètement la question de l'alimentation ? Il s'agit d'abord d'adopter un langage simple et accessible, compréhensible par un-e enfant de 12 ans, et d'éviter tout jargon médical. Reformuler avec ses propres mots, ou inviter le patient à le faire, favorise une compréhension partagée. Partir de l'assiette réelle de la personne et valoriser ses savoirs existants permet également de l'impliquer et de renforcer son pouvoir d'agir. Il est tout aussi crucial d'être attentif à ses propres préjugés. Les études montrent par exemple que les médecins généralistes abordent moins la prévention avec les publics fragilisés, perçus comme n'ayant ni le temps, ni l'énergie, ni les moyens. Ces stéréotypes, même involontaires, risquent de renforcer encore les inégalités sociales de santé.

Pour soutenir ce travail et favoriser le dialogue, des outils simples, visuels et facilement accessibles sont disponibles, tels que la pyramide alimentaire qui ne nécessite pas de savoir lire, l'épi alimentaire, l'assiette idéale, les listes de fruits et légumes de saison ou encore des recettes adaptées et faciles à préparer.

Des soutiens financiers existent : depuis décembre 2023, l'assurance soins de santé rembourse un suivi diététique de deux ans pour les enfants et adolescents en surpoids ou obèses. Certaines mutuelles offrent aussi des aides partielles pour les consultations en diététique ou des programmes de suivi alimentaire.

Ainsi, aborder l'alimentation durable en tant que soignant n'est pas seulement une démarche de conseil nutritionnel : c'est un véritable acte de promotion de la santé, qui relie l'individu à son environnement et contribue à réduire les inégalités sociales tout en prenant soin, en même temps, de la planète.

JONATHAN PEUCH, CHARGÉ DE PLAIDOYER CHEZ FIAN



LA SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION (SSA) : COMMENT UN PROJET COLLECTIF POUR UNE ALIMENTATION DURABLE PEUT RÉPONDRE AUX DÉFIS SANTÉ ENVIRONNEMENT DE MANIÈRE INCLUSIVE ?

La Sécurité sociale de l'alimentation (SSA) est une proposition ambitieuse : repenser l'accès à une alimentation durable comme un droit fondamental, à l'image de ce qui existe déjà pour la santé ou les retraites. L'enjeu est de répondre de manière inclusive aux défis croisés de la santé et de l'environnement. Ce droit à l'alimentation est inscrit dans la Déclaration universelle des droits humains de 1947. Pourtant, aujourd'hui encore, il reste largement théorique pour une part importante de la population.

Selon la Fédération des services sociaux, environ 600 000 personnes ont eu recours à l'aide alimentaire en 2021, soit autant que celles vivant une privation matérielle sévère (5,1 % de la population). Près d'un cinquième de la population belge (19,5 %) vit sous la menace de la pauvreté. Dans le même temps, le système alimentaire actuel entraîne des coûts cachés gigantesques pour la société : entre 5 et 27 milliards d'euros par an en Belgique, liés aux maladies chroniques, aux dégradations environnementales et aux déséquilibres socio-économiques.



La chaîne alimentaire est également économiquement dysfonctionnelle. Quelques centrales d'achat dominent la grande distribution et fixent les prix, tandis que les revenus agricoles sont inégaux : 20 % des agriculteurs captent 56 % des aides de la PAC.

Au final, nous payons notre alimentation trois fois : une première fois à la caisse du supermarché, une deuxième à travers les coûts de santé liés à la malbouffe et une troisième via les dégâts environnementaux et les subsides publics qui soutiennent l'industrialisation du secteur. Derrière les prix « attractifs » en rayon se cache donc un véritable appauvrissement collectif, tandis que les bénéfices profitent surtout aux actionnaires.

Face à ce constat, la SSA propose de créer une nouvelle branche de la sécurité sociale, structurée autour de trois piliers.

- Le premier repose sur la solidarité, avec un financement proportionnel aux revenus : l'alimentation ne devrait plus être la variable d'ajustement des ménages pauvres.
- Le deuxième pilier consiste en une redistribution universelle : chaque personne recevrait 150 euros par mois sur une carte alimentaire, représentant l'essentiel du budget des plus précaires, environ la moitié pour les classes moyennes et un quart pour les plus riches. Cette carte pourrait être utilisée chez les maraîchers, en cantine scolaire, au restaurant, en magasin, en coopérative, etc.
- Le troisième pilier, enfin, introduit un conventionnement démocratique des produits et structures éligibles, sur la base de critères clairs : durabilité, prix juste et respect des droits sociaux, circuits courts, et exclusion des produits ultratransformés.

L'objectif est double : organiser une véritable démocratie alimentaire et réorienter l'offre en fonction des besoins collectifs, plutôt que de laisser l'industrie dicter nos choix. Les bénéfices attendus sont nombreux : une hausse des revenus pour les producteurs locaux engagés dans des pratiques durables, une amélioration de l'accès à une alimentation de qualité pour la majorité de la population, une réduction des inégalités sociales, une meilleure prévention des maladies liées à l'alimentation et un contrôle démocratique renforcé du système alimentaire à l'échelle des territoires.

Des projets pilotes voient déjà le jour, en Belgique comme en France. À Schaerbeek, la Caisse locale d'alimentation solidaire (CLASS) implique depuis l'été 2025 cent habitants représentatifs de la population locale. Ces participants cotiseront selon leurs revenus dans une caisse commune, recevront en retour une allocation alimentaire mutualisée (environ 150 euros), et décideront collectivement des magasins et structures partenaires. L'ambition est d'atteindre 500 personnes en 2026, puis 1 000 en 2027, soit un budget d'1,8 million d'euros capable d'influencer concrètement l'offre alimentaire du territoire.

Un comité de trente personnes veillera au fonctionnement du projet, aux modalités de cotisation, aux critères de sélection des points de vente et aux règles de gouvernance. L'idée n'est pas seulement de redistribuer des ressources, mais de créer de la cohésion sociale, de l'empowerment et une vision commune. La SSA devient ainsi un outil politique au sens noble du terme : elle redonne aux citoyens la possibilité de peser sur le système alimentaire et de construire ensemble un projet de société plus juste et plus durable.



ADRIEN DUFOUR, DIRECTEUR GÉNÉRAL DE LA CLINIQUE SAINT-LUC À BOUGE

RETOUR D'EXPÉRIENCE SUR LE SPRING FOOD FESTIVAL – ALIMENTATION ACCESSIBLE DURABLE ET SOLIDAIRE

Adrien Dufour a présenté le *Spring Food Festival*, organisé depuis deux ans sur le parking de la clinique St Luc à Bouge autour d'une idée forte : rendre l'alimentation saine, durable et solidaire accessible à tous.

Le festival a incarné les valeurs de l'institution : humanité (gratuité, inclusion, repas solidaires), ensemble (mobilisation de collaborateurs, bénévoles, partenaires), excellence (recettes simples et saines préparées par des chefs), audace (un hôpital qui organise un festival culinaire !) et proximité (ancrage local, producteurs et artisans namurois).

Huit mois de préparation, un groupe de travail réunissant l'équipe administrative, la communication, diététiciennes et direction, une trentaine de volontaires, l'appui de *Namur Gourmande* et les élèves de la Haute école de la Province de Namur : la réussite a été collective. Ateliers anti-gaspillage, batch cooking, boîtes à tartines végétalisées... les messages étaient clairs : « *Manger sain n'est pas forcément cher* » et « *On peut allier durabilité et accessibilité* ».

L'événement a aussi misé sur l'inclusion : site accessible, communications adaptées, activités pour tous les âges et même un burger solidaire dont les bénéfices ont été reversés à une association.

Côté visibilité, le festival a bénéficié d'une belle couverture médiatique (RTBF, Sudinfo, SoSoir, Vivacité) et d'un fort relais sur les réseaux sociaux. Résultat : une image positive et renforcée pour la clinique, perçue comme actrice de son territoire.

En conclusion, le *Spring Food Festival* a été une belle aventure humaine et collective, cohérente avec la mission de l'institution. Un succès qui appelle déjà une nouvelle édition en 2026, encore plus inclusive et innovante.



STÉPHANIE DEVAUX, PROMOTRICE EN SANTÉ COMMUNAUTAIRE À LA MAISON MÉDICALE D'ESPACE-TEMPS À CHARLEROI ET YSEULT BELLOT, CHARGÉE DE PROJETS CHEZ VRAC

EXEMPLE D'UN PROJET DE SANTÉ COMMUNAUTAIRE INNOVANT ALLIANT ALIMENTATION DURABLE, SANTÉ ET CONVIVIALITÉ

Stéphanie Devaux et Yseult Bellot ont présenté un projet inspirant de santé communautaire, né de la collaboration entre la Maison médicale L'Espace-Temps et VRAC Charleroi Métropole. Ce partenariat illustre concrètement comment l'alimentation peut devenir un levier de santé, de cohésion sociale et de durabilité.

VRAC (« Vers un Réseau d'Achat en Commun ») a pour objectif de rendre une alimentation de qualité accessible à tous, tout en favorisant la mixité sociale, la solidarité avec les producteurs locaux et une démarche écologique et participative. À travers la vente de produits durables dans les quartiers, les ateliers culinaires et les visites de fermes, VRAC renforce le lien entre les citoyens et leur territoire.



De son côté, la Maison médicale L'Espace-Temps développe une approche globale de la santé, en lien avec les déterminants sociaux. Très engagée dans la santé communautaire, elle mise sur le « mieux manger », le « mieux bouger » et le lien social comme priorités. Le partenariat avec VRAC s'est imposé comme une évidence, offrant une complémentarité précieuse pour agir à la fois sur la santé, l'alimentation et la convivialité.

En 2025, plusieurs activités conviviales ont été organisées, dont une marche à la découverte des jardins partagés, la fête des voisins et un repas pizza participatif ouvert au quartier.

Ces initiatives reposent sur des leviers essentiels : la convivialité, la régularité des rencontres, l'implication des professionnels de santé et la mobilisation des ressources locales (humaines et matérielles).



Les intervenantes ont aussi évoqué les freins rencontrés, tels que la complexité des contextes de vie, la charge de travail des équipes ou encore le temps nécessaire à la coordination. Malgré cela, les plus-values du projet sont considérables. Le partenariat entre V.R.A.C et la Maison médicale L'Espace-Temps s'est révélé particulièrement solide et durable, favorisant à la fois le renforcement mutuel des compétences professionnelles et l'établissement d'un lien de confiance entre les équipes et la communauté, ce qui facilite l'accès aux activités et l'implication des habitants. Ce travail collectif s'appuie sur un réseau associatif local riche permettant d'élargir les collaborations, de décloisonner les secteurs et de renforcer la cohérence des actions. Les liens directs avec le Jardin des Vallées complètent cette dynamique vertueuse : approvisionnement en fruits et légumes, valorisation du jardin et de sa production, ou encore compostage participent à une véritable boucle durable. Les activités menées associent alimentation, activité physique et santé, illustrant une approche globale, souple et

inclusive du bien-être. Enfin, la valorisation et l'émancipation de la communauté sont au cœur du projet : les habitants sont encouragés à s'impliquer activement, à partager leurs savoirs et à faire évoluer leurs comportements alimentaires dans un esprit d'autonomie et de solidarité.

Les perspectives sont prometteuses : la participation au festival "Nourrir Charleroi", un projet pilote de cycle d'animations santé dans le futur bâtiment communautaire de L'Espace-Temps, et la mise en place de prescriptions d'ateliers culinaires durables intégrés à l'approche globale de santé – dans l'esprit du *One Health*.

Ce projet montre comment la collaboration entre acteurs de terrain, citoyens et structures de santé peut transformer l'alimentation en véritable moteur de bien-être, de solidarité et de transition écologique.

PARTIE 3 - 4 ATELIERS EN PARALLÈLE POUR APPROFONDIR ET S'APPROPRIER DES PROJETS

L'après-midi 4 ateliers en parallèle ont permis un approfondissement des différents projets et outils et une appropriation par les participants.



CLÔTURE DE LA JOURNÉE

La journée s'est clôturée par l'intervention de **Geneviève Lazon**, députée wallonne et représentante du Ministre wallon de la Santé, de l'Environnement des Solidarités, de l'Economie sociale. En dialogue avec Nicolas-Antoine Moussiaux, notre grand témoin de la journée, celle-ci nous a partagé quelques perspectives pour la Wallonie en matière d'alimentation durable.

Pour conclure, la journée a montré qu'agir pour transformer les systèmes alimentaires, c'est agir simultanément sur la santé publique, la justice sociale, la préservation de l'environnement et la démocratie.

Le concept **One Health** fournit le cadre pour relier ces dimensions en une approche intégrée et équilibrée pour une santé des personnes, des animaux et des écosystèmes. Il appelle à une gouvernance partagée, des politiques multisectorielles qui transforment les environnements alimentaires, soutiennent les filières durables pour rendre l'alimentation saine accessible à toutes et tous.

Les initiatives présentées – du suivi en consultation à la SSA, du festival hospitalier aux actions communautaires – illustrent des pistes concrètes pour traduire cette vision en politiques et pratiques durables.



Sous réserve de conclave budgétaire, le Ministre a l'intention d'augmenter l'activité Green Deal (labellisation des cuisines collectives et l'action "coup de pouce dans l'assiette" notamment). Il y a aussi un projet d'animation territoriale.