



piQniQ 2014

Communiqué de presse

piQniQ

Avec plus de 50% d'espaces verts, Bruxelles est l'une des capitales parmi les plus vertes d'Europe.

Autant d'espaces où il fait bon se balader en famille, faire son petit jogging ainsi qu'une foule d'autres activités au grand air.

piQniQ est l'une des plus belles initiatives pour faire en sorte que les Bruxellois puissent pleinement profiter de nos magnifiques espaces verts. Une initiative unanimement saluée par la presse dans son ensemble et un public à la fois enthousiaste et fidèle.

Depuis trois ans, piQniQ s'installe donc au cœur de l'été, dans les parcs bruxellois pour y proposer différentes animations dont le commun dénominateur est la valorisation d'une gastronomie et une alimentation durable, le tout dans une parfaite atmosphère de quiétude dominicale : ateliers enfants (semis, atelier pain, atelier laine, animations dansantes, cerfs volants, initiation au yoga etc...)

Atmosphère musicale plutôt classique mais pas uniquement.

LE PROGRAMME piQniQ 2014 :

Cette année, 3 dates sont programmées, à savoir les dimanches 31 août, 7 septembre et 14 septembre. Tout ce qu'on y consomme sera 100% bio (label Certisys), mais aussi "Bon, Propre et Juste" pour rester en harmonie avec la philosophie Slow Food. D'autres surprises restent encore à venir....

LES LIEUX :

- 31/08 - Mont des Arts
- 07/09 - Abbaye de la Cambre
- 14/09 - Parc Tour & Taxis

MOYEN DE PAIEMENT :

Une petite particularité de piQniQ : les titres Ticket EcoCheque® sont aussi acceptés comme moyen de paiement. Ils sont, en effet, en ligne directe avec les produits 100% bios qui y sont proposés.

NOS COLLABORATEURS :

Slow Food Bruxelles (Karikol), Ferme Nos Pilifs, RABAD, (rassemblement des acteurs bruxellois pour l'alimentation durable), Bio Wallonie, Certisys, Bruxelles Champêtre (Poseco), Brussels Creative Forum (Bapeo), Prohoreca, Cooking Time, Topino, Cuisine Potager, Le Relais du Triporteur, Eva (Jeudi Veggie), Vegabites, Sin Street Food, La Cookiserie Namuroise, Jnaneswari (Yoga), atelier "potager à la maison",...

LES ANIMATEURS :

- 50% d'artisans producteurs et transformateurs Slow Food et pour la plupart bios.
- 25% d'associations (membres RABAD et assimilés).
- 25% d'ateliers et activités pédagogique-récréatifs.

LES PARTENAIRES :

- **Institutionnels** : "Bruxelles Environnement" (parcs et accès, logistique, énergie, communication, matériel), "Visitbrussels" (presse + matériel). Bio Wallonie, Région Bruxelloise, Ville de Bruxelles,...
- **Privés** : Biofresh, Oeno Belgium, Ginette, Edenred (Ecochèque), Certisys.

COMMUNICATION :

- Graphisme & Images : franck@imagicien.be (Franck Jamagne)
- Communication & copywriting : bapu@bebapu.be (Thierry De Swaef)

LIENS : <http://piqniq.blogspot.be/> ou <https://www.facebook.com/piqniqauparc>

Organisation :
Philip De Buck
+32 477/718 818
foodconsult@db22.be



Administration :
Isabelle Heim de Balsac
+32 476/855 699
ihb@cooking-time.be