



L'alimentation durable, *une question de* **BON GOÛT**

La commune, notre lieu de vie, peut-elle constituer un levier vers une alimentation respectueuse des hommes et de la planète ? Un soutien à celles et ceux, de plus en plus nombreux, qui cherchent à savoir ce qu'ils mangent et désirent le payer au juste prix ? Une réponse face à des modes alimentaires de plus en plus déséquilibrés et déconnectés des lieux de production et des producteurs, et aux conséquences de ces dérives ?

Force est de constater que notre système agro-alimentaire a évolué en industrialisant chaque étape de la chaîne. De plus, celle-ci s'est allongée de nombreux acteurs intermédiaires entre la production, la transformation, la distribution et la consommation finale. Si l'objectif d'éviter les famines en augmentant les rendements et diminuant les coûts a été rencontré au Nord, cette évolution a néanmoins des conséquences parfois négatives sur notre santé et sur notre environnement.

La Wallonie, à travers le programme régional de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires initié par le Ministre de l'Environnement en 2015,

s'est engagée à mener et soutenir des actions pour que, de la fourche à la fourchette, ces pertes et gaspillages diminuent et que les producteurs soient mieux connectés aux consommateurs.

Les communes ont un rôle essentiel à jouer dans le soutien à une évolution des modes alimentaires des habitants de leur territoire, que ce soit en développant des lieux d'échanges ou de production, des espaces de partage et d'apprentissage, ou bien en favorisant les circuits courts, en soutenant l'agriculture paysanne ou, simplement, en sensibilisant les citoyens à une alimentation plus durable.

L'alimentation nous concerne tous et les communes, de bien des façons, peuvent outiller les citoyens, les responsabiliser et leur permettre, par une politique locale positive et volontariste en la matière, de s'impliquer dans un système alimentaire respectueux de leur santé et de la planète tout en favorisant aussi, par ce biais, l'émergence d'une société plus forte et plus solidaire.



L'ALIMENTATION DURABLE

Enjeux de santé

Au cours de ces dernières décennies, le contenu de notre assiette a fortement évolué se traduisant par des déséquilibres sur le plan de la santé et de l'environnement. Notre nourriture est de plus en plus transformée, riche à l'excès en graisses et en sucres, favorisant le développement de maladies telles que les problèmes cardiovasculaires, l'obésité et le diabète.

Autre élément préoccupant, les cas d'allergies alimentaires ont progressé au cours de ces dernières années touchant prioritairement les jeunes enfants.

Ces différents signaux nous interrogent sur la quantité et la qualité des aliments que nous consommons et sur la nécessité de revoir notre alimentation de manière à ce qu'elle soit d'abord bonne pour notre santé.

Enjeux sociaux

L'accès à une alimentation de qualité est un droit fondamental mais il n'est pas accessible à tous. Plusieurs études montrent que les ménages à revenu modeste orientent leurs choix alimentaires vers une alimentation de faible qualité nutritionnelle avec les conséquences que l'on connaît.

Le défi de l'alimentation durable vise à permettre à chacun de disposer d'une alimentation de qualité, saine et équilibrée, à des prix socialement acceptables. De plus, il s'agira de donner aux consommateurs l'information et l'éducation nécessaires pour leur permettre de faire des choix éclairés.

L'alimentation durable constitue un levier important pour améliorer la santé des citoyens et réduire les inégalités sociales. Par ailleurs, les différentes initiatives qui sont menées à l'échelle locale montrent qu'elles renforcent le lien social et la capacité d'agir aux niveaux individuel et collectif.

Enjeux environnementaux

Revenons au contenu de notre assiette : bon nombre d'aliments ont parcouru parfois des milliers de kilomètres, souvent en avion, avant de se retrouver dans notre assiette.

Certains fruits et légumes n'ont d'ailleurs jamais vu le soleil car ils sont produits dans des serres chauffées et irriguées, ce qui explique leur faible qualité gustative et nutritionnelle.

Le gaspillage alimentaire évalué, en Wallonie, à 23 kg annuels par personne occasionne, outre des pertes financières importantes pour les ménages, une augmentation des déchets ménagers à traiter. À l'échelle planétaire, la nourriture produite et non consommée occupe 30 % des terres agricoles cultivées.



ABLE,

...de quoi parle-t-on ?

L'agriculture intensive est particulièrement énergivore. Pour assurer un rendement important, elle recourt à une mécanisation poussée et à l'utilisation massive d'engrais chimiques, pesticides ou fongicides... issus des énergies fossiles. Ces apports externes finissent par mettre en péril le fonctionnement naturel des sols et leur biodiversité.

L'agriculture biologique, ou encore l'agriculture paysanne, propose un mode alimentaire plus durable, respectueux de l'environnement, des hommes et de la biodiversité. Les méthodes culturales utilisées par ce type d'agriculture respectent les sols, préservent et entretiennent leur productivité naturelle

Enjeux économiques

Le droit à l'alimentation durable implique également d'assurer des revenus décents aux producteurs du Sud et du Nord. Il s'agit bien de soutenir les acteurs économiques qui produisent, transforment ou offrent des services basés sur une production locale, écologique et équitable.

L'alimentation durable propose cette alternative au système alimentaire actuel/conventionnel pour permettre à tous les acteurs de la filière alimentaire d'être gagnants : du producteur au consommateur.



C'est l'ensemble du système alimentaire qui doit évoluer vers une forme de souveraineté alimentaire. Celle-ci implique notamment de relocaliser la production, et donc aussi la consommation, en privilégiant les filières locales, les circuits courts.

Bon à savoir !

Chaque ménage, à travers ses choix alimentaires, a la possibilité d'influencer son impact environnemental et sociétal lié à l'alimentation... Les communes peuvent, quant à elles, être exemplaires en la matière mais aussi soutenir et favoriser cette évolution au sein de leur territoire.



DE NOMBREUX ATOUTS

...et malheurs

Pour la collectivité :

- ▶ **Éco-exemplarité** : les autorités communales peuvent contribuer à développer une politique d'alimentation durable en fixant des critères environnementaux et sociaux dans les marchés publics de fournitures et de services (crèches, cantines scolaires, événements...). Dans cette perspective, elles peuvent rendre l'alimentation durable accessible au plus grand nombre de concitoyens.
- ▶ **Davantage de cohésion sociale** : les potagers collectifs et les réseaux d'achats communs notamment contribuent à tisser des liens entre les habitants d'un même quartier et à créer davantage de cohésion sociale tout en étant un formidable lieu d'échanges, de questionnements et d'apprentissage.
- ▶ **Soutien aux secteurs économiques locaux** : l'aide à la mise en place de groupements d'achats de produits locaux (ex. : GASAP, GAC) permet de pérenniser une production locale et de garantir un revenu équitable aux producteurs.
- ▶ **Éducation à l'environnement** : la découverte pédagogique du travail de la terre et d'une production locale respectueuse de l'environnement permet de sensibiliser le citoyen, à tous les âges de la vie. L'éducation au goût poursuit un objectif similaire. Les ateliers de cuisine et la connaissance de l'équilibre nutritionnel concourent également à rencontrer les différents enjeux de l'alimentation durable.



Bon à savoir !

L'accès direct à la terre constitue le meilleur moyen de se procurer une alimentation saine tout en s'assurant une forme d'autonomie alimentaire durant plusieurs mois de l'année.

Pour les particuliers :

- ▶ **Bénéfices en termes de santé** : le choix et l'accès à une alimentation durable vont se traduire en termes de bénéfices sur la santé. Manger durable c'est, avant tout, se faire plaisir tout en respectant les bases de l'équilibre alimentaire. Par ailleurs, cultiver ses légumes est une activité physique qui concourt à une meilleure santé au-delà de la production d'aliments sains.
- ▶ **Davantage d'inclusion sociale, de convivialité** : la participation des citoyens à des potagers collectifs favorise et stimule les échanges et la convivialité à l'échelle d'un quartier. Elle favorise la rencontre de générations et de cultures différentes. La transformation et le partage de la production autour d'une table renforcent cette dimension.
- ▶ **Davantage d'autonomie alimentaire** : la culture de ses propres légumes sur son terrain ou encore en participant à des projets de potagers et jardins collectifs permet l'accès à une alimentation de proximité, de qualité et à faible coût.
- ▶ **Un nouvel espace de dialogue** : le développement de circuits courts favorise l'échange entre producteurs et consommateurs, il améliore la visibilité des agriculteurs locaux et valorise leur image auprès du public.



renouveau de nombreuses idées reçues !

Pour répondre aux sceptiques :

► L'alimentation durable : c'est cher. **Faux !**

En 2015, Espace Environnement et Inter-Environnement Wallonie ont accompagné des ménages dans un « Défi Alimentation Durable » en Wallonie. Plusieurs témoignages de familles, devenues membres de Groupes d'Achats en Commun (GAC) s'accordent pour dire que, globalement, le coût de leurs repas n'augmentait pas. Repenser les menus et les achats en revoyant ses habitudes alimentaires permet de maintenir le budget en équilibre.

► L'alimentation durable : c'est compliqué. **Faux !**

Il est vrai que l'alimentation durable englobe de nombreuses dimensions. Mais il n'y a pas de dogme en la matière ! Chacun est libre de favoriser tel ou tel critère... L'offre alimentaire locale n'est pas forcément certifiée BIO. Elle ne constitue pas non plus, en soi, une garantie de

qualité, mais la proximité inhérente aux circuits courts permet non seulement de limiter l'impact sur l'environnement (moins d'émissions de GES dues au transport des denrées, par ex.) mais aussi de favoriser les emplois locaux. De même, l'introduction de légumineuses dans l'alimentation permet de réduire sa consommation de viande sans pour autant impliquer de devenir végétarien !

► Trouver des producteurs locaux : ce n'est pas simple. **Faux !**

Pour les particuliers, il est souvent possible de trouver un Groupe d'Achats en Commun ou des producteurs vendant sur site près de chez soi. Consulter les bonnes adresses en fin de ce document ou l'administration communale.

Pour les communes, le portail du Clic Local, développé par l'APAQ-W, permet aux collectivités de repérer très facilement les producteurs qui offrent leurs produits dans un périmètre plus ou moins proche et auprès desquels des marchés publics peuvent être adressés.





QUELQUES EXEMPLES

Floreffe : le PCDR comme source d'impulsion au développement des circuits courts

Fin 2011, le Conseil communal de Floreffe adoptait la charte d'engagement de son opération de développement rural/Agenda 21 local. Deux ans plus tard, était mise en place la Commission Locale de Développement Rural (CLDR). Au sein de celle-ci, un groupe de travail traitant du développement économique a permis aux citoyens de dégager des priorités parmi lesquelles les circuits courts. Les pistes d'action proposées visaient à promouvoir la consommation de produits locaux mais aussi à stimuler la production locale (maraîchage, transformation à la ferme).

La même année, en 2013, la coopérative Paysans-Artisans a été créée à Floreffe par des citoyens et agriculteurs de la région, dans le but de dynamiser l'agriculture paysanne et dans le souci de promouvoir une alimentation de qualité et accessible à tous. Depuis lors, la liste des produits proposés (350) continue de s'allonger et le nombre de points d'enlèvement se multiplie (5) à Floreffe et dans les communes avoisinantes.

Le Conseiller Environnement



« Si la commune n'a pas vocation à être partie prenante de la création de la coopérative, il faut reconnaître que les propositions du groupe de travail poussent les autorités communales à soutenir de telles initiatives. Nous diffusons de l'information sur l'existence de la coopérative et avons déjà invité certains producteurs à faire part de leur expérience lors de réunions de la CLDR.

Par ailleurs, nous avons entrepris différentes actions de promotion des circuits courts : nous utilisons le Clic Local pour nous approvisionner en jus de pommes et les écoles et les crèches proposent une collation BIO aux enfants. Lors des réceptions organisées par la commune, nous veillons également à recourir à certains produits locaux et issus du commerce équitable.

La commune se doit aussi de jouer un rôle de facilitateur vis-à-vis de l'ensemble des acteurs économiques. La commune soutient le projet Paysans-Artisans en aménageant un ancien atelier de la SNCB à Floreffe en point de distribution et de préparation des commandes.

Dans les années à venir, nous comptons également mettre en œuvre un de nos projets phares, qui est la création d'un hall relais dont la vocation est de permettre le démarrage et le développement d'activités économiques locales. »



...soutenus au niveau communal

Ottignies Louvain-la-Neuve : Des cantines scolaires proposant une alimentation durable pour inscrire la santé publique dans l'action communale

Depuis une vingtaine d'années, la commune se préoccupe d'améliorer la qualité des repas servis dans les écoles. Tout naturellement, cette volonté de qualité a amené à intégrer les critères de l'alimentation durable. Grâce aux prescriptions qu'elle inscrit dans ses marchés publics de confection et livraison des repas, la commune joue un rôle de levier considérable pour promouvoir une alimentation saine, soutenir les agriculteurs locaux et l'insertion professionnelle. Le cahier des charges comprend des critères environnementaux et sociaux prévoyant le soutien aux circuits courts, la formation de stagiaires en entreprise, la lutte contre le gaspillage alimentaire, l'équilibre alimentaire de l'assiette, la sensibilisation des enseignants, des enfants et de leurs parents, ou encore la formation du personnel de cuisine et de service.

Le conseiller pédagogique de la ville

« Un tel projet ne peut être mis en œuvre que de façon progressive. Pour constituer un succès, cette démarche ne peut s'inscrire dans la durée que moyennant un suivi, un contrôle et des adaptations permanents.

A titre d'exemple, obtenir le soutien des enseignants et du personnel de service est essentiel. Il est maintenant acquis grâce à la sensibilisation par des informations régulières et la formation du personnel de service alors qu'au départ ces personnes étaient paradoxalement les plus critiques.

Cette sensibilisation est prévue dans le cahier des charges.

L'aspect visuel et la présentation des plats sont également primordiaux. De plus, la pesée des déchets, par catégorie, nous permet d'analyser la consommation, pour chaque menu, des différents aliments et d'en adapter la préparation aux goûts des enfants. »



Il est à noter que les soumissionnaires, en raison de la demande de plus en plus importante de ce type de critères répondent de façon sans cesse plus satisfaisante à ces cahiers des charges et ce, à des prix de plus en plus proches du conventionnel.

Actuellement, ce sont près de 500 repas et 300 portages qui sont servis quotidiennement sans prise en charge communale. Des ajustements (présentation, épices...) réguliers permettent d'améliorer constamment la qualité et la satisfaction des convives.



La Louvière : de l'insertion socio-professionnelle par l'apprentissage du maraichage à la production de légumes bio, le CPAS offre un tremplin pour l'emploi et un grand choix de légumes et fruits bio

Reconnu entreprise de formation par le travail depuis 2003, le CPAS de La Louvière a réhabilité la ferme Delsamme et les terres avoisinantes en un lieu d'insertion. La section maraichage bio offre, en permanence, à une douzaine de personnes, un cursus de 12 à 18 mois dans leur parcours d'insertion socio-professionnelle. Une centaine de légumes certifiés bio sont cultivés et vendus, sur place et via



quatre lieux de dépôts, sous forme de paniers de produits frais accompagnés de recettes, le tout à des prix équitables. Une épicerie sur place propose également ces produits ainsi qu'une large gamme d'autres denrées bio, un projet d'épicerie sociale est à l'étude au travers d'un programme européen tandis qu'un restaurant « De la graine à l'assiette » est en attente d'agrément.



Le responsable de la ferme Delsamme initiée par le CPAS

« Les paniers de légumes, disponibles par commande en différents endroits de la commune, offrent à un large public l'accès à des produits frais et de qualité bio. Le système d'abonnement, quant à lui, facilite l'adéquation entre l'offre et la demande et donc la viabilité de l'entreprise de formation par le travail tout en permettant l'insertion de nombreuses personnes. C'est par l'achat de légumes en panier que les adhérents interrogent leurs habitudes d'achat et partent à la découverte de nouvelles saveurs et de la richesse des produits locaux de saison. Les recettes qui sont jointes aux paniers facilitent ces changements de comportements. Le projet a été soutenu par différents subsides wallons et européens. »



Marchin : un restaurant solidaire qui propose une alimentation saine privilégiant les producteurs locaux

En 2004, les autorités communales et le CPAS ont mené une réflexion qui a conduit à l'implantation de la « Maison des solidarités ». Ce lieu d'accueil et de rencontres est coordonné par le CPAS, le Plan de Cohésion sociale et différents acteurs communaux au service de la politique participative et durable de la commune.

Depuis, à l'initiative de bénéficiaires, un restaurant solidaire a vu le jour. Il offre à une trentaine de personnes des repas quatre jours par semaine. Les menus proposent une assiette respectant l'équilibre nutritionnel, favorisant des produits de saison et soutenant les producteurs locaux.

Des partenariats avec d'autres acteurs tels que le Pôle d'Art du Cirque et de la Rue, Latitude 50, ont conduit à donner encore plus d'ampleur au projet. Les soirs de spectacle, près de 100 repas sont servis, la préparation est assurée par une équipe en cuisine et des personnes en insertion dans l'entreprise de formation par le travail communal.

Le directeur général f.f. du CPAS

« Le restaurant solidaire est une opportunité pour de nombreuses personnes isolées de partager en toute convivialité un repas chaud pour un montant variant de 2 à 6 € selon les revenus.

Les repas servis lors des spectacles participent à une autre dimension du projet qui consiste à interpeller les habitudes alimentaires des convives et susciter des pratiques alimentaires en meilleure harmonie avec l'environnement, l'homme et un développement économique durable. »

Herstal : le permis d'environnement comme levier pour amener les exploitants de grandes surfaces à proposer aux associations caritatives les invendus alimentaires

Le 18 juin 2012, le Collège communal de la Ville de Herstal créait un précédent : il délivrait un permis d'environnement d'un nouveau type à la SA CARREFOUR. Ce permis autorisait l'enseigne à exploiter son hypermarché pour 20 ans, moyennant le respect, entre autres, de nouvelles conditions particulières d'exploitation en matière de déchets. Désormais, les invendus consommables devaient systématiquement être proposés par l'exploitant à au moins une association faisant partie de l'asbl « Fédération belge des banques alimentaires », avant d'emprunter éventuellement d'autres filières de valorisation ou d'élimination de déchets.

Depuis lors, cette initiative locale a fait des émules et le décret wallon, adopté le 12 mars 2014, édicte dans les conditions sectorielles l'obligation pour les entreprises du secteur de la grande distribution de proposer leurs invendus alimentaires aux associations caritatives.

L'éco-conseiller au service de l'environnement

« Avec le nouveau décret, le rôle des communes est essentiel pour informer les exploitants sur leur territoire, assurer un suivi sur le terrain, vérifier l'effectivité de cette nouvelle législation. Le non-respect de ces conditions par un exploitant d'une grande surface constitue une infraction environnementale, qui doit faire l'objet d'un PV éventuellement dressé par les agents constatateurs communaux pour ensuite donner lieu à des amendes administratives. À Herstal, nous avons dû prendre de telles sanctions à deux reprises : c'est extrêmement dissuasif. »



À VOUS DE JOUER...

C'est décidé ! Vous souhaitez promouvoir l'alimentation durable dans votre commune ? Une palette d'actions s'offre à vous.

Être une commune exemplaire avant tout

- ▶ En commençant par les tout-petits. La qualité de l'alimentation peut aussi devenir une préoccupation des **milieux d'accueil** et ce, dès la naissance de l'enfant. L'ONE a d'ailleurs développé un guide « Chouette on passe à table » qui aide les professionnels des milieux d'accueil à offrir aux enfants une alimentation variée et équilibrée. Toute commune peut sensibiliser les crèches à l'intérêt de cette démarche et orienter les marchés publics dans ce sens.
- ▶ Les **cantines scolaires et les centres de vacances** de votre commune servent des repas chauds ? Voici l'occasion de les encourager à élaborer leurs menus dans une perspective durable.

Sachez que le Gouvernement de la Fédération Wallonie-Bruxelles met à votre disposition un cahier spécial des charges de référence pour améliorer les repas de collectivité des enfants de 3 à 18 ans. Ce dernier peut être utilisé pour lancer un marché public de fourniture de repas de midi ou négocier celle-ci. Il peut évidemment être adapté en fonction des besoins de votre commune.

- ▶ **Trouvez des producteurs via le Clic Local.** Dans le cadre de ses missions de promotion de l'agriculture et de l'horticulture, l'Agence APAQ-W a développé un service entièrement gratuit pour les collectivités pour leur faciliter l'accès aux producteurs locaux. Le portail s'adresse exclusivement aux collectivités et porte sur des marchés de fourniture de produits exclusivement, en procédure négociée sans publicité. Le Clic Local va vous faciliter l'achat de produits locaux et de saison...

- ▶ La commune organise des **événements dinatoires**. La mise en place d'une politique de limitation du gaspillage alimentaire qui est souvent le lot de ces manifestations permet de diminuer ce gaspillage. Une réflexion similaire peut être menée pour les manifestations organisées sur le territoire communal par les différents services, les associations et la population.



Bon à savoir

De nombreuses aides financières soutiennent les écoles dans leur volonté de s'orienter vers une alimentation durable :

- Distribution de fruits et légumes aux élèves (max 10,50€/élève/an)
http://agriculture.wallonie.be/apps/spip_wolwin/article.php3?id_article=435
- Organisation de petits déjeuners équilibrés et de collations santé, une fois par an
<http://www.wallonie.be/fr/actualites/petits-dejeuners-et-collations-sante-dans-les-ecoles>

La commune peut impulser des initiatives

- ▶ Différents outils stratégiques communaux permettent d'impulser des projets tels que des **potagers collectifs** (PCS, PCDN, PCDR...). Ces espaces sont des lieux de rencontre d'apprentissage, d'échange, d'activité en plein air et de production où les habitants s'engagent dans une dynamique de citoyenneté active autour de l'alimentation.
- ▶ En matière de lutte contre le gaspillage alimentaire et d'accès des plus démunis à l'alimentation, la commune dispose d'un levier d'action grâce au décret visant à **lutter contre le gaspillage alimentaire** dans les supermarchés en donnant les invendus à des associations.

Pistes d'actions

- ▶ Des événements (organisation ponctuelle d'une Semaine de l'Alimentation durable, par ex.) ou la mise en place d'un appel à projets via un budget participatif, contribuent également à changer progressivement les comportements alimentaires et à impliquer les citoyens dans la politique communale en la matière.

La commune peut soutenir des initiatives portées par des acteurs du territoire

- ▶ Un groupe d'habitants souhaite mettre en place un **potager collectif** ? Si votre commune dispose de parcelles de terrain, elle peut les mettre à leur disposition. Prenez contact avec la Maison de l'environnement ou l'asbl RCR (Réseau des Consommateurs Responsables) qui peuvent accompagner la création de jardins collectifs en Wallonie.

! Bon à savoir

En 2009, la commune de Gembloux a publié un « Petit guide de l'alimentation durable » pour informer la population et la sensibiliser aux modes de consommation et ses conséquences sur la santé du monde dans sa globalité (http://ong-adg.be/bibliadg/bibliotheque/opac_css/doc_num/divers/Guide_alimentation_durable_Gembloux.pdf)

- ▶ Une **coopérative de producteurs-artisans** locaux ou un **groupe d'achats en commun** cherche des locaux pour écouler ses produits ? La commune peut aussi donner un petit coup de pouce dans la mise à disposition de bâtiments à des loyers avantageux.
- ▶ La création d'une **Agence de Développement Local** (ADL) peut elle aussi contribuer à favoriser les relations et synergies entre les acteurs économiques du territoire et ce, au bénéfice de la promotion des circuits courts.
- ▶ La mise en place d'ateliers de cuisine/jardinage dans les associations du territoire peut également être soutenue ou valorisée par la commune.





À VOUS DE JOUER

La commune est un formidable vecteur d'information et de communication !

La commune est centrale pour informer les citoyens des initiatives qui se développent sur son territoire et favorisent le développement d'une alimentation durable.

? Saviez-vous que...

La Wallonie soutient les circuits courts et subventionne des projets qui œuvrent pour la diversification des agriculteurs. Par ailleurs, le programme européen Leader permet de soutenir financièrement des Groupes d'Action Locaux (GAL) qui développent des actions dans le cadre des circuits courts.



+ Adresses utiles...

- ▶ <http://www.wallonie.be/fr/actualites/lutte-contre-le-gaspillage-alimentaire>
- ▶ <http://marchespublics.cfwb.be>
- ▶ www.apaqw.be/
- ▶ www.green-cook.org/
- ▶ <http://www.rawad.be/>
- ▶ **Le clic local** <http://lecllocal.be/>
- ▶ <http://www.sante.cfwb.be/index.php?id=4302>
- ▶ <http://www.biowallonie.com/activites/formations/>
- ▶ <http://www.asblrcr.be/>
- ▶ <http://www.gasap.be/Paniers-bio-GASAP-GAC-depots-de>

Avec le soutien de



Wallonie

Contact :

Espace Environnement ASBL - rue de Montigny 29 - BE-6000 CHARLEROI
Tél. : 071/300.300 - E-mail : info@espace-environnement.be
site Internet : www.espace-environnement.be

imprimé sur papier recyclé
Janvier 2016