



grassroots
young entrepreneurs in eco-health tourism

Grassroots Bruxelles

Proposition de visite et découverte de la ville

« Visites et expériences hors des sentiers battus dans la capitale européenne »



www.ecohealthforyouth.com



Cette ressource est sous
licence CC BY 4.0



Co-funded by
the European Union

Financé par l'Union européenne. Les points de vue et avis exprimés n'engagent toutefois que leur(s) auteur(s) et ne reflètent pas nécessairement ceux de l'Union européenne ou de l'Agence exécutive européenne pour l'éducation et la culture (EACEA). Ni l'Union européenne ni l'EACEA ne sauraient en être tenues pour responsables.



grassroots
young entrepreneurs in eco-health tourism

Index

1	Qui a imaginé cette visite	Page 3
2	La structure de la visite 1	Page 4
3	Le Grassroots hackathon à Bruxelles	Page 5
4	À propos de La bourse	Page 9
5	À propos des Halles Saint-Gery	Page 11
6	À propos de l'initiative Entropy	Page 13

www.ecohealthforyouth.com



Cette ressource est sous
licence CC BY 4.0

Ce projet a été financé avec le soutien de la Commission Européenne. L'auteur est seul responsable de cette publication (communication) et la Commission n'accepte aucune responsabilité quant à l'usage qui pourrait être fait des informations qu'elle contient. Conformément au nouveau cadre RGPD, veuillez noter que le Partenariat ne traitera vos données personnelles que dans le seul intérêt et le seul but du projet et sans préjudice de vos droits **2021-2-BE04-KA220-YOU-000050778**



Cofinancé par
l'Union européenne

Qui a imaginé cette visite

Les jeunes et leurs mentors

JEUNES

- Adrianna Oliwia Kos
- Ella El Hamzaoui
- Ammar Melek
- Berinica Kadiatou

MENTORS

- Valérie Croeisaerd
- Léonora Linda
- Olivier Donnet
- Emi Tissaoui
- Nader Rekik

La structure de la visite

Avec des liens et des personnes impliquées



Durée	Activité	Lien
45 minutes	Exploration de La Bourse	www.bruxelles.be/bourse www.boursebeurs.be/fr
45 minutes	Exploration des Halles Saint-Gery	www.hallessaintgery.be
45 minutes	Empreinte territoriale avec Patricia	
1h15	Initiative Entropy à Place Saint Gery, 22 avec Elliot & Adeline	www.entropyrestaurant.be/fr www.hearthproject.com

The Grassroots

Hackathon à Bruxelles

Vue d'Ensemble

Au cœur de l'Europe, Bruxelles est devenue le lieu de rencontre d'une initiative populaire autonomisante dans le cadre du projet Erasmus+. 27 jeunes et travailleurs de la jeunesse enthousiastes de France, d'Italie, de Belgique, de Suède et d'Irlande se sont réunis pour explorer le développement durable dans le tourisme. Ce rassemblement a également été une occasion mémorable pour les participants de la première formation à Matera de partager l'évolution de leurs projets au cours de l'année écoulée.

Jour 1 : Adopter le développement durable

L'événement a débuté par une cérémonie d'ouverture qui a ouvert la voie à une série de sessions captivantes dirigées par François Huet de Défisméd. Les participants se sont penchés sur les objectifs du développement durable et les nuances de l'écotourisme. La journée a progressé avec des discussions sur l'intégration de la durabilité et le développement personnel dans le secteur de l'écotourisme, animées par Moa Nilson COMPANIOON. Les participants ont découvert les objectifs de développement interne <https://innerdevelopmentgoals.org/> et [leur](#) importance pour les entrepreneurs du tourisme. La soirée s'est terminée par des mises à jour perspicaces de la part de jeunes entrepreneurs et un dîner collectif.

The Grassroots

Hackathon à Bruxelles

Jour 2 – Analyse et engagement

Le deuxième jour, les participants ont été divisés en trois groupes, chacun chargé de mener une analyse SWOT sur différents entrepreneurs locaux qui incarnent la durabilité. Les entreprises comprenaient le restaurant Entropy à Bruxelles, connu pour ses pratiques durables <https://entropyrestaurant.be/fr> ; la Grand Hospice Initiative <https://www.grand-hospice.brussels/>, [qui](#) intègre les aspects sociaux dans son modèle commercial ; et la Vinaigrerie Sainte Odile, <https://www.sainteodile.com/> ainsi [que](#) l'initiative PermaFungi <https://www.permafungi.be/>, [qui](#) sont tous deux célèbres pour leurs approches respectueuses de l'environnement.

Cette expérience pratique a permis aux participants de comprendre concrètement comment la durabilité est mise en œuvre dans diverses entreprises. Les activités de la journée ont souligné l'importance de lier chaque site visité à la durabilité, renforçant ainsi le thème central de la formation.

La journée s'est terminée par un temps libre de réflexion et une immersion culturelle devant la Centrale pour l'art contemporain, où la plasticienne Marion Fabien a invité le public à créer ensemble une œuvre d'art en céramique. À travers huit étapes, dont la cuisson dans un four à papier, les participants ont exploré l'histoire des pavés de la place et tracé leurs propres itinéraires dans l'argile, créant une cartographie abstraite qui entremêle voyages physiques et imaginaires, reflétant la diversité et la richesse des trajectoires humaines au sein de l'espace urbain.

The Grassroots

Hackathon à Bruxelles

Jour 3 – Synthèse et orientations futures

La dernière journée a été consacrée à la synthèse des connaissances acquises et à la préparation des applications futures. Les partenaires ont examiné la trajectoire du projet et les groupes ont présenté leurs conclusions de l'analyse SWOT de la veille. Des recommandations clés ont été formulées, suivies d'exercices d'auto-évaluation, marquant la fin de la formation.

En fin de matinée, les participants ont eu l'occasion d'échanger avec Rudi Vervoort, Ministre-Président du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale, chargé de l'Aménagement du Territoire et de la Rénovation Urbaine, du Tourisme, de la Promotion de l'Image de Bruxelles et des Activités Biculturelles d'Intérêt Régional.

Voix collectives – Un résumé des expériences

Afin de terminer la formation sur une note positive, l'évaluation de la formation a eu lieu sur le canal. Tout au long de la formation, les participants ont partagé une multitude d'expériences qui ont souligné la valeur de la communauté, de la collaboration et de la durabilité. Ils ont apprécié l'opportunité de s'engager dans des activités en petit groupe, favorisant des liens profonds et un sentiment d'unité qui avaient été nourris depuis leur dernière réunion à Matera.

Les histoires et les idées recueillies à partir des analyses SWOT ont trouvé un écho auprès des participants, suscitant des ambitions entrepreneuriales et soulignant l'importance de divers récits de réussite. Le désir de plus d'opportunités de collaboration et d'interactions sociales était évident, tout comme la nécessité d'approfondir les projets des uns et des autres.

L'expérience globale a été positive, l'énergie, l'esprit d'innovation et les opportunités de réseautage du programme agissant comme des catalyseurs de croissance. Les participants sont partis inspirés par la créativité et la culture de Bruxelles, le dévouement de leurs pairs et le potentiel de collaborations futures.

The Grassroots

Hackathon à Bruxelles

Conclusion

L'édition bruxelloise de la formation du projet Erasmus+ de base a illustré l'autonomisation des jeunes européens grâce au tourisme durable. Soutenues par la Commission européenne, ces personnes sont désormais équipées pour apporter des contributions significatives à leurs communautés et à l'ensemble de l'industrie du tourisme. En rentrant chez eux, ils portent en eux la promesse d'une innovation continue, d'une collaboration et d'un engagement pour un avenir plus vert.

Remarque : toutes les données personnelles collectées au cours du projet sont protégées et traitées uniquement aux fins du projet, conformément à la réglementation GDPR.

Référence du projet : 2021-2-BE04-KA220-YOU-000050778

Site : <https://ecohealthforyouth.com/>

Instagram

www.instagram.com/grassroots.eu/?igshid=NTc4MTIwNjQ2YQ%3D%3D

Facebook : <https://www.facebook.com/ecohealthtourism/>

Tik Tok : https://www.tiktok.com/@grassroots.eu?_t=8cB8BBiN5Ms&_r=1

Photos : : https://drive.google.com/drive/folders/126LCutU-tLVDptTBYI5O-hNr8Z6JODTz?usp=drive_link

À propos

La Bourse

La Bourse de Bruxelles, également connue sous le nom de Beurs, a été transformée en un espace dynamique et polyvalent qui offre un large éventail d'activités et d'expériences.

Importance historique et architecturale

- **Architecture:** Le bâtiment a été conçu par Léon-Pierre Suys entre 1868 et 1873 dans un style néoclassique, reflétant la croissance industrielle et financière de Bruxelles à cette époque.
- **Restauration:** Après des années d'abandon, la Bourse a subi une rénovation importante, rouvrant en 2023 avec une touche moderne tout en préservant son essence historique.

Espaces culturel et récréatif

- **Belgian Beer World:** Ce musée et centre d'expérience présente la culture de la bière belge, offrant un voyage sensoriel à travers l'histoire et les particularités de la bière belge.
- **Bruxella 1238:** Un site archéologique situé sous la Bourse, présentant les vestiges d'un couvent franciscain construit en 1238, y compris le lieu de sépulture du duc Jean Ier de Brabant.
- **Skybar et terrasse sur le toit:** offre une vue imprenable sur Bruxelles, ce qui en fait un endroit populaire pour les habitants et les touristes.



À propos

La Bourse

Espaces événementiels et de réunion

- Grand Hall central : idéal pour les grands événements, pouvant accueillir jusqu'à 480 personnes pour des réceptions debout.
- Salon Grand Hall et salle Prestige : Convient aux conférences de presse, aux événements de réseautage et aux réunions de travail.
- Espaces de coworking : disponibles pour les entrepreneurs et les travailleurs à distance, favorisant un environnement collaboratif.

Restauration et rafraîchissements

- Brasserie : propose une cuisine belge dans un cadre élégant, parfait pour les fêtes d'affaires et les visites de groupe.
- Café : Fournit des rafraîchissements aux visiteurs et aux participants à l'événement.

La Bourse a évolué d'un centre financier à un espace public dynamique, intégrant l'histoire, la culture et le divertissement, ce qui en fait un point de rassemblement central à Bruxelles.



www.bruxelles.be/bourse
www.boursebeurs.be/fr

[Belgian Beer World](#) [Bruxella 1238](#) [Horeca](#) [Infos pratiques](#)

[Se connecter](#)

FR ✓

BIEN PLUS QU'UN PATRIMOINE,

UN ESPACE POLYVALENT A BRUXELLES

On est en plein Coeur de la ville, dans le spectaculaire bâtiment de la Bourse rénové...

À propos

Halles Saint-Géry

Les Halles Saint-Géry, ancien marché couvert de Bruxelles, ont été construites en 1881 dans le style néo-Renaissance flamand. Il dispose d'une fontaine en forme de pyramide et était autrefois un marché de la viande florissant jusqu'à sa fermeture en 1977.

Après rénovation, il a rouvert ses portes en 1999 en tant que centre culturel accueillant des expositions, des conférences et des spectacles. Aujourd'hui, il propose un bar, un restaurant et des espaces événementiels, ce qui en fait une partie dynamique du quartier de Saint-Géry, connu pour sa vie nocturne et ses activités culturelles.



À propos

Halles Saint-Géry

Les Halles Saint-Géry sont bénéfiques pour le tourisme de proximité alternatif pour plusieurs raisons :

1. **Authenticité culturelle:** il offre une véritable expérience bruxelloise en mettant en valeur le patrimoine local et la culture urbaine à travers des expositions et des événements, offrant aux visiteurs un aperçu authentique de l'histoire et du mode de vie de la ville.
2. **Engagement communautaire:** le lieu sert de plaque tournante communautaire, accueillant diverses activités et événements culturels qui favorisent l'interaction entre les habitants et les touristes, favorisant un sentiment de communauté et des expériences culturelles partagées.
3. **Accessibilité et inclusivité:** Halles Saint-Géry offre un accès gratuit au contenu culturel, le rendant accessible à un large public et encourageant l'apprentissage et la compréhension entre divers groupes.
4. **Importance historique et architecturale:** son architecture néo-Renaissance flamande unique et son contexte historique attirent les visiteurs intéressés à explorer au-delà des attractions touristiques traditionnelles, en s'alignant sur les principes du tourisme alternatif.



À propos

Initiative Entropy

L'initiative Entropy à Bruxelles s'articule autour du restaurant Entropy, qui fait partie du projet Hearth, une organisation à but non lucratif dédiée à la lutte contre le gaspillage alimentaire et l'exclusion sociale. Voici les principaux aspects de l'initiative :

1. **Gastronomie durable:** Entropy Restaurant est un pionnier de la gastronomie durable, axé sur la circularité et le zéro déchet. Le chef Elliott Van de Velde crée des plats à partir d'ingrédients recyclés, réduisant ainsi les déchets et promouvant un système alimentaire plus durable.
2. **Projet Hearth:** Le projet Hearth, fondé par Elliott Van de Velde et Adeline Barras, vise à lutter contre le gaspillage alimentaire et l'insécurité sociale. Il comprend des programmes de formation pour les associations sociales pour traiter les aliments invendus et éduquer les écoles culinaires sur les pratiques durables.
3. **Engagement communautaire :** l'entropie sert de plateforme pour partager des idées sur la circularité et les pratiques anti-gaspillage, favorisant la sensibilisation et l'engagement au sein de la communauté.
4. **Prix et reconnaissance:** Entropy a reçu une reconnaissance importante, notamment des prix pour l'innovation culinaire et la durabilité de Gault & Millau.

Dans l'ensemble, l'initiative Entropy associe l'excellence gastronomique à la responsabilité sociale, ce qui en fait une présence unique et percutante à Bruxelles.

Jetez un coup d'œil à cette explication vidéo de l'entropie :

drive.google.com/file/d/1q66Vas1IJipT39IHtBFurAYjG8hMHRht/view?usp=sharing



.entropy: .

Elliot & Adeline

Restaurant durable à Bruxelles

*Repenser l'excédent alimentaire
Nourrir les esprits et les corps affamés*



Points Forts

Entropy



- **Concept unique** Cuisine innovante et intuitive soutenue par beaucoup.
- **Expérience unique pour les clients** Pour les convives traditionnels, les repas sont de saison et quelque chose de différent à chaque fois.
- **Gastronomie durable** Mettre l'accent sur la durabilité et la lutte contre le gaspillage alimentaire, la santé des employés/gestionnaires, la conscience incluse dans l'expérience. Depuis 2020, ils ont réutilisé 400 tonnes de nourriture destinée au gaspillage et nourri 250 000 personnes défavorisées.
- **Reconnu dans le monde de la durabilité** A reçu le prestigieux prix « Sustainability » de Gault et Millau.
- **Les aliments à base de plantes** sont une option de plus en plus saine et plus respectueuse de l'environnement tout en luttant contre le changement climatique pendant que vous mangez.

Points Forts

Entropy



- Les aliments d'**origine locale** à 95 % proviennent d'agriculteurs locaux, l'accent étant mis sur la compréhension du parcours de la nourriture de la ferme à l'assiette.
- **Community Impact** Profits soutient le projet Hearth ASBL.
- **Concentré sur les ODD** Combattre les ODD, par exemple l'objectif 1 Pauvreté, l'objectif 2 Faim.
- **Les heures d'ouverture limitées** ont permis une qualité de vie et un équilibre, ainsi que le maintien de la santé mentale et du bien-être.
- **Niche Market** permet aux créatifs de se concentrer sur leur domaine de passion et d'attirer des invités ayant des intérêts similaires.
- **Soutient le personnel Le propriétaire de la santé mentale** a formé des personnes sans expérience spécifique du chef en se concentrant sur le fait d'avoir les bonnes personnes avec qui travailler pour un environnement de travail positif.

Faiblesses

Entropy

- **Gastronomie durable** Mettre l'accent sur la durabilité et la lutte contre le gaspillage alimentaire peut être difficile en raison de la réalisation, du maintien et de la promotion continus
- **Heures d'ouverture limitées** L'ouverture uniquement du mercredi au samedi peut limiter les arrivées, les gens peuvent se demander si le restaurant est ouvert ou non.
- **Marché de niche** Peut ne pas plaire à tous les convives en raison de son accent particulier sur la durabilité et de l'accent mis sur ce qui est fourni en termes de choix. À base de plantes élimine le marché cible de la consommation de viande, donc peut éliminer un groupe si l'on préfère la viande
- **Concept unique** Cuisine innovante et intuitive
soutenue par beaucoup.

“

Education à l'entrepreneuriat dans le tourisme écologique et de santé, permet aux jeunes d'avoir un impact positif sur l'environnement et leurs communautés

”

Compagnie

Faiblesses

Entropy

- **Dévouement à la saisonnalité**

Travailler avec des aliments de saison limite l'accès aux aliments et aux saveurs nécessaires.

Travaux supplémentaires nécessaires pour conserver les aliments hors saison.

“

Education à l'entrepreneuriat dans le tourisme écologique et de santé, permet aux jeunes d'avoir un impact positif sur l'environnement et leurs communautés

”

- **Visibilité** Situé au centre de Bruxelles.



Opportunités

Entropy

- **Une demande croissante en matière de durabilité** Accroître l'intérêt des consommateurs pour une restauration durable.
- **Événements et restauration** Potentiel d'expansion vers plus de services d'hébergement et de restauration d'événements.
- **Permettre aux autres de faire du bien** Capacité à permettre aux entreprises locales, régionales et mondiales ou similaires de faire du bien et d'avoir un impact positif supplémentaire non seulement pour ces entreprises, mais aussi sur la façon d'être un entrepreneur en bonne santé
- **Raconter une histoire** en tant qu'outil promotionnel pour atteindre le cœur, l'esprit et les papilles des autres

“

Education à l'entrepreneuriat dans le tourisme écologique et de santé, permet aux jeunes d'avoir un impact positif sur l'environnement et leurs communautés

”

- **Emplacement**

Situé au centre de Bruxelles, visibilité limitée du restaurant pour les passants, mais possibilité d'utiliser l'emplacement pour sensibiliser.

“

Education à l'entrepreneuriat dans le tourisme écologique et de santé, permet aux jeunes d'avoir un impact positif sur l'environnement et leurs communautés

”

- **Collaboration accrue avec des experts en développement durable**

Avec une collaboration continue avec des experts de l'industrie, le propriétaire devrait être reconnu comme une autorité et un éducateur dans le domaine de la gastronomie durable.

Menaces

Entropy



- **Concurrence** Nouveau potentiel de concurrence des entreprises ayant une éthique similaire qui s'ouvrent dans la région avec un marketing de vitrine plus fort.
- **Fluctuations économiques** Les changements dans l'économie peuvent affecter la fréquence des repas au restaurant, par exemple, les changements dans les taux d'énergie, le coût de la vie/les salaires et la nourriture
- **Météo/Changement climatique** Les produits locaux naturels proviennent de sources locales, cela dépend donc de la météo
- **Changements réglementaires** Les **changements** dans la sécurité alimentaire, les réglementations en matière de durabilité ou les lois du travail pourraient avoir un impact sur les opérations.
- **Perturbations de la chaîne d'approvisionnement** Le recours à des sources durables et locales peut entraîner des incohérences dans l'approvisionnement.

Menaces

Entropy

- **Préférences des clients** Les coûts élevés et le manque de revenu disponible peuvent entraîner des changements dans les tendances culinaires vers des restaurants moins chers et les préférences pourraient réduire l'intérêt pour la gastronomie durable et la fréquence des repas