



FONDATION POUR LES
GÉNÉRATIONS FUTURES

RETOUR SUR UN PRIX D'EXCELLENCE À 360°



En partenariat avec



Banque  Triodos



Cette brochure a été réalisée avec le soutien de



Cette année, la Fondation pour les Générations Futures a le plaisir de **célébrer le HERA Award Sustainable Food Systems**. Ce HERA Award, né en 2016, a déjà primé **13 mémoires de fin d'études** qui adoptent une approche systémique, à 360°, propre à un développement soutenable, pour faire avancer la réflexion et/ou les pratiques liées à l'alimentation et aux systèmes alimentaires. Mais l'action de la Fondation pour les Générations Futures dans le domaine des systèmes alimentaires dépasse le cadre de ce HERA Award : chaque année, d'autres projets de recherches et initiatives* primés et soutenus par la Fondation contribuent à leur façon à la transformation des systèmes alimentaires. **Découvrez-les tous ici !**

Ce 2 septembre, fêtons ce prix et nourrissons-nous les uns des autres pour penser les grands enjeux alimentaires. **Quatre ateliers thématiques seront proposés** : réinventer la production alimentaire, réinventer la consommation alimentaire, réduire l'impact environnemental des systèmes alimentaires et construire des systèmes alimentaires justes.

* Les initiatives primées par le programme Étudiants-entrepreneurs, par le Fonds SE'nSE ainsi que par les prix provinciaux sont de jeunes projets en constante évolution. La description de ces projets, que vous trouverez dans cette brochure, correspond généralement à leur état d'avancement au début du projet.



Comment réinventer la production alimentaire ?	5
Quelles opportunités pour les producteurs laitiers ? Véronique De Herde	5
L'agriculture de conservation : diversité et verrouillages. Jérôme Brabant & Max Morelle	5
Travailler comme un arraché, être payé comme un étudiant. Nicolas Loodts	6
Agroécologie en Belgique : de la théorie à la pratique. Antoinette Dumont	6
Des légumes sur les toits de Bruxelles. Alice Berten	7
PachaGreens	7
Little Food	7
Permafungi	8
Épeautre d'Ardenne	8
Coprosain	8
Comment réinventer la consommation alimentaire ?	9
Des paniers alimentaires écologiques, et sains. Manuel Lambert	9
Tous et toutes véganes, quel impact pour l'environnement ? Aline Spriet	9
Développer la littératie alimentaire pour manger sain, éthique et durable.	10
Laura Bonacini	
YouMeal	10
Oh my BOX !	11
Little Green Box	11
Agricovert	12
La Cuisine des champs	12
Paysans Artisans	12
Comment réduire l'impact environnemental des systèmes alimentaires ?	13
Entre food miles et circuits courts. Solène Sureau	13
L'économie circulaire dans l'agro-alimentaire. Philippine de Radiguès	13
L'impact de la gestion des déchets. Bastien Van Grunderbeeck	14
Construire les métropoles locavores de demain. Clarisse Koren	14
Ecopoon	15
Waste End	15
Une bière, deux tartines !	15
Scobee	16
D'ici	16
Ray & Jules	17
Comment construire des systèmes alimentaires justes ?	18
Création d'un droit de l'homme à l'alimentation saine. Saba Parsa	18
Le mouvement social de la Via Campesina. Priscilla Claeys	18
Le Traité international sur les semences. Christine Frison	19

Le rationnement alimentaire comme instrument de politique environnementale. Lara Vanderstichelen	19
L'alimentation durable au sein des publics précarisés. Emy Scheer	20
Ferme nos pilifs	20
Chocolaterie Belvas	21
De lochting	21
Foodsavers Gent	21
Coopéco	22
Cycle en Terre	22

Comment réinventer la production alimentaire ?

Quels sont les dilemmes, succès et limites des nouvelles pratiques agricoles ? Dans quelles conditions les agriculteurs travaillent-ils aujourd'hui ? Comment réinventer les manières de produire l'alimentation ?

VERONIQUE DE HERDE

Quelles opportunités pour les producteurs laitiers ?

Lauréate 2016 HERA Award Sustainable Food Systems



Véronique De Herde s'est posé la question de la viabilité des alternatives à la livraison de lait en laiterie conventionnelle et, plus largement, de leur contribution à une société "en transition". Elle a analysé les itinéraires de transformation des exploitations et les différents freins à cette évolution : techniques, financiers, normatifs, culturels, géographiques, etc. Elle a notamment mis en évidence la persistance du cadre de pensée conventionnel parmi ces acteurs "alternatifs". Enfin, elle a émis des recommandations (formation, sensibilisation...) susceptibles d'inspirer les politiques publiques de soutien aux circuits alternatifs.

JEROME BRAIBANT & MAX MORELLE

L'agriculture de conservation : diversité et verrouillages

Lauréats 2019 HERA Award Sustainable Food Systems

L'agriculture de conservation (AC) repose sur la réduction du travail du sol, la couverture permanente de celui-ci et la diversification des espèces cultivées. Malgré un potentiel de rendement similaire à l'agriculture conventionnelle et sa contribution à des objectifs tant environnementaux que sociaux, elle reste peu connue et relativement ignorée par la recherche scientifique. Le travail de Jérôme et Max a consisté à dresser une typologie de l'AC en Wallonie. Ils ont ensuite identifié et analysé les facteurs favorisant ou verrouillant son adoption. Leur étude suggère deux voies principales d'amélioration possibles (techniques et systémiques).



NICOLAS LOODTS

Travailler comme un arraché, être payé comme un étudiant

Nominé 2019 HERA Award Sustainable Food Systems



Le travail de Nicolas Loodts est le fruit d'une immersion de huit mois dans une coopérative wallonne pratiquant, sur un peu plus d'un hectare, un maraîchage qui allie les principes de l'agriculture biologique et de l'agroécologie, et commercialisant ses légumes en circuit court. Il a tenté de comprendre les réalités et les difficultés de la pratique agricole menée dans ce cadre spécifique, en particulier le basculement du parcours professionnel des coopérateurs. À travers le parcours d'une tomate (aliment fortement globalisé et requérant un important savoir-faire technique), il a ensuite réalisé l'ethnographie de la coopérative en posant diverses questions. Où se situe la "nature" aux yeux de ces maraîchers ? Dans quelle mesure sont-ils et se considèrent-ils comme des "paysans" ?

ANTOINETTE DUMONT

Agroécologie en Belgique : de la théorie à la pratique

Lauréate 2019 HERA Doctoral Thesis Award

La thèse d'Antoinette Dumont vise à combler une lacune flagrante dans le domaine des connaissances sur l'agroécologie : la rareté des études empiriques sur les conditions de travail de ses producteurs et travailleurs. Si ces dernières visent des pratiques plus respectueuses à la fois de l'environnement et de l'humain, l'auteure démontre toutefois que les producteurs agro-écologiques n'arrivent pas à mettre en œuvre l'ensemble des pratiques et des principes de ce modèle dans le contexte socio-économique actuel. Obligés d'adopter une hiérarchisation de ces principes, de nombreuses fermes voient leurs conditions de travail et d'emploi affectées par diverses contraintes.



ALICE BERTEN

Des légumes sur les toits de Bruxelles

Nominée 2020 HERA Award Sustainable Food Systems



Alice Berten s'est penchée sur le potentiel de valorisation des toits de Bruxelles par l'installation de serres destinées à la production alimentaire. En théorie, le potentiel de valorisation mis en évidence est loin d'être négligeable, mais l'installation de serres alimentaires dans le parc immobilier actuel se révélerait à la fois techniquement complexe, très onéreux et peu profitable. En revanche, adjoindre une serre aux nouveaux bâtiments présenterait de nombreuses opportunités, à la condition que le cadre légal soit adapté.

PachaGreens

Lauréat SE'nSE 2020

PachaGreens est une ferme urbaine de culture de micro-pousses, des graines germées hautement nutritives et savoureuses. Leur cycle de croissance très court (10 à 14 jours) et se contentant de lumière, d'eau et de chaleur, garantit une production à haut rendement et à faible impact environnemental. Les micro-pousses sont cultivées à partir de graines biologiques et sur du substrat de fibre de chanvre, une plante très écologique. Les emballages utilisés sont biodégradables.



Little Food

Lauréat SE'nSE 2016



Little Food était une startup d'élevage, préparation et promotion du grillon en tant qu'aliment. Le projet a évolué jusqu'à la construction de la première ferme d'insectes urbaine et verticale travaillant en économie circulaire. Little Food a mis fin à ses activités en 2019 mais aura cependant été un pionnier dans le marché de l'alimentation à base d'insectes, une des pistes pour nourrir la planète de manière durable.

Permafungi

Lauréat 2016 du Grand Prix des Générations Futures



PermaFungi est une entreprise à finalité sociale bruxelloise d'agriculture urbaine produisant des champignons sur un substrat de marc de café récupéré dans des entreprises locales. Le projet s'inscrit dans le concept de résilience urbaine du mouvement de

Transition initié par Rob Hopkins en Angleterre.

Épeautre d'Ardenne

Lauréat 2019 Godefroid du Développement durable (province du Luxembourg)

Quatre agriculteurs soutenus par le Parc naturel Haute Sûre Forêt d'Anlier s'associent pour sauvegarder et développer la culture de l'épeautre. L'épeautre d'Ardenne comporte de nombreux avantages environnementaux et nutritionnels. C'est tout un savoir-faire ancestral qui est relancé et qui participe au développement de l'économie locale. Le grain peut être utilisé en farine, en épeautre perlé, sous forme de pâtes, de biscuits ou de flocons mais aussi en brasserie et les agriculteurs maîtrisent la filière de production et de transformation jusqu'à la vente aux consommateurs.



Coprosain

Lauréat 2019 Prix Hainaut horizons



Coprosain est une coopérative de producteurs fermiers située dans à Ath. Leur objectif est de proposer des produits de qualité, de rester en contact avec le consommateur et de rétribuer le producteur de manière équitable. La coopérative privilégie les petites fermes familiales, exclut les

farines animales, les OGM et l'utilisation intensive d'engrais et de pesticides.

Comment réinventer la consommation alimentaire ?

Comment renouveler les pratiques alimentaires des consommateurs ? Comment les consommateurs effectuent-ils leurs choix ? Les nouvelles pratiques alimentaires sont-elles durables et bonnes pour la santé ?

MANUEL LAMBERT

Des paniers alimentaires écologiques, et sains

Nominé 2016 HERA Award Sustainable Food Systems



Le travail de Manuel Lambert s'est attaché à définir un système de production agroécologique adapté à une exploitation agricole biologique de 83 hectares (le Domaine de Graux, à Tournai). L'originalité de son approche consiste à avoir défini un panier alimentaire "idéal" d'un point de vue nutritionnel et d'avoir également défini le panier alimentaire "classique" du consommateur belge. Il a ensuite dimensionné

et modélisé la production nécessaire pour répondre à ces besoins, estimant notamment les surfaces nécessaires au sein de l'exploitation. L'outil mis au point permet l'accompagnement potentiel d'autres projets agroécologiques et paysans.

ALINE SPRIET

Tous et toutes véganes, quel impact pour l'environnement ?

Nominée 2018 HERA Award Sustainable Food Systems

Après avoir dressé l'état des lieux du véganisme, Aline Spriet analyse dans son travail la pertinence des chiffres véhiculés par deux des principales associations véganes européennes. Elle analyse tout particulièrement l'emprise territoriale des élevages et les émissions de gaz à effets de serre. Malgré ses limites, ce travail démontre que ces deux aspects environnementaux sont largement corroborés par les études scientifiques disponibles : l'alimentation végane est en effet très économe dans ces deux domaines. L'auteure est plus réservée quant à l'impact du véganisme dans la transition vers des systèmes alimentaires plus durables et vers une réorientation du secteur économique international de l'élevage.



LAURA BONACINI

Développer la littératie alimentaire pour manger sain, éthique et durable

Nominée 2020 HERA Award Sustainable Health

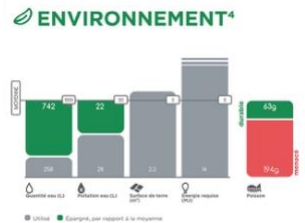


La consommation d'aliments ultra-transformés constitue un facteur clé de la pandémie d'obésité à travers le monde. Laura Bonacini a cherché à savoir si le degré de littératie alimentaire des ménages bruxellois clients des supermarchés est lié à leurs achats relatifs à ce genre d'aliments. La littératie alimentaire recouvre les notions d'accès aux informations de qualité, la transparence et la lisibilité de l'information nutritionnelle, la préservation des traditions culinaires et du lien social via l'élaboration des repas. L'auteure a soumis 332 clients d'enseignes bruxelloises à un questionnaire pour mesurer leur niveau de littératie alimentaire. Elle a établi, puis commenté, la relation faiblement positive du niveau de littératie alimentaire à la qualité des paniers alimentaires des répondants.

YouMeal

Lauréat SE'nSE 2016

YouMeal est un logiciel en ligne, dédié à l'analyse de l'impact de l'alimentation sur la santé humaine et sur l'impact de l'alimentation sur la santé humaine et sur l'environnement. La technologie est liée à une base de données alimentaire étendue liée à des algorithmes avancés et s'adresse à tous les acteurs de la chaîne de production et distribution alimentaire. L'objectif est de renouer un lien de confiance entre les producteurs et les consommateurs : le logiciel fournit aux producteurs des outils d'optimisation et de communication avancés pour leurs produits, leur permettant d'informer les consommateurs afin qu'ils puissent choisir leur alimentation en relation avec leur santé et l'environnement.



Oh my BOX !

Lauréat SE'nSE 2018



Oh My BOX! a démarré avec l'ambition de préparer et livrer des lunchboxes saines dans les écoles. Les repas sont équilibrés et préparés avec des produits de saison, locaux et naturels, œuvrant ainsi à sensibiliser les enfants à l'alimentation durable. Le projet a évolué en élargissant son offre vers un public adulte, avec l'ouverture d'un « Resto Good » à Charleroi comme point d'ancrage de leur offre de repas sains et lieu d'organisation d'activités de sensibilisation.

Little Green Box

Lauréat SE'nSE 2019

Little Green Box propose une boîte repas contenant tous les ingrédients ainsi que les fiches recettes pour préparer vos repas en famille pour les quatre soirs de la semaine. Les produits sont locaux, biologiques et de saison, et les recettes peuvent être préparées avec l'aide des enfants.

Little Green Box tend également vers le zéro déchet : les produits sont livrés en vrac, en pot en verre ou dans des sacs en lin, et la boîte précédente est remise à la réception de la nouvelle. La boîte repas est livrée à domicile ou en point d'enlèvement. Coopérative à finalité sociale, Little Green Box offre la réinsertion sociale de travailleurs et propose des ateliers de sensibilisation au zéro déchet et à l'alimentation durable en entreprise.



Agricovert

Lauréat 2013 Trophées Incidences du Développement durable et finaliste 2013
Grand Prix des Générations Futures



Agricovert est une coopérative agricole écologique qui rassemble différents producteurs de la région de Gembloux avec pour mission de vendre leurs produits locaux à un prix juste et viable. Ce projet à finalité sociale met au centre de ses activités le respect de l'humain et celui de son environnement naturel et social. Agricovert s'inscrit dans la souveraineté alimentaire et s'oppose au modèle économique dominant.

La Cuisine des Champs

Lauréat 2016 prix Développement durable de la Province de Namur et finaliste 2016
Grand Prix des Générations Futures

La Cuisine des Champs est une cuisine qui fabrique des plats préparés durables à destination des collectivités. Le projet est né d'une ancienne version de l'entreprise (TCO Services) et d'une réflexion sur la qualité de l'alimentation dans les collectivités. Avec ce nouveau projet, la cuisine se trouve réellement au milieu des champs. Ceci permet de se rapprocher des fournisseurs et d'intégrer la dimension « légumerie » dans laquelle on travaille le produit brut.



Paysans-Artisans

Lauréat 2017 prix du développement durable de la Province de Namur et nommé
2017 du Grand Prix des Générations Futures



Paysans-Artisans est une coopérative qui, à travers une plateforme en ligne et différents points de vente, assure la vente de produits locaux et artisanaux. Elle organise des ateliers et d'autres activités pour favoriser l'échange de connaissances et de compétences. Paysans-Artisans est un mouvement citoyen qui rassemble agriculteurs, artisans-transformateurs et consommateurs autour d'une vision commune de l'alimentation et de l'agriculture.

Comment réduire l'impact environnemental des systèmes alimentaires ?

Comment réduire les émissions de gaz à effet de serre engendrés par les systèmes alimentaires actuels ? Comment optimiser la logistique liée à la production, à la transformation et à la distribution des produits alimentaires ? Comment mettre en œuvre le zéro déchet dans les systèmes alimentaires ?

SOLENE SUREAU

Entre food miles et circuits courts

Nominée 2016 HERA Award Sustainable Food Systems



Les nouveaux systèmes de distribution alimentaire ne cessent d'émerger. Pour connaître l'impact des nouveaux systèmes de distribution alimentaire en matière d'émissions de gaz à effet de serre (GES), Solène Sureau a appliqué une analyse de cycle de vie à deux systèmes en circuit court (les paniers bios d'une coopérative et les GASAP) en les comparant à la distribution en circuit long. Il en résulte que le stade de la production constitue la principale source d'émissions. Pour la distribution, le supermarché enregistre le meilleur résultat. Ces résultats soulignent que si l'on veut évaluer l'impact en termes d'émissions de GES, l'analyse des kilomètres parcourus doit être complétée par celle de la chaîne logistique dans son ensemble.

PHILIPPINE DE RADIGUES

L'économie circulaire dans l'agro-alimentaire

Nominée 2017 HERA Award Sustainable Food Systems

Philippine de Radiguès a identifié les principales opportunités et limites à l'expansion de l'économie circulaire. Parmi ces limites, la récurrence d'obstacles techniques, le flou juridique et réglementaire frappant les notions de "déchets" et de "coproduits" et la difficulté de s'étendre au-delà des marchés de niche. Ces difficultés frappent davantage les initiatives récentes, innovant dans de nouveaux produits et secteurs, que les entreprises qui pratiquent de longue date des formes d'économie circulaire sans être nécessairement identifiées comme telles.



BASTIEN VAN GRUNDERBEECK

L'impact de la gestion des déchets

Lauréat 2018 HERA Award Sustainable Food Systems



Le travail de Bastien Van Grunderbeeck porte sur les déchets générés par les systèmes alimentaires alternatifs et, plus spécifiquement, sur la coopérative bruxelloise Färm. Son travail met en évidence l'impact important du distributeur dans la chaîne alimentaire, tant en matière de lutte contre les pertes de produits (invendus) qu'en matière de recours aux emballages, contenants et matériaux de transport jetés par le magasin ou fournis aux consommateurs. Il démontre que le modèle de distribution alternative génère à la fois des gains financiers, mais aussi de nombreux effets secondaires : performance logistique accrue, réduction des coûts sociaux et environnementaux, développement de partenariats, partage de connaissances, etc.

CLARISSE KOREN

Construire les métropoles locavores de demain

Lauréate 2020 HERA Award Sustainable Food Systems

Ce travail concerne l'approvisionnement alimentaire des villes. Dans un premier temps, Clarisse Koren interroge les processus qui ont amené aux façons actuelles de consommer la nourriture. Puis, elle s'intéresse aux impacts de cette consommation sur l'organisation des territoires urbains. L'éclairage porte à la fois sur les enjeux sociaux, culturels, territoriaux, identitaires et sanitaires. L'auteure développe ensuite une vision critique des revendications de changement émises par un nombre grandissant de citoyens, demandeurs d'une alimentation plus locale, saine et durable. À travers divers exemples concrets empruntés aux réalités bruxelloise, parisienne et londonienne, un intérêt particulier est accordé à la logistique en tant que levier de changement.



Ecopoon

Primé 2020 Etudiants-entrepreneurs



Ecopoon vise à développer, produire et commercialiser une gamme de couverts comestibles et 100% écologiques. Contrairement au plastique ou bois à usage unique, ou autres matériaux compostables, les produits Ecopoon ne nécessitent aucun processus de traitement en fin de vie. En outre, la fabrication intègre des intrants

locaux, telle que la drêche de brasserie, résidu du brassage des céréales, afin d'aller vers une économie la plus localisée et circulaire possible. Enfin, afin de développer un modèle économique participatif, Ecopoon prendra la forme d'une coopérative.

Waste End

Primé 2020 Etudiants-entrepreneurs

Waste end a pour but de valoriser les déchets alimentaires avec deux bénéfiques majeurs : la réduction du gaspillage et la production d'énergie verte. Par un procédé de "biométhanisation", le dispositif de Waste end dégrade les déchets organiques pour les transformer en biogaz ainsi qu'en un engrais naturel. Cette solution permet aux petits "producteurs" de déchets alimentaires du secteur de la restauration et des collectivités de valoriser leurs déchets sans recourir à un prestataire externe.



Une bière, deux tartines !

Primé 2021 Etudiants-entrepreneurs



Une bière, deux tartines ! vise à valoriser les drêches brassicoles régionales dans l'alimentation humaine. Produire de la farine de drêches, c'est utiliser le plein potentiel nutritif et gustatif de ces déchets issus du processus de brassage, et ainsi obtenir une alternative aux farines classiques.

Humides et chaudes, les drêches sont néanmoins peu valorisées dans l'alimentation humaine, car leur valorisation doit être instantanée. Grâce au processus de séchage développé par « Une bière, deux tartines ! », la farine permet non seulement de conserver la drêche mais également de l'intégrer de façon circulaire à de nombreux coproduits comme le pain, les pâtes...

Scobee

Primé 2021 Etudiants-entrepreneurs

Afin de minimiser au maximum l'empreinte carbone de ses produits, Scobee innove en proposant un nouveau procédé de production de cellulose bactérienne, plus économique et plus écologique que ceux existants. Contrairement au plastique et au papier, la fabrication de ce biopolymère nécessite très peu d'énergie et, après utilisation, se dégrade rapidement en compost. De plus, la fabrication intègre des déchets locaux, les eaux usées de brasseries, résidu du brassage des céréales, dans l'objectif d'aller vers une économie locale et circulaire. Le projet souhaite former un écosystème belge autour de cette nouvelle matière, en collaborant avec différents acteurs du territoire, des brasseries et entreprises locales, à travers un modèle de production et de distribution plus durable.



d'ici

Lauréat 2014 Prix du Développement durable de la Province de Namur et finaliste 2015 Grand Prix des Générations Futures



« d'ici » est une coopérative alimentaire durable spécialisée en produits locaux de qualité. Ce projet a débuté par l'ouverture du 1^{er} magasin de détail spécialisé dans la vente de produits alimentaires locaux à Naninne (Namur). Il propose un large choix de fruits et légumes, viandes, charcuteries, fromages, produits d'épicerie, boissons, sur une surface de 400 m². Presque 100% des produits sont belges, contribuant ainsi à la relocalisation de

l'économie et à la diminution des nuisances environnementales. Un partenariat a été développé avec un boulanger et un restaurant.

Ray & Jules

Lauréat 2021 Trophées Incidences du Développement durable

Ray & Jules est une maison de torréfaction innovante, car elle n'utilise pas d'énergies fossiles. Elle torréfie donc sans émissions de CO₂. Pour ce faire, Ray & Jules utilise un procédé à basse température pendant une plus longue période pour la torréfaction. Ce procédé permet d'utiliser trois fois moins d'énergie que les procédés à haute température habituels. Cette technologie a d'ailleurs été brevetée. Le café utilisé est, pour sa part, intégralement bio et équitable. Ray & Jules intègre aussi des projets d'insertion socioprofessionnelle.



Comment construire des systèmes alimentaires justes ?

Comment inclure des publics variés dans les systèmes alimentaires ? Comment garantir l'accessibilité d'une alimentation de qualité ? Quels outils nous offre le droit pour garantir la justice alimentaire ?

SABA PARSA

Création d'un droit de l'homme à l'alimentation saine

Nominée 2017 HERA Award Sustainable Food Systems



Le travail de Saba Parsa a tenté d'établir la justiciabilité du droit à l'alimentation saine devant la juridiction strasbourgeoise en s'inspirant de sa jurisprudence relative au droit à l'eau. Situé à l'articulation du droit de l'environnement et du droit à la santé et porté par une logique « droit de l'hommiste », son travail fait écho à la popularité croissante de la notion de souveraineté alimentaire dans la société civile. En établissant les bases de la juridicité du droit à l'alimentation saine, sa recherche contribue également à questionner la responsabilité des États en la matière, tout en responsabilisant les multinationales du secteur agro-alimentaire.

PRISCILLA CLAEYS

Le mouvement social de la Via Campesina

Nominée 2017 HERA Doctoral Thesis Award

La thèse de Priscilla Claeys est consacrée à La Via Campesina, réseau transnational de mouvements paysans rassemblant quelque 200 millions de petits agriculteurs au sein de 70 pays. Elle a analysé la lutte des paysans en faveur de la reconnaissance de nouveaux droits et a démontré que les mouvements paysans dépassent « le paradoxe de l'institutionnalisation », c'est-à-dire le risque de voir les droits perdre leur potentiel subversif et mobilisateur lorsqu'ils sont mis en œuvre par les pouvoirs étatiques. Sa conclusion est qu'en cherchant à redéfinir les droits humains, la Via Campesina invite à un débat public sur l'avenir de la paysannerie mondiale et, plus largement encore, sur l'allocation des ressources naturelles.



CHRISTINE FRISON

Le Traité international sur les semences

Nominée 2019 HERA Doctoral Thesis Award



La thèse de Christine Frison porte sur le Traité international sur les ressources phytogénétiques pour l'alimentation et l'agriculture adopté à l'ONU en 2001. Ce Traité a pour but de conserver la diversité des semences et d'établir un accès plus aisé à celles-ci pour tous les acteurs des semences en réponse à une érosion croissante de la biodiversité agricole. Ce travail met en avant le fait que les petits agriculteurs restent en marge du système de gestion collective des semences créé par le Traité. Ceci se traduit par un déséquilibre entre d'importants droits de propriété intellectuelle par certains acteurs et la non-reconnaissance des droits des agriculteurs. Forte de ces constats, Christine Frison formule des propositions d'amélioration centrées sur la notion de "bien commun" appliquée aux semences.

LARA VANDERSTICHELEN

Le rationnement alimentaire comme instrument de politique environnementale

Lauréate 2021 HERA Award Sustainable Food Systems

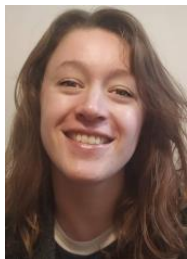
Le rationnement peut-il être une solution aux enjeux environnementaux actuels ? Le travail de Lara Vanderstichelen tente de répondre à cette question. L'auteure analyse d'abord cinq politiques – anciennes ou contemporaines – de rationnement alimentaire. Dans une approche résolument prospective, elle imagine ensuite trois modèles possibles de rationnement pour l'avenir, en s'inspirant de quatre dispositifs récents de contrôle de la consommation de carbone à des fins environnementales. Elle en expose les principales limites (juridiques, économiques, politiques) dans une société d'abondance. L'auteure rappelle aussi les liens étroits entre les notions de rationnement et de solidarité.



EMY SCHEER

L'alimentation durable au sein des publics précarisés

Nominée 2021 HERA Award Sustainable Food Systems



Le travail d'Emy Scheer s'intéresse aux pratiques et aux représentations des publics précarisés vis-à-vis de l'alimentation durable. Ce mémoire revisite trois grands aspects de l'alimentation durable (le bio, le local et de saison) de même que les thèmes du gaspillage et de la consommation de viande, mais avec l'originalité de se placer du point de vue d'un public précarisé, rarement considéré par les discours écologistes classiques. Cette étude a permis d'identifier l'existence effective de pratiques durables, bien que celles-ci soient généralement masquées par des discours plus pragmatiques et personnels (goût, santé, économie...). Plus largement, ce travail plaide en faveur d'une vision plus inclusive consistant à « dés-invisibiliser » le public précaire des discours sur l'alimentation durable et à le faire sortir du stéréotype de public « non éduqué » sur cette thématique.

Ferme Nos Pilifs

Lauréat 2011 Grand Prix des Générations Futures

La Ferme Nos Pilifs est une entreprise de travail adapté. Elle a pour mission de procurer des emplois utiles, rémunérateurs et valorisants pour 145 travailleurs en situation de handicap et pour la quarantaine de salariés qui encadrent ces travailleurs hors du commun. Elle permet à



ces personnes de vivre de leur travail et d'être pleinement intégrées dans la vie d'une entreprise. Grâce aux multiples activités et commerces, les travailleurs peuvent développer des relations sociales tout aussi enrichissantes pour eux que pour ceux qui entrent en contact avec leurs singularités. Pour ces travailleurs avoir un travail, nouer des liens sociaux, participer activement, mais à leur rythme, à la vie et au développement de l'entreprise est un facteur d'émancipation et d'autonomie.

Chocolaterie Belvas

Lauréat 2012 prix Hainaut horizons et lauréat 2013 Grand Prix des Générations Futures



Belvas est une des rares chocolateries équitables d'Europe. Le chocolat haut de gamme produit garantit un salaire juste aux producteurs des matières premières utilisées. Belvas s'est également tourné vers le bio. Ses nouvelles installations ont été conçues pour diminuer

l'empreinte écologique de sa production destinée pour plus de la moitié à l'exportation.

De Lochting

Nominé Grand Prix des Générations Futures 2017

De Lochting offre des emplois durables aux personnes qui peinent à trouver un travail classique. Sur base d'une approche résolument écologique, l'association produit et emballage des légumes biologiques à grande échelle tout en œuvrant pour la préservation de l'environnement. De Lochting apporte une aide sur mesure, renforçant considérablement les chances de ceux qu'elle accompagne de décrocher un emploi ayant du sens sur le plan social.



Foodsavers Gent

Prix du public 2017 Grand Prix des Générations Futures



Foodsavers Gent, un projet du CPAS et de la Ville de Gand, est une plateforme de distribution d'excédents alimentaires. Elle constitue le lien logistique entre l'offre d'excédents alimentaires et l'aide alimentaire dont ont grandement besoin les personnes en situation de vulnérabilité financière. Le pôle apprentissage du CPAS

forme et emploie une dizaine de collaborateurs ayant des difficultés à trouver une place sur le marché du travail classique.

Coopéco

Lauréat 2018 prix Hainaut horizons



Coopéco est un supermarché coopératif et participatif situé à Marchienne-au-Pont. Chaque client est tout d'abord un membre coopérateur. Coopéco facilite l'accès de tous à une alimentation durable, saine et de qualité. Ses priorités sont la mise en avant des

producteurs locaux, l'utilisation des circuits courts, la mise en magasin de produits éthiques et de saison et la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Cycle en Terre

Lauréat 2019 prix du Développement Durable de la Province de Namur

Cycle en Terre est une coopérative belge de semences produites à l'échelon local. Les semences sont entièrement cultivées de manière biologique. Elles sont aussi reproductibles, et peuvent donc évoluer avec leur terroir et s'améliorer au fil du temps. La coopérative, située à Havelange,



est active sur l'ensemble du processus : de la culture à la commercialisation, en passant par des tests de germination qui garantissent la qualité des semences. Cycle en Terre réalise aussi des opérations de sensibilisation et de la formation à destination des particuliers et des professionnels.

remercie les partenaires du



(de 2016 à 2020)



(depuis 2016)

Banque @ Triodos

(depuis 2016)



(depuis 2021)

HERA AWARDS

FOR FUTURE GENERATIONS

En partenariat avec



WWW.FGF.BE/HERA