



STRATÉGIE GOOD FOOD

VERS UN SYSTÈME
ALIMENTAIRE DURABLE
EN RÉGION DE
BRUXELLES-CAPITALE



AVANT-PROPOS

En tant que Ministre de l'Environnement, de la Qualité de vie et de l'Agriculture en Région de Bruxelles-Capitale, j'ai pour objectif de rendre notre ville encore plus attractive, agréable à vivre et inclusive.

Il est important que les Bruxellois s'y sentent bien tout comme il est capital de préserver et valoriser notre environnement. Ces 2 principes sont complémentaires et contribuent l'un à l'autre : ce qui est bon pour l'environnement est bon pour la santé et la qualité de vie des Bruxellois.

Développer une alimentation saine, de qualité, de proximité basée sur les circuits courts répond à des besoins tant en termes de santé publique, de qualité de vie qu'en termes d'améliorations environnementales et sociales. Good Food est une réponse très concrète à ces enjeux bruxellois mais aussi aux enjeux climatiques qui représentent le plus important défi du XXI^{ème} siècle.

À Bruxelles, l'alimentation représente 1/4 des impacts environnementaux d'un ménage bruxellois. L'accès à une alimentation de qualité est aussi un défi à l'heure où 32.000 personnes dépendent de l'aide alimentaire et un tiers des Bruxellois vivent avec un revenu inférieur au seuil de pauvreté.

Afin de renverser ces réalités sociales, sanitaires, environnementales et économiques, nous avons déployé ensemble, avec tous les acteurs de terrain concernés, la stratégie « Good Food – Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale ». Cette dernière contient toute une série de mesures, de la fourche à la fourchette, avec des finalités précises à atteindre à l'horizon 2020.

« Good Food » vise ainsi le développement de nouveaux projets d'agriculture urbaine avec un objectif de production locale de 30% pour nos fruits et légumes d'ici 2035.

Il était également primordial pour moi d'intégrer au mieux la jeune génération dans cette stratégie « Good Food » en les impliquant aux enjeux liés à l'alimentation.

Enfin, la réduction du gaspillage alimentaire constitue une autre priorité de la stratégie. Nous visons l'atteinte d'une réduction de 30 % de celui-ci d'ici 2020. L'année 2016 sera dédiée à l'alimentation « Good Food ». Bon appétit !

CÉLINE FREMAULT

*Ministre bruxelloise de l'Environnement, de la Qualité de vie,
de l'Énergie ayant les compétences de la Politique agricole*

SOMMAIRE

Good Food, pour une nouvelle culture alimentaire	6
L'alimentation, au cœur des enjeux de notre société	10
Un modèle plus cohérent pour notre qualité de vie	11
Une stratégie en 15 actions	12
Augmenter la production alimentaire locale et durable	14
Accompagner la relocalisation et la transition d'une offre durable pour tous	18
Accompagner la transition de la demande pour tous	24
Développer une culture alimentaire « Good Food » durable et désirable	28
Réduire le gaspillage alimentaire	32
Penser et favoriser les systèmes alimentaires de demain	36
Assurer la mise en œuvre stratégique	38

La stratégie « Good Food - Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles- Capitale » est une initiative de Céline Fremault, Ministre bruxelloise de l'Environnement, de l'Agriculture et de la Qualité de Vie. Elle est portée par Bruxelles Environnement et la Cellule Agriculture du SPRB.



La Région a choisi le concept de « Good Food » pour parler de la transition vers un système alimentaire plus durable.

Le sous-titre « mieux produire, bien manger » veut mettre l'accent sur les priorités de la stratégie.

MIEUX PRODUIRE

Une alimentation locale et de qualité

Des produits sains et respectueux de l'environnement

BIEN MANGER

Une alimentation associée au plaisir et au bien-être

Des produits locaux et accessibles à tous

Une assiette équilibrée

GOOD FOOD, POUR UNE NOUVELLE CULTURE ALIMENTAIRE

UN LIVRET POUR ...

... informer les professionnels concernés, de près ou de loin, par le secteur alimentaire (acteurs locaux, cuisiniers, distributeurs, consommateurs, agriculteurs, politiciens...) et les impliquer dans le développement d'un système plus durable en Région de Bruxelles-Capitale.

... guider chaque citoyen qui souhaite agir en faveur de l'alimentation durable, porter un projet ou donner de l'ampleur aux actions développées et contribuer à sensibiliser les Bruxellois.

LES ORIGINES

La stratégie a été développée en collaboration avec une centaine d'acteurs, un panel représentatif de la chaîne alimentaire belge et bruxelloise (associations, pouvoirs locaux, producteurs, transformateurs, distributeurs...) :

- Après avoir établi un état des lieux de la situation bruxelloise, ils ont élaboré une vision commune du système alimentaire de notre capitale, d'ici à 2035.
- Les actions nécessaires pour y parvenir ont ensuite été déterminées pour favoriser les changements de comportement en termes de production et de consommation et permettre ainsi de déployer la stratégie Good Food.

LES OBJECTIFS PRIORITAIRES

- Développer la production alimentaire locale dans le respect de l'environnement et en encourageant l'innovation.
- Sensibiliser et impliquer les citoyens dès le plus jeune âge.
- Réduire le gaspillage alimentaire.
- Développer les actions en tenant compte des spécificités sociales et multiculturelles de notre capitale.



Imaginez Bruxelles en 2035...

Une ville qui propose un large panel de produits locaux, sains, de qualité. Une ville qui dispose d'un système de production alimentaire performant et créateur d'emplois. Un système qui évolue au fil d'initiatives innovantes. Bruxelles est le berceau de fructueuses collaborations et son système alimentaire fait partie intégrante d'un processus d'économie circulaire où le gaspillage est quasi inexistant. Chaque Bruxellois, quel que soit son âge ou sa situation sociale, a accès à une alimentation « Good Food », qui est équilibrée, synonyme de plaisir et de bien-être.

Cette vision peut-elle devenir réalité ? Nous en sommes convaincus...et pour y parvenir, nous avons besoin de vous !



Une vision comme fil rouge pour les 20 ans à venir...

Développer un système alimentaire durable à Bruxelles, c'est...

- Reconnecter la ville à la fonction nourricière de la nature et à l'utilisation respectueuse des ressources naturelles.
- Proposer une offre d'alimentation saine, locale et de qualité.
- Garantir l'accès à l'alimentation durable pour tous les Bruxellois et lui octroyer davantage de visibilité.
- Répondre aux besoins locaux avec un système performant d'un point de vue économique et environnemental.
- Susciter la création d'emplois durables, de nouveaux métiers et de nouveaux business modèles.
- Favoriser des solutions innovantes et collaboratives, impliquant tous les acteurs de la chaîne alimentaire, mais aussi les autorités concernées.

Favoriser un processus de production et de transformation local

- Préserver et faciliter l'accès aux terres urbaines et péri-urbaines pour la production locale.
- Encourager la production professionnelle et la production citoyenne non marchande.
- Assurer des collaborations fructueuses entre Bruxelles et sa périphérie, faciliter l'accès au marché bruxellois pour les producteurs locaux, urbains et péri-urbains.
- Développer une production rentable et créatrice d'emplois.

Contribuer à la qualité de vie des Bruxellois

- Privilégier des techniques de production respectueuses de l'environnement et de la santé.
- Susciter la participation à des actions citoyennes et de loisirs.
- Favoriser le développement et la préservation des espaces verts et de la biodiversité en ville.
- Développer une alimentation locale savoureuse et de qualité combinant plaisir et convivialité.
- Proposer une offre diversifiée de lieux d'achats et de consommation de produits d'alimentation durable.

Préserver les ressources et lutter contre le gaspillage alimentaire

- Valoriser notamment les invendus et les déchets organiques selon un processus d'économie circulaire.
- Réduire les gaspillages alimentaires à la source.

Évoluer de manière continue et sensibiliser les générations futures

- Initier les Bruxellois - de toutes générations, cultures et classes sociales - aux enjeux de l'alimentation durable.
- Développer l'alimentation durable multiculturelle par la préparation, la découverte et le partage des savoir-faire de la cuisine du monde.
- Éduquer les générations futures au « bien manger », à une alimentation synonyme de plaisir et de santé.
- Veiller à une évolution continue des actions et au développement de nouveaux projets par le biais de recherches, d'expérimentations et de formations.

GoodFood.brussels. Mieux produire, bien manger.

L'ALIMENTATION, AU CŒUR DES ENJEUX DE NOTRE SOCIÉTÉ

L'alimentation répond à un besoin fondamental pour chacun de nous. Si nous maintenons le modèle actuel, la production devra augmenter dans les prochaines années pour répondre aux besoins d'une population en croissance. Il s'agit d'une préoccupation majeure, engendrant des impacts économiques, sociaux, environnementaux et de santé, tant au niveau local que mondial.

Parmi ces enjeux figure l'accès à une alimentation saine, équilibrée et suffisante : le coût de l'alimentation est difficile à assumer pour de nombreux Bruxellois, un tiers d'entre eux vit, en effet, sous le seuil de pauvreté. De plus, la population défavorisée est souvent la plus exposée aux problèmes de santé liés à de mauvais régimes alimentaires (excès de sucres, de graisses, de produits chimiques...) et par la consommation de produits de basse qualité, généralement proposés à des prix très compétitifs.

Le secteur alimentaire connaît un contexte économique difficile. Les agriculteurs parvenant à vivre de leur métier se font de plus en plus rares étant donné la compression des coûts entre les étapes de production, transformation, transports, etc. Le développement de filières d'alimentation plus durable locales représente, dès lors, un important potentiel d'emplois et peut contribuer à l'évolution d'une économie en perte de vitesse.

À Bruxelles, comme dans d'autres villes, l'impact environnemental de l'alimentation est très important : près d'1/4 de l'impact environnemental d'un ménage bruxellois est lié à sa consommation de nourriture et de boissons.



UN MODÈLE PLUS COHÉRENT POUR NOTRE QUALITÉ DE VIE

Une adaptation du modèle est indispensable tant pour notre santé que pour la préservation de l'environnement. Il s'agit de garantir plus de cohérence entre la production, la consommation et la gestion des ressources, pour faire place à la « Good Food » dans l'assiette de chaque Bruxellois : une alimentation plus locale, équilibrée, saine et savoureuse (à la maison, mais aussi dans les cuisines de collectivité), ainsi qu'une réduction du gaspillage alimentaire.

À Bruxelles, l'organisation d'un système alimentaire plus durable est en marche : des initiatives ont vu le jour afin d'augmenter l'offre (notamment à travers l'aménagement de potagers, l'organisation de groupements d'achats solidaires de l'agriculture paysanne et les projets dans les cantines) et de nombreux citoyens sont, dès lors, déjà sensibilisés. Bruxelles est aussi la première région d'Europe « OGM Free » : toute culture d'organismes génétiquement modifiés en plein air y est interdite.

La stratégie « Good Food » s'inscrit, dès lors, dans le courant de ces initiatives existantes avec comme perspective : « **allons plus loin... nous avons tous un rôle à jouer !** »



UNE STRATÉGIE EN 15 ACTIONS

Le programme d'actions de la stratégie « Good Food » est élaboré pour les 5 années à venir. Il s'agit d'instaurer une nouvelle culture alimentaire, d'augmenter l'offre de produits locaux, mais aussi de sensibiliser les citoyens pour susciter une augmentation de la demande des produits « Good Food ». Il s'agit également d'encourager l'innovation pour développer les systèmes alimentaires de demain.

Le programme est organisé en **7 axes**, structurant les **15 actions** proposées pour développer l'offre et susciter la demande, notamment par les changements de comportements.

Les principes guidant la stratégie sont les suivants :

- **L'inclusion** : les actions mises en œuvre tiennent compte des spécificités sociales et multiculturelles de la ville et s'adressent à tous les publics.
- **L'exemplarité des pouvoirs publics** : ils montrent l'exemple pour assurer le déploiement d'un système alimentaire plus durable.
- **Les partenariats** : il s'agit d'impliquer et de responsabiliser les acteurs de la chaîne alimentaire au niveau régional et local.
- **Les changements de comportement** : des méthodologies sont appliquées auprès des différents publics cibles, en s'appuyant notamment sur les tissus locaux.
- **L'autonomisation** : il s'agit d'augmenter la capacité des acteurs à développer leurs propres projets, par le développement de compétences, de partenariats et de projets locaux.

La mise en œuvre des actions s'appuiera sur certaines initiatives existantes, comme les Agendas 21 locaux, les appels à projets de Bruxelles Environnement et les quartiers durables citoyens.



Augmenter la production alimentaire locale et durable

UNE AGRICULTURE URBAINE DÉPLOYÉE PAR LES PROFESSIONNELS ET LES CITOYENS

La production alimentaire urbaine, ce sont des potagers individuels ou collectifs, des fermes urbaines au sol ou en toiture, des vergers et des poulaillers... qui présentent de nombreux atouts pour la qualité de vie des citoyens, tout en contribuant à l'autonomie alimentaire de la ville :

- ils facilitent l'accès à des produits locaux, sains et de saison ;
- ils apportent de nouveaux repères aux Bruxellois et participent aux changements de comportements tout en renforçant le lien social : se rendre au potager collectif pour y récolter les fruits et les légumes, partager les recettes du voisin, redécouvrir la saveur des produits de saison... ;
- ils contribuent à réduire l'impact du transport de marchandises : la circulation, la pollution ;
- ils favorisent le développement des zones vertes : un coin de balcon, un bout de jardin, un lopin de terre partagé...



ACTION 1 DÉVELOPPER UNE PRODUCTION AGRICOLE PROFESSIONNELLE DURABLE

- OBJECTIFS -

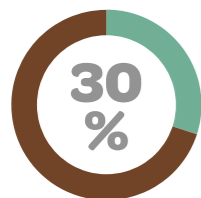


En 2020, **100% des nouveaux projets** de production agricole professionnelle seront **performants au niveau environnemental, économique et social**

Si l'agriculture commerciale occupe déjà le terrain bruxellois avec une quinzaine d'entreprises dans divers domaines (maraîchage, culture de champignons, insectes, moutons, pépinière, aquaponie, aromatique...), **le secteur peut être déployé davantage et c'est une réelle source d'emplois**. Les Bruxellois ne manquent pas d'idées et la stratégie vise à encourager le développement de ce terreau fertile : **soutenir, former et accompagner les porteurs de projets** pour des initiatives durables, innovantes, et performantes.

Pour étendre la production urbaine, il faut de l'espace : en 2015, 1,5 % de la superficie de la Région est utilisée comme terre agricole. Ces dernières années, certaines productions ont été développées dans des espaces hors sol (maraîchage sur les toits, culture de champignons dans les caves...). Pour poursuivre dans cette voie, la stratégie prévoit de **faciliter l'accès à ces lieux de production variés**, mais aussi de **préserver les terres agricoles existantes** en Région bruxelloise et en périphérie. D'un point de vue plus global, l'aménagement des espaces agricoles urbains doit être intégré aux outils de rénovation urbaine et aux projets de développement immobilier.

Pour permettre aux projets de se déployer et optimiser l'accès aux ressources locales, les collaborations sont indispensables : entre producteurs et consommateurs, entre la Région bruxelloise et la périphérie, entre professionnels de terrain et du secteur public... Un travail en réseaux qui permettra d'optimiser le développement et le professionnalisme d'une production agricole urbaine durable.



En 2035 : **l'agriculture urbaine et périurbaine produira 30% des fruits et légumes** non transformés consommés par les Bruxellois



ACTION 2 PROMOUVOIR L'AUTOPRODUCTION DURABLE

Le paysage bruxellois témoigne de l'engouement des citoyens pour cultiver leur propre récolte : de quelques mètres carrés de potager aux petites cultures de plantes aromatiques, 22 % d'entre eux développent leur propre production.

Plus de 260 potagers collectifs et familiaux sont entretenus en Région bruxelloise. Les projets collectifs sont menés par des comités d'habitants, des écoles, des CPAS, des entreprises, des associations... qui, pour la plupart, sont soutenus via des appels à projets. Ces espaces sont synonymes de plaisir et de convivialité : des moments partagés en famille, entre amis ou entre voisins, pour des instants gourmands, ludiques ou éducatifs. Entre les jardinières, les bacs aux mille arômes et les arbres fruitiers, les parcelles de culture, collectives ou individuelles, sont l'occasion de (re)découvrir les goûts de saison et la biodiversité.

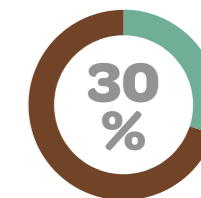
La stratégie vise à **promouvoir davantage cette autoproduction** : certains Bruxellois, tentés par l'expérience, n'ont pas encore mis la main à la terre par manque de connaissance, de temps ou d'espace. Il y a pourtant un véritable potentiel d'espaces disponibles, qui permettent divers types d'exploitations : espaces de voiries, friches, toitures, caves, parking inoccupés, etc. La Région veillera à **faciliter l'accès à ces lieux d'autoproduction**. De plus, **les espaces cultivés pour nourrir la ville seront préservés et multipliés dans les projets d'aménagement du territoire**.

Le processus d'apprentissage et d'échange d'expériences (formations, supports didactiques, soutien de maîtres-maraîchers...) sera développé davantage. **Le savoir-faire sur divers types d'espaces sera valorisé, pour susciter les initiatives collectives et individuelles** : la production verticale, murale, sur toiture ou sur balcon. Notre ville dispose de fabuleuses ressources pour développer l'autoproduction durable!

- OBJECTIFS -



En 2020 : les espaces verts régionaux gérés par Bruxelles Environnement auront **deux fois plus d'espaces potager** (par rapport à 2015)



En 2020 : **30% des ménages** produiront une partie de leur alimentation

Accompagner la relocalisation et la transition d'une offre durable pour tous

UNE « GOOD FOOD » PLUS DISPONIBLE, PLUS VISIBLE ET PLUS ACCESSIBLE

Développer une alimentation plus durable à Bruxelles, c'est aussi la rendre disponible pour tous. Il s'agit :

- d'augmenter l'offre et la visibilité des produits bruxellois et belges, notamment issus de l'agriculture biologique ;
- d'augmenter leur accessibilité tant au niveau géographique qu'en termes de coût afin que tous les Bruxellois puissent accéder à une alimentation équilibrée et de qualité.

En outre, le secteur de l'alimentation présente un potentiel économique important : à Bruxelles, c'est actuellement 33.000 emplois, avec un potentiel de 1000 emplois supplémentaires pour la distribution. Pour assurer ce développement économique, la stratégie vise à valoriser davantage les acteurs de la « Good Food » en leur permettant d'aller plus loin à travers un accompagnement, des formations, une mise en réseau, de la visibilité et des partenariats.

Le développement de l'offre permettra d'améliorer l'accessibilité à la « Good Food » pour tous et contribuera ainsi à une augmentation de la demande.



ACTION 1 ASSURER LA TRANSITION DE MANIÈRE TRANSVERSALE



Les produits « Good Food » attire la curiosité et la gourmandise. Pour **augmenter l'offre de ces produits, la stratégie prévoit de soutenir davantage les nouveaux entrepreneurs**. Des services d'accompagnement à la création d'entreprises existent déjà : dans de nombreux domaines, les porteurs de projets peuvent solliciter de l'aide pour élaborer un business plan, répondre aux questions juridiques, solliciter des aides financières et assister à des formations.

En complément, la nouvelle stratégie propose des **cycles spécifiques de formation et d'accompagnement et des formations pour les futurs entrepreneurs en alimentation durable**.

Il s'agira également de faciliter la compréhension des réglementations de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) et d'établir un lien direct avec les pratiques durables.

En conclusion, la stratégie souhaite répondre aux besoins des professionnels du secteur et susciter les collaborations qui permettront de **déployer davantage l'offre Good Food, tout en offrant plus de visibilité aux produits « Made in Brussels »**.



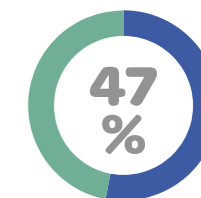
ACTION 2 ACCÉLÉRER LA TRANSITION DES CANTINES ET RESTAURANTS VERS UNE OFFRE PLUS DURABLE

À Bruxelles, 40 % des repas sont pris dans les cantines, les cafés ou les restaurants. Il est donc essentiel d'adapter les menus des cuisines collectives. Une augmentation de l'offre de repas « Good Food » permettrait de réduire l'impact environnemental du secteur, et contribuerait largement à stimuler l'économie du système alimentaire durable bruxellois.

Les cantines publiques, scolaires et de crèches sont prioritaires dans ce plan d'action : à la fois pour l'effet collectif (47 % des enfants bruxellois mangent à la cantine), mais aussi parce que la « Good Food » peut être intégrée à un processus pédagogique. Depuis 2008, Bruxelles Environnement propose un programme « cantines » pour accompagner les gestionnaires : suggérer des alternatives aux protéines animales, des menus de produits locaux et de saison, et réduire le gaspillage alimentaire. À ce jour, 73 cantines d'écoles et d'entreprises ont déjà bénéficié de cet accompagnement.

Avec plus de 2.500 cuisines collectives dans notre capitale, la stratégie prévoit d'amplifier le programme « Cantines Good Food ». Pour valoriser les démarches, un système de reconnaissance « Cantine Good Food » sera établi : 40 cantines répondant à des critères spécifiques seront labellisées d'ici à 2020.

Du côté de l'HoReCa, Bruxelles compte plus de 6000 établissements. La stratégie vise à intégrer les principes « Good Food » aux programmes de formation des métiers de bouche. Un accompagnement sera proposé pour aider les restaurateurs et les restaurants sociaux à développer une cuisine « Good Food », adaptée à leur public. Ils pourront ainsi s'engager à améliorer leur offre via la charte « Good Food ».



47% des enfants bruxellois mangent à la cantine



ACTION 3

PROMOUVOIR DES SYSTÈMES DE DISTRIBUTION VARIÉS, ACCESSIBLES ET DURABLES

À Bruxelles, la distribution alimentaire est dominée principalement par les supermarchés : ils détiennent actuellement 70 % de parts de marché. Les 30 % restants sont partagés entre grossistes, petits commerces, marchés et filières de circuits courts.

De plus en plus de Bruxellois souhaitent consommer des produits locaux et de qualité : l'augmentation des canaux de distribution en circuits courts (comprenant donc un seul intermédiaire entre producteur et consommateur) en est la preuve. Face à cette demande croissante, les grandes enseignes valorisent de plus en plus les produits 100 % belges.

La stratégie prévoit un accord ambitieux avec le secteur pour augmenter davantage cette offre de « Good Food » et lui garantir un espace promotionnel de choix. Une tendance qui doit également être assurée par d'autres systèmes de distribution. Il s'agit de valoriser la « Good Food » dans les marchés communaux ou de soutenir son développement dans les marchés de gros.

Pour que le public disposant d'un faible revenu puisse aisément accéder à de tels produits, la stratégie prévoit de soutenir des modèles de vente innovants aux structures spécifiques (épicerie sociale, coopératives...) et encourager la répliquabilité de modèles ayant déjà fait leurs preuves.

Afin de répondre aux besoins de l'HoReCa et des cantines, mais aussi faciliter la distribution en circuits courts (du producteur au consommateur), la stratégie prévoit de diffuser davantage des cartographies bruxelloises de l'offre (listes de fournisseurs, marchés et magasins bio...). D'autre part, pour faciliter le transport d'aliments frais et pallier aux contraintes logistiques rencontrées par les petits producteurs, des solutions logistiques à faible impact seront étudiées.



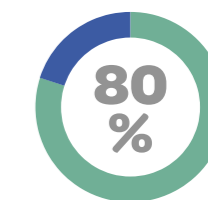
ACTION 4

ASSURER UNE TRANSFORMATION RELOCALISÉE ET DURABLE

En Belgique, 80 % des aliments consommés sont issus de la transformation (plats préparés, produits de boulangerie et d'épicerie, boissons...). Les consommateurs bruxellois sont de plus en plus demandeurs d'aliments de qualité, il y a donc des opportunités de développement pour les produits « Good Food ».

Toutefois, les 330 entreprises agroalimentaires bruxelloises sont soumises à la pression économique des firmes internationales. La stratégie a pour objectif d'outiller les transformateurs bruxellois pour leur permettre de se démarquer avec une offre « Good Food ». Il s'agit de les accompagner davantage pour les informer des principes, leur fournir des conseils pratiques à appliquer progressivement et les soutenir dans le maintien et l'amélioration de la qualité de leurs produits. Pour assurer ce processus, la Région travaillera en étroite collaboration avec la Fédération de l'industrie alimentaire. Une formation sera également prévue pour les nouveaux acteurs du secteur, afin de permettre le développement d'une offre de produits transformés durables bruxellois.

Enfin, pour limiter le gaspillage et les pertes alimentaires, les projets de transformation d'invendus seront vivement soutenus par la Région.



80% des aliments consommés sont issus de la transformation



330 entreprises agroalimentaires bruxelloises sont soumises à la pression économique des firmes internationales

Accompagner la transition de la demande pour tous

SENSIBILISER LES BRUXELLOIS DE TOUTES LES GÉNÉRATIONS ET DE TOUTES LES ORIGINES

Toutes les générations devraient être sensibilisées aux atouts de la « Good Food », et ce, quelles que soient leur culture ou leur classe sociale. Les projets menés ces dernières années en Région bruxelloise ont montré une évolution des comportements alimentaires et une prise de conscience de certains citoyens, qui ont contribué à développer l'offre en alimentation durable.

Il est aujourd'hui nécessaire d'aller plus loin, pour instaurer des changements de pratiques alimentaires auprès de publics spécifiques (particulièrement les jeunes et les publics défavorisés). Le monde associatif et les réseaux existants peuvent largement contribuer à susciter ce changement. Le développement d'actions citoyennes et les projets pédagogiques menés dans les écoles sont des étapes incontournables pour informer et sensibiliser le grand public, dès le plus jeune âge.



ACTION 1

ACCOMPAGNER LES CITOYENS ET LES FAMILLES VERS UNE TRANSITION DANS LES PRATIQUES QUOTIDIENNES EN MATIÈRE D'ALIMENTATION

Le changement des pratiques alimentaires quotidiennes peut avoir un impact sur l'état de santé des Bruxellois et sur leur environnement. La qualité du régime alimentaire est directement liée à la santé : trop de viande, pas assez de fruits et de légumes, manque d'équilibre dans l'assiette, produits trop sucrés ou trop salés, etc. contribuent à des maladies dites de société, comme l'obésité ou les problèmes cardio-vasculaires. Niveau environnement, la consommation de nourriture et de boissons des ménages représente 1/4 de leur impact environnemental (émissions de CO₂ générées, entre autres, par l'élevage, le gaspillage alimentaire ou le transport).



Pour sensibiliser les citoyens, de nombreux outils existent (calendrier des fruits et légumes de saison, application « Recettes 4 saisons » pour découvrir le calendrier et des recettes...) et seront encore développés dans les prochaines années. Mais une approche complémentaire est nécessaire : la stratégie prévoit le développement d'ateliers pratiques, inscrits dans leur vécu quotidien et tenant compte de leurs spécificités sociales et culturelles. L'occasion d'expérimenter la « Good Food » et de trouver réponse à leurs interrogations.



Les communes et CPAS apportent déjà leur pierre à l'édifice avec les actions des « Agendas 21 locaux », impliquant les citoyens et les organisations locales. Diverses initiatives émergent également des « Quartiers durables citoyens » : productions locales, groupes d'achats, ateliers de cuisine... Des activités qui rassemblent, renforcent les liens sociaux et suscitent souvent le développement d'actions en toute autonomie. La Région veillera à développer davantage ces actions en soutenant ces acteurs et porteurs de projets.



Ces initiatives contribuent à changer la culture alimentaire des Bruxellois et pour amplifier ce mouvement, il s'agit de former et outiller les professionnels qui assurent cet accompagnement et leur proposer le soutien d'experts pour des thématiques spécifiques. D'autant qu'un accompagnement efficace des citoyens peut susciter des vocations d'« ambassadeurs Good Food » : des Bruxellois sensibilisant leurs proches, leur famille, leurs amis... donnant ainsi plus de valeur au message.

ACTION 2

SENSIBILISER ET IMPLIQUER LES GÉNÉRATIONS FUTURES

Pour instaurer un système alimentaire plus durable à Bruxelles sur le long terme, il est primordial de sensibiliser et d'impliquer les générations futures. Les écoles ont un rôle essentiel à jouer, à la fois au niveau pédagogique, mais aussi dans le processus de gestion de leurs cantines.

Depuis 2009, la Région développe une offre pédagogique en matière d'alimentation en collaboration avec des associations de terrain (affiches, jeux, animations...) et la thématique est particulièrement appréciée par les écoles. Le savoir-faire « Good Food » sera transmis via des ateliers pratiques (cuisine, dégustations...) et des animations complémentaires, notamment dans les fermes pédagogiques.

Le développement d'un projet potager est une excellente porte d'entrée pour aborder l'alimentation avec les élèves : la stratégie valorise le lien direct pouvant être établi avec le processus de cantine et l'implication de tous les niveaux scolaires dans le projet. D'ici à 2020, il s'agira d'assurer chaque année l'accompagnement de 10 nouveaux potagers scolaires.

La Région encourage également l'échange d'expériences entre écoles et professeurs, via le réseau Bubble. Dans les années à venir, les équipes éducatives devront être davantage formées pour aborder ces matières. Elles pourront ainsi contribuer, avec les associations de terrain, au développement d'outils et d'animations complémentaires à l'existant, notamment pour susciter un lien direct avec les producteurs locaux.

D'autre part, les parents seront davantage impliqués dans le processus : découvrir les repas durables cuisinés par les enfants ou proposés lors des fêtes de l'école, contribuer au développement de projets potagers de plus grande ampleur...



Bubble
LE RÉSEAU DES ÉCOLES BRUXELLOISES
EN ACTION POUR L'ENVIRONNEMENT



AXE 4

Développer une culture alimentaire « Good Food » durable et désirable

DÉCOUVRIR LA « GOOD FOOD », Y PRENDRE GOÛT ET LA PARTAGER!

Instaurer un système d'alimentation plus durable à Bruxelles, c'est poser l'empreinte d'une culture alimentaire associée à la notion de plaisir et de bien-être basée sur l'accès aux produits locaux et de qualité pour tous.

Cette culture sera déployée en partenariat avec les citoyens, les acteurs de la chaîne alimentaire et les autorités concernées. Chacun a un rôle à jouer pour disséminer la culture « Good Food » auprès de tous les publics bruxellois.



ACTION 1 **DÉVELOPPER LE CONCEPT** **« GOODFOOD.BRUSSELS »**

La culture « Good Food » doit pouvoir être **comprise par tous, pour que chacun puisse se l'approprier, se sentir concerné et, dès lors, adapter son comportement alimentaire.**

L'alimentation durable est souvent perçue comme étant une alimentation chère, peu accessible et difficile à cerner (où peut-on la trouver ? Comment reconnaître les aliments durables ? Quelle est la valeur des labels ? Pourquoi est-ce parfois plus cher ?). Il est donc important d'en **définir clairement les atouts en termes d'impact, de plaisir et de santé, mais aussi de rappeler son potentiel économique pour la Région bruxelloise.**

La découverte de la « Good Food » passe par les projets locaux et les témoignages de porteurs de projets en activité, par des événements permettant de découvrir concrètement ses atouts (dégustations, ateliers de cuisine locale, recettes de récupération des restes, culture de potagers...). **L'objectif de la stratégie est d'en faire un concept cohérent et susciter l'engagement de tous pour tout ce qu'il apporte en terme de qualité de vie.**



ACTION 2 **CAPITALISER ET DISSÉMINER** **LES INFORMATIONS**

Dans le domaine de l'alimentation durable, il y a des idées à foison : de nombreux projets émergent et les initiatives locales peuvent parfois avoir beaucoup d'impact. Dans un processus en plein développement, alimenté par la motivation des citoyens, il est essentiel **d'activer un processus d'échange de savoirs et d'expériences.** Les acteurs publics, privés et associatifs, au niveau local, régional, national et international peuvent apporter de précieuses sources d'inspiration. Toutes ces expériences et bonnes pratiques seront rassemblées sur le **portail web www.goodfood.brussels.**

De plus, des **rencontres annuelles entre acteurs locaux** seront organisées : les professionnels pourront y échanger leurs expériences, découvrir les résultats d'études récentes et évoquer leurs propres projets. D'autres **espaces d'échange seront proposés spécifiquement pour les réseaux locaux** (citoyens et bénévoles), **pour les acteurs publics** (communes, CPAS, acteurs de l'éducation...) **et pour donner l'impulsion à des citoyens ambassadeurs de la « Good Food ».**



Réduire le gaspillage alimentaire

L'ALIMENT SE CONSOMME, SE RÉCUPÈRE OU SE TRANSFORME !

Chaque année, 134 000 tonnes de déchets organiques finissent à la poubelle : un constat problématique d'un point de vue éthique (la nourriture répond à un besoin vital), d'un point de vue économique (le coût de la production est additionné au coût de traitement des déchets) et d'un point de vue environnemental (des ressources naturelles sont utilisées pour la production et pour la gestion des déchets).

Le gaspillage alimentaire, nous y sommes tous confrontés : en tant que producteur, consommateur, transformateur, distributeur ou restaurateur... et la stratégie a pour objectif, de réduire ce gaspillage à la source en priorité, puis de veiller à récupérer et valoriser les invendus.

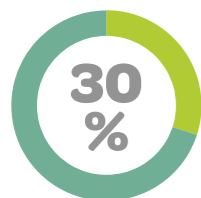


ACTION 1 RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE À LA SOURCE

Il est primordial de prévenir le gaspillage alimentaire à sa source, pour éviter de produire du surplus consommant inutilement des ressources naturelles et coûtant cher !



- OBJECTIF -



Atteindre une **réduction de 30% du gaspillage** alimentaire d'ici à 2020.

Chaque ménage bruxellois jette chaque année 15 kilos d'aliments. Or, l'adoption de simples gestes quotidiens permettrait de réduire considérablement ce gaspillage : planifier les achats, adopter des techniques de conservation, apprendre à cuisiner les restes, mieux décoder les mentions de conservation... il est donc important d'informer et de sensibiliser davantage les familles. En ce sens, la stratégie prévoit de **développer des outils d'information pratiques et de proposer aux citoyens des formations « Good Food »** qui intégreront ce volet de lutte contre le gaspillage.

Il sera également amplement abordé dans le programme « cantines Good Food », et dans les outils pédagogiques destinés aux écoles.

Du côté de la grande distribution, certaines initiatives ont déjà été menées pour réduire le gaspillage (gestions des stocks, campagnes marketing pour susciter l'achat de fruits et légumes « imparfaits ») et la stratégie souhaite assurer un reporting de ces initiatives, **encourager et aider les supermarchés à aller plus loin**. Pour contribuer à la réduction du gaspillage au restaurant, la Région souhaite **promouvoir davantage le « Rest-o-Pack »** (anciennement « doggy bag »), qui permet à chacun d'emporter à la maison les restes de son repas du restaurant.

Par ces actions, l'objectif est d'atteindre une réduction de **30 % du gaspillage alimentaire d'ici à 2020**.

ACTION 2 VALORISER LES INVENDUS ALIMENTAIRES

Si la première étape consiste à réduire le gaspillage à la source, il restera quand même une part d'invendus pouvant être valorisés.

En Région de Bruxelles-Capitale, le nombre de personnes dépendant de l'aide alimentaire augmente constamment. Depuis 2013, le secteur de la distribution peut bénéficier d'avantages fiscaux sur les denrées alimentaires invendables données à des associations. Le processus s'organise principalement entre acteurs locaux : les restaurants sociaux, les CPAS et associations d'aide alimentaire collaborent directement avec les commerces de leur quartier. Toutefois, la logistique des associations ne permet pas toujours de réagir dans les temps alors que les délais sont parfois très serrés entre la récupération des invendus et la redistribution. La stratégie vise à **soutenir les initiatives de récupération de surplus alimentaire, notamment en co-finançant la logistique** nécessaire à la collecte.

La stratégie vise également à ce que **100 % des supermarchés** présents sur le territoire de la Région collaborent avec au minimum une association active dans le domaine de l'aide alimentaire pour récupérer les invendus.

La Région veillera également à **valoriser davantage les outils existants** permettant de **croiser l'offre de surplus alimentaire et les demandes de bénéficiaires**. De plus, une action pilote sera menée pour valoriser localement les surplus alimentaires non consommés par les ménages. Enfin, les projets visant à **transformer les surplus** pour les commercialiser sous une autre forme seront soutenus par la Région.



Penser et favoriser les systèmes alimentaires de demain

RELEVER LE DÉFI DE L'INNOVATION POUR UN MODÈLE PLUS DURABLE

Pour assurer un changement de culture alimentaire, il faut tenir compte des besoins locaux et ceux-ci peuvent varier fortement d'une commune bruxelloise à l'autre. De nouveaux modèles économiques sont nécessaires pour développer un système alimentaire adapté à la ville. La mise en place d'un processus de recherche et d'innovation permettra une évolution continue du système, pour répondre aux besoins de tous.



ACTION 1 DÉVELOPPER, SUIVRE ET VALORISER LES PROJETS DE RECHERCHE ET D'INNOVATION

Cette action vise principalement à **soutenir le développement de projets innovants**, pour ensuite les évaluer et les adapter afin de répondre aux besoins de la ville et de sa population. Il s'agira, notamment de développer des **modèles de production alimentaire optimale** en milieu urbain, mais aussi des **actions permettant d'approcher des publics de diverses générations, cultures et situations sociales**, pour susciter des changements de comportements.

Ces projets innovants émanent déjà de l'appel à projets Co-create d'Innoviris, et émaneront notamment d'appels à projets, des Agendas 21 locaux ou des Quartiers durables citoyens. Ils pourront aussi être mis sur pied suite à des résultats de recherches scientifiques.

Des **experts soutiendront le développement de ces nouveaux modèles**, notamment par un accompagnement des porteurs de projets. Ils seront directement liés à certains projets de recherche ou apporteront leur contribution dans le domaine de l'agriculture urbaine, des modes de consommation ou des changements de comportements.

Les **futurs projets** devront favoriser une **approche collaborative** et le suivi permettra d'établir les **bonnes pratiques à reproduire ou à optimiser pour développer notre système alimentaire**. Ils permettront d'envisager la **création de nouveaux métiers** - et peut-être même susciter de nouvelles vocations – tandis que les formations aux métiers de base de l'alimentation durable seront poursuivies.



Assurer la mise en œuvre stratégique

UN PROCESSUS PARTICIPATIF ET UNE COHÉRENCE GARANTIE PAR TOUS LES ACTEURS

La mise en œuvre de la stratégie est assurée selon un mode de gouvernance favorisant les partenariats avec les acteurs de la chaîne alimentaire et avec les autorités concernées.



ACTION 1 ASSURER LE PILOTAGE, LE SUIVI ET L'ÉVALUATION DE LA STRATÉGIE

Un conseil consultatif en alimentation durable et agriculture sera mis sur pied. Il sera constitué de représentants de la chaîne alimentaire, de fédérations, d'administrations et de réseaux actifs en alimentation. Il assurera un rôle d'avis pour accompagner le suivi et l'évaluation de la stratégie.

La stratégie sera pilotée par Bruxelles Environnement et le SPRB/Cellule agriculture, qui assureront chacun la gestion des matières les concernant. Un comité de pilotage assurera la coordination générale et un comité de coordination, la gestion journalière et la mise en œuvre des actions.

De nombreux projets seront portés par les acteurs locaux, qui déploieront les actions auprès de leurs publics.

Cette dynamique participative fait partie intégrante du projet « Good Food » et elle contribuera à faire évoluer la stratégie selon les besoins de terrain.

ACTION 2 INSTAURER UNE COLLABORATION ET ASSURER LA COHÉRENCE ENTRE LES ORGANES IMPLIQUÉS DANS LA MISE EN ŒUVRE STRATÉGIQUE

De nombreuses compétences sont liées au thème de l'alimentation : l'environnement et l'agriculture urbaine bien sûr, mais aussi l'emploi, la mobilité, l'aménagement du territoire, l'innovation, ainsi que la santé, l'aide sociale et l'éducation. Des collaborations à tous les niveaux sont essentielles pour une mise en œuvre optimale de la stratégie.

Une plate-forme régionale « alimentation et agriculture » permettra de renforcer la coopération entre les instances publiques régionales. La stratégie prévoit aussi une mise en réseau des acteurs de la chaîne alimentaire, depuis la production jusqu'à la consommation, afin de susciter des collaborations. De plus, des sessions d'échange d'expériences et de partage seront assurées par type d'actions ou entre acteurs spécifiques. La Région participera également à des échanges avec d'autres villes ou Régions et à des projets internationaux.





Pour plus d'informations sur la stratégie, ses actions et ses objectifs
et si vous souhaitez contribuer à mieux produire et bien manger, rendez-vous
sur le site **www.goodfood.brussels**.

Toutes les références chiffrées mentionnées dans ce livret sont reprises dans
le document de stratégie, téléchargeable sur ce portail.

Pour s'inscrire à la newsletter Good Food
envoyez un mail à **ecocons@environnement.brussels**

Crédits photographiques : ASBL-LA RUE p. 4, 25 · Bruxelles Environnement p. 27, 30 · Claes Xavier p. 11, 13, 26,
30, 31, 33, 35, 36, 38 · iStock p. 16 · Shutterstock p. 1, 3, 4, 8, 13, 15, 20, 23 · Telemans Dieter p. 13, 19, 20, 22,
23, 29, 31, 39, 40 · Thinkstock p. 4, 7, 10, 11, 13, 16, 20, 21, 22, 35, 37, 39 · Van Lathem p. 27

Éditeur responsable : Frédéric Fontaine · Site de Tour et Taxis · 86C avenue du Port/3002 · 1000 Bruxelles
Auteur : Magali Ronsmans · Graphic design : www.associationdidees.be
Imprimé avec de l'encre végétale sur papier recyclé.