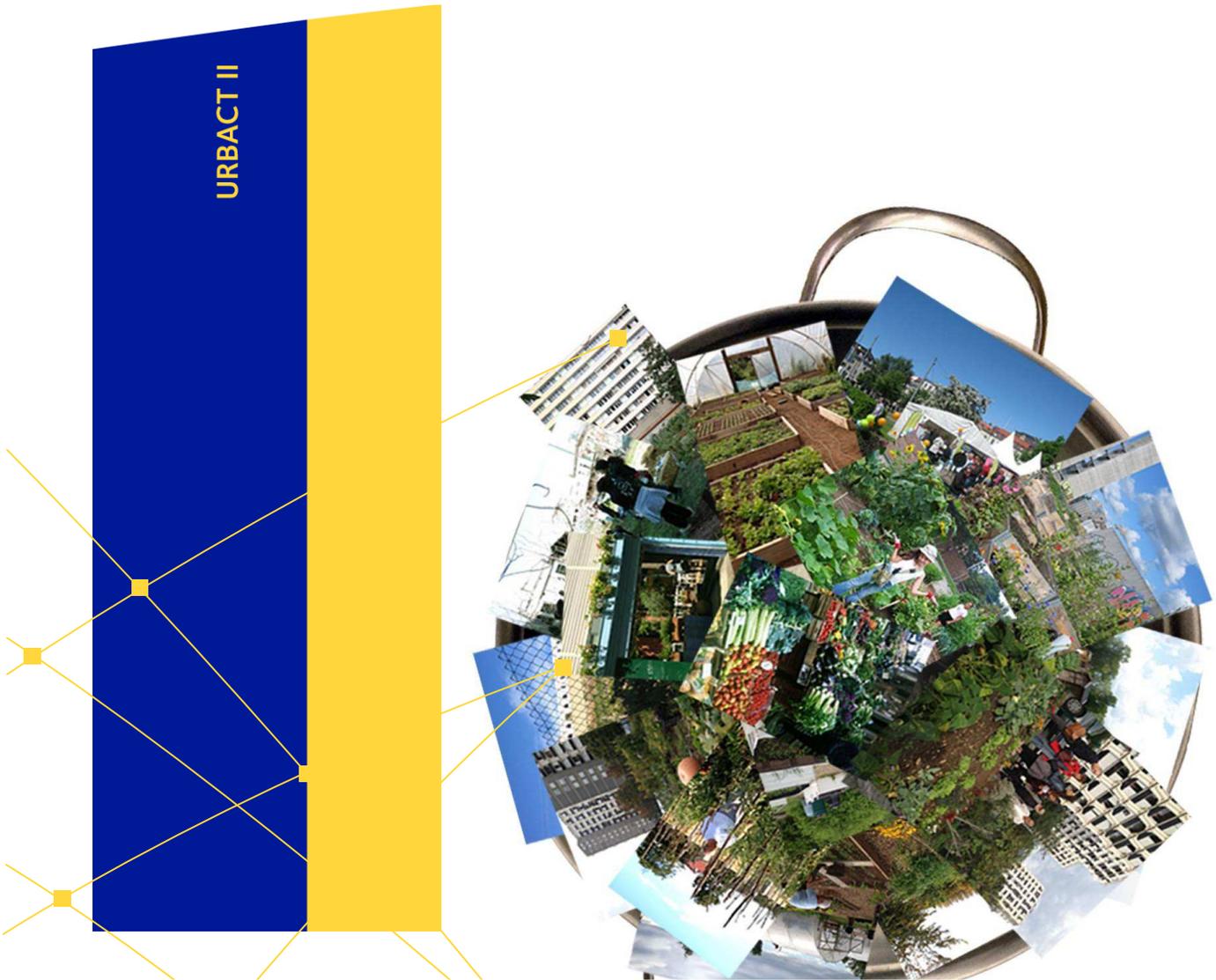


# VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE PLUS DURABLE

Les apports de/à la Région de Bruxelles-Capitale

du projet URBACT II réseau thématique - Alimentation



**URBACT II réseau thématique - Alimentation durable pour les villes**  
Réduire l'empreinte carbone du système alimentaire urbain  
Mars 2015



Connecting cities  
Building successes





# CONTENU

<b>LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION AU COEUR DES VILLES</b>	<b>4</b>
<b>RÉSEAU DE VILLES EUROPÉENNES POUR UNE ALIMENTATION DURABLE</b>	<b>7</b>
<b>UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE INSCRIT DANS L'AGENDA POLITIQUE DES VILLES</b>	<b>9</b>
<i>De quels leviers disposent les pouvoirs publics ?</i>	9
DES CAS INSPIRANTS POUR LA RÉGION BRUXELLOISE	10
<i>Gouvernance</i>	10
<i>Communication</i>	12
<i>Distribution et Transformation</i>	17
<i>Consommation</i>	19
<i>Impact environnemental et optimisation des ressources</i>	21
<i>L'emploi et l'inclusion sociale</i>	23
<b>LES CAS BRUXELLOIS QUI ONT INSPIRÉ LES VILLES DU RÉSEAU URBACT</b>	<b>26</b>
<i>En matière de production</i>	26
<i>En matière de consommation :</i>	27
<b>VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE PLUS DURABLE</b>	<b>29</b>
LANCEMENT D'UNE STRATÉGIE RÉGIONALE	29



## LES ENJEUX DE L'ALIMENTATION AU COEUR DES VILLES

Dans les villes européennes, nous bénéficions, d'une alimentation variée, de qualité. Mais elle représente 30% de notre impact environnemental.

L'industrialisation de la production agricole nous permet de disposer de produits agricoles en quantité. Mais elle a aussi des conséquences graves pour l'environnement, notamment en matière d'émissions de gaz à effet de serre, de consommation de ressources, de fertilité des sols, de biodiversité ou de qualité des eaux.

Les enjeux de l'alimentation ne se situent pas uniquement au début de la chaîne de production, tout les maillons sont concernés. Une grande partie des produits consommés proviennent des quatre coins du monde et leur transport a un coût environnemental considérable. Ces dernières années, les produits préparés prennent une place de plus en plus grande dans la consommation alimentaire des citoyens (près de 80% des aliments font désormais l'objet d'une transformation par l'industrie agroalimentaire). Eplucher, nettoyer, découper, préparer, surgeler, emballer les aliments pour qu'ils soient prêts à être consommés. Mais chaque étape implique de l'énergie, de l'eau, des transports et des déchets.

Le système alimentaire actuel contribue au changement climatique tout en étant également victime.

En effet, d'après le FAO, l'agriculture et la déforestation (notamment pour nourrir le bétail) représentent un tiers des émissions mondiales de gaz à effet de serre dues à l'activité humaine.

Par ailleurs, les impacts des changements climatiques se manifestent principalement via l'augmentation des sécheresses, des inondations, de la recrudescence de ravageurs et pathogènes qui mettent en danger les cultures et compromettent les récoltes.

A Bruxelles, l'alimentation représente  $\frac{1}{4}$  de l'impact environnemental des ménages sur l'environnement. Cet impact est généré par la consommation d'aliments (déchets, consommation d'eau et d'énergie, etc.) mais aussi et surtout par la production et le transport de ceux-ci : utilisation d'énergie, d'eau, d'engrais et de pesticides, production de déchets, émissions de gaz à effet de serre et autres pollutions, etc.

Agir sur notre système alimentaire c'est donc agir en faveur de l'environnement.

### L'alimentation est responsable :

#### Au niveau mondial :

- de 25% à 35% des émissions de gaz à effet de serre, 18% rien que pour l'élevage;
- de 67% de la consommation des réserves en eau potable;
- de la surexploitation, de l'épuisement ou de la menace de l'être, de 75% des réserves mondiales de poissons.

#### Au niveau européen :

- de 30% des émissions de gaz à effet de serre (boissons comprises), 10% rien que pour l'élevage;
- des 2/3 de nos 160 kg de déchets d'emballage par personne et par an.

#### En Belgique :

- De 17% des émissions de gaz à effet de serre;
- De 30% de l'empreinte écologique d'un ménage.

L'environnement n'est pas le seul enjeu : le système alimentaire a des implications tant au niveau social, de la santé publique et du bien-être qu'au niveau économique.

Le contexte économique est actuellement difficile pour les entreprises du secteur alimentaire. Le développement de filières de production alimentaire urbaine, de transformation locale, de distribution en circuits courts et d'un secteur HORECA plus durable représente cependant un potentiel de revenus et d'emplois pour la Région bruxelloise.

L'alimentation n'est pas un produit comme les autres. Bien qu'elle soit vitale, son coût est difficile à assumer pour un nombre croissant de familles à Bruxelles où 32.000 personnes dépendent de l'aide alimentaire. Et sa qualité est essentielle pour se maintenir en bonne santé.

On estime que plus de 20% de la population en Europe est touchée par le surpoids et environ 11 % de la population bruxelloise souffre d'obésité.

Le prix des denrées alimentaires ne cesse d'augmenter et grève le budget des ménages les plus défavorisés. Contraints de se nourrir avec des produits de basse qualité, à des prix cassés, ils sont les plus exposés aux risques liés à un mauvais régime alimentaire.

Pour toutes ces raisons il est donc essentiel que l'alimentation et ses enjeux environnementaux, sociaux et économiques soient inscrits à l'agenda politique des décideurs des villes européennes.

Pour s'adapter et prospérer quels que soient les contextes politiques et économiques, les villes doivent donc aborder la transition vers des systèmes alimentaires résilients, notamment en développant l'agriculture urbaine.



### Partageons nos expériences et réflexions

C'est face à ces enjeux et dans le cadre du réseau URBACT que 10 villes européennes se sont réunies, pour aborder ensemble les questions liées à l'alimentation durable dans les communautés urbaines.

Même si le contexte de ces 10 villes est très différent, toutes ont voulu partager et réfléchir aux actions concrètes que les pouvoirs publics peuvent mener pour permettre à leurs citoyens d'avoir accès à une alimentation plus durable : saine, en suffisance, à un prix abordable, tout en veillant à ce que le prix final d'un produit reflète tous les coûts de production et internalise les coûts et bénéfices externes en matière d'environnement et de santé.



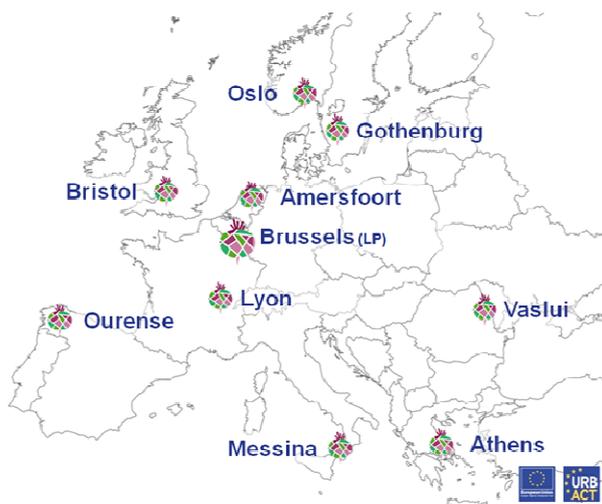
# RÉSEAU DE VILLES EUROPÉENNES POUR UNE ALIMENTATION DURABLE

Le réseau «Alimentation durable pour les villes» est un projet européen initié et coordonné par Bruxelles Environnement se déroulant de mai 2012 à avril 2015, cofinancé par le Fonds européen de Développement Régional (FEDER) via le programme URBACT II.

Depuis plusieurs années, Bruxelles Environnement réalise des études et des actions visant les cantines, la prévention des déchets, le soutien à la demande pour une alimentation durable, un plan potager, etc... Dans une volonté d'aller plus loin de manière plus transversale et stratégique, Bruxelles s'est associé à d'autres villes partageant l'ambition de réduire l'empreinte carbone du système alimentaire urbain en agissant sur la production, la distribution et la consommation. Les dimensions d'inclusion sociale, d'emploi et économie et de gouvernance sont également prises en compte dans la réflexion. Le but est d'échanger sur base de cas concrets et de dégager des solutions non seulement écologiques mais également pratiques.



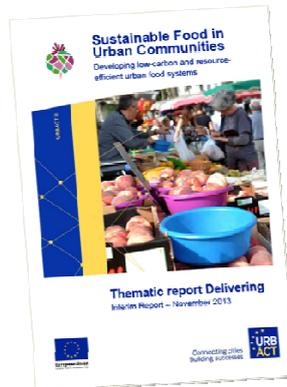
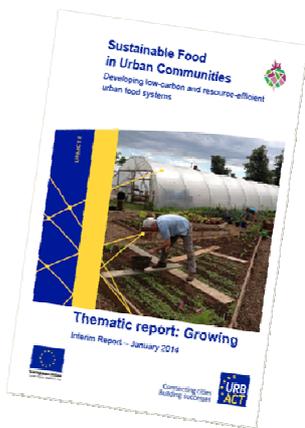
## Les 10 villes partenaires sont :



Le projet s'est déroulé sur trois années durant lesquelles le réseau a eu l'occasion de se réunir à 11 reprises dans 9 villes pour échanger toute en découvrant les initiatives locales.

Les trois **axes** « growing » « delivering » et « enjoying » ont servi de portes d'entrées pour aborder le système alimentaire. Pour chaque axe, un rapport thématique reprend les principaux cas inspirants et les questions, réflexions et analyses traitées par le réseau.

- « **Growing** » : explore les possibilités de production d'aliments à proximité ou dans nos villes. Ce rapport regroupe, entre autres, des cas d'agriculture urbaine et péri-urbaine ainsi que des projets collectifs de sensibilisation à la culture en ville (potagers collectifs, projets dans des écoles, ...).
- « **Delivering** » : analyse comment se procurer les aliments au niveau local et comment se fait la distribution et le partage de ceux-ci. Les aspects liés à la promotion des produits locaux y sont abordés et des modèles de distribution innovants et moins impactants sont présentés (magasin au sein d'une ferme, marque de producteurs locaux, rayons dédiés aux produits locaux, monnaies locales, achats Internet, ...).
- « **Enjoying** » : aborde les choix de consommation publics et privés et les manières dont les citoyens peuvent adopter une culture alimentaire à la fois agréable, saine et respectueuse de l'environnement. Des cas de cantines durables sont présentés ainsi que, par exemple, des projets de coaching de ménages et de sensibilisation des jeunes à l'alimentation durable.



## Envie d'en savoir plus ?

Visitez les deux sites internet suivants :

- Le mini\_site du projet avec les principales publications: <http://urbact.eu/sustainable-food-urban-communities>
- Le blog du projet avec de nombreux cas et présentations de chaque ville [www.sustainable-everyday-project.net/urbact-sustainable-food/](http://www.sustainable-everyday-project.net/urbact-sustainable-food/)

Sur ces deux sites Internet vous trouverez :

- **La base line study** : reprenant la situation et les enjeux des 10 villes et dans le monde et une centaines d'exemples d'initiatives locales (2012).
- **Les 3 rapports thématiques** : « Growing », « Delivering » et « Enjoying ».
- **Le handbook** : document final du projet, présentant les principaux enseignements des 3 années (présentation de cas, de techniques d'animation et fruits des réflexions du réseau).
- Les résumé des 10 plans d'actions locaux des villes partenaires (en anglais, +- 5 pages chacun).
- Les plans détaillés dans la langue locale y compris pour Amersfoort (en néerlandais), Lyon (en français), Bristol (en anglais).

# UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE INSCRIT DANS L'AGENDA POLITIQUE DES VILLES

## De quels leviers disposent les pouvoirs publics ?

Les échanges entre villes ont permis de mettre en lumière les grandes étapes nécessaires à l'établissement d'une stratégie de développement de systèmes alimentaires plus durables.

La ville devrait identifier les objectifs et la vision du système alimentaire qu'elle voudrait atteindre.

La stratégie globale devrait intégrer toutes les dimensions de l'alimentation c'est-à-dire : le bien être des habitants, l'environnement, l'économie, la culture et l'éducation, en considérant tous les maillons de la chaîne alimentaire (production, distribution, transformation et consommation et la gestion des déchets).

Pour développer cette stratégie, la première étape consiste à faire un bon diagnostic du contexte initial. Il est important de comprendre comment le système alimentaire fonctionne et comment les différents maillons de la chaîne et les acteurs sont interconnectés. Cette première étape permet également d'entamer un dialogue avec les acteurs en question.

La seconde étape est de comprendre les forces et les faiblesses en termes de durabilité et de résilience du système.

Ensuite, en fonction du constat, il faudra choisir les leviers et les instruments les plus efficaces pour favoriser la transition souhaitée.

Les pouvoirs publics ont dans les mains des leviers importants :

- Des instruments financiers ou légaux (taxes, subsides et primes, achats publics, ..).
- Des outils de communication (campagnes de communication, événements, récompenses, ...).
- Des projets développés par les villes dans le cadre de leurs missions (ex : installation de marchés de producteurs locaux, commande publique durable, travailler dans les écoles communales...).

## A Bruxelles

Les échanges réalisés dans le cadre du projet URBACT avec les villes européennes ont permis de partager et de s'inspirer des méthodologies. En matière d'études et de stratégies, l'expérience de Bristol et son « good food plan » a été très instructive pour Bruxelles (voir p.12).

Après avoir réalisé des études pour comprendre le contexte de l'offre et de la demande alimentaire et du secteur de la transformation en Région bruxelloise, Bruxelles lance une stratégie de transition du système alimentaire vers plus de durabilité avec un axe fort agriculture urbaine.

Les différents cas partagés au sein du réseau URBACT concernent les trois maillons de la chaîne du système alimentaire, à savoir :

- La production.
- La distribution et la transformation.
- La consommation.

Pour chaque secteur 3 questions transversales ont été abordées :

- L'impact environnemental et l'efficacité des ressources.
- La gouvernance.
- L'emploi et l'inclusion sociale.

Parmi la centaine de cas très riches échangés, certains qui semblent particulièrement inspirant pour le contexte bruxellois ont été repris dans cette brochure. En effet, Bruxelles ayant plus de similitudes avec le contexte des villes européennes du Nord, les expériences qui apparaissent les plus intéressantes pour la Région bruxelloise et plus facilement replicables proviennent souvent de ces villes.

## Des cas inspirants pour la Région bruxelloise

### Gouvernance

Les exemples montrent qu'aucun pouvoir public local ne peut arriver, à lui seul, à réformer le système alimentaire, cela demande une implication de tous les acteurs du système alimentaire de la ville.

Depuis 2011, Bruxelles Environnement consulte les acteurs bruxellois de l'alimentation pour définir les actions nécessaires en vue de favoriser la transition du système alimentaire. Les thématiques comme l'alimentation durable dans les cantines, dans l'HoReCa et les événements, dans les écoles, le gaspillage alimentaire, les potagers, la distribution, l'alimentation durable dans les actions des pouvoirs locaux et CPAS ont fait l'objet d'ateliers spécifiques.



L'alliance Emploi Environnement, axe alimentation durable a également permis d'approfondir le dialogue entre Bruxelles Environnement et les acteurs du secteur. Ces échanges ont été très précieux et se poursuivront dans le cadre de la stratégie régionale de transition du système alimentaire vers plus de durabilité.

Parmi les partenaires du réseau , la ville de Bristol a souvent été citée en exemple pour son rapport « Who feeds Bristol ? » qui dresse une analyse du contexte alimentaire de la ville. (Voir

encadré ci-dessous).

Suite à cette analyse, **Bristol** a mis sur pied en mars 2011 un « **Food Policy Council** » inspiré des exemples nord-américains. Il s'agit d'un conseil indépendant rassemblant une douzaine d'acteurs de divers secteurs liés à l'alimentation. Son rôle est principalement de conseiller et d'appuyer des politiques liées à l'alimentation, d'améliorer la coordination entre les programmes existants et de faire connaître les ressources locales. Ce conseil s'est basé sur les recommandations du rapport « Who feeds Bristol ? » pour élaborer un plan stratégique en concertation avec les acteurs de l'alimentation. Le « **Good Food Plan** » de Bristol s'articule autour de 8 axes et vise à encourager la « good food » tout en rassemblant tous les acteurs dans un processus de construction collective et de dialogue.

La ville de **Lyon** a, quant à elle, développé un programme (**PSADER PENAP**<sup>[1]</sup>) en vue de préserver ses espaces naturels et agricoles à long terme. Un diagnostic du territoire a été réalisé et 4 millions d'euros ont été dégagés pour soutenir, entre 2010 et 2016, des projets initiés pour des ONG, des fermiers ou des pouvoirs locaux. Pour être soutenus les projets doivent viser un des 3 objectifs suivants : (1) préserver une agriculture périurbaine durable, (2) favoriser les liens entre les zones urbaines, périurbaines et rurales, (3) protéger et promouvoir les espaces naturels et agricoles, préserver l'eau, la biodiversité, l'érosion du sol.

La ville d'**Athènes** est, pour sa part, en train de faire un diagnostic de son système alimentaire. Une analyse de la production urbaine, des canaux de distribution et des modes de consommation est en cours et implique différents acteurs clés de la municipalité.

<sup>[1]</sup> <http://www.psader-penap.org/introduction.php>

La ville d'**Amersfoort** a organisé en 2007 et 2008 une grande conférence réunissant les acteurs de l'agriculture urbaine. L'événement s'appelait « **City Looking for Farmers** » et avait comme but premier de réunir les agriculteurs de la périphérie d'Amersfoort et les acteurs des villes qui travaillent sur l'alimentation durable pour créer des synergies. Les résultats de ces deux événements sont très positifs car la ville d'Amersfoort estime qu'environ 140 contacts ont été pris dans des domaines aussi variés que la logistique, la santé, l'éducation ou l'entrepreneuriat.

### Who feeds Bristol

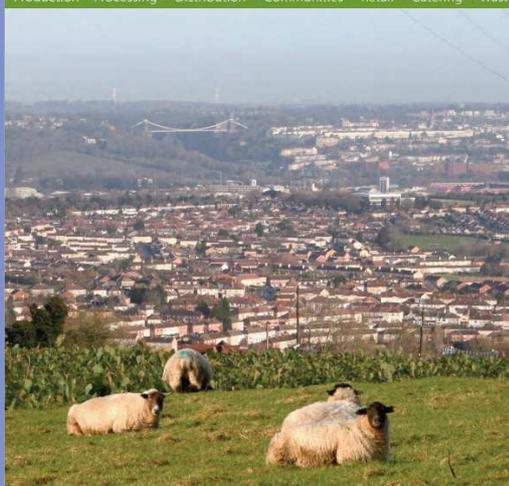
Il s'agit d'un rapport étendu rédigé en mars 2011 par Joy Carey, consultante experte en système alimentaire durable, et commandité par le conseil municipal de la ville. On y retrouve un diagnostic du système alimentaire de la ville de Bristol (capitalisation de données existantes et des entretiens). Cette étude met en lumière les acteurs et enjeux clés. Le rapport identifie une série de défis et actions à mener.

Cette analyse a initié la planification du système alimentaire à Bristol « Bristol Good Food Plan » et a encouragé la création du « Food Policy Council ». (Le rapport est disponible en libre accès sur internet)

### Who feeds Bristol?

Towards a resilient food plan

Production • Processing • Distribution • Communities • Retail • Catering • Waste



## Communication

La diffusion de l'information relative à l'alimentation durable peut prendre plusieurs formes (événements, outils Internet, campagnes de communication, ...). Cependant tous les partenaires du projet URBACT étaient d'accord sur l'importance d'avoir un message simple et adapté aux publics visés.

À Bruxelles, même si beaucoup de communication a déjà été diffusée sur le sujet, l'alimentation durable reste un concept mal défini et donc logiquement mal compris et trop associé à une tranche aisée de la population. Il convient donc de s'inspirer des partenaires européens pour adapter la diffusion de l'information et atteindre un public plus large.

À Bristol, par exemple, la ville a centré sa communication autour de « **Bristol Good Food** ». Ils définissent la « Good food » comme la nourriture saine, qui respecte l'environnement et qui est accessible à tous. C'est un concept simple et fédérateur. De ce concept, ils ont dégagé des principes et en ont développé une charte destinée à tous les acteurs concernés par l'alimentation. L'objectif est d'encourager les établissements à respecter les principes de la charte. Il s'agit d'augmenter la visibilité de la « good food » vis-à-vis du client.



Bristol insiste sur la nécessité d'avoir un message clair et simple. C'est pour cette raison qu'ils ont décidé de parler de « good food » et non d'alimentation durable.



Lyon, ville réputée pour sa gastronomie, a développé un **label « Lyon, Ville durable et équitable »** qui vise à augmenter la visibilité des commerces et restaurants durables tout en créant une communauté d'acteurs professionnels sensibles aux enjeux sociaux et environnementaux. Les critères sont variés : gouvernance et gestion des relations humaines, impact sur l'environnement, capacité à dynamiser la consommation responsable, démarche citoyenne et capacité d'innovation.

La ville d'**Amersfoort** a reçu le titre de **Capitale du Goût en 2012**. Ce fut l'occasion d'organiser un ensemble d'activités autour de l'alimentation durable et du goût et de mettre en lien les acteurs du domaine de l'éducation, de la santé et de l'environnement. Ce fut une bonne opportunité pour attirer les projecteurs sur l'alimentation durable.

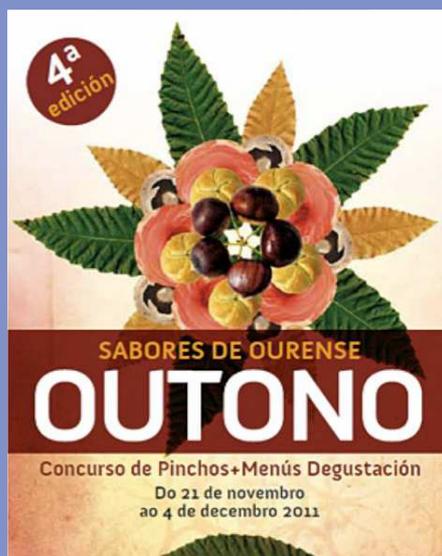
Une restauratrice de la ville d'**Amersfoort**, Daphne Bartels a lancé la semaine du « **Streek menu** » (menu de la région). Il s'agit d'une semaine durant laquelle les restaurants de la ville sont invités à proposer un menu cuisiné uniquement avec des produits locaux. Cela permet d'augmenter la visibilité des produits régionaux et de faire goûter des recettes durables aux habitants. Le but étant aussi d'inciter les restaurateurs à garder leur recette à la carte durant le reste de l'année.

## Production

La Région de Bruxelles-Capitale souhaite relocaliser une partie de la production alimentaire au sein de la ville, ceci tant au niveau professionnel qu'au niveau des particuliers. Comme dans toutes les villes partenaires, l'accès à la terre reste la principale difficulté. Les pouvoirs publics peuvent néanmoins encourager la production urbaine de plusieurs manières :

### Come Ourense

Depuis 4 ans le département tourisme de la municipalité d'Ourense organise un événement appelé « Sabores Ourense » (saveurs d'Ourense), deux fois par an (à l'automne et au printemps) durant deux semaines les restaurateurs et les bars de la ville sont invités à préparer des tapas avec des produits de la Région. Une compétition est organisée où le public peut élire le meilleur plat.



À l'automne 2014, un prix spécial, appelé « Come Ourense », a été décerné au restaurant qui a cuisiné la meilleure recette avec des produits locaux, frais et de saison. 17 restaurants ont participé. Outre la médiatisation, le gagnant recevait l'opportunité de faire un atelier de cuisine lors de la prochaine foire internationale de la gastronomie de la ville.

### Encourager les activités professionnelles d'agriculture urbaine

Pour encourager et faciliter le développement de l'agriculture dans les villes, les pouvoirs publics ont un rôle de facilitateur non négligeable.

À **Ourense**, 5% des terres de la ville sont légalement réservées pour l'élevage et l'agriculture. Depuis 2009, le conseil communal de la ville a décidé d'une part d'encourager les producteurs locaux à cultiver les terres disséminées dans la ville et d'autre part, de favoriser les opportunités de distribution des produits pour que cette activité devienne attractive pour les habitants.

## Eemstad Boerderij

Le projet commercial « Eemstad Boerderij » a été facilité par la ville d'Amersfoort qui souhaite encourager le développement de l'agriculture urbaine et recréer un lien entre le producteur et le consommateur. La ville a commencé par identifier les parcelles de terres adaptées à la culture et non utilisées, même temporairement. Après ce travail de recherche, 8 hectares sont maintenant utilisés pour l'agriculture. Les pommes de terres, citrouilles et céréales cultivées sur ces terres sont directement vendues aux habitants de la ville. Ces derniers sont également invités à donner un coup de main durant la récolte. Des écoles de la ville sont aussi impliquées.

Ce projet participe également à la préservation de la biodiversité tout en rapportant de l'argent à la municipalité car les friches en question étaient laissées à l'abandon et devaient être gérées.



Même si **Berlin** ne fait pas partie des villes du réseau, les Allemands de « **ZFarm** » ont été invités à partager leur expérience de production hors sol avec les partenaires URBACT. Initié par trois organismes de recherche berlinois et soutenu par le Ministère de l'Enseignement, ce projet de recherche vise à intégrer des technologies agronomiques dans des zones urbaines. L'objectif est de fournir des récoltes stables aux citoyens tout en rapprochant les produits frais des consommateurs. Également connu sous le nom de « Zéro-Acreage Farming » (zéro superficie agricole utilisée), ZFarm a récemment mis en ligne une carte géographique indiquant les endroits à travers le monde où l'agriculture verticale est développée et fournit plusieurs informations sur ces projets.



## Soutenir les jardins partagés pour la production non professionnelle

Tout comme la Région bruxelloise, la **ville de Lyon** soutient depuis plusieurs années les jardins collectifs. Parmi ceux-ci, le **Pré Santy** rassemble 19 ménages et représente 770m<sup>2</sup>. La ville de Lyon a mis à disposition le terrain et a désigné une coordinatrice pour assurer la gestion du jardin. Au cœur d'une citée du sud-est de Lyon, ce projet sensibilise la population précarisée à l'alimentation durable autour d'un lieu accueillant. Les familles mangent les produits qu'elles cultivent et organisent, chaque année, environ 20 activités de quartier liées à la production urbaine.

A **Oslo**, un projet à l'origine artistique a abouti à **100 petits bacs** potagers et 250 m<sup>2</sup> de champ de céréales au cœur de la ville, entre une grand route et des rails de train.

Toujours à **Oslo**, la fondation **Geitmyra** est un bon exemple de mise en partage de ressources entre classes et écoles. En effet, au lieu que chaque école fasse son potager, les classes se rendent en transports en commun dans la ferme pédagogique de Geitmyra de manière régulière et partagent le matériel et les infrastructure de l'établissement. Les enfants découvrent l'alimentation en pleine immersion dans le monde de la ferme.

En prenant le maraîchage comme vecteur de cohésion sociale, la ville **d'Orense** a développé **18 jardins potagers** dont deux sont réservés aux personnes à mobilité réduite et deux autres aux activités éducatives. Ces vergers représentent 2.262 m<sup>2</sup> de terres dédiées à la culture de légumes, de fruits et de fleurs au cœur de la ville. Ce projet a été récompensé par l'UNICEF et a reçu le titre de « Best practice on local policies ».

## Développer des outils d'aide et de soutien à la production

La ville de **Lyon** a mené une **politique** proactive de **prévention** et traitement de la **pollution** des sols. La ville a offert un diagnostic gratuit de la qualité du sol des jardins collectifs pour identifier le degré de pollution des terres utilisées. Ce diagnostic est accompagné par des conseils sur le type de culture préconisé en fonction du sol. La ville a également procédé au nettoyage/à l'assainissement de certaines parcelles en enlevant la couche superficielle du sol contaminé et est entrain de tester des méthodes de décontamination des sols par les plantes.

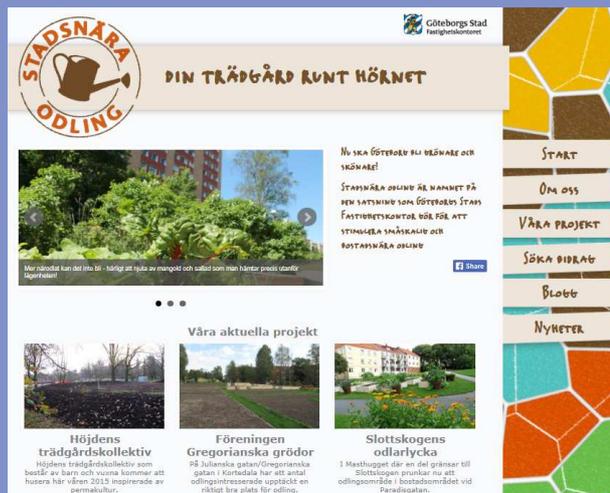
La ville de **Göteborg** collecte actuellement les bonnes pratiques de **jardins pédagogiques** pour les écoles afin de rédiger une **compilation** des outils et expériences de la ville.

### Plateforme internet pour les jardins collectifs

La ville de Göteborg a développé une plateforme, directement reliée au site Internet de la municipalité, pour faciliter la concrétisation de projets de jardins collectifs.

Les citoyens peuvent s'y inscrire, décrire leur projet et le localiser à l'endroit où ils aimeraient installer leur jardin. Le site Internet vérifie directement si la parcelle est disponible et qui en est le propriétaire. Si l'endroit est libre, la personne peut directement commencer les démarches administratives via le site pour concrétiser le projet et obtenir la permission d'occuper l'espace.

Plus d'info : <http://www.stadsnaraodling.se/>



## Distribution et Transformation

La Région de Bruxelles Capitale a la volonté de promouvoir les systèmes de distribution en circuits courts et encourager les processus de transformation alimentaire durable sur son territoire. Les objectifs sont multiples. Premièrement, réduire les kilomètres parcourus par les produits, ensuite créer des emplois bruxellois et, finalement, faciliter les débouchés de la production urbaine sur le marché bruxellois.

### Distribution

Au niveau de la distribution, les échanges entre partenaires ont fait émerger les exemples de soutien aux producteurs locaux et de promotion des circuits courts.

Dans le but de soutenir les producteurs locaux, le conseil municipal **d'Orense** a réhabilité deux **marchés traditionnels**. Ce projet fait partie d'un projet plus vaste de dynamisation des quartiers. Pour que les deux lieux soient attrayants, d'autres aménagements vont être réalisés tels que des parkings pour faciliter l'accès.

## Marché central de Vaslui, Roumanie

Ouvert en 2014, ce marché a été entièrement financé par des fonds locaux (environ 3.5 millions d'euros). Il s'agit d'un marché couvert, doté de toutes les technologies européennes. Il est divisé en 5 zones : le laboratoire de contrôle de qualité, les fruits et légumes, la viande, les poissons et les produits laitiers. Ce marché a été construit pour protéger les producteurs locaux face à l'arrivée d'une grande chaîne de supermarchés et pour leur permettre de vendre aisément leurs produits. Les zones de ventes sont louées aux producteurs à l'heure, ce qui leur permet de vendre pendant quelques heures sans devoir gérer un commerce toute la journée. Cette mutualisation des espaces permet de diminuer le coût et l'impact environnemental de la vente.



En périphérie de **Lyon**, **Uniferme** est l'une des premières coopératives d'agriculteurs locaux en France. Créée en 1978, elle compte aujourd'hui 17 exploitants vendant chacun l'entièreté de leur production dans ce magasin.

La coopérative est entièrement gérée par les producteurs qui se relaient dans les différentes tâches du magasin (logistique, communication, ...), par exemple la direction du magasin est assurée par 3 producteurs pendant 3 ans et chaque année une personne est remplacée par un autre producteur. Ils vendent des produits frais et de qualité à des prix attractifs car ils appliquent en moyenne 11% de marge par rapport à leur coût de production. Cette coopérative génère aujourd'hui 4 millions de chiffre d'affaire par an.



## Transformation

Au niveau de la transformation, peu de cas ont été partagés entre les partenaires du réseau. Les deux cas qui sont ressortis des échanges sont : la formation professionnelle offerte par la fondation Albatros à Messine et les pratiques de conservation utilisées par les habitants de Vaslui.

A **Messine**, la **Fondation Albatros** est le premier Institut à inscrire dans son cursus un cours sur les nouvelles technologies pour développer un système alimentaire « made in Italy ». Cet Institut post-secondaire forme des élèves aux techniques culinaires traditionnelles pour promouvoir les produits italiens et siciliens en particulier.

A **Vaslui**, les techniques de **conservation** et de préparation durables sont restées ancrées dans les traditions. Toutes les générations confondues utilisent encore les techniques traditionnelles de conservation malgré l'arrivée de chaînes de supermarché et de nouveaux modes de consommation. Chaque année les ménages consacrent quelques jours pour préparer les bocaux de légumes qui leur permettront de manger des produits locaux durant tout l'hiver.

## Consommation

Les pouvoirs publics peuvent travailler sur plusieurs outils pour encourager le changement de modes de consommation alimentaires des citoyens (sensibilisation, orienter les commandes publiques vers plus de durable, travailler avec les écoles, ..).

Au-delà de l'impact que ces changements impliquent sur la santé des consommateurs et sur l'environnement, cela offre aussi une opportunité d'écoulement de produits locaux et durables.

En Région bruxelloise, on a commencé, en 2008, à travailler sur la stimulation de la demande en produits durables.

Au sein du réseau URBACT, on constate que les mêmes types de leviers sont testés par les villes mais les méthodologies diffèrent parfois et leurs expériences peuvent enrichir la stratégie bruxelloise.

### Sensibiliser les consommateurs à l'alimentation durable

La ville de **Göteborg** a développé une **compilation de recettes de saison** destinées aux ménages à bas revenus. Il s'agit du fruit d'une collaboration entre le Service Consommation de la ville et un chef de cuisine publique. Ce document a été diffusé via les assistants sociaux qui rencontrent des personnes à bas revenu pour leur donner des conseils de gestion d'un budget.

La ville de Göteborg a également rédigé un livre de recettes durables destiné à tous les citoyens. En plus des recettes, plusieurs conseils pratiques sont présentés pour aider les ménages à augmenter la part de produits durables qu'ils consomment tous les jours.

### Le défi Familles A Alimentation Positive (FAAP)

Ce défi soutenu par la ville de Lyon a été lancé en 2012 et concernait environ 50 familles.

L'objectif de ce défi est de démontrer qu'on peut adopter une alimentation savoureuse, bio et locale sans augmenter son budget alimentaire !

Chaque famille, membre d'une équipe, effectue des relevés d'achats pendant une période de 14 jours, et cela trois fois durant le défi : T0 (états des lieux de la consommation), T1, T2. Seuls les résultats de l'équipe comptent. Des outils ont été développés pour aider les participants à changer leurs comportements alimentaires et plusieurs activités sont organisées pour informer et apprendre aux participants à mieux consommer.

Au démarrage du défi, en moyenne les participants achetaient 18,5% de produits bio avec un coût par repas de 1.99€. A la fin du défi, Les participants consommait en moyenne 40.5% d'achats bio avec un coût par repas de 1.96€.

Les résultats étant positifs, le projet s'est déployé dans deux autres zones du pays en 2013 et 2014.

Plus d'infos : [www.famillesaalimentationpositive.fr/](http://www.famillesaalimentationpositive.fr/)



## Commandes publiques de produits alimentaires durables

Les pouvoirs publics doivent montrer l'exemple en termes de durabilité. En orientant les commandes publiques vers des produits durables, le secteur alimentaire est davantage enclin à développer une offre écologique.

La ville de **Vienne** est venue témoigner de son expérience très inspirante en matière d'achats publics durables. La ville de Vienne a, en effet, lancé un programme d'achats publics durables et un décret a été voté pour que toutes les administrations intègrent des critères durables dans leurs marchés publics. Pour chaque type de produits un groupe de travail a étudié les critères les plus pertinents pour réduire l'impact environnemental des commandes publiques. En matière d'alimentation, les membres du groupe de réflexion se sont mis d'accord sur les critères de "**l'assiette naturellement bonne**". Les critères sont : l'assiette doit contenir au moins un composant provenant de l'agriculture bio, les fruits et légumes doivent être de saison, la portion de viande est réduite et doit provenir d'élevages éthiques et le poisson doit être bio ou de pêche durable.

Il y a six critères supplémentaires dont au moins deux doivent être respectés: les légumes représentent 2/3 du repas, 1/3 des ingrédients est d'origine régionale, une composante provient du commerce équitable, pas ou peu d'utilisation de produits préparés, peu d'emballage et une cuisine innovante.

Cette assiette est servie 3 à 4 fois par semaine par la ville de Vienne dans l'ensemble de ses homes pour personnes âgées et dans certains hôpitaux.

### Göteborg : 50% de repas bio dans les cantines scolaires publiques

L'administration locale de Lundby (une partie de la ville de Göteborg) a pris la décision de servir 100% de viande bio et d'atteindre en moyenne 50% d'ingrédients bio dans les cantines scolaires et les maisons de repos publiques de la ville. C'est un objectif ambitieux quand on sait que le coût de ces repas est assumé par l'administration. Il n'est donc pas possible d'imputer l'augmentation du coût des matières premières sur le prix du repas. Ils ont dû diminuer le grammage de viande par repas et réduire le gaspillage alimentaire pour maintenir le prix (environ 3€ par repas, personnel compris). Les chefs rencontrés à Göteborg insistent sur l'importance d'impliquer les enfants, les parents et les membres du personnel dans le processus de changement, de les motiver. Les mesures prises dans les cuisines des cantines pour favoriser l'alimentation durable sont d'autant plus acceptées par les élèves des écoles quand elles sont couplées à une information claire destinée aux enfants.



## Sensibiliser les enfants à l'alimentation durable dans les écoles

Comme à Bruxelles, les projets liés à l'alimentation durable dans les écoles sont nombreux et variés parmi les partenaires du réseau URBACT. La plupart des villes abordent l'alimentation durable dans les écoles au travers de potagers entretenus par les élèves et où ils peuvent allier une leçon théorique avec un exercice pratique.

*D'autres exemples ont été partagés au sein du réseau URBACT :*

La ferme ST Werburgh, dans le nord de **Bristol**, est l'une des fermes urbaines reconnues comme **centre pédagogique**. Cette ferme est à la fois un espace de démonstration de production urbaine et un centre organisant une série d'activités pour familiariser les enfants avec le monde de la ferme.

Etant donné qu'en Roumanie il n'y a pas de cantine scolaire dans les écoles publiques, la ville de **Vaslui** a décidé de financer des **collations durables** pour les enfants de ces écoles (fruits frais, lait) pour sensibiliser les jeunes à l'alimentation saine et durable.

## Impact environnemental et optimisation des ressources

### Gaspillage alimentaire

Au niveau mondial, un tiers de la nourriture produite pour la consommation humaine n'est pas consommée, mais jetée.

Rien qu'en Europe, le gaspillage alimentaire serait ainsi à l'origine de 170 millions de tonnes d'équivalent CO2 par an pour la production des denrées jetées, auxquels il faut encore ajouter les coûts environnementaux liés au traitement de ces déchets.

Pour réduire le gaspillage alimentaire, la ville de **Göteborg**, a réalisé un sondage auprès des restaurants et des consommateurs pour comprendre pourquoi le recours au « doggy bag » est une pratique si peu utilisée.

Sur base des résultats, ils ont pu identifier les freins (embarras du consommateur qui n'ose pas demander) et développer des actions pour lever ses freins (comme conscientiser les restaurateurs à indiquer clairement sur leur propre qu'ils proposent des doggy bag).

### Bristol Event "Feeding the 5000"

A l'instar d'autres grandes villes, l'association caritative FareShare a organisé avec le soutien de la ville de Bristol un grand repas gratuit préparé à base de produits invendus cuisinés par des chefs en 2012 et 2013. L'objectif de cette activité a été de sensibiliser les citoyens au gaspillage alimentaire et de montrer à quel point de petits gestes du quotidien pouvaient avoir un impact considérable. L'accent a été mis sur le rôle que chacun (gouvernement, entreprises, administration locale et citoyens) peut jouer dans la diminution du gaspillage alimentaire de Bristol. Cet événement a bénéficié d'une large couverture médiatique.



A Bristol, l'association **Fareshare** SW redistribue à 80 organismes caritatifs environ 40 palettes de produits alimentaires par semaine provenant d'invendus de la grande distribution. 4 Employés et 45 bénévoles sont mobilisés chaque semaine.

### Optimisation des ressources

Pour réduire les coûts financiers et environnementaux de la distribution des produits locaux, Deli XL a développé une plateforme virtuelle appelée **Vers 24/7** à destination de différentes régions aux Pays-Bas, afin de mettre en lien les producteurs locaux et le consommateur. Deli XL se charge de la distribution des produits entre la ferme et le secteur Horeca. De cette manière de petits producteurs peuvent bénéficier des solutions logistiques d'un distributeur important comme Deli XL et les consommateurs peuvent aisément acheter les produits locaux. Ils ont axé leur communication sur les messages clairs : « produits locaux, frais et de qualité ».



Afin de réduire l'impact environnemental des repas scolaires, la ville de **Lyon** a investi dans une nouvelle **cuisine éco-efficace centralisée** pour cuisiner tous les repas des cantines publiques de Lyon. Un tiers des ingrédients constituant les repas sont issus de l'agriculture biologique et le grammage de viande est réduit. Le prix par repas reste inchangé.

L'institut **suédois** de l'alimentation et de la biotechnologie a analysé l'impact environnemental des produits alimentaires servis dans les cantines scolaires. Cette étude a été réalisée dans le but d'identifier les produits avec le plus grand impact environnemental pour cibler les changements prioritaires.

L'analyse a montré, par exemple, que le transport et l'emballage des carottes est bien plus impactant que sa production alors que pour la viande le transport ne représente que 2% de son impact environnemental total. L'impact de plats habituels des cantines ont été comparés et des alternatives ont été proposées pour les plats ayant un impact élevé.

## L'emploi et l'inclusion sociale

### Soutenir les emplois liés à l'alimentation durable

D'après la FAO, l'agriculture biologique génère en moyenne 30 % d'emplois supplémentaires non délocalisables, à tous les niveaux de la filière. A Bruxelles, la transition du système alimentaire, notamment la production agricole urbaine permettrait de générer, d'ici 2020, de nombreux emplois dans le maraîchage, mais aussi la distribution, l'HoReCa, le traitement des déchets ou la formation.

L'organisation nationale **Hollandaise, Landwinkel** soutient les agriculteurs dans l'ouverture de magasins de vente directe dans leur ferme. Cette organisation fonctionne comme une coopérative car les agriculteurs proposent dans leurs magasins leurs propres produits fabriqués sur place mais également les produits venant des autres fermes du réseau.

L'organisation « landwinkel » offre à ses membres un soutien commercial et le merchandising de la marque « landwinkel » (packaging, design de la boutique, matériel publicitaire), ce qui est une aide précieuse pour l'agriculteur qui veut ouvrir sa propre boutique. On remarque que pour les agriculteurs cette diversification de l'activité (production et vente directe) augmente la rentabilité de la ferme et apporte une certaine sécurité dans ce secteur fragile.



La ville d'**Athènes** va installer une ferme urbaine dans le quartier d'**Eleonas** sur une zone, pour l'instant abandonnée, dont la municipalité est propriétaire. Environ 20 000m<sup>2</sup> seront consacrés à l'agriculture urbaine créant plusieurs emplois.

### Inclusion sociale

Un système alimentaire durable doit permettre de donner accès, pour tous, à une alimentation de meilleure qualité et plus contrôlée grâce, par exemple, à des restaurants et épiceries sociales durables ou la redistribution des invendus.

#### Lyon : Passerelle d'eau de rebec

Il s'agit d'une épicerie sociale et solidaire fondée en 2011 qui vise à augmenter l'accessibilité de l'alimentation de qualité à tous.

Le fonctionnement de cette coopérative est assez innovant car parmi les clients on distingue deux types d'adhérents :

Les adhérents solidaires (payent 10€/ans). Ils ont accès aux produits bio, du terroir et du commerce équitable majorés de 40% par rapport aux prix moyen du marché.

Les bénéficiaires, personnes disposant d'un budget de 6 euros par jour (hors loyers et charges). Les adhérents bénéficiaires peuvent acheter des produits à moitié prix par rapport aux prix moyen du marché.

L'organisation permet de ne pas marginaliser les personnes à faibles revenus.

Ce fonctionnement permet à la structure de s'autofinancer à hauteur de 50% pour être plus libre dans le choix des produits et des fournisseurs.



A **Bristol**, le « Park » est la maison de la fondation « **Food Square** » et abrite sa cuisine. Situé dans un des quartiers les plus vulnérables de la Région où les habitudes alimentaires sont très éloignées des principes de l'alimentation saine et durable, ce café vise à offrir une alternative à la « junk food » pour les habitants. Cet établissement organise également des cours de cuisine pour encourager les consommateurs à changer leurs habitudes alimentaires.



## LES CAS BRUXELLOIS QUI ONT INSPIRÉ LES VILLES DU RÉSEAU URBACT

Bruxelles a voulu porter ce projet URBACT en tant que « lead partner » pour aller plus loin dans les réalisations après de nombreuses années d'actions de terrain.

Bruxelles a donc pu apporter au partenariat de nombreux cas issus de son expérience.

**Parmi la trentaine de projets bruxellois partagés avec les partenaires, ces derniers ont notamment retenu les exemples suivants :**

### En matière de production :

#### **Le Kit “Mon potager en ville” – 30 min par semaine et de bons légumes à la portée de tous**

Selon les sondages on estime que 80% des bruxellois disposent d'un endroit (balcon, terrasse, jardin) pour cultiver des légumes ou des herbes aromatiques chez eux.

Sur base de ce constat, Bruxelles Environnement a développé un programme de différentes actions pour encourager les bruxellois à cultiver leurs propres légumes en ville.

Un kit « Mon potager en ville » a été distribué gratuitement et contient 4 sortes de graines, des conseils et informations nécessaires pour cultiver, entretenir et récolter les légumes et plantes aromatiques.

Ce kit s'accompagne d'une lettre d'information électronique mensuelle qui guide les maraîchers en herbes dans chaque étape de la culture et un service de helpdesk est à disposition des bruxellois qui peuvent y adresser toutes leurs questions.

Un cycle de formations pratiques a également été développé.

Ce programme est renforcé par le réseau des maîtres-maraîchers. Il s'agit de personnes passionnées de maraîchage, culture potagère et fruitière, prêtes à donner du temps pour partager leur expérience avec d'autres.

## Politique de création d'emploi dans les activités d'agriculture urbaine et d'alimentation durable

Selon une étude, commanditée par Bruxelles Environnement, 2000 emplois pourraient être créés dans les secteurs alimentaires durables d'ici 2020, principalement dans le secteur de la production alimentaire.

Les Ministres régionaux de l'environnement et de l'emploi ont collaboré pour développer une alliance emploi environnement, axe alimentation durable avec comme objectif la création d'emplois dans ce secteur. Par ailleurs, l'appel à projet pour le financement par le fonds européen FEDER a ciblé comme axe prioritaire l'alimentation durable.

Une attention particulière a été mise sur les projets d'économie circulaire comme la transformation des invendus provenant de la grande distribution, la récupération d'aliments jetés pour en faire du compost destiné à l'agriculture urbaine, .. Plusieurs initiatives innovantes d'agriculture urbaine ont été soutenues pour tester la faisabilité de différents modèles de production, dans l'optique de trouver des modes de production urbains, sans pesticides et créateurs d'emploi locaux.

## En matière de consommation :

### Défi alimentation durable de la commune d'Etterbeek



Pour soutenir les initiatives de terrain liées à l'alimentation durable, Bruxelles Environnement lance chaque année un appel à projets. Le Projet « Défi Alimentation durable » de la commune d'Etterbeek est une des actions soutenues par Bruxelles Environnement dans l'appel à projets de 2011.

La commune d'Etterbeek a lancé un sacré défi à quelques-uns des ménages de sa commune, le défi d'orienter leur quotidien vers une alimentation durable. Au programme, une quinzaine d'activités de groupe réparties sur 6 mois où chaque ménage met la main à la pâte. Entre les cours de cuisine, les séances informatives, les coachings nutritionnels, les visites de ferme ou de supermarchés et les divers ateliers, les familles participantes ont passé six mois de convivialité à la découverte des bienfaits d'un nouveau mode de vie. À la fin de l'expérience, ces nouveaux convaincus ont partagé leur expérience (et leurs recettes !) dans un recueil plutôt alléchant. Et dans ce même esprit de mise en commun, la commune a organisé une vaste exposition photo retraçant l'histoire de ces pionniers de l'alimentation durable. À Etterbeek, désormais, on mange bio, local et de saison !

## Programme “cantine durable”

A Bruxelles, environ 270.000 repas sont consommés dans les cantines collectives par jour, ce qui représente un impact environnemental considérable.

Le projet « Cantines Durables », coordonné par Bruxelles Environnement a pour but d'accompagner les cantines collectives (écoles, maisons de repos, entreprises, administrations, etc. ) désireuses de faire la transition vers une alimentation durable.

Le projet incite notamment à une introduction progressive de plus de fruits et légumes de saison, de préférence d'origine locale, à l'utilisation de produits d'origine biologiques ou à la réduction du gaspillage alimentaire .

Depuis 2008, Bruxelles Environnement a lancé 4 cycles de formations destinés à améliorer la durabilité et la qualité des repas servis dans les cantines collectives. Environ 70 cantines ont suivi cet accompagnement ce qui représentent 60.000 repas servis par jour, 15% de l'ensemble des repas des cantines bruxelloises.

Dans les écoles, pour compléter cet accompagnement destiné au personnel des cuisines, Bruxelles Environnement a également ciblé les élèves afin de les sensibiliser à la consommation durable. 6.000 élèves participent chaque année à ces animations et à des projets de classes autour de l'alimentation durable.

Ces deux approches apparaissent complémentaires et efficaces car en terme de gaspillage alimentaire on note une réduction de 20% à 45% dans les projets pilotes menés dans 5 écoles entre 2010 et 2012.



# VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE PLUS DURABLE

## Lancement d'une stratégie régionale

***En conclusion, laissons la parole à la Ministre de L'Environnement, Céline Fremault, en proposant ci-dessous un extrait de son engagement à l'issu du projet URBACT II « sustainable food for urban communities »:***

« Il est essentiel, pour Bruxelles et d'autres villes, de placer l'alimentation durable en tête des priorités politiques pour 2015 et au-delà. En tant que chef de file de ce réseau, nous nous sommes engagés à œuvrer en faveur d'une production alimentaire, d'une vente et d'une consommation plus durables dans les communautés urbaines .

Le réseau URBACT a permis des échanges transnationaux avec des villes partenaires européennes, enrichissant ainsi notre réflexion et nos politiques de nouvelles idées et approches, comme la charte « Good Food » de Bristol ou le rapport « Who feeds Bristol », l'accent mis par Amersfoort sur l'alimentation locale, les objectifs ambitieux de Gothenburg - inspirés de recherches scientifiques - en matière d'approvisionnement biologique et les commerces alimentaires durables de Lyon, fondés sur la coopération entre producteurs et la solidarité entre consommateurs .

Nombre de réalisations ont vu le jour dans la Région de Bruxelles-Capitale entre 2012 et 2015 – citons notamment les études sur l'offre et la demande alimentaire à Bruxelles, le travail suivi avec les cantines, les mesures alimentaires durables visant à multiplier les opportunités d'emploi, les campagnes citoyennes... Il sera toutefois nécessaire de poursuivre ces actions bien au-delà du terme du réseau URBACT II.

Dans les années à venir, à Bruxelles, nous souhaitons, entre autres, intégrer la stratégie de transition du système alimentaire dans une stratégie économique circulaire plus vaste et relocaliser la production alimentaire au sein même de la Région, impliquer des groupes de consommateurs urbains avec qui le contact n'aurait pas encore été établi ou qui n'auraient pas encore été sensibilisés, en adaptant nos approches à leurs spécificités – je pense par exemple aux ménages à faibles revenus, aux ménages unipersonnels, aux cultures alimentaires différentes...

C'est dans ce but que j'ai chargé mes administrations, compétentes dans le domaine de l'environnement et de l'agriculture, de poursuivre le travail entamé dans le cadre du projet URBACT en vue de finaliser, faire approuver par le gouvernement et mettre en place progressivement un plan transversal stratégique régional sur l'alimentation durable et l'agriculture urbaine.

Je suis convaincue qu'en poursuivant notre travail sur l'alimentation durable, nous serons en mesure de stimuler l'économie et l'offre alimentaire locale, mais aussi d'améliorer la qualité de vie en favorisant l'éducation, la santé, l'inclusion sociale et la protection de l'environnement.»



Rédaction : Joséphine HENRION – Stéphanie MANTELL – Joëlle VAN BAMBEKE  
Editeur Responsable : Frédéric FONTAINE  
Mars 2015

