

24 ET 25 MARS WEEKEND  
DES RENCONTRES DES NOUVEAUX MONDES  
**12 ATELIERS**  
RÉSERVÉS AUX MOINS DE 35 ANS

## APRÈS LE FAST FOOD, UN MONDE À RÉINVENTER



INSCRIPTION : [www.etopia.be](http://www.etopia.be)

ON RECHERCHE  
150 JEUNES  
DE MOINS DE 35 ANS !

### Objectifs

Placer les jeunes au centre du débat, formuler des scénarios possibles pour le monde de demain ; faire appel à la créativité de tous, encourager les pionniers, relier les énergies positives ; interpeller les décideurs et les citoyens sur base des propositions finales.

Permettre aux participants de rencontrer différentes facettes des problématiques contemporaines liées à l'alimentation et de réfléchir à tous les changements possibles.

### Thèmes :

- L'agriculture, la qualité des produits et le respect de la planète.
- La souveraineté alimentaire et le commerce équitable.
- Les projets reliant producteurs et consommateurs.
- Des ateliers de cuisine, de découverte de produits et de traditions culinaires.
- La promotion de la santé par l'alimentation.
- Les liens entre notre assiette et les changements climatiques.
- La relation des jeunes à l'alimentation et l'éducation au goût.
- La biodiversité source de plaisir et de d'autonomie pour les peuples.
- L'hygiène et la préservation du patrimoine gastronomique.
- etc.

### Méthode

En tout, le choix d'une vingtaine de rencontres de personnalités et d'expériences concrètes ainsi que des ateliers pratiques pour se faire, en groupe, une idée des possibles pour avancer vers une alimentation « bonne, propre et juste ».

Les participants aux ateliers se retrouveront ensuite, avec un animateur, pour préparer des propositions, des actions concrètes ou des dynamiques à lancer.

Présentation des résultats lors d'une session plénière finale en présence d'un panel de personnalités.

Un dispositif d'aide aux projets interviendra dans les mois qui suivront pour accompagner ceux qui auront envie de bouger.

La participation aux 2 jours est vivement souhaitée.

Plus d'infos (méthode, programme complet, dossier documentaire) sur [www.etopia.be](http://www.etopia.be)

### Organisation

Les Rencontres des nouveaux mondes s'inspirent et collaborent avec l'école d'été de « l'Institut du Nouveau Monde » (INM) organisée au Québec pour la première fois en 2004 ([www.inm.qc.ca](http://www.inm.qc.ca)).

Les ateliers du weekend sont organisés avec un groupe-pilote d'une dizaine de jeunes adultes.

Le repas du samedi midi sera préparé par Claude Pohlig, Maître-cuisinier. Le repas du dimanche midi sera préparé par des producteurs bio.

### En pratique

Les ateliers ont lieu à l'Ecole hôtelière provinciale de Namur, Avenue de l'Ermitage, 7 à 5000 Namur (Citadelle). La participation aux ateliers est gratuite et l'inscription obligatoire. Pass à 12 € donne accès au petit-déjeuner du samedi, aux repas de midi et à la soirée. Un hébergement gratuit sera proposé chez l'habitant. Possibilité de souper et loger en Auberge de jeunesse dès le vendredi soir.

Inscription : [www.etopia.be](http://www.etopia.be)

RENCONTRES  
DES NOUVEAUX  
MONDES 2007  
NAMUR

# SLOW FOOD

goût, qualité, plaisirs et biodiversité

23 MARS, 13H30 : COLLOQUE  
« Comment lancer le mouvement Slow Food ? »

23 MARS, 20H30 : GRANDE CONFÉRENCE  
« Slow Food , le plaisir du goût et de la qualité »

24 ET 25 MARS, 12 ATELIERS POUR LES JEUNES DE - DE 35 ANS  
« Après le fast food, un monde à réinventer »



  
Slow Food®  
Les Saveurs de Silly,  
Vlaanderen, Liège, Dijle

VENDREDI 23 MARS APRÈS-MIDI  
 ARSENAL, BD FRÈRE ORBAN - NAMUR

# COLLOQUE ENTRÉE GRATUITE

## « COMMENT LANCER LE MOUVEMENT SLOW FOOD ? »



13h30 Accueil

13h45 : Introduction. **Patrick Dupriez**, étopia et **Sabine Storme**, responsable du Convivium Slow Food Silly et **Roberto Burdese**, Président de Slow Food Italia

14h30 : A partir de quelle base construire le mouvement Slow Food chez nous ? Avec **Sabine Storme** - **Christian Baby-Yumbi**, Restaurant ReSource - **Malika Hamza**, Innovative Cuisine - **Dirk Martens**, fromager et responsable du Convivium Slow Food Vlaanderen - **Mélanie Du Monceau**, Bioforum - **Carlo de Pascale**, Mmmhh !

15h30 : 5 Tables rondes en parallèle

→ 1. Du consommateur au co-producteur : comment faire participer les citoyens au processus de production et le rendre accessible à tous ? Avec **Pascal Cambier**, Maison de l'écologie de Namur, **Isabelle Cassart** (GAL-Havelange) - **Thierry Laureys**, auteur de « Changer le modèle agricole » - **Harry Schockaert**, affineur en fromages - **Romano Cavaliere**, Accueil Champêtre - **Roger Leyman**, responsable du Convivium de Dijle - un représentant de Slow Food International, etc.

→ 2. L'éducation au goût : quel rôle pour les écoles et les associations ? Avec **Paul Timmermans**, directeur d'école - **Mariagiulia Mariani**, Slow food International Office - **Alessandro d'Angelo**, Ecole d'Art Sasasa - un directeur d'école de Silly, etc.

Inscription sur [www.etopia.be](http://www.etopia.be)

→ 3. Entre biodiversité et ethnodiversité : comment protéger notre patrimoine naturel et gastronomique ? Avec **Mahalia De Smedt** - **Carlo de Pascale** - **Claude Pohlig**, Maître-cuisinier, spécialiste des légumes oubliés - **Philippe Bernard**, asbl Cheptel, **Taty Lauwers** - **Yves Segers**, Centre interfacultaire d'histoire agraire CAG-KUL(ss rés) - **Philippe Grafé**, viticulteur namurois - un responsable de Convivium, etc.

→ 4. Restaurants et restauration collective : comment rendre compatible rentabilité et accessibilité à la restauration slow ? Avec **Hughes Belin**, journaliste - **Philippe Renard**, Maître-cuisinier - **Peter Bourcy**, Glacier - **Dominique De Smedt**, Les trois petits fours - un représentant de Slow Food International - **Daniel Chanterenne** (ss rés), cuisinier, etc.

→ 5. Comment inscrire les territoires dans le mouvement Slow Food ? Et au-delà dans le mouvement Slow (citta slow, etc) ? Avec **Christos Doukeridis**, député régional bruxellois Ecolo - **Malika Hamza**, Innovative Cuisine - **Sabine Storme** - des représentants de la commune de Silly - **Eric Van Poelvoorde**, Cabinet de la Ministre bruxelloise de l'Environnement E. Huytebroeck - **Marc Fichers**, Nature et Progrès - **Jean Marot**, Cabinet du Ministre wallon de l'Agriculture et de l'Environnement B. Lutgen, etc.

17h à 18h30 : Synthèses, pistes d'action et appels à collaboration. Avec **Mariagiulia Mariani** et **Sabine Storme**, animé par **Jean-Philippe Rémy**

18h45 : Repas à l'Arsenal. Pour prolonger les échanges et allier le plaisir des contacts humain au plaisir de la table !  
15€ (10€ pour les moins de 35 ans). Réservation obligatoire

VENDREDI 23 MARS À 20H30  
 ARSENAL, BD FRÈRE ORBAN - NAMUR

## GRANDE CONFÉRENCE

Avec **Roberto BURDESE**, Président de Slow Food Italia, **Liliane PLOUVIER**, historienne spécialisée dans la gastronomie, **Mike SINGLETON**, anthropologue et professeur émérite UCL, **Philippe RENARD**, maître cuisinier, **Marie-Hélène AUBERT**, députée européenne du Groupe des Verts  
Animé par **Michel VENNE**, Institut du Nouveau Monde (Montréal)

ÉGALEMENT : 7 mars à 20h, projection en avant-première de **We feed the world** en V.O. au cinéma Forum à Namur, suivi d'un débat  
21 mars à 20h15 : débat « le Slow food en Belgique » avec Sabine Storme à la Maison de l'Ecologie de Namur, 26 rue Basse-Marcelle.  
Rens. : [www.maisonecologie.be](http://www.maisonecologie.be) 6€ en prévente

### « IL Y A MILLE RAISONS DE VOUS JOINDRE À NOUS »

Slow food est une association éco-gastronomique qui célèbre les plaisirs de la table, promeut l'éducation au goût, défend la biodiversité et veut relier les producteurs aux consommateurs (les co-producteurs).

Créée en '89 en réaction à la vague du fast food, elle lutte pour une prise de conscience des citoyens vis-à-vis de leur alimentation et des conséquences qu'ont leurs choix alimentaires sur le reste du monde et notre écosystème. Le mouvement Slow Food croit que chacun dispose d'un droit au plaisir et qu'en conséquence,

chacun a la responsabilité de protéger le patrimoine culinaire qui permet ce plaisir.

Il valorise les produits « bons, propres et justes », fabriqués sans nuire à l'environnement, au climat ou à notre santé, et une économie locale qui rémunèrent les producteurs à la juste valeur de leur travail. Il offre une alternative aux

visages multiples qui reflètent l'humanité. C'est une réponse par l'assiette à de nombreux défis de notre temps, du plus local au plus global.

[www.slowfood.com](http://www.slowfood.com)

Université des Sciences

Gastronomiques

[www.unisg.it](http://www.unisg.it)

etopia

asbl reconnue  
d'éducation permanente

centre d'animation et de recherche en écologie politique

espace kegeljan  
av. de marlagne 52  
5000 namur

t.: 00 32 81 22 58 48  
f.: 00 32 81 23 18 47

[info@etopia.be](mailto:info@etopia.be)  
[www.etopia.be](http://www.etopia.be)