

CONFERENCE

Et si on arrêta de se raconter des salades ?

Christian JONET (Ceinture Aliment-Terre Liégeoise)

Pierre OZER (ULiège)

ULiège, Sart Tilman, 14 avril 2025

En 2025, le festival *Nourrir Liège et les Campus* explore le concept de *One Health* : une approche globale qui relie la santé humaine, animale et environnementale. Dans un monde et une ville, à Liège – où nos choix alimentaires façonnent notre avenir, nous vous invitons à penser, échanger, apprendre et agir pour la transition.

Au cœur du programme, des actions concrètes (une collecte de poêles en téflon pour lutter contre la pollution invisible de nos cuisines, des ateliers, des balades, des repas, etc.), un mois sans supermarché pour repenser notre manière de consommer et des Master Class inspirantes pour enrichir nos connaissances et nos pratiques en particulier pour le public étudiant !

Dans ce cadre, tous les secteurs sont concernés par la transition, et chacun peut s'inspirer des modèles alimentaires durables basés sur la coopération, l'autonomie et l'économie circulaire. Bien que ces modèles ne soient pas universels, ils offrent des pistes concrètes pour repenser les pratiques et relever les défis actuels.

La région de Liège et sa ceinture alimentaire sont un excellent exemple d'initiatives locales réussies, pouvant inspirer d'autres secteurs à travers des approches inclusives et collaboratives. D'une part, Pierre Ozer, climatologue et co-créateur du Festival de la transition alimentaire "Nourrir Liège", mettra en avant l'idée que la transition vers une alimentation durable, respectueuse des limites planétaires et des droits humains, est une voie à explorer pour une transformation systémique. Cette métaphore peut être transposée et inspirer d'autres modèles. Et d'autre part, Christian Jonet, Coordinateur de La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, nous expliquera comment certaines régions, comme Liège, ont choisi de prendre les devants en fédérant les forces locales autour d'une vision commune. Il démontrera que, lorsqu'on rassemble les parties prenantes autour d'objectifs partagés, il est possible de changer.

Références

Baret, P., Chevalier, C., Dendoncker, N., De Schutter, O., Dupriez, P., Hecquet, C., Hermesse, J., Lemaire, M., Ozer, P., Stassart, P. M., Stevens, R., Van Damme, J., van Ypersele, J.-P., Visser, M., & Chapelle, G. (2020). Face à la crise historique engendrée par la pandémie de coronavirus, organisons notre sécurité alimentaire. *La Libre Belgique*. <https://hdl.handle.net/2268/248939>

Bartholomé, V. (2021). Quand une pièce de théâtre fait naître un festival. *Ceinture Aliment-Terre Liégeoise*, Education permanente. https://www.catl.be/wp-content/uploads/2023/02/097_CATL_2_NL_theatre_web.pdf

Buron, J.-Y. (2024). « Les Pousses Poussent » au cœur d'une combinaison innovante de partenariats. La recette pour développer l'agriculture urbaine ? *Ceinture Aliment-Terre*

Liégeoise, Analyses 2024, 11. <https://www.catl.be/wp-content/uploads/2024/12/Analyse-11-1-1.pdf>

Buron, J.-Y. (2024). Le Pot'Ingé, le potager universitaire des ingénieurs civils. Un outil pour cultiver la réflexion autour de l'alimentation durable ? *Ceinture Aliment-Terre Liégeoise*, Analyses 2024, 13. <https://www.catl.be/wp-content/uploads/2024/12/Analyse-13-1.pdf>

CCRéAlim, Ceinture Alimentaire Charleroi Métropole (CATM), Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL), Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers (RATaV), Collectif 5C, FUGEA, UNAB, Biowallonie, NATAGORA, Coalition Santé, Cellule Environnement de la Société Scientifique de Médecine Générale, UPDLF – Les diététicien.ne.s, Eneo Verviers, CONCERT ES, FGTE wallonne, CAL Liège, ConsomAction, Histoire d'un grain, CIEP de Verviers, ... Nyssen, F. (2024). Notre alimentation mérite une politique à part entière. *Le Soir*. <https://hdl.handle.net/2268/329300>

Collignon, F., De Wit, P., Leloup, D., Ozer, P., Perrin, D., Veckmans, S., & Willems, M. (2007). Le miracle de l'agneau néo-zélandais. *Le Soir*, p. 14. <https://hdl.handle.net/2268/17315>

Collin, J. (2024). Les épiceries bio et/ou locales face aux habitudes de consommation. Comment fidéliser de nouveaux clients ? *Ceinture Aliment-Terre Liégeoise*, Analyses 2024, 2. <https://www.catl.be/wp-content/uploads/2024/12/Analyse-2.pdf>

Ozer, P. (2005). Le tour du monde en 80 plats. *Le Soir*. <https://hdl.handle.net/2268/313083>

Ozer, P. (2006). Ah, la bonne pomme. *La Libre Belgique*, p. 38. <https://hdl.handle.net/2268/17505>

Ozer, P. (2013). Le coût CO2 du réveillon de Noël : au Carrefour des choix. *Marianne Edition belge*, pp. 44-45. <https://hdl.handle.net/2268/159845>

Ozer, P. (2021). Joyeux Noël et bonne année (local et de saison) ! *Tchak !*. <https://hdl.handle.net/2268/266839>

Ozer, P. (2021). La vérité sur le « Made in Belgium » de l'e-commerce alimentaire. (Version 1 - 20210325). ORBi-University of Liège. <https://hdl.handle.net/2268/258326>

Ozer, P. (2022). De Lavazza à E. Leclerc, le même bla-bla. *Tchak !*. <https://hdl.handle.net/2268/267829>

Ozer, P. (2023). Bye bye Delhaize: « Pourquoi mes parents, fidèles consommateurs, n'iront plus y faire leurs courses ». *Le Vif. L'Express*. <https://hdl.handle.net/2268/311081>

Ozer, P. (2024). Quand le lobby de la grande distribution se moque des agriculteurs. *La Libre Belgique*, pp. 32-33. <https://hdl.handle.net/2268/312806>

Ozer, P. (2024). Pourquoi et comment sortir de la grande distribution ? *GRESEA Echos*, 120, 46-52. <https://hdl.handle.net/2268/326028>

Ozer, P., & Perrin, D. (2007). Een feestmaal van 41 kilogram CO2. *De Morgen*, p. 12. <https://hdl.handle.net/2268/17509>

Ozer, P., & Perrin, D. (2007). Intussen aan de kersttafel. *Sciences Connection*, 19, 12-13. <https://hdl.handle.net/2268/17507>

Ozer, P., & Perrin, D. (2007). Noël en famille ou 15 litres de pétrole. *La Libre Belgique*, p. 20. <https://hdl.handle.net/2268/17504>

Ozer, P., & Perrin, D. (2008). Cinq tours du monde pour un repas de Noël (avec l'extra CO2). *Cafés Géographiques*, 1458, 7. <https://hdl.handle.net/2268/17155>

Ozer, P., & Perrin, D. (2009). Un menu qui pèse dans la balance climatique. *Louvain: Revue Mensuelle de l'Université Catholique de Louvain et de l'Association des Anciens et Amis de l'UCL*, 178, 22-24. <https://hdl.handle.net/2268/17489>

Ozer, P., & Perrin, D. (2008). Combien de litres de kérosène dans notre assiette ? *Filière Ovine et Caprine*, 23, 22-24. <https://hdl.handle.net/2268/17314>

Ozer, P., Piet, G., & Thoreau, F. (2013). La lasagne pur-sang et la société low-cost. *La Libre Belgique*, pp. 54-55. <https://hdl.handle.net/2268/143293>