

NOTRE AVENIR CIRCULAIRE

Au travers du projet « Notre Avenir Circulaire » IEW met en lumière des initiatives innovantes autour de l'économie circulaire en Belgique. Un jury a sélectionné 10 projets précurseurs qui montrent les réalisations déjà mises en œuvre sur le terrain

Plus d'infos sur www.iew.be



N 1: Eatmosphere asbl

Une cuisine équitable, locale ou rien n'est perdu

En 2015, Steven Desair a fondé l'asbl Eatmosphere avec pour objectif de lutter contre le gaspillage alimentaire. Il veut ainsi inspirer et sensibiliser, en récupérant les surplus alimentaires et en les distribuant aux organisations sociales. A la suite de notre entretien avec ce Bruxellois engagé, il s'avère qu'il s'agit d'encore bien plus que cela.



Bonjour Steven, une cuisine ou rien n'est jeté, c'est bien là votre but ultime ?

Steven : le gaspillage alimentaire a un impact énorme sur notre société. Il vise directement les conséquences de notre consommation et production de masse. Une alimentation appropriée devrait être une évidence pour chacun. Mon engagement va en réalité au-delà. Je veux tendre vers une économie sociale et durable ou une alimentation saine et équitable pour tous serait

possible et où nous rendrions à l'alimentation sa juste importance.

Comment est apparue l'idée d'Eatmosphere ?

Steven : à la vue des chiffres, je suis littéralement tombé à la renverse: 1/3 des aliments produits sont jetés. À côté de cela, 15 % de la population bruxelloise vit sous le seuil sous-alimentation, pendant que la majorité du gaspillage alimentaire concerne des aliments tout à fait propre à la consommation. Dans un monde où l'efficacité est la norme et où chacun clame qu'il n'y a pas assez de nourriture pour la population mondiale, cette situation est tout de même frappante. Il y a beaucoup de pauvreté et tout commence par une bonne alimentation, selon moi. Aux travers de nos papilles, nous souhaitons sensibiliser la population d'une manière douce, mais directe sur une bonne alimentation et le gaspillage alimentaire.

Comment vous y êtes-vous pris ?

Steven : Nous essayons d'aborder ces 2 problématiques. Tout d'abord, une partie du gaspillage doit aller aux plus démunis. C'est ce que nous réalisons aux travers de donations hebdomadaires. Mais à côté de cela, il faut mettre en évidence le pourquoi d'un tel gaspillage et ce que cela implique sur notre société. Nous sensibilisons notre entourage à faire des choix durables de manière à pouvoir diminuer ce gaspillage. Enfin, nous visons de plus grandes ambitions pour les concepts durables de sorte que ceux-ci soit accessibles pour tous. Et là, la boucle sera bouclée.





« Nous pouvons convaincre via les papilles gustatives. »

Nous avons démarré plusieurs nouveaux projets autour de l'alimentation pour éveiller la population aux problèmes et aux solutions: préparation de workshops, événements gastronomiques, le pop-up restaurant « Mary Pop-In », etc. Notre communauté se compose d'organisations, d'entreprises, du grand public, de chefs, de personnes démunies, etc. Ces diverses collaborations sont un réel atout. A côté de cela notre implication sociale est un pilier fort de notre asbl. Par exemple, nous travaillons en collaboration avec « Atelier Groot Eiland » avec des chômeurs de longue durée de manière à les remettre sur le marché de l'emploi.

Dining in the field (C: liesengelen.be)

Vous n'allez vraisemblablement pas en rester là. Quelle est à présent votre priorité ?

Steven : Nous avons bénéficié d'une bonne couverture médiatique lors de notre événement gastronomique « Pain Perdu » et, par ce biais, nous avons pu faire une bonne communication sur la problématique et ses solutions. La collaboration avec la vingtaine de partenaires que nous avons, tels que le restaurant AUB-SVP et le Brussels Beer Project, me tient à cœur. Néanmoins, ma priorité absolue reste tout de même notre pop-up restaurant « Mary Pop-In » (au restaurant Bel Mundo - Molenbeek) où nous réalisons de vrais miracles avec les surplus alimentaires provenant de tout Bruxelles. En complément d'un brunch sympa chaque dimanche, nous proposons chaque 2ème samedi du mois un menu gastronomique par un grand chef et chaque 4ème samedi un workshop culinaire où vous pouvez par exemple vous initier à la fermentation.



Y-a-t-il encore des obstacles auxquels vous vous heurtez ?

Steven : Les difficultés résident principalement dans notre croissance rapide: actuellement, nous n'avons encore qu'une seule personne qui travaille pour l'asbl, et ce, volontairement. Nous devons encore trouver une manière d'attirer plus de personnes, mais aussi de pouvoir les rémunérer. Pour le moment nous sommes en phase de tests de différents concepts. Notre rêve serait de construire un modèle d'entreprise autonome où la création de valeur serait toujours sociale et durable.

Pour conclure, quels sont vos projets à venir ?



Steven : nous venons tout juste de commencer une grande opération de catering en collaboration avec « Witlov ». Lors de notre première mission, nous avons immédiatement pu toucher 250 personnes avec notre message d'inspiration/sensibilisation à la problématique de l'alimentation. C'est soudainement un grand groupe que nous atteignons, je me réjouis donc des développements à venir. En parallèle, nous sortons en avril, en collaboration avec AUB-SVP, notre livre « Plus que des restes » (chez Lannoo Red.) Le livre

fait le récit des interviews inspirant avec les entrepreneurs locaux du secteur de l'alimentation, comment nous pouvons envisager nos filières alimentaires de manière saine et plus respectueuse et ainsi, moins gaspiller. D'un autre côté, nous partageons des recettes extraordinaires qui visent à combattre le gaspillage alimentaire, mais qui vous font également découvrir une nouvelle palette de saveurs : ça va de l'utilisation entière des légumes dans un plat à la fermentation pour conserver vos aliments plus longtemps.

Nous vous souhaitons d'ores et déjà beaucoup de succès!
Plus d'infos sur www.eatmosphere.be

