



# STRATÉGIE GOOD FOOD 2 2022 – 2030



**GoodFood**  
MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER  
.brussels

  
RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE

# ÉDITO

Plus de trente ans après la naissance du mouvement Slow Food, douze ans après le démarrage du travail de transformation des cantines scolaires bruxelloises, sept ans après le lancement de l'Alliance « emploi-environnement » et cinq ans après le lancement de la première Stratégie Good Food, le terreau bruxellois est résolument fertile et propice à l'élévation de nos ambitions politiques en matière d'alimentation durable.

La crise sanitaire que nous venons de vivre et son impact sur notre chaîne d'approvisionnement alimentaire ont notamment mis en avant la question de la souveraineté alimentaire et les aspirations citoyennes à plus de qualité, de proximité, de santé, de durabilité.

Avec la Stratégie Good Food 2, l'ambition est que tou-te-s les Bruxellois-es aient accès à l'avenir à des aliments Good Food adaptés à leurs besoins, dans le respect d'un prix juste pour les producteurs et productrices. Pour poursuivre ces objectifs, nous avons notamment impliqué les acteurs du secteur social et de la santé dans la Stratégie Good Food 2 et adopté une approche de l'alimentation « par quartier », au plus proche des citoyens et citoyennes.

Du côté des professionnels, c'est toute la chaîne d'approvisionnement que nous souhaitons voir évoluer, de l'agriculteur au transformateur, jusqu'au restaurateur ou au commerçant pour concilier durabilité, dynamisme économique et emploi de qualité. Tous les acteurs auront accès à un accompagnement dans cette transition au travers d'outils adaptés, qui favoriseront les filières locales, majoritairement belges et les modèles innovants de distribution. A côté du tournant social, c'est aussi un tournant économique que nous voulons donner à cette stratégie.

L'alimentation saine durable est l'affaire de tou.te.s. La Stratégie a donc été co-construite avec plus d'une centaine d'acteurs, qui continueront à contribuer à sa mise en œuvre, à travers un processus de gouvernance participative : citoyens, agriculteurs, transformateurs, transporteurs, cuisiniers, commerçants, académiques, pouvoirs publics...

En définitive, changer notre système alimentaire est essentiel pour notre santé et crée de l'activité économique locale et de qualité. Agir pour une alimentation plus durable, saine et accessible à tou.te.s améliore aussi la santé de notre planète, en réduisant les émissions de gaz à effet, en préservant et reconstruisant la biodiversité.

Alain MARON,  
*Ministre de la Transition climatique et de l'Environnement*

# TABLE DES MATIÈRES

<b>PARTIE 1 : LA STRATÉGIE GF2</b>	<b>8</b>
<b>1. INTRO</b>	<b>9</b>
1.1 Répondre aux défis globaux et locaux	9
1.2 Cadre planologique	13
1.2.1 Contexte politique supra-européen	13
1.2.2 Contexte politique européen	13
1.2.3 Contexte politique fédéral	15
1.2.4 Contexte politique régional et communautaire	15
<b>2. PROCESSUS PARTICIPATIF ET CO CONSTRUCTION</b>	<b>18</b>
<b>3. HORIZON SOUHAITÉ</b>	<b>20</b>
3.1 Définition de la Good Food	20
3.2 Horizon 2030	20
<b>4. CINQ AXES STRATÉGIQUES ET QUATRE PRINCIPES TRANSVERSAUX</b>	<b>23</b>
4.1 Axes stratégiques en bref	23
4.1.1 Axe 1 : Intensifier et soutenir une production agroécologique à Bruxelles et en périphérie	23
4.1.2 Axe 2 : Développer des « filières Good Food » pour approvisionner Bruxelles	24
4.1.3 Axe 3 : Assurer la distribution d'une offre commerciale « Good Food »	24
4.1.4 Axe 4 : Assurer une alimentation « Good Food » pour tou-te-s	25
4.1.5 Axe 5 : Réduire les pertes et gaspillages alimentaires	25
4.2 Quatre principes transversaux de la stratégie	25
4.2.1 Une gouvernance à la fois participative, décloisonnée et co-portée	25
4.2.2 Un principe d'inclusion sociale, de santé et de souveraineté alimentaire appliqué systématiquement	26
4.2.3 Les enjeux de lutte & adaptation aux dérèglements climatiques et de protection et renforcement de la biodiversité rencontrés	26
4.2.4 Un milieu urbain multiple	27
<b>5. LA GOUVERNANCE DÉTAILLÉE DE LA GOOD FOOD 2</b>	<b>28</b>
5.1 Mettre en place les instances de gouvernance	30
5.2 Assurer un processus participatif tout au long de la durée de vie de la stratégie	30
5.3 Assurer le monitoring des actions et l'évolution de la stratégie	31
5.4 Renforcer les partenariats avec les autres niveaux de pouvoir et autres administrations	31
5.5 Mettre en place et organiser les supports transversaux à la stratégie	32
5.5.1 Information et communication transversale	32
5.5.2 Appels à projets transversaux	32
<b>ANNEXE : LEXIQUE</b>	<b>33</b>
<b>PARTIE 2 : MESURES OPÉRATIONNELLES DE LA STRATÉGIE GOOD FOOD 2</b>	<b>38</b>
<b>AXE 1 : INTENSIFIER ET SOUTENIR UNE PRODUCTION AGROÉCOLOGIQUE À BRUXELLES ET EN PÉRIPHÉRIE</b>	<b>39</b>
Sous axe 1.1 : Production agroécologique professionnelle	39
Sous axe 1.2 : Développer et soutenir une production agroécologique citoyenne et mixte	42
<b>AXE 2 : DÉVELOPPER DES FILIÈRES GOOD FOOD POUR APPROVISIONNER BRUXELLES</b>	<b>44</b>
Sous axe 2.1 : Structurer et renforcer les filières Good Food	44
Sous axe 2.2 : Développer le secteur de la transformation alimentaire bruxelloise Good Food	47
<b>AXE 3 : ASSURER LA DISTRIBUTION D'UNE « OFFRE COMMERCIALE GOOD FOOD »</b>	<b>49</b>
Sous axe 3.1 : Dans la restauration	49
Sous axe 3.2 : Dans les commerces	51
<b>AXE 4 : ASSURER UNE ALIMENTATION GOOD FOOD POUR TOU-TE-S</b>	<b>53</b>
Sous axe 4.1 : Citoyen-ne-s	53
Sous axe 4.2 : Dans les écoles et avec les jeunes	56
<b>AXE 5 : RÉDUIRE LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES</b>	<b>57</b>
Sous axe 5.1 : Réduction à la source	57
Sous axe 5.2 : Transformation des invendus	59
<b>ANNEXE : TABLEAU BUDGÉTAIRE RÉCAPITULATIF</b>	<b>60</b>

# STRATÉGIE GOOD FOOD 2 : RÉSUMÉ

La transition du système alimentaire vers un système plus durable est une nécessité que rencontre la région bruxelloise tant pour répondre aux défis globaux (protection de la nature et de la biodiversité et lutte contre le dérèglement climatique), que pour répondre aux défis locaux (sociaux, de santé, économique et d'emplois).

Une première stratégie Good Food (2016-2020) a permis d'impulser des réalisations concrètes. En adéquation avec la déclaration de politique régionale 2019-2024 qui appelait au renforcement de cette stratégie, et suite à un processus participatif de co-construction d'un an ayant rassemblé quelques 300 acteurs, la région bruxelloise se dote maintenant d'une stratégie Good Food 2 (SGF2).

La SGF2 vise un basculement plus structurel du système alimentaire vers plus de durabilité à l'horizon 2030. Il s'agit de requalifier notre système alimentaire, de la production à la consommation, vers un modèle respectueux de l'humain et des autres espèces, régénérateur de biodiversité et créateur d'emplois de qualité tel que décrits dans le cadre de la stratégie Shifting economy.

Concrètement, le régime alimentaire Good Food se traduit par une assiette saine et savoureuse, faisant la part belle aux fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques et céréales complètes. Le repas Good Food est cuisiné à base d'ingrédients frais, de saison, de préférence bio, un maximum locaux. Il limite les sucres, le sel, les aliments trop gras, les protéines animales (moins et de meilleure qualité), ainsi que les pertes alimentaires.

## La stratégie comporte 4 principes transversaux.

### Une gouvernance à la fois participative, décloisonnée et co-portée

La SGF2 assurera un processus participatif multi-acteur-riche-s efficient tout au long de son cycle de vie, et assurera un décloisonnement en intégrant les enjeux d'un système alimentaire Good Food dans les politiques de l'économie, de l'emploi, la formation et l'éducation, du social et de la santé, de l'aménagement du territoire, du transport de marchandises. Cette intégration des politiques publiques et cette participation se concrétise par un co-portage dans la mise en œuvre de la stratégie.

### Un principe d'inclusion sociale, de santé et de souveraineté alimentaire appliqué systématiquement

La SGF2 se veut inclusive : tou-te-s les Bruxellois-es ont accès, dans leur quartier, à des aliments Good Food choisis et adaptés à leurs besoins, dans le respect d'un prix juste pour les producteurs et productrices. La Stratégie a pour objectif transversal de s'inscrire dans une approche « One World One Health » visant à prendre en considération toutes les composantes de la santé (humaine, animale, et environnementale). Elle s'engage également en faveur de la souveraineté alimentaire définie comme le droit des peuples d'accéder à une alimentation saine et culturellement appropriée, produite avec des méthodes durables respectueuses de l'environnement, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaires.

### Les enjeux de lutte & adaptation aux dérèglements climatiques et de protection et renforcement de la biodiversité rencontrés

La SGF2 orientera ses actions pour qu'elles répondent aux enjeux de la lutte contre le dérèglement climatique et de la protection de la biodiversité, et pour qu'elles participent à la construction d'une région résiliente face à ces défis.

### Un milieu urbain multiple

La SGF2 se déclinera selon les spécificités du territoire urbain de la Région de Bruxelles-Capitale. Il s'agit de développer une approche à différentes échelles (quartier, région, supra-régional) et multipolaire (centre-ville, zone de Neerpede, etc) qui tiendra compte des spécificités écologiques, socio-économiques et culturelles et des besoins des habitant-e-s des différentes zones urbaines. Le redéploiement des filières est pensé à l'échelle belge, en partenariat avec les Régions wallonnes et flamandes.

# STRATÉGIE GOOD FOOD 2 : RÉSUMÉ

## La stratégie est opérationnalisée via 5 axes :

### Axe 1 : Intensifier et soutenir une production agroécologique à Bruxelles et en périphérie

La SGF2 vise à intensifier une **production agroécologique professionnelle** à Bruxelles et en périphérie. Elle vise à assurer la protection des terres, à garantir l'accès de ces terres aux agriculteurs et à soutenir les producteurs sur le plan financier et l'accompagnement technique et commercial.

Il s'agit également de **développer la production alimentaire citoyenne et mixte** dans l'espace public, semi-public et privé pour contribuer à la fois à des fonctions de lien social, pédagogiques et de reconnexion des mangeur-euse-s. à leur alimentation, ainsi qu'à des services éco-systémiques.

### Axe 2 : Développer des « filières Good Food » pour approvisionner Bruxelles

En lien étroit avec la stratégie régionale de transition économique, la SGF2 développera une approche systémique mettant en lien chaque maillon du système alimentaire, par la **reconstruction de filières alimentaires durables**. Il s'agit de faciliter la mise en lien de la demande bruxelloise et de l'offre alimentaire locale via un service de facilitation, et soutenir la construction d'un réseau logistique qui approvisionne la ville.

Il s'agit également de **stimuler** la création et transition d'entreprises de **transformation alimentaire** Good Food, et notamment de construire un espace test d'activité de transformation alimentaire qui soit aussi un guichet d'accompagnement des entrepreneurs Good Food.

### Axe 3 : Assurer la distribution d'une offre commerciale « Good Food »

La SGF2 vise à améliorer l'accessibilité financière et géographique de l'offre commerciale Good Food dans les commerces bruxellois notamment via le soutien **de modèles innovant de distribution (innovant sur le plan de la gouvernance, du modèle économique, etc)**. Elle vise également à activer l'**HORECA** comme acteur clef de la Good Food à Bruxelles, par l'usage du label Good Food et la formation du personnel HORECA aux principes de l'alimentation Good Food.

Spécifiquement pour les **cantines**, l'activation d'outils juridiques permettra d'accompagner leur transition vers une offre plus ciblée Good Food.

### Axe 4 : Assurer une alimentation « Good Food » pour tou-te-s

En lien étroit avec le plan stratégique de promotion de la santé bruxellois, le plan de lutte contre la pauvreté et la philosophie de territorialisation des services sociaux et de santé du Plan Social Santé Intégré, la SGF2 prévoit de soutenir des projets favorisant l'**accessibilité** de l'alimentation Good Food à tou-te-s., de former annuellement les professionnels sociaux et de la santé aux principes de la Good Food, et d'agir à l'échelle du quartier.

Dans les écoles, la SGF2 prévoit notamment d'assurer l'offre alimentaire Good Food hors cantine (boite à tartines, collations) et de poursuivre le développement de potagers scolaires. Il s'agit aussi d'accompagner les jeunes dans une réflexion large sur le système alimentaire et faire de l'école et le quartier un cadre dans lequel la Good Food est présente, en cohérence avec le message éducatif et le mode de vie des jeunes.

### Axe 5 : Réduire les pertes et gaspillages alimentaire

En complémentarité avec le Plan de gestion des ressources et des déchets, la SGF2 s'attaquera aux pertes alimentaires, prioritairement par leur réduction à la source. Il s'agira, par maillon de la chaîne alimentaire et public cible, de quantifier et caractériser le gaspillage, de prévenir le gaspillage alimentaire **à la source** par l'intégration d'actions dans les axes précités (comme dans les critères du label ou les actions d'information et de formation) et par des actions de communication d'envergure en phase 2 de la stratégie (après 2025). Enfin, la SGF2 travaillera également à récupérer les invendus alimentaires en vue de leur transformation par le soutien au développement des projets de transformation.

# La stratégie Good Food 2022-2030



**PRINCIPE 1**  
Gouvernance participative,  
décloisonnée



**PRINCIPE 2**  
Lutte et adaptation aux dérèglements  
climatiques, protection et  
renforcement de la biodiversité



**PRINCIPE 3**  
Solutions adaptées  
à la diversité  
des situations urbaines



**PRINCIPE 4**  
Approche socialement inclusive,  
promotion de la santé  
et souveraineté alimentaire

## AXE 5

- 9 Réduire le gaspillage alimentaire à la source via notamment des campagnes d'information d'envergure
- 10 Soutenir la transformation des invendus

## AXE 4

- 7 Financer des projets favorisant l'accessibilité financière, géographique et symbolique de l'alimentation Good Food via la formation des professionnels sociaux et de la santé et via des appels à projets «Environnement-social-santé»
- 8 Rendre la Good Food accessible dans toutes les cantines scolaires via notamment une Ordonnance cantine

## AXE 3

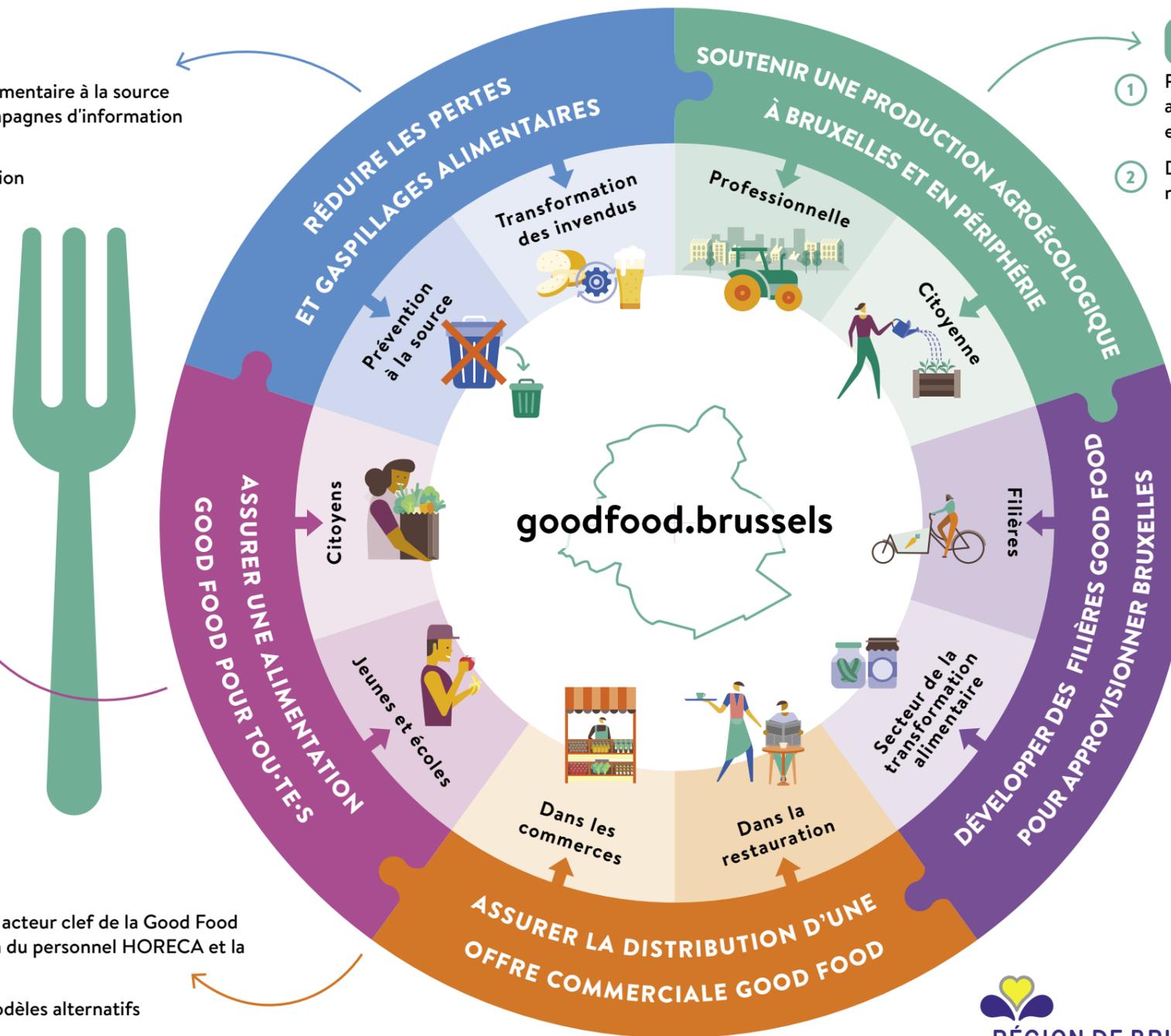
- 5 Activer l'HORECA comme acteur clef de la Good Food à Bruxelles via la formation du personnel HORECA et la promotion du label resto
- 6 Soutenir l'essaimage de modèles alternatifs de distribution

## AXE 1

- 1 Préserver et mettre à disposition les terres agricoles bruxelloises via la réforme du PRAS et la mise à disposition d'espaces régionaux
- 2 Développer des projets de production citoyenne, notamment aux abords des logements sociaux

## AXE 2

- 3 Mettre en lien la demande bruxelloise et l'offre alimentaire flamande et wallonne via le service Good Food B2B, et construire des centres logistiques mixtes
- 4 Construire un espace test d'activité de transformation alimentaire qui soit aussi un guichet d'accompagnement des entrepreneurs Good Food sur le site de la Ferme Termonde



RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE



# LISTE DES ACRONYMES

- RBC : Région de Bruxelles Capitale
- BE : Bruxelles Environnement
- BEE : Bruxelles Economie emploi
- COCOF : Commission Communautaire Francophone
- COCOM : Commission Communautaire Commune
- FdSS : Fédération des Services Sociaux
- FBPS : Fédération Bruxelloise de Promotion de la Santé
- FAU : Facilitateur Agriculture Urbaine
- FMM : Fédération des Maisons Médicales
- IGB : Intergroupe bruxellois (de la Fédération des Maisons Médicales)
- RAQ : Relais d'actions de quartier
- GASAP : Groupes d'achats solidaires de l'agriculture paysanne
- CPAS : Centre public d'aide sociale
- ILQ : Inspirons le quartier
- PSSI : Plan Social-Santé Intégré
- SRTE : Stratégie régionale de transition économique
- PACE : Plan air climat énergie
- PNEC : Plan national énergie climat
- PAC : Politique agricole commune (EU)
- PRAS : Plan régional d'affectation du sol
- GF : Good Food
- SGF : Stratégie Good Food
- GIEC : Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat

PARTIE 1  
**LA STRATÉGIE GOOD FOOD 2  
(SGF2)**



# 1. INTRODUCTION

## 1.1. RÉPONDRE AUX DÉFIS GLOBAUX ET LOCAUX

Un système alimentaire se définit comme « la manière dont les humains s'organisent, dans l'espace et dans le temps, pour obtenir et consommer leur nourriture » (Mallassis, 1994). Au travers de l'histoire, le système alimentaire a évolué et cette évolution s'est accélérée à l'ère industrielle et particulièrement dans la seconde moitié du XXI<sup>e</sup> siècle. Le système alimentaire contemporain occidental se qualifie désormais par son caractère industrialisé et mondialisé. Il génère un flot abondant de nourriture produite, consommée et jetée qui certes répond à des questions de sécurité alimentaire ou de diversification de l'alimentation, mais met aussi en danger l'environnement et pose des problèmes d'ordres sociaux, sanitaires et économiques. Se nourrir constitue cependant un besoin fondamental de l'espèce humaine et nourrir les habitant·e·s d'une ville présente des défis propres au milieu urbain. Le présent chapitre pose ainsi les enjeux mondiaux et régionaux à l'origine de la politique Good Food, soit le point de départ macro de toutes ses actions.

### L'enjeu de la protection de la nature et sa biodiversité

La biodiversité mondiale floristique et faunique est en situation de déclin alarmante. Une statistique illustre bien ce propos : au cours des 50 dernières années, les activités humaines ont entraîné une diminution de plus de 60 % des populations mondiales d'espèces sauvages<sup>1</sup>. Or, c'est sur cette même biodiversité (des écosystèmes, des espèces, des gènes) que repose la pérennité de la production alimentaire<sup>2</sup>, la biodiversité permettant la pollinisation<sup>3</sup>, régulant les bioagresseurs, entretenant la fertilité des sols, constituant un support aux cultures, etc.

Le système alimentaire participe pourtant à ce déclin<sup>4</sup> en entraînant la fragmentation et la destruction d'habitats, la déforestation massive<sup>5</sup>, en dépendant de l'utilisation des pesticides (p. ex. : les néonicotinoïdes utilisés sur des cultures qui déciment les espèces mellifères). Sans compter que ce même système limite aussi de plus en plus le nombre d'espèces cultivées et que cette moindre diversité rend les cultures ébranlables face aux chocs extérieurs et appauvrit nos régimes alimentaires. De plus, l'alimentation est produite au prix de la surexploitation

des réserves d'eau douce (par son recours à l'irrigation des cultures)<sup>6</sup>, la pollution et l'eutrophisation des écosystèmes aquatiques et terrestres (en raison de l'utilisation excessive d'azote et de phosphore dans l'agriculture) et l'appauvrissement des sols en nutriments (par la monoculture, l'usage d'engrais et de produits phytosanitaires)<sup>7</sup>.

Le système est également dépendant de l'extraction des matières premières fossiles et des produits qui en sont dérivés, et qui dépassent les limites de notre capacité de charge planétaire<sup>8</sup>. L'industrie de l'emballage, qui utilise à son tour des matières premières fossiles, a elle aussi un impact sur le niveau de pollution résultant de notre système alimentaire actuel qui ne doit pas être sous-estimé.

Au niveau bruxellois, l'impact du système alimentaire doit être considéré pour ses effets directs et indirects sur la biodiversité. Les choix de modèles des distributeurs, transformateurs, transporteurs, et les choix de consommation des citoyen·ne·s, ont des conséquences en dehors des limites géographiques régionales, l'écrasante majorité de notre alimentation étant produite en dehors de la Région. La production agricole sur le territoire bruxellois a, quant à elle, un impact direct sur l'environnement (qualité des sols, l'eau) et la biodiversité régionale. Sur les 16.238 Ha de territoire bruxellois, il existe aujourd'hui 80 Ha de potagers publics cultivés par les citoyen·ne·s et 348 Ha de terres agricoles (de fait et/ou de droit). Préserver la santé de ces parcelles impacte bien sûr les parcelles elles-mêmes mais aussi les écosystèmes dans lesquelles elles se situent.

La nature régule le climat et les solutions fondées sur la nature, telles que la protection et la restauration des zones humides, des forêts, des prairies et des sols agricoles, seront essentielles pour la réduction des émissions et l'adaptation au changement climatique. L'investissement dans la préservation de nos ressources naturelles, notamment à travers la restauration d'habitats riches en carbone et la pratique d'une agriculture respectueuse de l'environnement, est reconnu comme étant l'une des cinq politiques de redressement budgétaire les plus importantes en ce qu'il offre d'importants multiplicateurs économiques et a une incidence positive sur le climat<sup>9</sup>. Ceci fait lien avec les points suivants.

<sup>1</sup> WWF, Living Planet Report 2020, <https://wwf.be/sites/default/files/articles/files/IMAGES-2/CAMPAGNES/LPR2020/LPR20-Full-report-LQ.pdf>

<sup>2</sup> Forum économique mondial (2020), The Global Risks Report, 2020.

<sup>3</sup> 75 % des différents types de cultures alimentaires dans le monde dépendent de la pollinisation animale. IPBES (2019), Résumé à l'intention des décideurs, point A1, p. 3.

<sup>4</sup> Laurans, Y., Rankovic, A. (2019). Comment enrayer l'érosion continue de la biodiversité ? Observations issues d'une lecture de l'Évaluation mondiale de Pulse fiction : Pour une transition agricole et alimentaire durable Page 37 la biodiversité et des services écosystémiques de l'IPBES. Iddri, Décryptage N°06/19.

<sup>5</sup> WWF, Rapport Pulse Fiction, Octobre 2019, p6.

<sup>6</sup> <https://www.oecd.org/fr/agriculture/sujets/eau-et-agriculture/>

<sup>7</sup> Lydia Bourguignon et Claude Bourguignon. « La mort des sols agricoles », Études sur la mort, vol. 148, no. 2, 2015.

<sup>8</sup> Planetary Boundaries, Rokstorm [https://pubs.giss.nasa.gov/docs/2009/2009\\_Rockstrom\\_ro06010m.pdf](https://pubs.giss.nasa.gov/docs/2009/2009_Rockstrom_ro06010m.pdf).

<sup>9</sup> Hepburn et al. (2020) Will COVID-19 fiscal recovery packages accelerate or retard progress on climate change?, Smith School Working Paper 20-02.

## L'enjeu du dérèglement climatique

Tout comme pour l'enjeu de la protection de la biodiversité, le système alimentaire participe aujourd'hui au dérèglement climatique autant qu'il en subit les conséquences.

En 2019, dans son rapport sur les changements climatiques et les terres émergées, le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat (GIEC) estime que les émissions associées aux systèmes alimentaires représentent entre 21 et 37 % des émissions totales mondiales de gaz à effet de serre (GES).

Elles se répartissent en trois groupes :

- Les cultures et l'élevage génèrent de 9 à 14 % des émissions totales de gaz à effet de serre (GES) (tous secteurs et activités). Citons en particulier le méthane émis par les ruminants et le protoxyde d'azote qu'émettent les épandages d'engrais;
- L'utilisation et les changements d'affectation des terres associés à l'agriculture induisent de 5 à 14% des émissions totales. Rappelons à cet égard le rôle capital des sols dans le stockage du carbone;
- Les autres parties de la chaîne d'approvisionnement (transport, transformation, toutes activités avant et après la production agricole, c'est-à-dire y compris la fabrication d'engrais, etc.) sont responsables de 5 à 10 % des émissions totales.

Dans une perspective de construction de notre résilience alimentaire, il importe aussi de rappeler que le changement climatique impacte la production agricole, notamment par les phénomènes de sécheresses et d'inondations perturbant de plus en plus fort et fréquemment les cultures<sup>10</sup>.

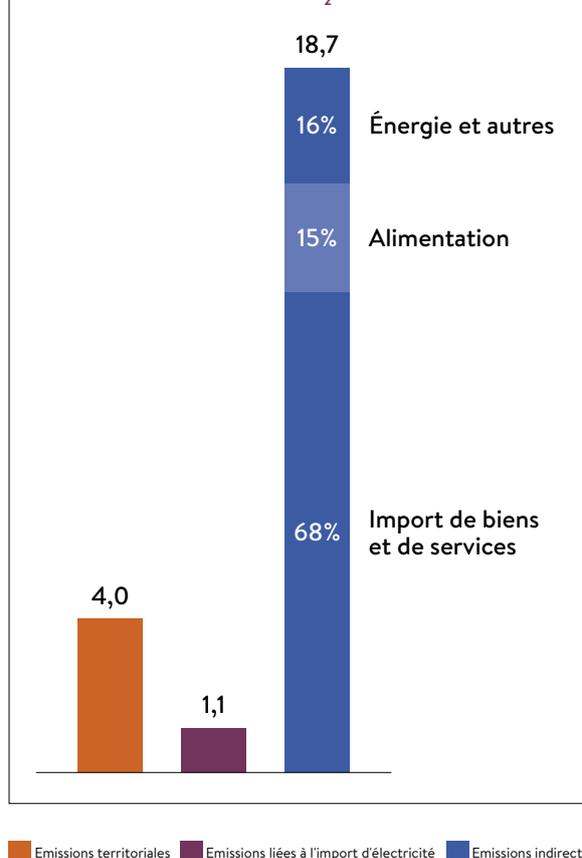
Au niveau bruxellois, les émissions territoriales (ou émissions directes) régionales représentent environ 3,5 % des émissions territoriales de la Belgique. Cependant, une part importante des émissions dues aux activités de la Région trouve son origine en dehors de notre territoire. En effet, l'importance relative des émissions indirectes augmente si on considère un territoire de petite taille et orienté vers des activités de services, deux caractéristiques de la Région de Bruxelles-Capitale. Parmi ces émissions indirectes, l'alimentation (production, transport, transformation) y contribuerait pour environ 15%.

Pour réduire les émissions indirectes, les leviers d'actions sont le type de régime alimentaire promu (soit un régime équilibré, impliquant une réduction de 50% des sucres), le lieu de production des aliments (soit une origine un maximum locale), les méthodes de production (le fait que les produits frais soient de saison sera préféré à des cultures sous serres, chauffées ou conservées par réfrigération ou congélation), l'apport en protéines de l'assiette (soit la réduction des protéines animales au profit d'une diversification des protéines végétales), et le gaspillage alimentaire (à réduire).

## L'enjeu de la santé

L'impact du système alimentaire sur notre santé réside à la fois dans la qualité des aliments mêmes que nous mangeons, dans l'équilibre de notre régime alimentaire ou encore dans notre exposition à des substances polluantes dans l'eau, l'air, le sol, issues de la production alimentaire. Concernant la qualité des aliments, celle-ci peut se voir impactée par la présence de résidus de pesticides, d'agents antimicrobiens, etc. Par qualité des aliments et du régime alimentaire, on entend aussi les repas composés majoritairement d'aliments riches en sucres ajoutés, etc. La relation entre le degré de transformation et la santé n'est pas sans équivoque. Certains procédés de transformation sont essentiels et utiles à la santé pour des raisons de durée de conservation, de qualité microbiologique, de sécurité alimentaire ou de digestibilité. D'autres ne sont pas toujours utiles pour la santé, mais sont inoffensifs. D'autres procédés encore peuvent être délétères en termes d'impact sur la santé<sup>11</sup>. Comme le résume adéquatement FIAN Belgium, « la consommation de produits alimentaires fortement transformés par des produits industriels explique largement l'explosion des taux d'obésité, et donc des maladies non-transmissibles – diabète, maladies cardio-vasculaires, cancers gastro-intestinaux – qui y sont liés, et finalement une espérance de vie moindre »<sup>12</sup>.

Emissions directes et indirectes de la RBC en 2013 (MtCO<sub>2</sub>e)



<sup>10</sup> GIEC, 2022, [https://report.ipcc.ch/ar6wg2/pdf/IPCC\\_AR6\\_WGII\\_SummaryForPolicymakers.pdf](https://report.ipcc.ch/ar6wg2/pdf/IPCC_AR6_WGII_SummaryForPolicymakers.pdf)

<sup>11</sup> Food Based Dietary Guidelines, 2019 – conseil supérieur de la santé, p32.

<sup>12</sup> FIAN Belgium, Système alimentaires, nutrition et santé, Beet the system, p23.

En Région bruxelloise en particulier, le surpoids et l'obésité touchent une part de plus en plus importante de la population et les tendances montrent une augmentation constante : l'obésité était de 14.5% chez les femmes et 13.3% chez les hommes en 2018 (pour 11% en moyenne en 2010). Ajoutons que la prévalence du diabète diagnostiqué à Bruxelles est plus élevée que la moyenne belge.

La question de l'équilibre du régime alimentaire renvoie aussi à la part de légumes, fruits, céréales complètes, légumineuses, fruits à coques consommés. Or, la consommation de légumes, par exemple, reste largement insuffisante puisque les Belges en consomment environ la moitié de ce qui est conseillé (145 grammes au lieu de 300 grammes par jour)<sup>13</sup>. Ce constat est bien sûr valable pour Bruxelles. Ajoutons à ce propos qu'à cette consommation insuffisante, s'ajoutent des disparités sociales importantes. Les causes de la faible consommation de fruits et légumes intègrent en effet de multiples dimensions : information, éducation, savoir-faire de préparation, conservation, accessibilité financière, perception, préférences gustatives, etc.

Concernant l'exposition à des substances polluantes, élevage et agriculture industrielle sont responsables de la pollution de l'environnement, impactant directement notre santé. On entend ici la présence de nitrate ou de métaux lourds dans l'eau, des émissions d'ammoniac dans l'air et l'exposition directe ou indirectes à des intrants chimiques.

## L'enjeu sociodémographique

Les caractéristiques sociodémographiques d'une population déterminent le rapport à l'alimentation des individus la composant.

Comme l'enseigne le baromètre social édité en 2020<sup>14</sup>, en Région bruxelloise, la population a fortement augmenté dès la seconde moitié des années 90. Ce mouvement s'explique à la fois par un solde naturel et par un solde migratoire positif. La population atteint 1,22 millions d'habitants en 2021. Cette croissance de la population est différente selon les quartiers. La densité est plus importante en première couronne et au centre de Bruxelles, à l'exception des quartiers consacrés aux bureaux.

Bruxelles est une des villes les plus cosmopolites et multiculturelles au monde (avec 180 nationalités et 35% de citoyen-ne-s non belges). Le degré de multiculturalité (si on le mesure en regardant la part de la population qui a un père ou une mère né-e avec une nationalité étrangère) est de 74%<sup>15</sup>.

Par ailleurs, la précarité de la population bruxelloise est importante. Un tiers de la population vit en-dessous du seuil de risque de pauvreté pour une personne isolée (qui se situe à 1.250€ - revenu net disponible)<sup>16</sup>. Les inégalités de revenus sont très marquées, ce qui se répercute dans des inégalités socio-spatiales (les bas revenus sont concentrés dans le croissant pauvre de la région et le long du canal).

La Région bruxelloise a été touchée de façon importante par la crise sanitaire du Covid-19, entre autres du fait de la précarité de sa population et de par la présence proportionnellement importante de personnes "hors système de protection sociale" (travailleur-euse-s précaires, étudiant-e-s, artistes, petits indépendant-e-s, travailleur-euse-s au noir...) qui ont été particulièrement touchés par la crise en étant privées de l'accès au chômage temporaire et au droit passerelle. 30% ont subi une perte de revenu suite à la crise du Covid-19<sup>17</sup>.

En Région bruxelloise, en 2022, on estime que 70.000 personnes sont dépendantes de l'aide alimentaire<sup>18</sup>. Depuis 2020, avec la crise du Covid-19, la Fédération des Services Sociaux (FdSS) a estimé qu'il y avait environ 20 à 30% d'augmentation de la fréquentation des services d'aide alimentaire par rapport à 2019.

Le budget disponible est le frein le plus important en termes d'accès à l'alimentation saine, de qualité. L'alimentation est le deuxième poste de dépense des ménages bruxellois en 2020, après le logement et les charges liées (gaz, électricité, etc.)<sup>19</sup>. Cette catégorie est en augmentation. En effet les dépenses alimentaires (hors boissons) des Bruxellois-es ont évolué : 2016 - 12.5%, 2018 - 12.9%, 2020 - 14.8%<sup>20</sup>. La répartition des dépenses selon le quartile de revenus montre que la catégorie des personnes appartenant au dernier quartile (revenus les plus élevés) et le premier quartile (revenus les plus bas) dépensent autant proportionnellement au regard de leur budget global. En moyenne, nous dépensons donc tous à peu près un même pourcentage de nos revenus pour l'alimentation. Les ménages aisés dépensent plus et ont accès à des aliments plus chers, tandis que les ménages moins aisés dépensent moins en privilégiant des aliments moins chers. Finalement, la structure des dépenses alimentaires (parmi les 9 grandes catégories habituelles) varie très peu d'un quartile à l'autre<sup>21</sup>.

Tous ces constats ont des implications fortes en matière de politique alimentaire: il s'agit de tenir compte de cette diversité sociale, économique et culturelle dans les actions menées, et notamment concernant les enjeux d'accessibilité à tous d'une offre alimentaire adaptée à tous les besoins.

<sup>13</sup> [https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/FRANS/Rapport%204/2\\_vegetables\\_FR\\_finaal.pdf](https://fcs.wiv-isp.be/nl/Gedeelde%20documenten/FRANS/Rapport%204/2_vegetables_FR_finaal.pdf)

<sup>14</sup> [https://www.ccc-ggc.brussels/sites/default/files/documents/graphics/rapport-pauvrete/barometre-welzijnsbarometer/barometre\\_social\\_2020\\_0.pdf](https://www.ccc-ggc.brussels/sites/default/files/documents/graphics/rapport-pauvrete/barometre-welzijnsbarometer/barometre_social_2020_0.pdf)

<sup>15</sup> <https://statbel.fgov.be/fr/themes/population/origine#news>

<sup>16</sup> Statbel, 2020.

<sup>17</sup> NBB enquête consommateur mars 2021

<sup>18</sup> Estimation de la FDSS <sup>19</sup> Budget des ménages – 2021- <https://statbel.fgov.be/fr/themes/menages/budget-des-menages#figures>

<sup>20</sup> Tableau 2022/01 - <https://ibsa.brussels/themes/revenus-et-depenses-des-menages/enquete-sur-le-budget-des-menages>

<sup>21</sup> Philippe DEFEYT - <https://socopro-asbl.be/flagiri/wp-content/uploads/sites/2/2020/04/D%C3%A9penses-alimentaires-Perspectives-1960-2020-Analyse-IDD-avril-2020-D%C3%A9pense.pdf>

## L'enjeu économique et de l'emploi

Parmi les enjeux économiques liés au système alimentaire, il convient de prendre en compte les conditions salariales précaires des producteurs et productrices, les rapports entre la part de l'agriculture familiale et industrielle au niveau mondial, les fragilités d'un marché alimentaire mondialisé, la part du marché de l'emploi lié au secteur alimentaire à Bruxelles ou encore le pouvoir d'attraction de la scène alimentaire comme élément déterminant du *citymarketing*.

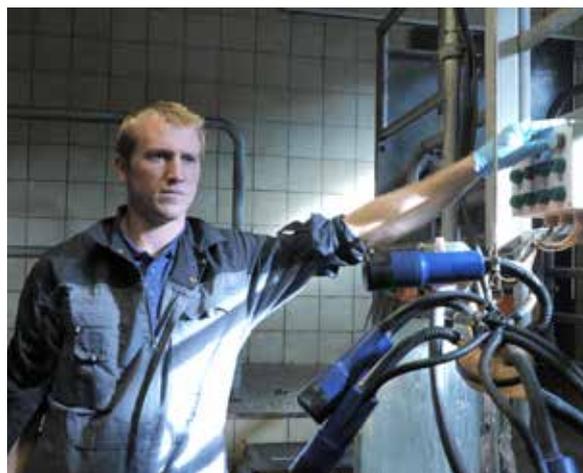
Dans le monde entier et en Europe également, la position des agriculteur-riche-s est très précaire. Non seulement, ils et elles sont de moins en moins nombreux, mais ceux et celles qui restent (ou commencent) ont du mal à retirer un salaire suffisant de leur travail. En outre, l'accès à la terre pour les nouveaux et nouvelles agriculteur-riche-s devient de plus en plus difficile en raison de la spéculation foncière. Ajoutons d'ailleurs que selon la FAO, seul 16% des fermes dans le monde cultivent une surface supérieure à 2 Ha. Ce sont ces mêmes fermes qui occupent pourtant plus de 70% de la superficie totale des terres agricoles et produisent 66% de la nourriture mondiale<sup>22</sup>. Le secteur de la logistique et de la transformation subit également la pression d'un marché hyperconcurrentiel, de la hausse des prix de l'énergie et de conditions de travail souvent peu attrayantes. La crise du Covid-19 a également montré la fragilité de notre réseau logistique mondialement ramifié.

En Belgique, le secteur alimentaire est le secteur économique le plus pourvoyeur d'emplois et celui qui contribue le plus au PIB. À Bruxelles, près d'un emploi sur vingt (4,9 %) s'exerce dans l'Horeca<sup>23</sup> et plus de 30% des commerces bruxellois sont des commerces alimentaires (épiceries, supermarchés, restaurants, ...), ce qui démontre le poids de ce secteur dans l'économie bruxelloise.

Bruxelles est le plus grand centre économique de la Belgique. Elle produit 18% de la richesse de la Belgique, tout en n'abritant que 11% de la population. Cependant, le chômage y est plus élevé que dans les deux autres régions, ce qui va de pair avec une plus grande précarité à l'emploi.

Bruxelles dépend de façon importante de l'activité touristique, des délégations professionnelles étrangères, ainsi que des navetteurs (la moitié des travailleurs et travailleuses à Bruxelles résident dans les deux autres régions belges). Or, la présence de ce public dans la Région a été fortement réduite dans le cadre de la crise sanitaire

(télétravail, réduction des déplacements...), impactant directement la demande dans certains secteurs: Horeca, transport, commerce, etc. A Bruxelles, l'activité économique a aussi été fortement impactée par la crise du coronavirus raison pour laquelle le Gouvernement a dégagé des budgets conséquents pour soutenir les acteurs économiques les plus touchés. Après un net recul de l'activité économique au deuxième trimestre 2020, la reprise s'est déroulée au rythme du relâchement des mesures sanitaires ; les investissements en RBC ont aussi varié en parallèle de ces mesures. L'emploi global a été stabilisé grâce à des mesures de soutien comme le chômage temporaire et le droit passerelle. Cependant, de fortes disparités sectorielles apparaissent avec des pertes d'emploi importantes notamment dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés (horeca) l'événementiel et le commerce. De plus, comme le souligne, l'IBSA « *l'économie de la RBC étant davantage basée sur les services marchands, dont la reprise est davantage progressive, la Région bruxelloise connaîtrait un certain retard au niveau de sa reprise économique. Par ailleurs, certaines sous-branches des services marchands comme l'Horeca resteraient durablement affectées par la crise sanitaire en RBC*<sup>24</sup>. » Ce ralentissement de l'activité impacte d'autant plus les Bruxellois-es quand on sait que 71% des emplois dans l'Horeca sont occupés par des Bruxellois-es<sup>25</sup>. Ce ralentissement se reflète également dans les chiffres de création d'entreprises actives dans l'Horeca, qui ont ralenti durant la crise du Covid-19. Néanmoins, cette crise semble également avoir entraîné la création de nouvelles entreprises pour répondre à de nouveaux besoins qui se sont manifestés avec les mesures sanitaires (repas à emporter, e-commerce, etc.).



<sup>22</sup> Le baromètre des agricultures familiales, ONG SOS Faim, Iles de Paix et Autres Terres, 2018, p4.

<sup>23</sup> [https://horecaformabepro.be/wp-content/uploads/2021/07/2018\\_EtatdeslieuxdusecteurHorecabruxellois.pdf](https://horecaformabepro.be/wp-content/uploads/2021/07/2018_EtatdeslieuxdusecteurHorecabruxellois.pdf)

<sup>24</sup> IBSA, Panorama socio-économique 2021 : contexte économique, social et environnemental de la Région de Bruxelles-Capitale, décembre 2021. [https://ibsa.brussels/sites/default/files/publication/documents/Panorama\\_2021\\_FR.pdf](https://ibsa.brussels/sites/default/files/publication/documents/Panorama_2021_FR.pdf)

<sup>25</sup> Actiris, chiffres de mars 2021

## 1.2. CADRE PLANOLOGIQUE

Les enjeux décrits ci-dessus justifient l'urgence de requalifier notre système alimentaire, et toute l'économie y afférente, vers un modèle plus durable et résilient : un modèle alimentaire sain, où l'alimentation de qualité est accessible à tou-te-s, un modèle saisonnier, relocalisé, régénérateur de biodiversité et protecteur des espaces naturels, respectueux de l'humain, des travailleur-euse-s du système alimentaire et des autres espèces.

Des politiques publiques internationales, fédérales et régionales appuient déjà cette idée. C'est ce contexte planologique multiscalaire dans lequel s'inscrit la Stratégie Good Food qui est décrit ci-dessous.

### 1.2.1 Contexte politique supra-européen

**Les objectifs de développement durable<sup>26</sup> - Agenda 2030** : En adoptant le « Programme de développement durable à l'horizon 2030 », l'Organisation des Nations Unies (ONU) a fixé dix-sept Objectifs de Développement Durable (ODD). Ces ODD sont articulés autour de cinq thèmes principaux que sont l'humanité, la planète, la prospérité, la paix et les partenariats. Les ODD couvrent de manière intégrée les dimensions économiques, environnementales et sociales et peuvent dès lors constituer le cadre de la présente stratégie.

La Belgique, et par conséquent la Région bruxelloise, s'est engagée à atteindre les 17 ODD d'ici 2030 et à rendre compte des progrès réalisés. La Région décline ces ODD au niveau régional, et les objectifs de Good Food 2 convergent donc avec les ODD au niveau des impacts attendus, des mesures et actions déterminées dans son cadre.

**Déclaration des Nations Unies sur les Droits des Paysan-ne-s et autres personnes travaillant dans les zones rurales<sup>27</sup>** : adoptée en 2018 par l'Assemblée Générale des Nations Unies, la déclaration définit et clarifie les obligations des Etats en matière de droit à la terre, aux semences et à la biodiversité, droit à un revenu décent, et autres droits collectifs et individuels.

### 1.2.2 Contexte politique européen

**Green deal – Le Pacte vert européen<sup>28</sup>** : Publié le 11 décembre 2019, le pacte vert pour l'Europe vise à transformer l'UE en une société juste et prospère, dotée d'une économie moderne, efficace dans l'utilisation des ressources et compétitive, caractérisée par l'absence d'émission nette de gaz à effet de serre d'ici 2050. Ce pacte vise aussi à protéger, préserver et consolider le pa-

trimoine naturel de l'UE, ainsi qu'à protéger la santé et le bien-être des citoyen-ne-s des risques et incidences liés à l'environnement. Dans le même temps, cette transition doit être juste et inclusive.

Concrètement, ce pacte vert constitue une feuille de route présentant les mesures et actions nécessaires pour concrétiser les objectifs susmentionnés, dont une stratégie en matière d'alimentation: « De la ferme à la table : concevoir un système alimentaire juste, sain et respectueux de l'environnement ». Le Pacte vert européen reconnaît également la nécessité d'activer l'éducation et la formation pour aider les travailleurs européens à acquérir les compétences dont ils ont besoin pour s'adapter aux nouveaux processus économiques induits par la transition.

**Le 8<sup>ème</sup> Programme d'Action pour l'Environnement (PAE)<sup>29</sup>** : le PAE est une décision qui oriente/guide l'élaboration et la mise en œuvre des politiques de l'environnement et du climat. L'actuel PAE fixe 6 objectifs thématiques prioritaires à réaliser d'ici 2030, identifie les conditions propices à leur réalisation et établit un cadre d'évaluation. Parmi les 6 objectifs prioritaires du programme, on retrouve: « la promotion des *aspects environnementaux* de la durabilité et la réduction *significative* des principales pressions sur l'environnement et le climat liées à la production et à la consommation *de l'Union*, en particulier dans les domaines « ... » du système alimentaire ».

**La stratégie Farm to fork<sup>30</sup>** : la stratégie « De la ferme à la table » s'inscrit dans le pacte vert pour l'Europe, qui vise notamment à promouvoir une utilisation efficace des ressources à travers une économie propre et circulaire. Publiée en mai 2020 par la Commission européenne, cette communication se donne comme objectif de diminuer l'impact environnemental du système alimentaire tout en renforçant sa résilience et en assurant la sécurité alimentaire face aux changements climatiques.

Des objectifs concrets sont fixés :

- diminuer les pertes de nutriments par les sols d'au moins 50 %. Cela nécessite une baisse du recours aux engrais d'au moins 20 % d'ici à 2030 ;
- réduire l'utilisation globale des pesticides chimiques et les risques associés d'au moins 50% d'ici 2030, et réduire l'usage des pesticides les plus dangereux de 50%;
- réduire de 50 % les ventes d'antimicrobiens (dont les antibiotiques font partie) destinés aux animaux d'élevage et à l'aquaculture d'ici à 2030 ;
- affecter au moins 25 % des terres agricoles à l'agriculture biologique en 2030 (8,5 % des terres agricoles européennes [EU 27] étaient dédiées à l'agriculture biologique en 2019, avec de grosses disparités entre États membres).

<sup>26</sup> [https://www.sdgs.be/sites/default/files/content/brochure\\_sdgs\\_fr.pdf](https://www.sdgs.be/sites/default/files/content/brochure_sdgs_fr.pdf)

<sup>27</sup> <https://documents-dds-ny.un.org/doc/UNDOC/GEN/N18/449/00/PDF/N1844900.pdf?OpenElement>

<sup>28</sup> [https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0022.02/DOC\\_1&format=PDF](https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:b828d165-1c22-11ea-8c1f-01aa75ed71a1.0022.02/DOC_1&format=PDF)

<sup>29</sup> [8e programme d'actions pour l'environnement](https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)

<sup>30</sup> [https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f\\_action-plan\\_2020\\_strategy-info\\_en.pdf](https://ec.europa.eu/food/system/files/2020-05/f2f_action-plan_2020_strategy-info_en.pdf)

La stratégie propose également des mesures visant à :

- donner aux consommateur-riche-s les moyens de faire des choix alimentaires éclairés, sains et durables, notamment en améliorant l'étiquetage des produits ;
- réduire le gaspillage et les déchets alimentaires et atteindre une réduction de 50 % du gaspillage alimentaire par habitant-e au niveau du commerce de détail et des consommateur-riche-s d'ici à 2030, comme prévu dans l'ODD n°12 ;
- faire le meilleur usage des solutions fondées sur la nature, avec par exemple le stockage de CO<sub>2</sub> dans les sols agricoles, et favoriser une bioéconomie circulaire par la production de biogaz à partir des déchets et résidus agricoles.

**La Loi climat**<sup>31</sup>: La loi européenne sur le climat publiée le 9 juillet 2021 inscrit dans la législation européenne les mesures contraignantes nécessaires pour atteindre la neutralité climatique au niveau de l'Union européenne d'ici 2050. Le but est de se conformer à l'objectif fixé dans l'[Accord de Paris](#) de limiter l'augmentation de la température à 1,5 degré. Par conséquent, à l'échelle de l'Union européenne, les émissions de GES devront être réduites de 55 % d'ici à 2030 (réduction intérieure nette), par rapport aux niveaux de 1990. La neutralité carbone est visée pour 2050.

Si les accords internationaux et les engagements européens concernent à ce stade les émissions directes, on constate que la réduction des émissions de GES liées à la production et à la consommation de biens (les émissions indirectes) est une préoccupation de plusieurs villes européennes. En effet, des villes comme Paris, Amsterdam ou Bruxelles s'engagent depuis quelques temps dans un exercice méthodologique d'identification et de quantification des impacts, tout en adoptant des mesures concrètes pour leur réduction.

**La stratégie en faveur de la biodiversité à l'horizon 2030**<sup>32</sup> : publiée par la Commission le 20 mai 2020, simultanément à la stratégie « De la ferme à la table », cette stratégie entend mettre la biodiversité de l'Europe sur la voie du rétablissement d'ici 2030, dans l'intérêt des populations, de la planète, du climat et de notre économie, conformément au programme de développement durable à l'horizon 2030 et aux objectifs de l'accord de Paris sur le changement climatique. Cette politique prévoit notamment de ramener la nature sur les terres agricoles. Elle mentionne l'agroécologie comme permettant de fournir une alimentation saine tout en maintenant la productivité, d'accroître la biodiversité et la fertilité des sols et de réduire l'empreinte de la production alimentaire. Elle prévoit également qu'au moins 25 % des terres agricoles de l'Union doivent être cultivées dans le cadre de l'agriculture biologique d'ici 2030.

**La Politique Agricole Commune (PAC)** : Créée en 1962 et modifiée à plusieurs reprises depuis lors, la PAC a pour objectifs (pratiquement inchangés depuis 1962) de : soutenir les agriculteur-riche-s et améliorer la productivité agricole, en garantissant un approvisionnement stable en denrées alimentaires à un prix abordable ; assurer un niveau de vie décent aux agriculteur-riche-s de l'Union européenne ; contribuer à lutter contre le changement climatique et gérer les ressources naturelles de manière durable ; préserver les zones rurales et les paysages dans l'ensemble de l'UE ; préserver l'économie rurale en promouvant l'emploi dans l'agriculture, l'industrie agroalimentaire et les secteurs associés.<sup>33</sup>

La structure de la PAC actuelle date de la réforme de 1999 : elle regroupe les différents types d'aides en deux piliers, le premier étant consacré aux « paiements directs » aux exploitations et aux mesures de marché (versés par hectare aux exploitations), et le second pilier à des mesures de « développement rural ».

La prochaine PAC rentrera en vigueur en janvier 2023 pour une durée de 5 ans. Elle s'articulera autour de 9 objectifs clés : assurer un revenu équitable aux agriculteurs; renforcer la compétitivité; rééquilibrer les pouvoirs dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire; agir contre le changement climatique; protéger l'environnement; préserver les paysages et la biodiversité; soutenir le renouvellement des générations; dynamiser les zones rurales; garantir la qualité des denrées alimentaires et la santé.



<sup>31</sup> règlement (UE) 2021/1119 du 30 juin 2021

<sup>32</sup> [https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:a3c806a6-9ab3-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0003.02/DOC\\_1&format=PDF](https://eur-lex.europa.eu/resource.html?uri=cellar:a3c806a6-9ab3-11ea-9d2d-01aa75ed71a1.0003.02/DOC_1&format=PDF)

<sup>33</sup> [https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/cap-glance\\_fr](https://ec.europa.eu/info/food-farming-fisheries/key-policies/common-agricultural-policy/cap-glance_fr)

### 1.2.3 Contexte politique fédéral

Le niveau fédéral décline les stratégies climat, biodiversité, pesticides précitées en lien avec ses compétences, en complément des politiques menées au niveau régional/communautaire.

Spécifiquement en lien avec l'alimentation, on peut citer la politique nutritionnelle, avec le **Plan Fédéral Nutrition Santé**<sup>34</sup> (PFNS), qui vise à mettre en œuvre une politique fédérale de promotion des habitudes alimentaires et modes de vie sains, en vue de réduire de façon significative l'incidence des maladies liées à une mauvaise alimentation et à la sédentarité qui impactent lourdement qualité de vie et budget de santé.

On peut également citer la stratégie fédérale « **Beyond Food** » autour des filières d'importation d'aliments durables, issue d'une note du GT « responsabilité sociétale » du CIDD en 2020. Elle entend contribuer à une transition du secteur agroalimentaire vers des filières d'importations alimentaires durables, par la responsabilisation et la coopération de tous les acteurs concernés en Belgique avec pour objectif de contribuer au SDG 12, « Etablir des modes de consommation et de production durables ».<sup>35</sup>

### 1.2.4 Contexte politique régional et communautaire

La **Stratégie Good Food 1** (SGF1) a été adoptée par le Gouvernement bruxellois fin 2015, pour une première période de programmation de 2016 à 2020 (mais avec certains objectifs à 2035)<sup>36</sup>.

La genèse de SGF1 se trouve dans l'association entre les compétences régionales de l'environnement et de l'emploi qui a fait naître l'Alliance Emploi-Environnement dont le 4ème axe, lancé fin 2013, a été consacré à l'alimentation durable.

La SGF1 se déclinait en 7 axes stratégiques : production, offre, demande, culture alimentaire, gaspillage alimentaire, systèmes alimentaires de demain et gouvernance.

Elle a fait l'objet d'une évaluation finale, participative, en 2020<sup>37</sup>. Sur les 119 mesures de la stratégie après révision, 81% sont soit réalisées (récurrent, non récurrent), soit entamées (en cours, contributions partielles). Les réalisations montrent que la stratégie a permis d'impulser un début de transition du système alimentaire vers plus de durabilité. En 5 ans, la Région a vu émerger une multitude de projets de relocalisation des différentes composantes

du système alimentaire, production par des professionnel·le·s et des citoyen·ne·s, circuits courts, diffusion d'une offre locale accessible à tou·te·s, évolution des comportements dans ce domaine, éducation et sensibilisation, lutte contre le gaspillage alimentaire...

La **déclaration de politique régionale (DPR) 2019-2024**<sup>38</sup> reprend plusieurs points relatifs à l'alimentation, l'agriculture urbaine et la stratégie Good Food. Elle appelle au renforcement de la stratégie et spécifie que le Gouvernement s'engage dans les mesures suivantes :

- Le développement d'une agriculture agroécologique urbaine durable en assurant une politique de soutien (notamment d'acquisition de foncier) aux nouveaux agriculteurs et nouvelles agricultrices urbain·e·s et aux nimaculteur·rice·s ;
- Le développement d'une coopération forte entre les pouvoirs publics et acteurs Flamands et Wallons afin d'installer une ceinture alimentaire pour nourrir Bruxelles ;
- L'installation d'une offre logistique intégrée (nettoyage et conditionnement, transport et distribution) pour permettre aux petits acteurs productifs d'écouler facilement leurs productions ;
- La mise sur pied d'un centre de référence scientifique, de démonstration des meilleures techniques agroécologiques adaptées au milieu urbain, avec notamment un conservatoire de semences ;
- Le soutien aux projets de production alimentaire non-professionnelle par les citoyen·ne·s, les écoles, les collectifs de citoyen·ne·s, les associations, les pouvoirs publics ;
- Le soutien au déploiement d'une offre alimentaire durable (suivant les critères de la stratégie Good Food) dans les cantines scolaires (en priorité), les autres cantines et restaurants gérés directement ou indirectement par les pouvoirs publics.
- La promotion du circuit court et de proximité s'inscrivant dans la dynamique de l'alimentation durable qui met l'accent sur les conditions de vie des animaux.

Deux stratégies sont très fortement liées à Good Food, avec de nombreuses mesures en commun et un processus de co-construction conjoint :

La **Stratégie Régionale de Transition Economique (SRTE) ou Shifting Economy** (approuvée le 31 mars 2022) : Il s'agit d'un plan régional à horizon 2030 visant la transformation de l'économie bruxelloise, cherchant à inclure l'ensemble des acteurs et des secteurs de la région. La SRTE permet de mettre en œuvre un objectif de la **Stratégie Go4Brussels 2030**<sup>39</sup>.

<sup>34</sup> <https://www.health.belgium.be/fr/alimentation/politique-alimentaire/alimentation-et-sante/politique-nutritionnelle>

<sup>35</sup> [https://www.developpementdurable.be/sites/default/files/content/cidd\\_rapportactivites2020.pdf](https://www.developpementdurable.be/sites/default/files/content/cidd_rapportactivites2020.pdf)

<sup>36</sup> [https://document.environnement.brussels/opac\\_css/elecfile/Strat\\_GoodFood\\_FR](https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/Strat_GoodFood_FR)

<sup>37</sup> <https://goodfood.brussels/fr/content/evaluation-de-la-strategie-good-food-2016-2020>

<sup>38</sup> <http://www.parlement.brussels/texte-de-la-declaration-de-politique-generale-du-gouvernement-bruxellois/>

<sup>39</sup> <https://go4.brussels/>

Les 4 grands objectifs de la transition de l'économie bruxelloise sont : créer des nouvelles opportunités économiques pour les entrepreneur-se-s bruxellois-es ; préserver le capital naturel, localement et globalement ; préserver le capital humain, en favorisant une distribution juste et équitable des gains économiques, l'inclusion et la gouvernance participative et démocratique en entreprise ; et répondre aux fonctions vitales du territoire et aux besoins des Bruxellois-es en développant une économie locale, à l'autonomie renforcée tout en restant ouverte sur l'extérieur.

Pour ce faire, la SRTE se fonde sur deux principes majeurs :

- Aligner la politique économique aux objectifs climatiques, environnementaux et sociaux présentés dans la déclaration de politique régionale, l'ordonnance climat<sup>40</sup> et la stratégie Go4Brussels 2030 ;
- Rassembler tous les plans et stratégies régionaux, notamment le Plan Industriel, le Small Business Act (SBA), NextTech, le Plan Régional d'Innovation (PRI), le Plan de Gestion des Ressources et Déchets, Good Food, Révolution et Good Move, afin d'agir de concert dans tous les secteurs. Les objectifs et la vision à 2030 de la SRTE et Good Food 2 sont alignés.

L'intégration du volet économique Good Food dans les mesures thématiques de la SRTE permet de mobiliser des instruments économiques de la Région.

**Le Plan stratégique de promotion de la santé bruxellois (COCOF)**<sup>41</sup> vise à enrichir les connaissances et développer les compétences et la capacité d'agir, travailler sur les conditions et les situations qui influencent la santé et agir sur les milieux de vie pour qu'ils soient plus favorables à la santé. Ce plan sera révisé en 2022.

**Le Programme d'actions bruxellois de lutte contre la pauvreté (COCOM)** a pour objectif d'intégrer les enjeux liés à la pauvreté, dont les causes sont de nature multidimensionnelle, dans différents domaines de compétences qui vont au-delà de la politique en matière d'aide aux personnes: la santé, l'emploi, la formation, l'enseignement, etc. Ce plan sera révisé en 2022.

Le plan **"Meerjarenplan 2021-2025" de la VGC** « Brussel maken we samen »<sup>42</sup> entend mener des actions de développement urbain durable pour et par les Bruxellois-es (notamment en soutenant des initiatives dans l'espace (semi) public, en co-exécutant des projets de rénovation urbaine, des initiatives liées à l'agriculture urbaine,...).

**Une Stratégie Qualification Emploi**, est en cours d'élaboration par le Ministre de l'Emploi et de la formation professionnelle conformément à la Déclaration de Politique du Gouvernement régional bruxellois et à la Straté-

gieGo4Brussels 2030. Elle a pour objectif de répondre efficacement aux besoins de qualification des chercheurs d'emploi pour s'insérer durablement sur le marché du travail et répondre aux besoins de main-d'œuvre des employeurs notamment en lien avec les transitions digitales et environnementales.

En lien avec les objectifs de la stratégie Good Food, elle veillera à proposer une offre de formation innovante menant les bruxellois vers l'emploi en soutien aux besoins émergents des professionnels des secteurs concernés par la Good Food, en commençant par le secteur Horeca avec la collaboration du Centre de Référence Professionnel HorecaBePro.

L'alimentation et/ou l'agriculture font l'objet de mesures dans plusieurs plans environnementaux :

**Le Plan Régional de Développement Durable**<sup>43</sup> a été approuvé définitivement le 12 juillet 2018. Les objectifs visés constituent les fondements de nombreuses mesures et actions reprises dans d'autres plans. Dans le cadre de son axe 2, il mentionne notamment l'opportunité que représente l'agriculture urbaine : il intègre les objectifs Good Food pour l'agriculture urbaine en espaces ouverts, soutient la préservation des terres et la modification du cadre réglementaire.

**Le Plan énergie climat bruxellois (PNEC)**, adopté en 2019, à horizon 2030, comporte un axe de réduction des émissions indirectes, dont celles liées au système alimentaire. Le plan air climat énergie « 2.0 » (PACE), en cours d'élaboration, propose des mesures et actions qui ont pour but de permettre à la Région de réduire ses émissions de 55% d'ici 2030 (par rapport à 1990). Dans son Plan air climat énergie, la Région a choisi de considérer également l'impact de ses activités sur les émissions indirectes. En effet, c'est la seule façon d'atteindre la neutralité climatique (zéro émissions nette) inscrite dans la loi européenne sur le climat comme objectif 2050. Un des axes du chapitre « mesures sectorielles » concerne donc « la production et consommation de biens et de nourriture », dont l'alimentation. Avec l'adoption de l'Ordonnance Climat (juin 2021), la Région de Bruxelles-Capitale a lancé des travaux méthodologiques pour l'adoption d'un inventaire des émissions indirectes. Avec ces travaux, la RBC vise -à l'horizon 2050- une réduction équivalente de ses émissions directes et indirectes.

**Le Programme Régional de Réduction des Pesticides (PRRP)**<sup>44</sup> (2018-2022 en cours et la suite 2023-2027 est en cours de finalisation) : il vise à réduire fortement l'utilisation des pesticides sur le territoire régional, tant par les gestionnaires d'espaces publics et les agricul-

<sup>40</sup> Ordonnance modifiant l'ordonnance du 2 mai 2013 portant le Code bruxellois de l'Air, du Climat et de la Maîtrise de l'Énergie ainsi que l'ordonnance organique du 23 février 2006 portant les dispositions applicables au budget, à la comptabilité et au contrôle (aussi appelée ordonnance climat)

<sup>41</sup> <https://ccf.brussels/nos-services/bien-etre-et-sante/promotion-de-la-sante/>

<sup>42</sup> [https://www.vgc.be/sites/vgc/files/2021-01/Meerjarenplan\\_%20VGC\\_2021-2025.pdf](https://www.vgc.be/sites/vgc/files/2021-01/Meerjarenplan_%20VGC_2021-2025.pdf)

<sup>43</sup> <https://perspective.brussels/fr/plans-reglements-et-guides/plans-strategiques/plan-regional-de-developpement-prd/prdd>

<sup>44</sup> <https://environnement.brussels/thematiques/espaces-verts-et-biodiversite/action-de-la-region/le-programme-regional-de-reduction-des>

teur-riche-s professionnel-le-s que par les particulier-e-s. Le programme prévoit de ne plus utiliser de pesticides dans l'ensemble des espaces ouverts au public ; de limiter fortement l'utilisation de pesticides dans les jardins et domaines privés (e.a. via sensibilisation/information) et de développer une agriculture urbaine compatible avec la préservation des écosystèmes. Dans ce dernier axe, il est notamment prévu de mettre en place un programme de transition vers l'agriculture bio et un programme de formations pour les agriculteur-riche-s ; de mettre à disposition des conseils et des lignes directrices de lutte intégrée ; et d'assurer le respect des principes de la lutte intégrée.

**Le Plan de gestion de l'eau**<sup>45</sup>(PGE) (2016-2021 en cours et la suite 2022-2027 en préparation finale, adoption fin 2022), s'occupera des mesures de sécheresse, de la problématique des nitrates d'origine agricole et assimilés, de favoriser l'utilisation rationnelle de l'eau dans l'agriculture urbaine; etc.

**Le Plan Nature**<sup>46</sup>(2016-2020, prolongé jusqu'en 2025) vise notamment une amélioration de la qualité du cadre de vie et de la santé des habitant-e-s, via e.a. la valorisation d'espaces verts multifonctionnels (potagers/vergers). Il prévoit de renforcer la présence de la nature aux abords des bâtiments (e.a. arbres fruitiers, potagers); de développer une vision intégrée pour le maintien et la restauration des reliques agricoles; etc.

**La stratégie Good Soil** (en construction) vise à une meilleure gestion et préservation des sols multifonctionnels. Cette stratégie a notamment pour ambition de limiter l'impact de la production agricole sur les sols qui la soutiennent.

**La stratégie Good Move**, le plan régional de mobilité 2020-2030<sup>47</sup>définit les grandes orientations politiques dans le domaine de la mobilité, notamment l'optimisation de la livraison des marchandises pour réduire les nuisances liées à ce type de déplacement.

**Le Plan de gestion des ressources et des déchets**<sup>48</sup> (2018) cherche à tendre vers le « zéro déchet ». Sa feuille de route biodéchets touche à une offre de services et d'infrastructures de valorisation des biodéchets; à la stimulation des producteurs de biodéchets à participer à la dynamique (sensibilisation, formation et accompagnement des ménages et des professionnel-le-s, y compris sur la prévention du gaspillage alimentaire) ; et à l'installation d'un cadre réglementaire.

Pour terminer, citons encore 2 autres plans transversaux impactant la SGF2 : **Le Plan Régional d'Affectation du Sol** (PRAS)<sup>49</sup> (adopté en 2001 ; modification prévue pour 2024) détermine les affectations du sol. Dans son arrêté du 23 décembre 2021 ouvrant la procédure de modification du plan régional d'affectation du sol, le Gouvernement prévoit l'objectif « Offrir un cadre à l'agriculture urbaine » et précise qu'il apparaît nécessaire d'intégrer l'agriculture urbaine de façon spécifique dans la planification urbaine et, le cas échéant, de renforcer par ailleurs la vocation propre des zones agricoles; qu'il apparaît également nécessaire pour atteindre les objectifs de résilience environnementale et alimentaire que s'est fixés le gouvernement de préserver et renforcer la fonction agricole en milieu urbain; que cet objectif se traduit notamment par une réflexion sur la préservation des terres agricoles de fait et de droit, ainsi que leur développement.

**Le Plan régional d'innovation**<sup>50</sup>(2021-2027) cite « l'alimentation saine pour tous » comme un défi sociétal et intègre l'alimentation et l'agriculture urbaine dans 3 « domaines stratégiques d'innovation » (DIS) : « Climat : bâti et infrastructures résilientes » ; « Flux urbains efficaces et durables pour une gestion inclusive de l'espace urbain », et « Optimisation des ressources ».

<sup>45</sup> [https://document.environnement.brussels/opac\\_css/elecfile/RAP\\_Eau\\_PGE2016-2021\\_FR.pdf?\\_ga=2.141526514.1160313946.1645781315-902025844.1645781315](https://document.environnement.brussels/opac_css/elecfile/RAP_Eau_PGE2016-2021_FR.pdf?_ga=2.141526514.1160313946.1645781315-902025844.1645781315)

<sup>46</sup> [https://environnement.brussels/sites/default/files/user\\_files/prog\\_20160414\\_naplan\\_fr.pdf](https://environnement.brussels/sites/default/files/user_files/prog_20160414_naplan_fr.pdf)

<sup>47</sup> [https://mobillite-mobiliteit.brussels/sites/default/files/2021-04/goodmove\\_FR\\_20210420.pdf](https://mobillite-mobiliteit.brussels/sites/default/files/2021-04/goodmove_FR_20210420.pdf)

<sup>48</sup> [https://environnement.brussels/sites/default/files/user\\_files/pgrd\\_181122\\_fr.pdf](https://environnement.brussels/sites/default/files/user_files/pgrd_181122_fr.pdf)

<sup>49</sup> <https://perspective.brussels/fr/plans-reglements-et-guides/plans-reglementaires/plan-regional-d-affectation-du-sol-pras>

<sup>50</sup> [https://innoviris.brussels/sites/default/files/documents/innoviris\\_plan\\_regional\\_innovation\\_pri\\_digital\\_fr.pdf](https://innoviris.brussels/sites/default/files/documents/innoviris_plan_regional_innovation_pri_digital_fr.pdf)

## 2. PROCESSUS PARTICIPATIF ET CO-CONSTRUCTION

La SGF2 a été, comme la SGF1, co-construite avec de nombreux acteurs et actrices représentant toute la chaîne alimentaire, mais également toutes les compétences pouvant appuyer le principe d'une stratégie décloisonnée.

Le processus de co-construction couvre la période de mars 2021 à mai 2022. Il est assumé par Bruxelles Environnement en collaboration avec Bruxelles Economie Emploi (service agriculture).

La co-construction s'est déroulée en synergie et complémentarité avec le développement de la Stratégie Régionale de Transition Economique (SRTE) ainsi qu'avec le Plan Régional Social-Santé (PSSI - Brussels Takes Care).

Le dispositif de co-construction a reposé principalement sur les travaux du conseil participatif Good Food et sur de nombreux groupes de travail et groupes d'expert-e-s, et sur des bilatérales entre acteur-ric-e-s de tous types.

Une 1<sup>ère</sup> journée dite « de convergence » s'est tenue le 23/09/2021 et a permis de faire le point et mettre de nombreux acteur-ric-e-s à niveau sur les résultats à ce stade de la co-construction, leur permettant de réagir sur une première proposition de structure en axes, objectifs stratégiques et opérationnels. Quelques 120 personnes étaient présentes à la journée convergence.

Une 2<sup>ème</sup> journée dite « de finalisation » s'est déroulée le 29 mars 2022.

Quelques 120 personnes de tous horizons, dont de très nombreuses administrations locales et régionales bruxelloises mais aussi des 2 autres régions, des acteurs de la chaîne alimentaire, associatifs ou commerciaux, ... ont pu mettre une touche finale au draft de stratégie via des ateliers par sous-axes, des ateliers d'opérationnalisation et des tables de discussion sur les objectifs chiffrés.

Pour renforcer les réflexions dans les groupes de travail par des discussions permettant plus spécifiquement de travailler au décloisonnement de la stratégie, une note a été proposée au gouvernement fin 2021. Elle informait le gouvernement de l'avancée des travaux de co-construction et invitait les différents Cabinets et administrations à se joindre à la SGF2 à travers des projets co-portés (approbation par le gouvernement le 23 décembre 2021<sup>51</sup>).

Il y a eu au total près de 300 personnes impliquées dans la réflexion et parmi elles : des associations, fédérations, entreprises, universités, administrations communales, mais aussi des représentant-e-s de plusieurs organismes régionaux et les cabinets ministériels associés (HorecaBepro, Perspective.brussels, SLRB (et les SISP), Citydev.brussels, Hub.brussels, Visit.brussels, BE et BEE) et communautaires (COCOM, COCOF, VGC) et d'administrations d'autres niveaux de pouvoir (SPW, ONE).

Tous les documents relatifs à la co-construction sont disponibles sur le portail web Good Food, en ce compris les travaux des GT et du Conseil Participatif Good Food<sup>52</sup>.

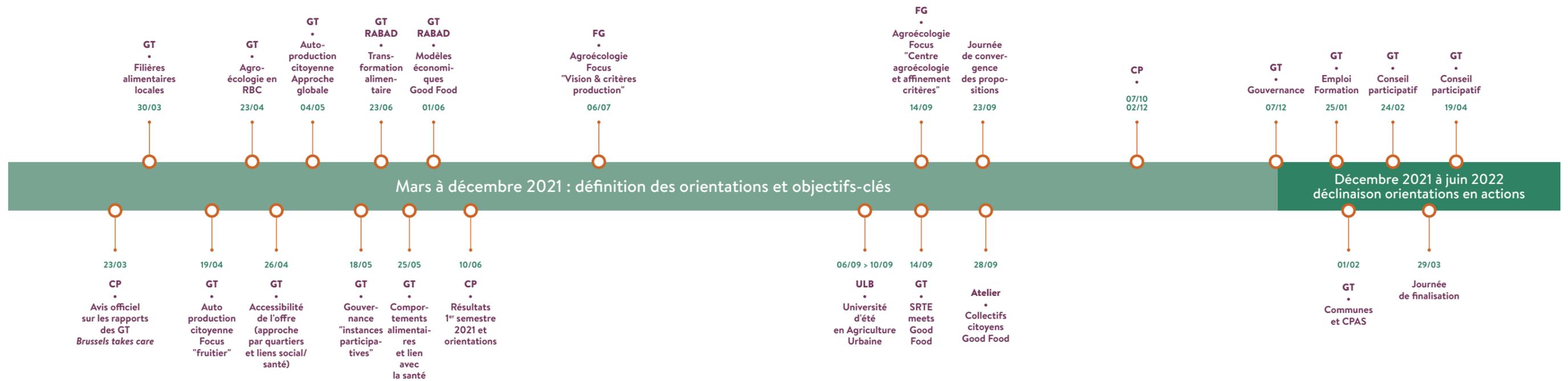


<sup>51</sup> GRBC-AM-BT-31.75257

<sup>52</sup> <https://goodfood.brussels/fr/content/la-co-construction-de-la-strategie-good-food-20>

# CO-CONSTRUCTION STRATÉGIE GOOD FOOD 2.0

## LIGNE DU TEMPS



Les moments de participation en cours de planification sont progressivement ajoutés à ce calendrier.  
 CP = Conseil Participatif GT = Groupe de Travail FG = Focus groupe



# 3. HORIZON SOUHAITÉ

## 3.1. DÉFINITION DE LA GOOD FOOD

**GoodFood** : On entend par « régimes alimentaires Good Food »/ « assiette Good Food » / « la Good Food » etc., des régimes alimentaires de haute qualité nutritionnelle et présentant des avantages pour la santé. Ils permettent le développement optimal de tous les individus et de soutenir le fonctionnement ainsi que le bien-être physique, mental et social à toutes les étapes de la vie, pour les générations actuelles et futures ainsi que de contribuer à la prévention de toutes les formes de malnutrition (c'est-à-dire la sous-nutrition, les carences en micronutriments, le surpoids et l'obésité), et de réduire les risques de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire. Ces régimes atténuent leurs impacts environnementaux liés au changement climatique et à la biodiversité et sont respectueux du bien-être animal. Ils sont acceptables et abordables pour tou-te-s, y compris les groupes à faibles revenus. Les régimes alimentaires sains et durables doivent associer toutes les dimensions de la durabilité afin d'éviter toute conséquence indésirable.<sup>53</sup>

Concrètement, le régime alimentaire Good Food se traduit par une assiette constituée d'un menu sain et savoureux, faisant la part belle aux fruits, légumes, légumineuses, fruits à coques et céréales complètes, limitant les sucres, le sel, les aliments trop gras. Le repas Good Food est cuisiné à base d'ingrédients frais et de saison, de préférence bio, un maximum locaux. Il limite les protéines animales (moins et de meilleure qualité), favorise les protéines végétales, limite fortement les pertes alimentaires.

## 3.2. HORIZON 2030<sup>54</sup>

En 2030, la Région bruxelloise a développé un système alimentaire Good Food qui répond aux enjeux écologiques, sociaux et de santé, économiques et d'emplois de qualité, tel que décrit en introduction de ce document.

En 2030, la question de l'alimentation est une affaire publique, politique. La gouvernance de la stratégie régionale de transition du système alimentaire est décloisonnée et participative.

Les modes de production et de consommation sont adaptés pour répondre aux enjeux climatiques, de préservation de la nature et de la santé.

La production alimentaire bruxelloise participe à la préservation, à la valorisation et à la régénération des écosystèmes. Les sols vivants sont revalorisés et régénérés. La biodiversité est renforcée. Les ressources naturelles sont préservées. Les pratiques agroécologiques tant pour la pleine terre que pour le hors sol sont de plus en plus généralisées.

La multifonctionnalité de l'agriculture urbaine et péri-urbaine bruxelloise est reconnue et soutenue. Les producteur-riche-s touchent le prix juste pour leur travail de production et, le cas échéant, pour les services écosystémiques qu'ils et elles rendent. Ils ont les outils nécessaires à l'adaptation de leurs systèmes de production face au changement climatique.

La dépendance à l'égard des matières premières fossiles pour l'ensemble de la chaîne alimentaire est réduite. L'usage des pesticides chimiques (de synthèse), engrais ou substrats synthétiques est éliminé.

Un système logistique efficace est développé. Il réduit fortement le nombre de kilomètres alimentaires et maintient la distance entre les producteur-riche-s et le consommateur et la consommatrice aussi faible que possible. Ce système logistique est mixte, en ce qu'il peut rassembler logistique, manufacture et production. Il est collaboratif et sa gouvernance est transparente.

L'agriculture urbaine et péri-urbaine est circulaire : la circularité des flux de matières est maximisée au sein des systèmes agricoles et en interaction avec le métabolisme urbain.

<sup>53</sup> Définition basée sur celle de la FAO relative à un système alimentaire durable

<sup>54</sup> La SGF2 porte sur la période 2022-2030. Elle pourra être adaptée en cours de route (évaluation mi-parcours). Selon la situation en 2030, des modalités de continuités seront prévues.

L'assiette des Bruxellois-es est plus écologique et équilibrée entre les sources de protéines animales et végétales. Elle respecte les recommandations du conseil supérieur de la santé. L'équilibre et l'aspect gustatif des alternatives végétariennes et végétaliennes est valorisée et l'offre de ces produits est augmentée. La généralisation d'une alimentation équilibrée et végétalisée touche l'ensemble des Bruxellois-es et réduit non seulement l'impact sur l'environnement, mais a également une influence positive sur la santé (diminution de l'obésité, des maladies cardiovasculaires, ...). Les fruits et légumes de saison produits le plus localement possible y ont une place prépondérante, la quantité de protéines d'origine animales consommée y est réduite et les produits animaux proviennent d'élevages locaux qui respectent le bien-être animal. La part de céréales complètes et de légumineuses dans l'assiette augmente fortement, ainsi que celle des noix et graines (non enrobées), le sel est réduit.

Bruxelles a diminué fortement les pertes alimentaires à tous les niveaux de la chaîne, de l'entreprise au consommateur et la consommatrice finale.

L'ensemble des parties prenantes du système alimentaire (restaurants, commerces, écoles, hôpitaux, transformateurs, distributeurs ...) appliquent les principes Good Food. Les pouvoirs publics bruxellois jouent un rôle de locomotive dans cette transition, en appliquant des pratiques exemplaires en matière d'alimentation dans tous les organismes publics.

Tant au niveau des espaces verts régionaux que communaux, des opportunités sont saisies pour le développement de l'agriculture urbaine professionnelle et citoyenne (renforçant ainsi les possibilités offertes par les espaces privés). Ces projets participent toujours à la préservation de la biodiversité de l'espace vert en question.

La production, la transformation et la distribution alimentaire sont relocalisées.

La Région bruxelloise est connectée aux régions wallonne et flamande par le système alimentaire : c'est une région-ville ancrée dans un territoire plus large dans lequel sont mises en place des filières alimentaires. La relocalisation s'accompagne d'échanges accrus avec les deux autres régions, et progressivement une nouvelle dynamique collaborative se met en place.

La Région et sa périphérie compte désormais bon nombre de producteurs et productrices associé-e-s aux ambitions et aux pratiques de la SGF2. La Région aide ainsi à revaloriser les savoirs et le travail des agriculteur-riche-s. Les productions sont diversifiées.

Les terres non construites sont considérées comme une ressource non renouvelable et vivante à préserver pour, entre autres, l'agriculture. Parallèlement, dans les nouveaux projets immobiliers en RBC, l'intégration d'agriculture urbaine est considérée et évaluée et, si possible, réalisée.

La Région dispose d'infrastructures facilitant l'approvisionnement des professionnel-le-s en Good Food. Elle revalorise et aide les infrastructures déjà existantes à se maintenir dans la Région et à effectuer la transition vers un système alimentaire Good Food (activité de transformation, distribution). Le changement d'échelle est réalisé en s'appuyant sur les acteur-riche-s existant-e-s du système alimentaire durable en Belgique et en les complétant intelligemment.

Des emplois non délocalisables sont créés, qui, avec le soutien de parcours de formation appropriés, offrent des opportunités de qualité tant aux travailleurs et travailleuses peu qualifié-e-s qu'aux travailleurs et travailleuses hautement qualifiés. Ils renforcent l'économie locale. Ces formations envisagent le système alimentaire de manière systémique.

La dépendance à l'égard des matières premières extérieures au marché européen est fortement diminuée et/ou l'utilisation de modèles d'entreprises circulaires les rend plus résistants aux crises.

Cette circularité est encouragée au sein du système alimentaire lui-même. Les modes de production et distribution sont transparents.

Good Food est accessible à tou-te-s dans tous les quartiers bruxellois.

Les Bruxellois-es donnent de la valeur à leur alimentation, et ce, grâce à une réelle connaissance des enjeux sociaux, environnementaux et du bien-être animal liés à la production alimentaire.

La Good Food n'est plus considérée comme étant réservée à une population restreinte, favorisée. Tou-te-s les Bruxellois-es ont accès, dans leur quartier, à des aliments Good Food choisis et adaptés à leurs besoins (par accès, on entend géographique, financier, et culturel), dans le respect d'un prix juste pour les producteurs et productrices également.

En adéquation avec le principe de ville polycentrique et mixte, un accès de proximité aux activités agricoles qui offrent des services socio-pédagogiques existe pour toute la population bruxelloise. Les lieux de production qui ont choisi de développer des services pour la ville en complémentarité avec la production peuvent avoir un rôle démonstratif et permettre une reconnexion à la nature, au vivant, aux habitant-e-s de la ville.

L'éducation, la formation et l'information aux enjeux autour des questions climatiques et alimentaires font partie des actions menées dans le cadre de la stratégie Good Food.

Les élèves de la région bruxelloise consomment une alimentation Good Food dans et en dehors de l'enceinte de l'école.

Multiplaces lieux de production et de distribution, petits comme gros, citoyens ou professionnels peuvent devenir des lieux de socialisation, d'inspiration et favorisent des schémas coopératifs ainsi que le développement des échanges de savoirs et de pratiques.

Des lieux de convivialité autour de l'alimentation sont créés à l'échelle locale pour favoriser le lien social, notamment dans la restauration collective.

Enfin, la logique d'un système alimentaire interconnecté et socialement innovant est renforcée.

La logique de système alimentaire visé souhaite décloisonner les activités de l'agriculture, de la transformation, de l'offre, de la consommation, en proposant un système où chacune de ses composantes est solidaire des autres, et toutes agissent dans le respect de l'humain, des animaux et de l'environnement.

Ce système alimentaire fonctionne sur des principes de démocratie, de transparence et de solidarité. Dans ce sens, l'innovation du système n'est pas uniquement technologique mais aussi sociale et culturelle. Ainsi, les communautés locales constituées des producteur-riche-s et des consommateur-riche-s de denrées alimentaires, ainsi que de tous ceux et celles qui jouent un rôle entre les deux (transformateur-riche-s, restaurants, cantines, distributeur-riche-s, etc.) construisent ce système, tandis que le système renforce et soutient ces communautés. Dans cette logique, la Good Food bruxelloise favorise une juste rémunération et des conditions de travail dignes pour tou-te-s les travailleur-euse-s du système alimentaire.

# 4. CINQ AXES STRATÉGIQUES ET QUATRE PRINCIPES TRANSVERSAUX

La première stratégie a mis en place de nombreuses actions concrètes pilotes ou à petite échelle. La SGF2 visera un basculement plus structurel du système alimentaire bruxellois. Il s'agit de requalifier notre système alimentaire, et toute l'économie afférente, vers un modèle plus durable et résilient: un modèle alimentaire sain, respectueux de l'humain et des autres espèces, saisonnier et adéquatement relocalisé, régénérateur de biodiversité, créateur d'emplois de qualité. La SGF2 s'ancrera dans une vision systémique, territorialisée sociale-santé, résiliente et décloisonnée.

La stratégie comporte 5 axes stratégiques et 4 principes transversaux. Ils sont présentés brièvement ci-dessous.

Les axes stratégiques sont déclinés en sous-axes, objectifs opérationnels et mesures, lesquels sont détaillés dans la partie 2 : mesures opérationnelles de la stratégie.

## 4.1. AXES STRATÉGIQUES EN BREF

### 4.1.1. Axe 1 : Intensifier et soutenir une production agroécologique à Bruxelles et en périphérie

#### Intensifier et soutenir une production agroécologique professionnelle

La SGF2 vise à « *Intensifier et soutenir une production agroécologique professionnelle dans toutes ses dimensions (politiques, environnementales, sociales et économiques) à Bruxelles et en périphérie.* »

Il est important dans le cadre d'une transition alimentaire de soutenir la protection des terres (à potentiel) agricole et la poursuite du développement d'une production alimentaire primaire professionnelle urbaine, et ce pour les raisons suivantes :

- La présence d'agriculteur·rice·s en ville permet de prendre le pouls et de rester connecté au premier maillon du réseau alimentaire, et d'agir en conséquence à la fois en tant que pouvoir public qu'en tant que citoyen « mangeur » et citoyenne « mangeuse ».
- Le secteur de la production suscite beaucoup d'enthousiasme. L'action publique a intérêt à s'appuyer sur celui-ci pour amplifier la transition au-delà de la production primaire.
- Les pratiques agroécologiques peuvent remplir une diversité de rôles pour une ville résiliente. Afin de maximiser ces rôles, il est important de développer une diversité de modèles de production adaptés aux différentes réalités de la ville et de ses habitant·e·s.

La SGF2 soutiendra les producteurs et productrices engagés dans un modèle agroécologique ainsi que ceux et celles qui amorcent une transition vers ce modèle. Dans cet objectif, il s'agira notamment :

- de préserver les terres agricoles ainsi que favoriser et sécuriser l'accès aux lieux de production agricole professionnelle ;
- de fournir aux producteur·rice·s un ensemble de services et d'outils pérennes et structurés, incluant la formation, qui soutiennent leurs pratiques agroécologiques et favorisent le développement du secteur ;
- de sécuriser et organiser dans la durée le soutien financier aux producteur·rice·s répondant à, ou évoluant vers, des pratiques agroécologiques ;
- d'intensifier les échanges entre la RBC et les autres villes belges autour de la production primaire alimentaire et de nouer des partenariats avec des acteur·rice·s de la périphérie dans une optique de préserver les terres agricoles ainsi que favoriser et sécuriser l'accès aux lieux de production pour une agriculture métropolitaine agroécologique.

#### Développer et soutenir une production agroécologique citoyenne et mixte

Il s'agit également de développer la production alimentaire citoyenne et mixte dans l'espace public, semi-public et privé pour contribuer à la fois à des fonctions de lien social, pédagogiques et de reconnexion des mangeurs et mangeuses à leur alimentation et, dans une certaine mesure, à l'accessibilité alimentaire des plus démunis et enfin à des services écosystémiques.

Ceci inclut notamment de :

- préserver et développer les espaces de production potagère, fruitière et/ou autre dans les espaces régionaux et locaux ; et saisir les opportunités de création de nouveaux espaces de production dans la région ;
- mobiliser les producteur·rice·s (potentiels) et offrir des soutiens et accompagnements en tenant compte de la diversité des publics cibles et de types de production ;
- développer des projets de production Good Food accessibles en collaboration avec des relais locaux et en incluant les publics fragiles (formation des relais locaux, soutenir et accompagner les projets de production en collaboration avec les logements sociaux et les communes/CPAS) ;
- assurer une diversification des productions avec une plus-value (facilité, quantité, etc.), dont la promotion des fruitiers.

### 4.1.2. Axe 2 : Développer des « filières Good Food » pour approvisionner Bruxelles

#### Structurer et renforcer les filières Good Food

La SGF2 développera une approche systémique considérant et mettant en lien chaque maillon du système alimentaire. La stratégie se pensera en termes de soutien aux acteurs économiques existants et de reconstruction de filières alimentaires durables. En d'autres mots, la volonté est de travailler à la transition de tous types d'acteurs, traditionnels, nouveaux, grands, petits... avec des objectifs réalistes pour chacun. Il s'agit aussi de mettre en lien les acteurs, envisager toute la chaîne alimentaire – soit travailler par filières.

Concrètement, il s'agit d'étudier et connaître, organiser, mettre en lien l'offre (belge) et la demande (bruxelloise) de produits Good Food. Ce redéploiement des filières passera par une concertation avec les acteur-riche-s des régions wallonne et flamande (tant les administratifs que les réseaux d'acteur-riche-s de terrain, directement concernés par ces questions) afin de se positionner en complémentarité aux initiatives, en cours et à venir, dans les deux autres régions.

Elle nécessitera également d'aborder de front la question de la logistique urbaine et de développer ou faciliter le développement d'infrastructures logistiques dans (la périphérie de) Bruxelles. Ce maillage logistique, indispensable au développement du marché bruxellois de la Good Food, ne pourra se faire sans une collaboration étroite entre les organismes publics bruxellois en charge de l'expansion économique.

En facilitant l'approvisionnement en produits Good Food, l'objectif est d'accélérer la croissance de la demande bruxelloise pour ce type de produits.

#### Développer le secteur de la transformation alimentaire bruxelloise Good Food

Il s'agira de stimuler la création et transition d'entreprises de transformation alimentaire Good Food via des formations et un appui technique, de soutenir des activités de transformation alimentaire d'envergure capables de transformer des volumes suffisants pour approvisionner des cantines, développer l'emploi qualifié et des infrastructures d'hébergement adaptées aux transformateurs pour stimuler la croissance de ce secteur, de stimuler les échanges et collaborations entre acteur-riche-s innovants, de soutenir la transition des transformateur-riche-s et la phase scale up des petit-e-s transformateur-riche-s Good Food (via les outils que sont Be.circular, aides économiques, accès au foncier, accès au capital, ...).

### 4.1.3. Axe 3 : Assurer la distribution d'une offre commerciale « Good Food »

#### Dans les commerces

Il s'agit d'améliorer l'accessibilité financière, géographique et culturelle de l'offre commerciale Good Food dans les commerces bruxellois afin que plus de Bruxellois-es puissent s'engager dans une démarche d'évolution de leurs pratiques alimentaires, leur cadre de consommation y étant un maximum favorable.

Ceci inclut notamment : de soutenir les commerces existants, d'augmenter la Good Food dans les espaces de vente existants, d'assurer la visibilité de cette offre, de garantir une diversité de modèles de vente répondant aux besoins d'accessibilité socio-culturelle des profils variés de consommateur-riche-s, de stimuler le développement d'une offre Good Food adaptée aux besoins de la population dans des zones géographiques peu approvisionnées actuellement en Good Food, etc.

#### Dans la restauration

Il s'agit de stimuler le secteur de la restauration (cantines, snack, restaurants, traiteurs, entreprises catering etc.), à proposer des « repas Good Food » et valoriser cette démarche. L'ambition est d'aller vers une véritable identité bruxelloise de la restauration Good Food.

Ceci inclut notamment : former les (futurs) métiers de la restauration aux pratiques Good Food, faciliter la transition des organismes de restauration via un dispositif d'aides (formation, helpdesk, cahier des charges types, mise en réseau, ...), contraindre les cantines à appliquer un minimum de critères Good Food dans les repas, développer et valoriser l'aspect gustatif des repas Good Food.



#### 4.1.4. Axe 4 : Assurer une alimentation « Good Food » pour tou-te-s

##### Pour les citoyen-ne-s

La volonté est de renforcer les actions sur l'environnement direct des Bruxellois-es, et qui vont spécifiquement permettre de faciliter les choix alimentaires favorables à l'environnement et la santé faits par la population. Il s'agit de développer tant l'accessibilité géographique, financière que culturelle de la Good Food, de susciter l'adhésion de tou-te-s les Bruxellois-es à la Good Food, d'assurer une représentativité des différents profils dans les publics visés et d'entraîner des adaptations de régimes alimentaires vers des régimes moins impactants pour l'environnement et meilleurs pour la santé et le bien-être animal.

Pour soutenir le développement de ces environnements favorables, le rôle de Good Food sera de faire des liens étroits avec le Plan Social-Santé Intégré (PSSI) et le plan de promotion de la santé bruxellois (PPS), de former les acteur-ric-e-s relais dans les quartiers (et de les outiller), de soutenir des projets d'envergure régionale qui visent l'amélioration de l'accessibilité de la Good Food, et de susciter l'émergence de nouveaux projets via des appels à projets co-portés avec le secteur du social et de la santé, en les intégrant dans le dispositif de réflexion global et dans des quartiers prioritaires où la Good Food est absente (ou trop peu présente).

Il s'agira également de diffuser une information claire et fiable aux citoyen-ne-s, et de mettre en place des dynamiques de quartier rassemblant des acteur-ric-e-s relais volontaires et voulant agir en faveur de la thématique de l'alimentation Good Food dans les quartiers prioritaires.

##### Dans les écoles

Il s'agit d'accompagner les jeunes dans une réflexion large sur le système alimentaire et faire de l'école et le quartier un cadre dans lequel la Good Food est présente, en cohérence avec le message éducatif et le mode de vie des jeunes. On vise ici l'ensemble des acteur-ric-e-s de l'école et du quartier : élèves, corps professoral, parents, directions, personnel, pouvoirs organisateurs, voisin-e-s, commerçant-e-s, associations de quartier, etc.

Ceci inclut notamment : informer, développer l'esprit critique et les imaginaires en matière d'alimentation Good Food, éduquer au goût en partenariat avec les acteur-ric-e-s de la santé, assurer l'offre alimentaire Good Food hors cantine (boîte à tartines, collations), poursuivre le développement de potagers scolaires, tout ceci en complémentarité avec le dispositif de Good Food dans les cantines (axe 4.2), et en collaboration avec les institutions de l'enseignement, de la santé et les acteur-ric-e-s du quartier.

#### 4.1.4. Axe 5 : Réduire les pertes et gaspillages alimentaires

Le gaspillage alimentaire correspond à « toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée et ne peut ainsi plus être consommée par l'homme ». Dans la SGF2, nous parlons de réduire le gaspillage à la source, avant qu'il ne devienne perdu pour la consommation humaine .

Ceci inclut notamment : de quantifier, caractériser le gaspillage (par maillon de la chaîne alimentaire et public cible), de prévenir le gaspillage alimentaire à la source au niveau de chaque maillon de la chaîne (ménages, restaurants, commerces,...) et de récupérer les invendus alimentaires en vue de leur transformation par le soutien au développement des projets de transformation.

### 4.2. QUATRE PRINCIPES TRANSVERSAUX DE LA STRATÉGIE

#### 4.2.1. Une gouvernance à la fois participative, décloisonnée et co-portée

Il s'agit d'assurer un processus participatif multi-acteur-ric-e-s efficient tout au long du cycle de vie de la stratégie, d'assurer un décloisonnement en intégrant les enjeux d'un système alimentaire Good Food dans les politiques de l'économie, de l'emploi, la formation et l'éducation, du social et de la santé, de l'aménagement du territoire, du transport de marchandises. Cette intégration des politiques publiques et cette participation se concrétise par un co-portage dans la mise en œuvre de la stratégie.

Ceci inclut : une coordination multi-niveaux de toutes les compétences/administrations concernées, de mettre en place des outils de monitoring transparents et systématiques, d'adapter l'outil qu'est le conseil participatif (pour assurer une gouvernance participative effective, accessible, ciblée, claire sur les engagements etc.), d'assurer la présence des acteur-ric-e-s économiques Good Food de terrain, de renforcer les partenariats avec les pouvoirs locaux, de mettre en place un dispositif de coopération avec les acteur-ric-e-s de la Région wallonne et Région flamande et assurer des actions en complémentarité/cohérence avec celles des autres plans régionaux, d'assurer un relais avec le niveau fédéral (notamment en matière d'étiquetage alimentaire et de sécurité alimentaire)...

#### **4.2.2. Un principe d'inclusion sociale, de santé et de souveraineté alimentaire appliqué systématiquement**

La SGF2 tient compte du fait que la population bruxelloise est cosmopolite, aux revenus inégalitaires et compte un ménage sur trois avec un revenu inférieur au seuil de pauvreté (donnée encore exacerbée par la crise du Covid-19). La SGF2 se veut donc résolument plus inclusive, plus sociale. Elle participera à son échelle à la réflexion et redéfinition du prix juste pour les agriculteur.rice.s.

Ceci est rendu possible par un rééquilibrage de l'assiette des consommateur.rice.s (réduction du gaspillage, saisonnalité, augmentation des protéines végétales et usage d'aliments non-transformés étant autant de facteurs qui compensent le prix parfois plus élevé d'alternatives comme le bio ou les produits plus artisanaux. Notons toutefois que les fruits et légumes bio issus de l'agriculture bio ne sont pas systématiquement plus chers que les produits non-bio du supermarché. L'information des consommateur.rice.s est donc clef sur ce point. Cette question de la transition juste est également rendue possible par de nouveaux systèmes de gouvernance dans la distribution de produits alimentaires (soutien à des coopératives de consommateur.rice.s et producteur.rice.s, groupement d'achats de produits, transparence des prix dans la chaîne de distribution, ...). Finalement, la commande publique est aussi un outil de basculement du marché vers plus de durabilité, participant à la « normalisation » des produits Good Food.

En terme de santé, la SGF2 continuera à promouvoir une nourriture de qualité et saine, une nourriture nutritionnellement adéquate et non-porteuse de résidus tels que les pesticides. La Stratégie a pour objectif transversal de s'inscrire dans une approche « One World One Health » visant à prendre en considération toutes les composantes de la santé (humaine, animale, et environnementale). Les enjeux de santé concernent le système alimentaire dans son ensemble, de la production à la consommation. Répondre à ces enjeux de santé interpelle ainsi le système alimentaire tant sur le plan des caractéristiques des aliments et des régimes alimentaires, que sur celui des effets associés aux impacts sur l'environnement et le bien-être animal des manières de produire, de transformer et de consommer.

La politique sociale - santé veille également à réduire les barrières à l'accès aux droits et services. Cette réduction des barrières passe notamment par l'empouvoirement des personnes, une attention portée aux besoins des personnes et à la littératie en santé.

La stratégie s'engage en faveur de la souveraineté alimentaire, définie comme le droit des peuples d'accéder à une alimentation saine et culturellement appropriée, produite avec des méthodes durables respectueuses de l'environnement, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaires.

Ceci inclut notamment : soutenir et disséminer les pratiques identifiées comme permettant d'augmenter l'accessibilité alimentaire à tou-te-s, effectuer une évaluation des mesures pour veiller à leur contribution au principe de souveraineté alimentaire, de soutenir l'exploration de réflexions innovantes telle que la sécurité sociale de l'alimentation, et veiller à ce que chaque nouvelle initiative dans le cadre de la Stratégie s'accompagne d'une réflexion ex ante et d'une évaluation ex post sur ses conséquences sociales et son caractère inclusif (ou exclusif).

#### **4.2.3. Les enjeux de lutte & adaptation aux dérèglements climatiques et de protection et renforcement de la biodiversité rencontrés**

La SGF2 orientera ses actions pour qu'elles répondent systématiquement aux enjeux de la lutte contre le dérèglement climatique et de la protection de la biodiversité, et pour qu'elles participent à la construction d'une région résiliente face à ces défis.

Le dérèglement climatique a un impact conséquent sur la chaîne alimentaire et nos systèmes alimentaires ont un impact également conséquent sur le dérèglement climatique. De la même façon, notre alimentation est dépendante de la biodiversité et nos pratiques alimentaires impactent cette biodiversité. Il s'agit d'assurer une prise en compte des enjeux en question au moment de la conception et de la mise en œuvre de la stratégie, et également au moment de son évaluation, en collaboration avec les communes (notamment via les plans climats locaux), les autres plans régionaux (plan climat et plan nature, programme régional de réduction des pesticides, stratégie sol, eau, etc.) et internationaux, les académiques etc. Comme déjà mentionné, la SGF2 sera l'occasion d'appliquer dans une politique sectorielle l'approche One Health de l'OMS, considérant à la fois la santé de la planète, celle de l'humain et celle des animaux.

#### 4.2.4. Un milieu urbain multiple

La SGF2 se déclinera selon les spécificités du territoire urbain de la Région de Bruxelles-Capitale. Il s'agit de développer une approche multiscalaire et multipolaire qui tiendra compte des spécificités écologiques, socio-économiques et culturelles des différentes zones urbaines voire péri-urbaines et même belges, et des besoins et envies des habitant·e·s.

L'échelle de la Belgique est celle privilégiée pour la mise en place de filières alimentaires en chaînes courtes, pour l'approvisionnement de la région en produits dits locaux.

En ce qui concerne l'échelle métropolitaine, pour la production, il s'agira d'intensifier les échanges entre la Région et les autres villes belges autour de la production primaire alimentaire et de nouer des partenariats avec des acteur·rice·s flamands et wallons et préserver les terres agricoles ainsi que favoriser et sécuriser l'accès aux lieux de production pour une agriculture métropolitaine agroécologique.

Il conviendra également de développer une approche territoriale régionale dans le développement des projets alimentaires. En matière d'infrastructures logistiques ou de pôles alimentaires, il s'agit de saisir les opportunités foncières tout en ciblant les zones les plus propices au développement de ces aménagements. L'enjeu est de permettre à la Région de Bruxelles-Capitale d'être connectée avec ses deux régions limitrophes en développant des portes d'entrées aisées et ensuite de faciliter le développement d'activités à envergure régionale pour stimuler la croissance du secteur de la transformation et distribution bruxelloise. Ces nouvelles activités doivent prendre en compte les objectifs régionaux en matière de mobilité et s'articuler sagement avec les acteur·rice·s Good Food déjà présent·e·s dans les trois régions belges.

Le développement de l'agriculture professionnelle ou citoyenne sera également pensé en fonction de la réalité du territoire. L'agriculture étant multifonctionnelle, le curseur sera tantôt poussé sur sa dimension productive, tantôt, poussé sur sa dimension pédagogique et sociale nécessitant par là des espaces variés et prenant en compte, par exemple les opportunités différentes que peut offrir une localisation périphérique ou dans le centre-ville.

L'approche par quartier quant à elle a pour objectif de co-construire des collaborations inédites entre les différents dispositifs et acteur·rice·s présent·e·s sur le territoire, selon ses spécificités et selon les diagnostics qui seront réalisés. Elle entend donc se développer à partir des besoins et pratiques identifiés dans les populations habitant les quartiers.

## 5. LA GOUVERNANCE DÉTAILLÉE DE GOOD FOOD 2

A l'instar de son élaboration, la mise en œuvre de la SGF2 appelle une gouvernance participative forte.

Afin de garantir la réalisation concertée des actions et l'atteinte des objectifs de la stratégie, il convient d'assurer une coordination efficace de toutes les parties prenantes et un pilotage rigoureux de l'avancement, à différents niveaux.

Dans cette optique, Bruxelles Environnement et le ministre de l'Environnement seront chargés de la coordination opérationnelle globale de la stratégie, en étroite collaboration avec d'un côté les administrations co-porteuses des actions de la stratégie, d'un autre côté des ministres (co-)porteurs. Cette coordination travaillera également en relation étroite avec les organes de gouvernance de la SRTE, et du PACE, dans un souci d'éviter les multiplications d'instances.

La SGF2 comprend un mécanisme qui en permet l'évolution avec l'utilisation d'un outil de monitoring transparent, le suivi d'indicateurs et objectifs, permettant l'évaluation et l'actualisation de la stratégie (évaluation basique annuelle, plus approfondie à mi-parcours).

Les instances de gouvernance pourront être adaptées en fonction des avancements de la stratégie, des ouvertures et des opportunités rencontrées.

La SGF2 est programmée sur la période de 2022 à 2030, dans l'objectif de s'aligner avec la stratégie Go4Brussels2030, la SRTE, et aussi les plans thématiques Good Move et le PACE. La planification de la stratégie comportera une succession de temporalités de périodes de mise en œuvre, et d'évaluation/révisions. La stratégie est à ce stade plus précise et détaillée au niveau de la 1ère période de mise en œuvre, de mi 2022 à fin 2024.

Le processus de gouvernance en lui-même fera l'objet d'une évaluation sur le niveau d'atteinte des ambitions en matière de :

- décroisement / co-portages ;
- diversité et équilibre dans la participation ;
- processus participatif démocratique du conseil.

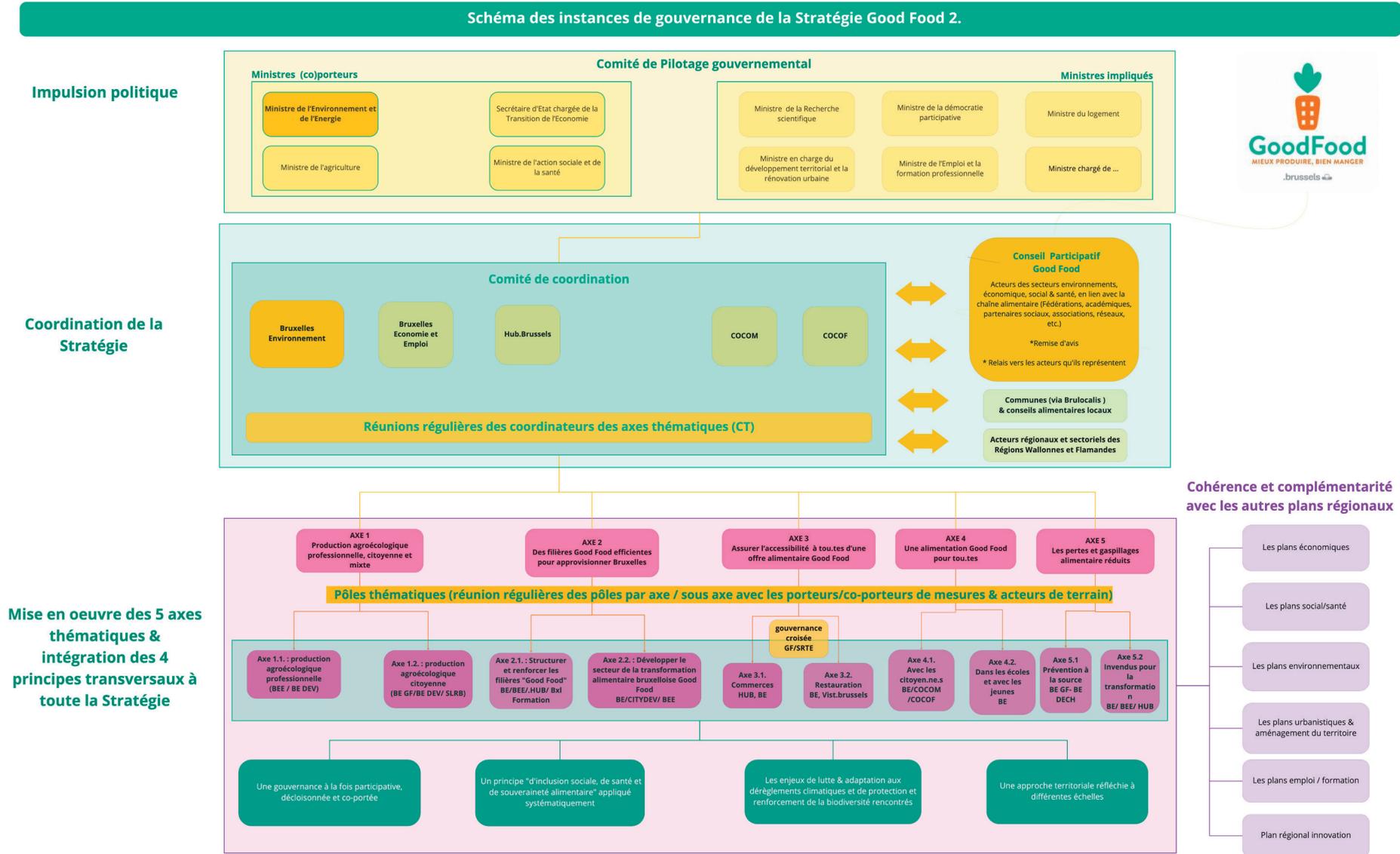
### € BUDGET

#### Budget de la gouvernance

(y compris financement des mesures transversales comme la communication et les appels à projets transversaux)

	2022	2023	2024	2025/2030 (/AN)
Gouvernance (y compris subsides réseaux/Fédérations)	400.000€	300.000€	300.000€	350.000€
Communication	235.000€	265.000€	265.000€	300.000€
AAP transversaux	580.000€	580.000€	580.000€	700.000€

La gouvernance souhaitée répond au schéma suivant :



## 5.1. METTRE EN PLACE LES INSTANCES DE GOUVERNANCE

### Le Comité de pilotage gouvernemental

Présidé par le Ministre de l'Environnement, composé des ministres (co-)porteurs et impliqués, soutenu par un secrétariat porté par Bruxelles Environnement, ce comité a pour rôle de piloter, soutenir et orienter la mise en œuvre de la stratégie; prendre acte des rapports de suivi produits par le pôle opérationnel; rendre compte une fois par an au Gouvernement de l'avancement de la mise en œuvre de la stratégie ; valider les propositions de réorientation ou de nouvelles actions lors des périodes d'évaluation/évolution ; assurer le respect de l'esprit, des objectifs, des règles et principes de fonctionnement de la stratégie ; être garant de la participation et du décloisonnement et assurer les arbitrages, débloquer les blocages qui remontent du comité de coordination.

### Le Comité de coordination

Piloté par Bruxelles Environnement, et composé de Bruxelles Environnement, Bruxelles Economie Emploi et les administrations co-porteuses de la stratégie via les coordinateurs des pôles thématiques (e.a : BE, BEE, HUB, COCOM, COCOF, par sous-axe de la stratégie).

Le Comité de coordination peut inviter les membres représentant-e-s des Ministres de l'agriculture, de l'économie, l'emploi, du social et de la santé, à ses réunions.

Ce comité a pour rôle :

- d'assurer l'impulsion ; d'organiser la mise en œuvre de la stratégie, être garant des avancements ; de valider ce qui ressort de la gestion journalière ;
- de superviser la mise en œuvre des actions et le développement de synergies entre actions transversales et thématiques ;
- d'organiser l'émergence de nouvelles propositions d'évolution de la stratégie ;
- de mettre en place des structures de coopération renforcées entre administrations en vue d'améliorer l'efficacité de la stratégie ;
- d'émettre des propositions relatives aux priorités, à la feuille de route et au pilotage des actions à soumettre au Comité de pilotage gouvernemental ;
- de faire remonter les points de blocages, problèmes etc. qui le nécessitent au niveau du Comité de pilotage gouvernemental;
- de consulter le conseil participatif en fonction des besoins ;
- d'organiser, en collaboration avec le conseil, des activités pour faire vivre la « Communauté d'acteur-ric-e-s Good Food » ;
- de mettre en place un dispositif de soutien à la mise en œuvre - assistance à la coordination/expertise/facilitation/monitoring/secrétariat ;
- d'assurer la cohérence transversale entre les pôles thématiques ;
- de mettre en place un tableau de bord (voir mesure

monitoring/évaluation) ; de s'assurer de la réalisation de reporting par les GT pour le Comité de coordination de la Stratégie et le monitoring d'indicateurs pertinents ;

- d'assurer la communication nécessaire à la mise en œuvre des actions.

### Les Pôles thématiques

Constitués par les pilotes et collaborant-e-s des mesures, ainsi que par des acteur-ric-e-s de terrain, par sous axes, ces pôles ont pour rôle d'assurer l'opérationnalisation, l'avancement, la cohérence, les synergies de l'ensemble des mesures du sous-axe par rapport aux objectifs; ainsi que d'assurer la communication sur l'avancement et les potentielles difficultés et de réaliser le reporting.

Ces pôles assurent la gestion journalière opérationnelle, mais ne sont pas décisionnels. Les propositions de décisions sont relayées au comité de coordination. Chaque pôle de chaque sous-axe est coordonné par des « coordinateurs de pôles thématiques » (les administrations porteuses et co-porteuses). Pour les axes concernés (2, 3 essentiellement), les structures à mettre en place seront adaptées en fonction du dispositif mis en place pour la stratégie SRTE.

## 5.2. ASSURER UN PROCESSUS PARTICIPATIF TOUT AU LONG DE LA DURÉE DE VIE DE LA STRATÉGIE

Pour assurer ce processus participatif, il s'agit d'adapter l'outil qu'est le conseil participatif vers un organe conseil accompagnant, d'échange et d'avis.

Ce conseil n'est pas autonome, il est adossé au comité de coordination et en lien avec les pôles thématiques (voir schéma). Il assurera une vision transversale de la stratégie.

Ce conseil aura 2 rôles :

- Avis
  - Le conseil aboutit à des avis non décisionnels (mais avec transmission de la motivation du suivi donné), la responsabilité reste dans les mains des ministres concernés et du gouvernement. Les avis comprennent à tout le moins une position commune aux membres, obtenue par consentement. Cet avis est complété par des positions argumentées complémentaires, pas forcément consensuelles.
  - La consultation du conseil est contraignante pour : le PT et budget annuel, les questions d'évaluation et d'évolution de la stratégie.
  - Le conseil peut, d'initiative, développer des avis sur les sujets qu'il propose avec les membres qui souhaitent y contribuer.
- Echange et relais d'information aux acteurs et actrices qu'ils représentent (dans les 2 sens : construction d'avis, retour de l'informations).

Il sera composé de représentant·e·s du pôle opérationnel et de 3 types de membres, reprenant des acteurs et actrices des fédérations, des réseaux, des associations, du monde académique, du patronat, des syndicats, privilégiant autant que possible des personnes en lien avec les réalités de terrain du système alimentaire bruxellois, et à la fois des acteurs et actrices traditionnels et émergents de ce système (et donc permettant d'assurer une représentation équilibrée des acteurs de terrain) :

- des représentant·e·s du monde économique
- des représentant·e·s du secteur social et de la santé
- des représentant·e·s du monde de l'environnement

Le conseil peut inviter, selon les besoins, des personnes externes. Les cabinets n'y sont pas représentés, mais ont une place permanente en tant qu'observateur. La composition du conseil doit également assurer d'éviter les potentiels conflits d'intérêt avec les porteurs de mesures.

Un flux d'informations (dans les deux sens) entre le conseil et le comité de coordination sera assuré.

Le conseil peut organiser les échanges adéquats avec les conseils locaux / des autres régions.

Le conseil bénéficie d'une animation neutre qui peut gérer les intérêts divergents, ainsi que d'un secrétariat dynamisant et doté de moyens.

Le conseil participatif en place propose des noms d'organismes correspondant à ces éléments pour la composition du conseil suivant. Bruxelles Environnement se charge de l'accompagnement des nouveaux et nouvelles membres.

Un dispositif de financement structurel et proportionné des membres, variable selon les acteurs et actrices et leurs besoins, sera mis en place.

Un règlement d'ordre intérieur validé par le conseil en place régira les modalités opérationnelles de fonctionnement du conseil.

### **5.3. ASSURER LE MONITORING DES ACTIONS ET L'ÉVOLUTION DE LA STRATÉGIE**

Il s'agit de mettre en place des outils de monitoring transparents et systématiques, via une plateforme collaborative. L'accès à la plateforme est à disposition en permanence des membres des différentes instances de gouvernance et de participation.

Cet outil de monitoring sera mis à jour au moins tous les 6 mois par les gestionnaires de mesures, avec l'appui du service d'assistance externe à la coordination. Les données sont alors transmises au conseil participatif, puis au comité de coordination pour discussions sur avancement, blocages, et orientations des budgets et programmes de travail annuels.

A mi-parcours (2025), à l'occasion des évaluations/révisions, un rapport plus complet d'évaluation sera fourni et servira de base aux discussions sur l'adaptation à apporter à la stratégie et à la planification détaillée de la période de programmation suivante.

### **5.4. RENFORCER LES PARTENARIATS AVEC LES AUTRES NIVEAUX DE POUVOIR ET AUTRES ADMINISTRATIONS**

La stratégie considère également comme prioritaire de renforcer les partenariats avec les acteurs suivants :

- avec les pouvoirs locaux, de façon transversale à la stratégie, mais en particulier sur la production alimentaire (accès aux espaces, info, accès aux ressources, ...), les contacts de 1ère ligne pour les projets d'acteurs et actrices locaux (dont citoyen·ne·s, collectifs), y compris chargé·e·s d'actions communautaires au niveau des CPAS. Ceci sera réalisé via notamment des rencontres d'échange en collaboration avec Brulocalis et la constitution d'une liste de SPOC Good Food ;
- avec les acteurs régionaux et sectoriels de la Région wallonne et la Région flamande, notamment sur les questions de production agroécologique, de filières & d'approvisionnement, d'offre alimentaire dans la grande distribution, de gaspillage alimentaire, d'éducation ...

## 5.5. METTRE EN PLACE ET ORGANISER LES SUPPORTS TRANSVERSAUX À LA STRATÉGIE

### 5.5.1. Information et communication transversale

Pour mener à bien les différentes missions, il s'agit de pourvoir la stratégie de moyens transversaux d'information et de communication.

Ainsi, le portail [www.goodfood.brussels](http://www.goodfood.brussels) et notamment son bottin, ainsi que les autres outils qui accompagnent la stratégie (réseaux sociaux, newsletter, ...) seront développés et largement promus.

La mise en œuvre de la SGF2 sera accompagnée d'une stratégie de communication orientée vers les professionnels et en cohérence avec le travail sur le système alimentaire dans son entièreté. Elle assurera ainsi de permettre le dialogue entre acteurs impliqués dans la stratégie (notamment pour assurer des synergies), lors d'événements, rencontres, visites entre pairs, ... Elle proposera des outils d'information (de type newsletter), d'appropriation et de valorisation des réalisations.

Enfin, la stratégie s'assurera de faire remonter les réalités de terrain (y compris citoyennes) à l'occasion d'événements/rencontres régulières, par exemple lors d'événement d'ampleur régionale.

### 5.5.2. Appels à projets transversaux

Un autre outil transversal est l'appel à projet. La SGF2 poursuivra son intégration dans les appels qui permettent de renforcer la mise en œuvre de la stratégie, comme les appels :

- Be.Circular (pour acteurs commerciaux) ;
- Inspirons le quartier (pour collectifs de citoyens) ;
- Plan d'actions climat (pour communes et CPAS).

# ANNEXE : LEXIQUE

## PRODUCTION

**Agriculture (péri)urbaine :** L'agriculture (péri)urbaine est un système de production agricole qui s'intègre dans les paysages (péri)-urbains, et dont la production est destinée à la ville. C'est une agriculture multifonctionnelle qui s'adapte au contexte dans lequel elle se développe (dynamiques de quartiers, contraintes spatiales, qualités des terres, contraintes juridiques et urbanistiques...) et valorise des espaces et des dynamiques sociales. Ainsi, les sites de production (terres agricoles mais aussi friches, toits, sous-sols, parkings, etc.), les supports de production (pleine terre, hors sol en hydro/aquaponie ou sur résidus de consommation...), les types de production (le maraichage, l'horticulture, l'élevage, l'aquaculture, l'agroforesterie, ), les acteur-riche-s concerné-e-s (agriculteur-riche-s, promoteurs et promotrices immobiliers, associations, citoyen-ne-s...), et les systèmes de distribution (vente -sous forme de paniers, auto-cueillette, vente sur le champ, en magasin, ...) sont multiples, et induisent le développement de nombreux modèles de production. Des formes « professionnelles » (à finalité essentiellement marchandes) coexistent avec des formes « non professionnelles » (sans vocation commerciale).

**Multifonctionnalité de l'agriculture urbaine :** Les acteurs et actrices de l'agriculture urbaine remplissent une multitude de fonctions dont certaines relèvent de l'intérêt général: production alimentaire, fonctions environnementales (dont l'intégration/maintien d'espaces verts et d'îlots de fraîcheur dans l'espace urbain, conservation/régénération des écosystèmes et préservation de la biodiversité , préservation des paysages), sociales (favorisation de la cohésion sociale, insertion socio-professionnelle), éducatives (sensibilisation du grand public aux multiples thématiques de l'alimentation durable, à la nature), contribution à l'attrait de la ville, etc.

**Agriculture pleine terre :** Activité de production agricole exercée sur un substrat faisant partie intégrante du sol non artificialisé.

**Agriculture hors sol :** Activité de production agricole exercée sur un substrat ne faisant pas partie intégrante du sol. Les techniques de cultures hors sol sont variées, et se pratiquent en présence (bacs de culture, culture de champignons sur marc de café, ...) ou absence de substrat (hydroponie, aquaponie). L'agriculture hors sol peut s'exercer en intérieur (aussi qualifiée d'indoor) ou en extérieur (aussi qualifiée d'outdoor, au même titre que la pleine terre), et valoriser des espaces non utilisables pour d'autres fonctions comme les caves, les toitures, les friches avec sols pollués...

**Production agricole professionnelle (producteur-riche / agriculteur-riche professionnel-le) :** La production professionnelle est entendue comme toute agriculture à vocation (au moins partiellement) économique, c'est-à-dire qui commercialise (une partie de) sa production agricole à un tiers.

**Production agricole non professionnelle / citoyenne :** La production non professionnelle, ou citoyenne, regroupe les activités de jardinage urbain, portés par un-e citoyen-ne ou un groupe de citoyens. Les objectifs de l'activité peuvent être les mêmes que l'agriculture professionnelle mais sans professionnalisation et sans vente de la production (à l'exception du surplus de production).

**Entreprise agricole :** On entend ici « entreprise » au sens des « entités enregistrées » qui doivent s'inscrire à la Banque-Carrefour des Entreprises<sup>55</sup>, ou qui sont en phase de couveuse. Les objectifs de ces entreprises, à vocation (au moins partiellement) économique, peuvent être variés et ne se limitent pas nécessairement à la production et à la vente de biens ou denrées, mais produisent aussi des services dans les domaines de l'éducation, de la santé, du lien social, de la culture, du patrimoine et de l'environnement.

**Entreprise agricole bruxelloise :** Entreprise agricole dont le siège social se trouve en Région bruxelloise et dont (une partie de) la production est établie sur le territoire bruxellois.

**Agriculteur-riche historique :** Agriculteur et agricultrice issu du monde agricole. A Bruxelles, ces agriculteurs et agricultrices travaillent, de manière générale, sur des terrains de plusieurs hectares, et qui sont déclarés à la Politique Agricole Commune.

<sup>55</sup> [http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi/loi/loi\\_a1.pl?language=fr&la=F&cn=2013022819&table\\_name=loi&&caller=list&F&fromtab=loi&tri=dd+AS+RANK&rech=1&numero=1&sql=\(text+contains+\(%27%27\)\)#Art.III.16](http://www.ejustice.just.fgov.be/cgi/loi/loi_a1.pl?language=fr&la=F&cn=2013022819&table_name=loi&&caller=list&F&fromtab=loi&tri=dd+AS+RANK&rech=1&numero=1&sql=(text+contains+(%27%27))#Art.III.16)

**Nimaculteur-rice / agriculteur-rice émergent-e :** Agriculteur et agricultrice non issus du milieu agricole. A Bruxelles, ces agriculteurs et agricultrices travaillent généralement sur des plus petites surfaces que les agriculteurs et agricultrices historiques, en pleine terre ou en hors sol et sont généralement en lien direct avec le consommateur et la consommatrice.

**Projet de production agricole :** Projet qui est porté par une entreprise agricole, sur un site et avec un modèle de production bien défini. Une entreprise agricole peut porter plusieurs projets (ex : un maraichage pleine terre, un maraichage en bacs sur toiture, un élevage ovin en prés vergés,...)

**Surface de production agricole :** Surface utilisée pour des activités de production agricole. Elle peut être de pleine terre ou de hors sol.

**Agriculture biologique :** La production biologique est un système global de gestion agricole et de production alimentaire qui allie les meilleures pratiques environnementales, un haut degré de biodiversité, la préservation des ressources naturelles et une méthode de production respectant la préférence de certains consommateurs et consommatrices à l'égard des produits obtenus grâce à des substances et des procédés naturels. L'agriculture biologique est définie au niveau européen par le règlement (CE) n°834/2007. Dans ce document, le mot « bio » renvoie systématiquement à des produits certifiés issus de l'agriculture biologique telle que définie ci-dessus.

**Agroécologie :** L'agroécologie est tout d'abord une série de principes et de pratiques qui améliore la résilience et la durabilité des systèmes alimentaires et agricoles tout en préservant l'intégrité sociale. C'est aussi un mouvement de nature socio-politique et scientifique, qui concilie l'activité humaine et la préservation des écosystèmes naturels. Elle développe une approche multidimensionnelle de la gestion des ressources naturelles et humaines. C'est une alternative au modèle agricole dominant le marché, basé sur l'exploitation des éléments naturels et des êtres humains. Au sein d'un contexte urbain, l'agroécologie invite à repenser le rapport entre les citoyen-ne-s et leur propre contexte environnemental et social. Elle fédère les communautés et les quartiers autour de projets de proximité, pensés comme des espaces de convivialité et d'apprentissage<sup>56</sup>. Les principes sur lesquels la région se base pour définir l'agro écologie sont ceux de la FAO<sup>57</sup> ainsi que ceux de la CIDSE<sup>58</sup>.

**Substances et produits phytopharmaceutiques à faible risque :** Substances actives phytopharmaceutiques reconnues comme telles en raison de leurs faibles risques pour la santé et l'environnement. Un produit phytopharmaceutique à faible risque contient des substances actives à faible risque, ne contient pas de substance préoccupante, est suffisamment efficace, et ne provoque pas de souffrances ou de douleurs inacceptables chez les vertébrés à combattre. La liste des substances à faible risque n'a pas encore été arrêtée au niveau européen.

**Périphérie bruxelloise :** Territoire métropolitain de la Région bruxelloise, défini par un périmètre d'environ 30 km de rayon dans et autour de Bruxelles, reprenant 135 communes et impliquant les trois Régions (135 communes, 4.499 km<sup>2</sup>)<sup>59</sup>. De nombreux projets d'agriculture urbaine y sont déjà menés, initiés par des producteurs et productrices, des citoyen-ne-s, des pouvoirs publics. Quarante-sept pourcents de sa surface est classée en surface agricole utile<sup>60</sup>.

**Politique Agricole Commune (PAC) :** voir contexte politique

**Bail à ferme :** Le bail à ferme est un contrat de location (bail) entre un-e propriétaire de terres agricoles et un agriculteur ou agricultrice professionnel-le. La régionalisation (2014) des baux offre l'opportunité de réformer cette base légale vers un bail à ferme plus spécifiquement adapté au contexte urbain bruxellois, c'est-à-dire tenant compte des caractéristiques du foncier, des profils des propriétaires, des profils des agriculteurs et agricultrices, des typologies de projets propres au milieu, de la vision agroécologique régionale, etc.

**Droit de préemption régional :** La préemption confère aux pouvoirs publics la possibilité d'acquérir prioritairement un bien lors de sa mise en vente.

<sup>56</sup> Agropolis 2020, p. 21. [Agropolis\\_FR.pdf - Google Drive](#)

<sup>57</sup> <https://www.fao.org/3/i9037fr/i9037fr.pdf>

<sup>58</sup> <https://www.cidse.org/2018/04/03/infographic-the-principles-of-agroecology/>

<sup>59</sup> Les limites de ce périmètre correspondent à la définition de la « zone RER » du Plan IRIS 2, périmètre également utilisé dans le Plan Régional de Développement Durable qui est entré en vigueur le 20 novembre 2018.

<sup>60</sup> Elaboration d'un état des lieux de l'espace métropolitain bruxellois », ICEDD, KULeuven, 2010

## FILIÈRES

**Filière Good Food :** Filière de produits alimentaires (de préférence) belge qui minimise son impact environnemental en préservant la biodiversité et les sols, en minimisant l'utilisation d'intrants chimiques lors de la production. La production et la transformation répondent aux [critères Good Food](#) du bottin Good Food. La filière Good Food renforce la résilience alimentaire de la RBC et les liens entre agriculteurs et agricultrices, transformateur-ice-s et consommateur-ric-e-s bruxellois-es. Les modalités de distribution permettent aux consommateurs et consommatrices d'avoir accès à l'information quant au mode de production, l'origine, et ce de manière transparente. Cette proximité entre producteur-ric-e-s et consommateur-ric-e-s n'est pas forcément géographique. La filière stimule la croissance des parts de marchés locaux et permet à chaque intermédiaire de la chaîne de valeur de bénéficier d'un prix rémunérateur via un modèle le plus efficient, tout en restant accessible pour les consommateurs/consommatrices.

**Produits alimentaires locaux :** Dans la SGF2, on qualifie les produits locaux comme les produits belges s'il s'agit de produit bruts. Pour les produits transformés on estime qu'un produit est local si le produit est transformé en Belgique avec au moins 70% d'ingrédients belges (en poids sec).

## OFFRE ACCESSIBLE

**Accessibilité financière de l'offre Good Food :** Dans la SGF2, il est considéré qu'il n'est pas possible de parler d'accès à une alimentation adéquate en dessous d'un budget minimal de 5€/jour/adulte.<sup>61</sup>

**L'accessibilité géographique de l'offre Good Food :** Dans la SGF2, on qualifie une offre d'accessible géographiquement lorsqu'elle se situe dans un rayon de 10 à 15 min à pied du domicile. Cette distance renvoie au concept de ville polycentrique du Plan Régional de Développement Durable (PRDD).

**Saisonnalité (ou dit de saison) :** selon la saison, correspondant au calendrier publié par Bruxelles Environnement : <https://goodfood.brussels/fr/contributions/calendrier-des-fruits-legumes-locaux-de-saison-et-hors-serre>

**Co-création / co-construction :** Un processus collaboratif d'innovation qui implique l'ensemble des parties prenantes, particulièrement les utilisateur-ric-e-s, dans l'objectif de concevoir un produit, un service ou une expérience au plus près de leurs besoins.

**Hub logistique Good Food :** Un hub logistique est une plateforme logistique destinée à toutes les activités alimentaires liées au transport, au tri, à la transformation et à la distribution des aliments.

Le hub logistique bénéficie d'une localisation privilégiée, de préférence à proximité des grandes villes ou dans les principaux nœuds de communication, telles que les voies ferrées ou fluviales. Cela facilite l'organisation des tâches et optimise la chaîne d'approvisionnement du produit. Le hub logistique Good Food est à taille humaine et offre des emplois dignes. Plusieurs entreprises inscrites dans une démarche Good Food, avec des activités différentes, peuvent être regroupées, se renforcer mutuellement et gagner en visibilité sur le marché. Le hub répond aux [critères Good Food](#) de 'grossiste Good Food'.

**Pôle alimentaire Good Food :** Un ou plusieurs espaces multifonctionnels proches géographiquement et en liens les uns avec les autres, centré(s) sur l'alimentation, ouvert(s) aux professionnel-le-s et aux particulier-e-s. Il peut être constitué par exemple d'une part d'un atelier de transformation, d'une zone logistique Good Food et d'autre part, d'un espace convivial qui permette la rencontre des citoyen-ne-s via un marché, un café, un GASAP, une cuisine de quartier, etc.

**Transformateur/transformatrice Good Food :** transformateur/transformatrice alimentaire qui répond aux [critères Good Food](#) et fait partie de la filière Good Food.

**Cantine ou cuisine de collectivité :** Une cantine est une structure qui prépare des repas principalement pour les membres d'une collectivité (écoles, entreprises, administrations, hôpital, crèches, maison de repos...) contrairement aux restaurants dont le public cible sont les particulier-e-s. Etant donné que la cantine fournit un service pour des collectivités actives durant la journée, les cantines ne fournissent, sauf exception (maisons de repos, hôpitaux et certaines cantines d'entreprises), qu'un repas par jour : le repas de midi.

<sup>61</sup> Nicole Darmon, INRA, Recherche sur les prix planchers d'un repas équilibré

**Cuisine centrale :** Une cuisine centrale est une structure qui prépare un grand nombre de repas pour différents client·e·s et publics cible sur un site de production. Les repas sont ensuite livrés aux client·e·s et consommés dans une cantine : écoles, hôpitaux, entreprises, crèches, etc.

**Un incubateur :** Un incubateur d'entreprises est une structure d'accompagnement de projets de création d'entreprise. L'incubateur peut apporter un appui en ce qui concerne l'hébergement, la formation, le conseil et le financement, lors des premières étapes de la vie de l'entreprise. À la différence d'une pépinière d'entreprises ou d'un hôtel d'entreprises, un incubateur s'adresse à des sociétés très jeunes ou encore en création, et leur propose un ensemble de services adaptés.

**Kokotte :** Incubateur Horeca de Hub Brussels. C'est un pop-up resto. Il permet à toute personne qui a un projet d'établissement HORECA de tester son concept pendant plusieurs mois, sans risque et à moindre coût, même en période de crise sanitaire. Pour cela, Hub met à disposition un lieu, des conseils et l'encadrement de professionnel·le·s du secteur et même des client·e·s.

**Commerces pop-up :** Un commerce temporaire bénéficiant d'un espace commercial à moindre coût mais pour une durée limitée. Le commerce Pop-up permet de tester une activité en minimisant les risques financiers.

**Supermarchés coopératifs et participatifs :** Un magasin dans lequel les client·e·s sont aussi cogérant·e·s du supermarché. L'objectif est de réduire la marge distribution sur le produit, et donc offrir des produits 20 à 50% moins cher que les mêmes produits dans un autre magasin. Ce qui signifie que les tâches de gestion et de maintenance quotidiennes du magasin sont effectuées par des coopérateurs et coopératrices. Tout le monde peut devenir coopérateur ou coopératrice en achetant une part de la coopérative, ce qui donne accès au magasin et en échange des heures de travail par mois.

**Cantines de quartier (cantine participative/restaurant participatif) :** Lieu central dédié à la cuisine et au partage au sein d'un quartier. Des convives cuisinent collectivement et se rencontrent au travers de repas Good Food, participatifs et à prix libre.

**Bottin Good Food :** <https://goodfood.brussels/fr/bottin>

## **GOOD FOOD POUR TOU·TE·S**

**Régimes moins impactant pour l'environnement et meilleurs pour les humains, les animaux et l'environnement :** Régime exigeant la réduction du gaspillage alimentaire des ménages à la source ; de faire évoluer le régime alimentaire vers moins de protéines carnées tout en privilégiant la viande et les autres produits animaux de qualité, un meilleur équilibre de l'assiette et une augmentation de la part de céréales complètes, légumineuses, fruits à coques, fruits et légumes frais/locaux/bio consommés)

**Souveraineté alimentaire :** La souveraineté alimentaire correspond au droit des peuples à accéder à une alimentation saine et culturellement appropriée, produite avec des méthodes durables respectueuses de l'environnement, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaires.

**Résilience alimentaire :** Capacité de répondre aux crises alimentaires et à en sortir renforcé. Cela implique un processus d'adaptation et de reconstruction. La résilience alimentaire vise à anticiper les changements à venir pour être en capacité de se nourrir dans les prochaines décennies, malgré les perturbations annoncées (tempêtes, sécheresses, pandémies, crises).

**Accessibilité culturelle et symbolique :** L'accessibilité culturelle fait partie des déterminants sur lesquels il est indispensable d'agir pour réduire les inégalités alimentaires. Selon la culture et le milieu social, la notion d'alimentation de qualité diffère. La Stratégie Good Food entend par accessibilité culturelle de tenir compte des différentes représentations sociales de l'alimentation et des différents imaginaires culturels liés l'alimentation.

**Sécurité sociale de l'alimentation :** Afin de rendre une alimentation de qualité, durable, issue de l'agriculture paysanne, accessible à toutes et tous, et d'améliorer la résilience de nos sociétés, l'idée d'une « sécurité sociale alimentaire » (SSA) émerge. A travers celle-ci, chaque citoyen·ne recevrait un certain montant – de l'ordre de 150€ par mois – réservé à l'achat d'aliments auprès d'acteur·rice·s conventionné·e·s, sur base de critères élaborés de manière démocratique au

niveau local (ISF-Agrista, 2019). Financé par une large base de cotisant-e-s selon les moyens de chacun-e, il s'agit d'un projet qui veut réconcilier le social et l'environnement au niveau alimentaire et construire les fondations d'une démocratie alimentaire.

**Dynamique de quartier Good Food :** Dispositif regroupant un ensemble de forces, d'acteurs et actrices et de personnes d'un même quartier, qui sont orientées vers le développement d'alternatives et de projets en faveur d'une alimentation Good Food. Les dispositifs contribuent à la création d'un environnement favorable à la circulation de l'information et à l'ouverture sur des nouvelles pratiques de consommation. La dynamique Good Food est impulsée dans des quartiers peu nantis en offre Good Food, mais avec un terrain associatif riche, volontaire et en faveur de la Good Food.

**Environnements alimentaires :** Des lieux où la nourriture est acquise ou consommée. L'environnement alimentaire représente la liaison des interactions entre les individus et les aspects du système alimentaire liés à la production, la transformation, le transport et la vente au détail, ainsi que l'élimination et le gaspillage des aliments.

**Acteurs et actrices relais :** Citoyen-ne-s et structures associatives de terrain (social, santé, communes, etc) constituées de professionnel-le-s en lien avec la population d'un quartier ou travaillant sur une thématique spécifique en lien avec un public défini.

**Cuisines de quartier :** Un espace équipé, occupé de façon régulière par un ou plusieurs groupes de citoyen-ne-s qui s'organisent collectivement, avec ou sans l'aide d'une association locale, pour la préparation de repas du quotidien <https://cuisinesdequartier.be/>

**Travail social-communautaire :** Le travail social communautaire vise la promotion et la conscientisation des populations en s'appuyant sur leurs savoirs, ressources et compétences. Il s'oppose à une forme d'assistance et développe une fonction de revitalisation des solidarités de proximité et de changement social.

**Participation communautaire :** Processus social dans lequel des groupes ayant des besoins communs et vivant dans une zone de proximité s'emploient à définir activement ces besoins, décident de vouloir y chercher une réponse et se dotent des mécanismes destinés à les satisfaire (Freire P., 1977).

**Public précarisé :** Personnes en perte d'autonomie alimentaire c'est-à-dire les populations fragilisées économiquement, socialement et culturellement (et non exclusivement celles en grande difficulté) : familles monoparentales, chômeurs et chômeuses, bénéficiaires de revenu de remplacement, personnes âgées isolées, travailleurs et travailleuses précaires ou en réinsertion sociale et professionnelle, personnes en institution, jeunes sans emploi, primo-arrivant-e-s, etc. Différentes dimensions de la précarité : précarité matérielle objectivable (ressources, condition de logement) ou sociaux/interpersonnel (socialisation) – indicateur de revenu avec un seuil en dessous du seuil de pauvreté / ou niveau de gradient.

**Santé globale :** Notion conduisant à associer la santé des humains et la santé des écosystèmes et à prendre en compte de manière structurée les relations complexes entre l'état et le fonctionnement des écosystèmes locaux, les phénomènes globaux et la santé humaine (Duru, 2018).

## **GASPILLAGE ALIMENTAIRE**

**Gaspillage alimentaire :** toute nourriture destinée à la consommation humaine qui, à une étape de la chaîne alimentaire, est perdue, jetée, dégradée et ne peut ainsi plus être consommée par l'homme.

# PARTIE 2

## MESURES OPÉRATIONNELLES DE LA STRATÉGIE GOOD FOOD 2

### Objectif chiffré transversal

La SGF2 contribue à la réduction des émissions directes et indirectes de gaz à effet de serre (baseline en cours de développement (PACE) ; indicateur : suivi du bilan carbone de l'alimentation consommée à Bruxelles).



# AXE 1 : INTENSIFIER ET SOUTENIR UNE PRODUCTION AGROÉCOLOGIQUE À BRUXELLES ET EN PÉRIPHÉRIE

## Sous axe 1.1 : Production agroécologique professionnelle



### CONTEXTE CHIFFRÉ

Entre le lancement de la stratégie Good Food en 2016 et le lancement de la SGF2 en 2022, une trentaine de nouvelles entreprises agricoles (pleine terre et hors sol) ont vu le jour. Une moyenne de 5 hectares de terres a été mobilisée par année dans le cadre de la stratégie (à Bruxelles et en périphérie).

Un « *Référentiel Durabilité* » a été développé par le facilitateur agriculture urbaine.

À la fin de la Stratégie Good Food 2016-2021, la production agricole professionnelle bruxelloise compte (données 2020) :

- 227 hectares (ha) de zones agricoles au Plan Régional d'Affectation du Sol (PRAS). Néanmoins, seule la moitié est réellement affectée à de l'agriculture.
- 230 ha de terres agricoles enregistrées au niveau de la Politique Agricole Commune (PAC).
  - Cultivées par 28 entreprises agricoles, dont 8 bruxelloises (le nombre exact d'équivalents temps plein liés à ces entreprises n'est pas connu).
  - La grande majorité de ces terres est utilisée pour une production qui n'est pas destinée à la consommation locale (environ 145 ha de prairies permanentes, près de 80 ha de plantes fourragères et céréales, ...).
  - Aucune des cultures déclarées à la PAC n'est certifiée bio.
  - Env. 115 ha se trouvent en zone agricole au PRAS et env. 50 ha sont situés en zone verte.
- Environ 20 ha de surfaces agricoles de fait non enregistrées à la PAC.
  - Cultivées par une quarantaine d'entreprises agricoles, regroupant 80 équivalents temps plein (46 ETP en pleine terre, 34 ETP en hors sol)
  - Env. 12 ha de maraichage en pleine terre (dont 0,4 ha de tisanières, plantes aromatiques et médicinales) ; env. 1 ha de production de petits fruits ; env. 3 ha d'élevage ovin (prés-vergers) ; env. 0,6 ha de production hors sol.
  - La majorité de ces producteur-riche-s destinent leur production au marché bruxellois.
  - Une quinzaine d'entre eux sont labellisés bio (dont 3 producteurs hors sol) (soit environ 30% des producteurs bruxellois) ; 9.62 ha de terres sont certifiées bio et 6.27 ha sont en conversion vers le bio (soit un total d'environ 6% des terres agricoles de fait).
  - Ces activités sont en grande partie localisées en dehors des zones agricoles au PRAS (zones d'équipement, zones vertes,...) et sont dispersées dans toute la ville.



### OBJECTIFS STRATÉGIQUES

La Région s'engagera au mieux de ses capacités à soutenir les producteur-riche-s engagé-e-s dans un modèle agroécologique ainsi que ceux qui amorcent une transition vers ce modèle. L'enjeu sera de faire adhérer aux objectifs de la SGF2 l'ensemble des agriculteur-riche-s qui cultivent sur le territoire bruxellois, et de mettre en place des partenariats entre la Région et ces agriculteur-riche-s. Dans ce but, tous ces agriculteur-riche-s seront associés de manière active aux objectifs de la stratégie Good Food via un ensemble de services de soutien financier, d'accompagnement, de formations, de soutien à l'accès aux surfaces de production, d'information, de mise en réseau, de projets pilotes, d'aides à la conversion bio, ...

## OBJECTIFS CHIFFRÉS

- Minimum 30 nouveaux projets bruxellois de production agricole agroécologique (pleine terre et hors sol) ont vu le jour.
- 100% des terres agricoles de droit (inscrites au PRAS) sont encore des terres agricoles de droit.
- La Région reconnaît comme terre agricole au PRAS des terres agricoles « de fait » identifiées comme stratégiques dans le cadre de Good Food 2.
- 50 nouveaux ha de terres seront mobilisés pour de l'agriculture professionnelle pleine terre agroécologique à Bruxelles et en périphérie.
- 100% des producteur-riche-s agricoles qui cultivent sur le territoire bruxellois ont connaissance et ont accès à des services d'accompagnement adaptés à leurs besoins et à ceux de la transition agroécologique. Le "Référentiel Durabilité" développé par le Facilitateur agriculture urbaine est soumis à une amélioration continue à la lumière du développement de l'agroécologie bruxelloise, et est utilisé par tous les acteurs de l'accompagnement et par la majorité des producteur-riche-s hors sol et pleine terre bruxellois-es.
- Un cadre de soutien financier clair et stable pour les producteur-riche-s professionnel-le-s et contribuant à la transition agroécologique est opérationnel.
- 30 % de la surface agricole pleine terre bruxelloise est certifiée ou en conversion vers le bio (Farm to Fork : 25 %) ; 50 % des producteur-riche-s bruxellois-es pleine terre et hors sol sont (au moins en partie) certifiés bio ou en conversion vers le bio.
- 75% de l'agriculture professionnelle [pleine terre] régionale existante est compatible avec la préservation de l'environnement (*Objectif issu du Plan Régional de Réduction des Pesticides (PRRP) 23-27, actuellement à l'enquête publique. Il vise principalement une autorisation limitée aux produits à faible risque dans l'agriculture, et est donc moins contraignant que les pratiques imposées par la charte de l'agriculture biologique. Cet indicateur devra être revu conformément à la manière dont il le sera suite au passage en 1ère lecture du PRRP*).
- 5 sites de production testent en pratique une valorisation des biodéchets de la ville en faveur de la production nourricière.

*NB : L'agroécologie est une série de principes et de pratiques qui améliorent la résilience des systèmes alimentaires et agricoles tout en préservant l'intégrité sociale. Au sein d'un contexte urbain, l'agroécologie invite à repenser le rapport entre les producteur-riche-s, les citoyen-ne-s et leur contexte environnemental et social, et à concilier l'activité humaine et la préservation des écosystèmes naturels. Les principes sur lesquels la région se base pour définir l'agroécologie sont ceux de la FAO<sup>62</sup> ainsi que ceux de la CIDSE<sup>63</sup>. Dans le contexte bruxellois, ils seront encadrés par le "Référentiel Durabilité" existant, développé par le Facilitateur agriculture urbaine. Celui-ci sera soumis à une amélioration continue tout au long de la SGF2, à la lumière du développement de l'agroécologie bruxelloise et de ses spécificités urbaines.*

*L'agriculture biologique est un système de gestion agricole et de production alimentaire qui allie pratiques environnementales, biodiversité, préservation des ressources naturelles. Les pratiques de l'agriculture biologique sont en accord avec les pratiques de production agroécologiques, ces dernières englobant cependant plus largement l'ensemble des systèmes alimentaires et agricoles que celles reprises dans la réglementation de l'agriculture biologique. L'agriculture biologique est définie au niveau européen et offre l'avantage d'être encadrée par un système de contrôle officiel normé.*

## BUDGET

	2022	2023	2024	PHASE 2 (2025-2030)
BEE	630.000€	630.000€	415.000€	415.000€/an
BE-DEV	388.000€*	293.000€	299.000€	305.000€/an

\* Budget : hors budget d'achat de terres et travaux d'aménagements

<sup>62</sup> <https://www.fao.org/3/i9037fr/i9037fr.pdf>

<sup>63</sup> <https://www.cidse.org/2018/04/03/infographic-the-principles-of-agroecology/>

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	MESURES	CO-PORTAGE	PÉRIODE DE MISE EN ŒUVRE
Préserver les terres agricoles ainsi que favoriser et sécuriser l'accès aux lieux de production agricole professionnelle en RBC	Préserver et mobiliser les <b>terres</b> présentant un potentiel agricole pour des projets agroécologiques (révision du PRAS, accompagner la transmission des terres, sensibiliser les propriétaires publics et privés, ...)	BEE, BE-DEV, et perspective. brussels	Récurrent
	Mobiliser des sites de production <b>hors sol</b> présentant un potentiel pour l'agriculture urbaine et les mettre à disposition de projets contribuant positivement à une transition alimentaire vers un modèle agroécologique (clarifier les besoins du secteur en terme d'espaces, sensibiliser les propriétaires publics et privés, ...)	BEE	Récurrent
	Rendre opérationnel un <b>cadre juridique et urbanistique</b> facilitant l'accès aux sites de production pleine terre et hors sol et qui permette de remplir les conditions d'une production agroécologique (réformer le bail à ferme, clarifier le cadre de mise à disposition des surfaces de production publiques, ...)	BEE, BE-DEV	Phase 1
	Rendre opérationnels des <b>outils</b> régionaux permettant de préserver les terres agricoles (en particulier, au niveau environnemental et contre la spéculation) et de faciliter l'accès à la terre, tel un observatoire et/ou des outils de gestion communs (droit de préemption, observatoire, réflexion sur les outils nécessaires à la régulation du marché des terres agricoles, ...) (SRTE)	BEE, BE-DEV, et perspective. brussels	Phases 1 et 2
Fournir à tous les agriculteur-riche-s travaillant sur le territoire bruxellois un ensemble de <b>services et d'outils</b> pérennes et structurés qui soutiennent leurs pratiques agroécologiques et favorisent le développement du secteur	Créer un écosystème de <b>services incluant la formation</b> d'accompagnement efficaces, efficaces et coordonnés, ciblés pour les différents publics et aux différentes étapes d'un projet agricole, ainsi qu'une information accessible et coordonnée les concernant, et claire pour les différents publics cibles (processus d'amélioration continue avec les acteurs de l'accompagnement, partenariats avec les agriculteurs historiques, accès aux matières organiques urbaines, accompagnement pour l'agriculture biologique (maintien + conversion), ...)	BEE, BE-DEV	Récurrent Phase 2
	Développer des <b>outils</b> pour accompagner, (auto) évaluer et innover dans les pratiques agroécologiques et les diffuser.	BE-DEV, BEE, lien PRRP	Récurrent
Sécuriser et organiser dans la durée le <b>soutien financier</b> à tou-te-s les agriculteur-riche-s travaillant sur le territoire bruxellois et répondant à ou évoluant vers des pratiques agroécologiques	Créer un cadre <b>légal</b> de soutien <b>financier</b> clair et stable pour les producteur-riche-s professionnel-le-s, qui contribue à la transition agroécologique de l'ensemble de la production agricole bruxelloise (ordonnance pour les aides à l'agriculture en RBC - en articulation avec les aides de la Politique Agricole Commune, des appels à projets ponctuels et des subsides facultatifs, soutien à l'agriculture biologique, ...)	BEE	Phases 1 et 2
Intensifier les <b>échanges</b> entre la RBC et les autres villes belges autour de la production primaire alimentaire et nouer des partenariats avec des acteurs et actrices de la périphérie afin de préserver les terres agricoles ainsi que favoriser et sécuriser l'accès aux lieux de production pour une agriculture métropolitaine agroécologique	Créer des <b>rencontres</b> régulières avec les acteur-riche-s concerné-e-s et développer des <b>partenariats</b> selon les opportunités qui se présentent	BEE, BE-DEV	Récurrent

## Sous axe 1.2 : Développer et soutenir une production agroécologique citoyenne et mixte



### CONTEXTE CHIFFRÉ

- La surface des sites potagers collectifs et familiaux était de 79 ha (392 parcelles) en 2018, dont 5,61 ha dans les espaces régionaux gérés par la région. Ces sites sont répartis sur l'ensemble du territoire régional. On constate une augmentation des potagers de petite taille dans les zones plus denses. On constate aussi un doublement des personnes sur listes d'attente pour une parcelle potagère depuis la crise Covid-19.
- Dans la région bruxelloise, en 2020, 40% des ménages déclarent cultiver (des quantités très variables et sans doute le plus souvent anecdotiques) des fruits ou des légumes ; 34% des légumes et 29% des fruits<sup>64</sup>. 49% des ménages cultivent des herbes aromatiques. 24% des personnes interrogées qui ne cultivent pas ont déjà pensé à le faire.
- Actuellement, la production s'adresse plutôt à un public jeune (16-35 ans) et plus socio-économiquement favorisé.
- 43% de la population déclare avoir accès à un jardin et 38% (dont les mêmes) à un balcon/terrasse. Néanmoins, l'accès aux sites de production est le premier frein à la production citoyenne – identifié par 75% des Bruxellois-es. Dans la Région, on constate une tension entre l'urbanisation et la demande forte en espaces à cultiver. Les autres freins identifiés sont le manque de temps, le manque d'expertise technique et le manque d'accès aux matières et outils.



### OBJECTIF STRATÉGIQUE

Développer et soutenir la production alimentaire citoyenne et mixte dans l'espace public, semi-public et privé pour contribuer à la fois à des fonctions de lien social, pédagogiques et de reconnexion des mangeurs à leur alimentation et, dans une certaine mesure, à l'accessibilité alimentaire des personnes en situation de précarité et enfin à des services écosystémiques. Le défi est à présent de toucher des publics diversifiés et précaires et dans les zones plus denses de la région. Ceci nécessite l'appui et la collaboration d'acteurs régionaux (p.e. SLRB) ainsi que de relais locaux (p.e. communes, maisons de quartier, PCS,..).



### OBJECTIFS CHIFFRÉS

- Minimum 3 nouveaux sites potagers ont été développés dans les espaces verts pour lesquels BE a la maîtrise foncière (soit minimum 200 parcelles en plus). Cet objectif sera suivi d'objectifs adaptés en fonction du résultat de l'élaboration d'un cadre clair qui déterminera dans quelles zones vertes il peut être intéressant de rendre possible une production alimentaire agroécologique (étude en cours en 2022).
- Minimum 3 projets pilotes de production urbaine ont été développés dans les SISP Cet objectif sera adapté en fonction des résultats de la phase pilote.
- La production fruitière dans l'espace publique a augmenté (objectifs chiffrés déterminés en phase 2, suite aux résultats du projet ARBRE notamment).
- La production individuelle (fruits et légumes) a augmenté : 50% des ménages bruxellois déclarent produire une partie de leurs fruits et légumes (actuellement 40%) et min. 60% déclarent cultiver au moins des aromatiques (actuellement 49%).



### BUDGETS (BE)

	2022	2023	2024	PHASE 2 (2025-2030)
BE-Qualcity	360.000€*	360.000€*	360.000€*	750.000€*
BE-DEV	276.000€*	276.000€*	276.000€*	276.000€*

\*Budget hors budget d'achat/travaux en ce qui concerne les espaces verts régionaux et hors budget aménagement SLRB

<sup>64</sup> Baromètre des comportements en termes d'alimentation durable dans le cadre de la stratégie Good Food, AQRATE, sept 2020

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	MESURES	CO-PORTAGE	PÉRIODE DE MISE EN ŒUVRE
<b>Préserver et augmenter</b> les espaces de production citoyenne	Préserver et développer des zones de production dans les <b>espaces verts régionaux</b> gérés par BE ; développer la fonction productive au sein des espaces verts régionaux, en regard des autres fonctions	BE-DEV	Récurrent
	Soutenir les pouvoirs publics ( <b>communes/CPAS</b> ) pour préserver et créer des espaces de production dans les espaces verts locaux et dans l'espace (semi-)public	BE-Qualcity	Récurrent
	Saisir les opportunités de création de nouveaux espaces de production	BE-Qualcity, BEE ; BE-DEV	Récurrent
<b>Mobiliser</b> les producteurs (potentiels) et offrir des soutiens et accompagnements	Adapter l'information à tous les publics ; faciliter l'accès à l'information technique et pratique ; développer et diffuser un ensemble d'outils ; rendre visible la production citoyenne	BE-Qualcity	Récurrent
	Soutenir le développement d'un réseau de bénévoles <b>Maitres-Maraichers</b> pour accompagner les producteur·rice·s citoyen·ne·s	BE-Qualcity	Récurrent
	Poursuivre l'incitation et l'accompagnement des projets de production collectifs via l'appel à projet « Inspirons le Quartier » (priorités en première couronne, publics précaires, projets à plus fort impact en terme environnemental et de personnes touchées)	BE-Qualcity	Récurrent
	Faciliter l'accès aux matières organiques dans une optique de circularité	BE-Qualcity (déchets) BE-DEV	Récurrent
Développer des projets de production Good Food accessibles en collaboration avec les <b>relais locaux</b> en incluant les publics précaires	Former les <b>relais locaux</b> aux principes de base AU et la méthodologie de mise en action (e.a. SISF, PCS, communes, maisons de quartiers,..) – en lien axe 4, OO2	BE-Qualcity	Récurrent
	Soutenir et accompagner à la réalisation des projets de production, en collaboration avec les <b>logements sociaux</b> – en lien axe 4, OO1	BE-Qualcity avec SLRB/SISF	Phase 1
	Soutenir et accompagner à la réalisation des projets de production, en collaboration avec les communes et CPAS – en lien axe 4, OO1	BE-Qualcity	Récurrent
Assurer une diversification des productions avec une plus-value dont la promotion des <b>fruitiers</b>	Promouvoir via des actions de communication les types de production apportant une <b>plus-value</b> au niveau quantitatif, au niveau apport nutritionnel, gustatif, coût, facilité de culture et/ou adéquation avec les cultures et régimes : e.a. fruits (petits fruits, arbres fruitiers, fruits secs), protéines végétales, œufs, cultures hors sol, etc.	BE-Qualcity, BE-DEV	Récurrent
	Former des coachs fruitiers pour accompagner les citoyen·ne·s ainsi que des propriétaires publics/privés sur la plantation et la gestion des (arbres) fruitiers	BE-Qualcity	Récurrent
	Développer la <b>production fruitière</b> dans l'espace privé et public (y compris fruits secs) sur base des résultats et modèles recommandés par le projet de recherche ARBRES	BE-DEV (Innoviris) ; BE-Qualcity	Phase 2
	Inciter à l'exemplarité des pouvoirs publics pour la mise en place de fruitiers dans l'espace public	BE-Qualcity	Phase 2

## AXE 2 : DÉVELOPPER DES FILIÈRES GOOD FOOD POUR APPROVISIONNER BRUXELLES

### Sous axe 2.1 : Structurer et renforcer les filières Good Food



#### CONTEXTE CHIFFRÉ

- Le système alimentaire bruxellois et de sa périphérie est focalisé sur certains types de production. Or certains types de production comme la production de protéines végétales devant répondre à de nouveaux besoins font défaut.
- On constate que pour certains produits l'offre bio est supérieure à la demande : bovins viandeux, œufs. Alors que pour d'autres produits la demande en bio est supérieure à l'offre : produits à base de lait de brebis et de chèvre, agneaux viandeux, grandes cultures, fruits (surtout poires et pommes), maraichage .
- L'industrie alimentaire belge est largement basée sur la production agricole belge (plus de 60% des produits qu'elles transforment sont belges). Les produits frais comme la viande, les œufs ou les fruits et légumes de saison vendus dans le commerce proviennent essentiellement de Belgique. C'est moins le cas dans le secteur Horeca.



#### OBJECTIF STRATÉGIQUE

L'approvisionnement en produits est un enjeu majeur des restaurants et des commerces Good Food. Il convient de stimuler et structurer l'offre (belge) et la demande (bruxelloise) de produits Good Food. Ce redéploiement des filières passera par une collaboration étroite avec les acteur-riche-s des Régions wallonne et flamande, tant les acteur-riche-s administratif-ve-s que les réseaux d'acteur-riche-s de terrain, directement concerné-e-s par ces questions.

Cet axe comporte de nombreuses mesures qui sont intégrées dans la stratégie régionale de transition économique et mobiliseront les instruments économiques adéquats.

Ce chapitre relatif aux filières intègre également les mesures transversales : appels à projets touchant à la fois les filières, la transformation et les commerces par exemple, mais aussi la question des formations. La SGF2 a l'ambition de nouer des partenariats avec les acteur-riche-s de l'emploi et de la formation, en particulier le Centre de Référence professionnelle Horeca Forma Be Pro, en vue d'accompagner les travailleur-euse-s du secteur dans leur reconversion professionnelle mais aussi de former les chercheur-euse-s d'emplois et les nouveaux entrants en réponse aux besoins émergents qualitatifs et quantitatifs des secteurs impactés par la stratégie.



#### OBJECTIFS CHIFFRÉS

- Toutes les aides publiques économiques ne sont accessibles qu'aux entreprises inscrites dans une démarche de transition, ainsi qu'inscrit dans la SRTE.
- 3 hubs logistiques Good Food d'envergure régionale (aux extrémités de la RBC), et 6 hubs Good Food mixtes BtoB et BtoC d'envergure locale ont vu le jour.
- On compte 1300 entreprises certifiées bio d'ici 2030 (nombre triplé par rapport à 2020).
- Toutes les formations bruxelloises qualifiantes et certifiantes liées aux métiers de l'alimentation intègrent la dimension GF dans le contenu de la matière enseignée.
- Les entreprises présentes en Région bruxelloise maintiennent leurs activités et s'engagent pour la transition (baseline à définir).



#### BUDGET

2022	2023	2024	PHASE 2 (2025-2030)
255.000€*	535.000€*	510.000€*	580.000€ /an*

\*Les budgets nécessaires pour l'investissement dans des infrastructures logistiques ne sont pas compris dans l'estimation ci-dessus car le développement de ces projets dépend d'opportunités foncières et les investissements nécessaires ne peuvent être estimés à ce stade. Ces mesures sont intégrées dans la stratégie régionale de transition économique et mobiliseront les instruments économiques adéquats.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	MESURES	CO-PORTAGE	PÉRIODE DE MISE EN ŒUVRE
Stimuler le développement de <b>filères</b> Good Food	<b>Identifier</b> les filières porteuses pour la Région et étudier leur développement potentiel en termes économique et d'emplois (SRTE)	BE pilote, BEE co-pilote ; Innoviris ; en collaboration avec les Régions wallonne et flamande	2022
	Structurer, organiser, mettre en lien l'offre et la demande (urbaine et péri-urbaine) de produits « Good Food » via un service de <b>Facilitateur Filière</b> (Good Food B2B)	BE pilote, hub.brussels, BEE partenaire ; en collaboration avec les Régions wallonne et flamande	Récurrent
	Activer le service du Facilitateur <b>Marchés publics durables</b> (MPD) sur la thématique prioritaire de l'alimentation	BE pilote	Récurrent
	Développer un <b>maillage logistique</b> multifonctionnel (transformation, distribution, rencontre) efficient indispensable au développement des filières Good Food, via notamment des hubs logistiques	Citydev et Port de Bruxelles pilotes. Partenaires : BE et finance.brussels Bruxelles Mobilité, perspective.brussels, Régie foncière régionale	Selon les opportunités
Accompagner la création/ transition d'entreprises alimentaires Good Food	Développer un volet sectoriel Good Food à l'offre régionale d'accompagnements et de formations à l'entreprenariat destinée aux transformateurs, restaurants, commerces, traiteurs (SRTE)	Hub.brussels ; co-porteurs : BE, GEL	2022-2026
	<b>Mise en réseau</b> des entreprises Good Food	BE pilote, en collaboration avec les Régions wallonne et flamande.	2022-2026
	Assurer une montée en <b>compétences</b> des acteurs-rices de l'accompagnement sur la Transition Good Food (SRTE)	Hub.brussels, BE partenaire	Récurrent
	Monitorer les <b>parcours</b> de transition des entreprises alimentaires (SRTE) Hub.brussels, BE partenaire	Hub.brussels, BE partenaire	Récurrent
	Accompagner les entreprises dans une démarche Good Food à se conformer à la <b>réglementation</b> liée à la sécurité alimentaire	Brufotec	Récurrent
	Intégrer des critères Good Food dans la check-list utilisée pour l'accompagnement des client-e-s de <b>BRUCEFO</b> (PME, start up) avant la mise sur le marché de leurs produits alimentaires, et étudier la faisabilité de compléter l'étiquetage nutritionnel par un étiquetage de type ecoscore. Accompagner les clients dans leur transition vers la « Good Food ».	Brucefo	Récurrent
	Clarifier la lisibilité des aides destinées aux entreprises alimentaires à travers les outils existants, et si nécessaire via la mise en place d'un guichet qui soit interlocuteur unique pour ces questions	Porteur : BE Co-porteur : hub	Récurrent

Soutenir la création/transition d'entreprises alimentaires Good Food et travailler à la pérennité des acteur-ric-e-s économiques Good Food existant-e-s	Intégrer les <b>critères</b> Good Food dans les outils stratégiques des organismes chargés de soutenir les entreprises (SRTE)	BE définit les critères nécessaires à BEE, finance.brussels, Citydev, ...	Récurrent
	Soutenir les <b>projets innovants</b> en matière d'alimentation (SRTE)	BEE et BE pilote, finance.brussels partenaire	Récurrent
	Soutenir la <b>certification bio</b> des commerces, restaurants et transformateurs bruxellois	BEE, BE partenaire	2023-2030
	Mobiliser les acteur-ric-e-s de l' <b>accueil des entreprises</b> pour faciliter la transition Good Food des acteur-ric-e-s économiques (SRTE)	Citydev et Port de Bruxelles	2023-2030
	Assurer un appui spécifique aux acteur-ric-e-s économiques Good Food existant-e-s pour accompagner et soutenir la pérennisation de leur activité	Hub.brussels	Récurrent
	En complément à la stratégie SRTE, identifier et modifier des éléments prépondérants et spécifique dans les politiques régionales et communales limitant le maintien/développement des entreprises du système alimentaire bruxellois	BE, hub.brussels Plateforme Cirède	Phase 1
Former les (futurs) professionnel-le-s et les chercheur-euse-s d'emploi des <b>métiers</b> de l'alimentation aux pratiques Good Food	Formations Good Food aux métiers de l'HORECA : assurer l'intégration des pratiques Good Food dans les <b>formations de l'HORECA</b> destinées aux professionnel-le-s et chercheur-euse-s d'emploi	CDR Horeca Forma Be Pro, Bruxelles Formation, SFPME/EfP, SFMQ	Phase 1
	Elargir le dispositif de formations aux métiers de l'alimentation hors HORECA, en assurant l'intégration de pratiques Good Food dans les formations existantes ou à développer, et la formation des formateur-ric-e-s	Bruxelles Formation, SFPME/efp	Phase 2

## Sous axe 2.2 : Développer le secteur de la transformation alimentaire bruxelloise Good Food



### CONTEXTE CHIFFRÉ

- À Bruxelles, l'industrie alimentaire représente un tiers des emplois manufacturiers<sup>65</sup>, dont les 3 secteurs principaux sont : la boulangerie, le chocolat et les boissons.
- 80% des aliments consommés en Belgique sont issus de la transformation.



### OBJECTIFS STRATÉGIQUES

Il est nécessaire de stimuler la création/transition d'entreprises de transformation alimentaire « Good Food » ainsi que la création d'emplois.

Pour soutenir le lancement des transformateur-riche-s, la Région doit répondre à leurs besoins d'infrastructures adaptées pour tester leurs processus sur des volumes importants et commercialiser leurs premiers produits. Pour éviter que les entreprises sortent de Bruxelles après leur phase de test, il est nécessaire de développer des espaces adaptés à leurs contraintes. Cet hébergement des entreprises Good Food devra s'intégrer dans l'ensemble des aides et accompagnements des entreprises régionales pour créer un parcours de développement d'activités économiques Good Food.

*NB : la question spécifique de la transformation des invendus est abordée à l'axe 5.2.*



### OBJECTIFS CHIFFRÉS

- 25 activités de transformation Good Food voient le jour chaque année<sup>66</sup>.
- 30 ETP sont créés chaque année dans des entreprises de transformation Good Food grâce aux aides et soutiens régionaux.



### BUDGET (BE)

2022	2023	2024	PHASE 2 (2025-2030)/AN
100.000€*	100.000€*	100.000€*	100.000€*

\*Le budget de ce sous-axe ne comporte à ce stade que le budget de BE (Patrimoine immobilier) pour le développement du projet d'incubateur sur le site Termonde.

Un budget est prévu par Citydev pour l'investissement de l'hébergement des entreprises de transformation



Les projets identifiés par une \* sont des projets dépendants des opportunités foncières ou d'opportunité de financement européen. Il est dès lors très difficile de déterminer le montant exact ou d'en planifier la mise en œuvre.

<sup>65</sup> FEVIA, 2021

<sup>66</sup> Objectif basé sur les retours de terrain (acteurs actifs, projets Be Circular)

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	MESURES	CO-PORTAGE	PÉRIODE DE MISE EN ŒUVRE
Développer un <b>écosystème</b> favorable au développement du secteur de la transformation	Développer/soutenir un incubateur Good Food (site Termonde). Dans l'intervalle, prévoir une phase temporaire de test sur un autre espace	Citydev, BE partenaire	Fin travaux Termonde : +/- 2027
	Soutenir l'hébergement des entreprises de transformation et la mise à disposition d'infrastructures adaptées	Citydev et BE partenaire	2023-2030*
	Soutenir le scale up des entreprises de transformation et des activités de transformation alimentaire d'envergure / ou transition de transformateur-riche-s existant-e-s, capables de transformer des volumes suffisants notamment pour approvisionner des cantines	BE - BEE, en partenariat avec finance.brussels et Citydev Cuisines Bruxelloises	Récurrent
	Anticiper les besoins en main d'œuvre et faciliter, par la formation, la reconversion des travailleur-euse-s et l'insertion des chercheur-euse-s d'emploi	BE- BEE, Actiris, Bruxelles Formation, SFPME/efp, SFMQ	Récurrent

## AXE 3 : ASSURER LA DISTRIBUTION D'UNE « OFFRE COMMERCIALE GOOD FOOD »

### Sous axe 3.1 : Dans la restauration



#### CONTEXTE CHIFFRÉ

- Le dîner (repas de midi) est pris à la maison dans 55 % des cas seulement en Belgique<sup>67</sup>, il est donc pris à 45% dans la restauration collective et commerciale (situation avant la crise du Covid-19).
- Les 1.657 cantines bruxelloises fournissent, à elles seules, de l'ordre de 136.000 repas<sup>68</sup> par jour.
- Bruxelles comptait environ 3.500 restaurants (avant covid) et près d'un emploi sur vingt s'exerce dans l'Horeca . Par les volumes qu'il traite quotidiennement, ce secteur est aussi un levier clé pour stimuler les filières Good Food.
- Malgré la crise sanitaire, le nombre d'établissements labellisés Good Food a continué de croître, ce qui démontre l'intérêt du secteur pour évoluer vers la Good Food.<sup>70</sup>



#### OBJECTIF STRATÉGIQUE

L'enjeu de la SGF2 sera d'augmenter et diversifier les établissements Good Food (snack, fast-food, etc.) et de convaincre des acteur-ric-e-s qui ne sont pas encore dans cette démarche. Un outil réglementaire permettra d'assurer une transition minimale de toutes les cantines. Les pouvoirs publics seront exemplaires et les écoles prioritaires.



#### OBJECTIFS CHIFFRÉS

- 350 restaurants et 250 cantines sont labellisés Good Food d'ici 2030<sup>71</sup> pour toucher 10% du secteur. Pour les cantines, il s'agit en plus de tripler le nombre de repas concernés (et donc de toucher de grosses structures de cantines collectives).
- Le nombre de cantines publiques et scolaires a augmenté, proposant un choix végétarien quotidien (baseline à établir).
- Le nombre de communes impliquées dans une démarche label cantine GF pour leurs écoles a triplé (5 en 2022).
- Les objectifs chiffrés sont adaptés à l'évolution de l'ambition des critères.



#### BUDGET (BE, BEE)

2022	2023	2024	PHASE 2 (2025-2030)
450.000€*	450.000€	450.000€	700.000€

\*Hors budget SRTE (Visit.brussels, Hub.brussels)

<sup>67</sup> Ost C. Lieu de consommation des repas. Dans : Lebacqz T, Teppers E (éd.). Enquête de consommation alimentaire 2014-2015. Rapport 1. WIV-ISP, Bruxelles, 2015

<sup>68</sup> Etat des lieux des cantines bruxelloises, Sonecom, 2020

<sup>69</sup> [https://horecaformabepro.be/wp-content/uploads/2021/07/2018\\_EtatdeslieuxdusecteurHorecabruxellois.pdf](https://horecaformabepro.be/wp-content/uploads/2021/07/2018_EtatdeslieuxdusecteurHorecabruxellois.pdf)

<sup>70</sup> En mars 2020, il y avait 78 restaurants labellisés. Malgré les faillites et pertes de label, il y a en mars 2022 79 labellisés. Mi-mai 2022, ce chiffre devrait augmenter encore (d'une dizaine environ)

<sup>71</sup> On compte actuellement 72 restaurants et 65 cantines labellisés Good Food, pour 21.500 repas/jour

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	MESURES	CO-PORTAGE	PÉRIODE DE MISE EN ŒUVRE
Accompagner toutes les parties prenantes des <b>cantines</b> dans la mise en œuvre des pratiques Good Food et l'accès au label Good Food	Développer des outils d'information et de communication en vue d'augmenter l'adhésion des pratiques Good Food par les gestionnaires de cuisines de collectivité et leurs client-e-s. Assurer notamment l'information sur une transition sans augmentation de coût pour le consommateur	BE-Qualcity	Récurrent
	Développer un <b>programme</b> attractif pour soutenir les cantines dans la transition via des formations, un helpdesk, des outils, un label Cantine Good Food et un label Cuisine centrale Good Food <i>NB : formation qualifiantes HORECA: cf axe 2</i>	BE-Qualcity	Récurrent
	Veiller à l'adaptation continue des critères du label Cantine Good Food à l'évolution du marché, aux questions sociales et de santé (sel, gras, sucre), aux questions de bien-être animal, et à la cohérence avec les autres plans régionaux	BE-Qualcity	Récurrent
	Mettre en place un outil législatif visant à promouvoir la prise en compte de critères Good Food dans toutes les cantines et étudier la faisabilité de l'intégration de critères santé en lien avec le plan de promotion de la santé	BE-Qualcity, COCOM	Préparation : 2022 Adoption : 2024
	Assurer l'exemplarité au niveau des cantines des pouvoirs publics et des cantines scolaires, en ce compris la transition des Cuisines Bruxelloises	BE-Qualcity	Récurrent
Accompagner toutes les parties prenantes des <b>restaurants</b> dans la mise en œuvre des pratiques Good Food et l'accès au label Good Food	Accompagner tous les restaurants à la mise en œuvre de pratiques Good Food <i>NB : formations qualifiantes HORECA : cf axe 2</i>	BE-Qualcity GF, visit.brussels, hub.brussels, SRTE	Récurrent
	Poursuivre la mise en place d'un système de <b>reconnaissance</b> Good Food, un <b>appui</b> à la transition, une mise en <b>réseau</b> et une <b>valorisation</b> des restaurants labellisés. <b>Elargir</b> le type de restaurants concernés (e.a toucher les snacks) et intégrer la question du goût	Porteur BE, autres co-porteurs BE-Qualcity GF, visit.brussels, hub.brussels, SRTE	Récurrent
	Veiller à l'adaptation continue des critères du label Resto Good Food à l'évolution du marché, aux questions sociales et de santé (sel, gras, sucre), aux questions de bien-être animal, et à la cohérence avec les autres plans régionaux	BE-Qualcity	Récurrent
	Renforcer la dimension Good Food de l'incubateur <b>Kokotte</b> et inscrire cet outil dans l'ensemble des dispositifs Good Food à destination de l'Horeca	Hub.brussels	Récurrent

## Sous axe 3.2 : Dans les commerces



### CONTEXTE CHIFFRÉ

- Plus de 30% des commerces bruxellois sont des commerces alimentaires (épiceries, supermarchés, restaurants, ...).
- L'offre en Good Food est principalement présente au sud et à l'est de la Région, ce qui ne permet pas à tou-te-s les Bruxellois-es d'avoir accès à la Good Food.
- On observe une demande importante de la population bruxelloise pour des produits meilleurs pour la santé et l'environnement<sup>72</sup>. L'impressionnante augmentation des ventes de produits bio jusque mi 2021 en atteste (+ 40% des dépenses des ménages belges pour des produits bio depuis 2015<sup>73</sup>).



### OBJECTIF STRATÉGIQUE

Au niveau du tissu commercial, l'enjeu de la SGF2 est d'améliorer l'accessibilité financière, géographique et culturelle de l'offre commerciale « Good Food » afin que plus de Bruxellois-es puissent s'engager dans une démarche d'évolution de leurs pratiques alimentaires. Ceci intègre un soutien aux acteur-ric-e-s existant-e-s.



### OBJECTIFS CHIFFRÉS

- Chaque commune compte au minimum 1 commerce Good Food pour 6000 habitant-e-s.
- Les critères Good Food sont exigés dans tous les dispositifs de soutiens publics régionaux destinés à l'entrepreneuriat commercial.
- 150 points de ventes (détaillants<sup>74</sup>) Good Food sont répartis sur la Région bruxelloise.
- 10% des commerces sont engagés dans une démarche de transition (définition en développement avec Hub.brussels).
- Plus de la moitié des Bruxellois-es peuvent distinguer l'offre Good Food parmi l'ensemble des commerces de la Région.



### BUDGET (BE, BEE)

2022	2023	2024	PHASE 2 (2025-2030)
310.000€*	150.000€	150.000€	380.000€

\*Hors budget SRTE



<sup>72</sup> Les magasins d'alimentation généralistes proposant une majorité de produits bios et diététiques présentent la croissance la plus élevée entre 1997 et 2017 ([https://perspective.brussels/sites/default/files/documents/commercebruxelloisenchiffres\\_2017.pdf](https://perspective.brussels/sites/default/files/documents/commercebruxelloisenchiffres_2017.pdf))

<sup>73</sup> <https://mk0biowalloniejo431r.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2020/06/Le-bio-en-chiffre-2019.pdf>

<sup>74</sup> 35 en 2022

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	MESURES	CO-PORTAGE	PÉRIODE DE MISE EN ŒUVRE
Assurer un <b>accès</b> à des commerces Good Food à tou-te-s partout à Bruxelles	Stimuler le développement de l'offre Good Food dans les commerces, prioritairement dans des zones peu approvisionnées en Good Food, en collaboration avec les institutions en charge de ces compétences	Hub.brussels pilote ; BE et IBSA comme co-pilotes. UCM et UNIZO comme partenaires	Récurrent
	Organiser des campagnes de sensibilisation vers les commerçant·e·s alimentaires Phase 1 : <b>objectiver</b> l'avantage concurrentiel d'une transition Good Food (étude, analyse d'un panel) et développer un argumentaire percutant pour convaincre une variété de profils (outils de communication) Phase 2 : <b>informer</b> et sensibiliser les commerces mettant en avant les success stories (sensibilisation par les pairs) (SRTE)	Hub.brussels pilote et BE co-pilote, UCM et UNIZO partenaires	2025-2030
	Signer un engagement concret, dans les 6 mois de l'approbation de la stratégie, avec le secteur de la <b>grande distribution</b> pour la mise en œuvre d'actions pour augmenter l'accessibilité / la visibilité de la Good Food et réduire, redistribuer, revaloriser les pertes alimentaires (SRTE)	BE pilote, hub.brussels partenaire. En concertation avec les 2 autres Régions	2022- récurrent
	Veiller à l'adaptation continue des critères des commerces Good Food du <b>bottin</b> à l'évolution du marché, aux questions sociales et de santé (sel, gras, sucre), aux questions de bien-être animal, et à la cohérence avec les autres plans régionaux	BE-Qualcity	Récurrent
	Valoriser l'offre Good Food des professionnels aux yeux du grand public via le bottin Good Food et des partenariats de communication locaux (SRTE)	Porteur BE ; co-porteurs hub.brussels(pour le B2B) et visit.brussels (pour le B2C)	Récurrent
	Soutenir des <b>modèles alternatifs</b> de distribution accessible (coopérative, prix différencié, prix libre, ...) via des programmes d'essaiage de modèles porteurs et pilotes (SRTE)	BE et BEE co-pilotes, hub.brussels partenaire	2022-2026

## AXE 4 : ASSURER UNE ALIMENTATION GOOD FOOD POUR TOU·TE·S

### Sous axe 4.1 : Citoyen·ne·s



#### CONTEXTE CHIFFRÉ

- 1/3 de la population bruxelloise vit avec un revenu inférieur au seuil de pauvreté<sup>75</sup>.
- Pour ¾ des Bruxellois-es, l'obstacle à une alimentation durable est le prix<sup>76</sup>. Au-delà de la question des coûts stricto sensu, l'analyse montre que les freins sont plus fondamentaux : il y a avant tout un manque de conviction et de compréhension des enjeux globaux liés à l'alimentation. 55% des Bruxellois-es estiment que les produits durables ne sont pas aisément reconnaissables et déclarent ne pas faire confiance aux labels qui permettent d'identifier la Good Food. Les raisons évoquées sont soit d'ordre culturel, soit touchent aux enjeux de compréhension (informations confuses et contradictoires).
- La SGF1 est plutôt connue par les 16-34 ans, des actifs, des Bruxellois-es appartenant aux groupes sociaux privilégiés. Les profils précarisés se sentent moins informés, ils ont moins entendu parler de la Good Food. La communication Good Food doit donc se penser pour être plus ciblée et plus inclusive.
- En 2014<sup>77</sup>, la consommation habituelle **moyenne** de viande des Bruxellois-es s'élevait à 111 g par jour, soit 777 g/ semaine. Pour atteindre le niveau des recommandations en matière de santé (viande rouge : moins de 300 gr par semaine), il faudrait donc une réduction de 60%. Les consommations de céréales complètes, de fruits, de légumes et légumineuses ou de graines & fruits à coques sont également inférieures aux recommandations du conseil supérieur de la santé.



#### OBJECTIF STRATÉGIQUE

La volonté est de renforcer les actions sur l'environnement direct des Bruxellois-es, et qui vont spécifiquement permettre de faciliter les choix alimentaires favorables à l'environnement et la santé. Pour cela, il est nécessaire de développer tant l'accessibilité géographique, financière que culturelle de la Good Food.

Au-delà de faciliter les choix, pour tous les publics, sensibiliser reste nécessaire et ce pour faire évoluer les régimes alimentaires (e.a. le rééquilibrage des sources de protéines dans l'assiette) mais aussi pour faire évoluer les pratiques en matière de lutte contre le gaspillage (voir aussi axe 5).

Cet axe de travail – l'accessibilité de l'alimentation Good Food – est pensé en étroite collaboration avec les acteurs des filières Sociale et Santé de la Région bruxelloise.

*NB : la question de l'aide alimentaire est couverte par le plan de lutte contre la pauvreté.*



#### OBJECTIFS CHIFFRÉS

- Chaque ménage Bruxellois a, dans un rayon de 10-15 minutes à pied de son domicile, un projet en lien avec l'accessibilité financière et culturelle de la Good Food.
- 50% des Bruxellois-es ont adopté le régime Flexitarien (c.-à-d. minimum 3 jours sans viande et poisson) (données 2020 : 36%<sup>78</sup>). La consommation occasionnelle de protéines d'origine animale s'oriente majoritairement vers des produits de qualité (au niveau de l'impact environnemental, de santé humaine et de bien-être animal).
- 50% de Bruxellois-es intègrent les légumineuses ou des alternatives de type protéines végétales de manière régulière dans leur régime alimentaire (au moins 1 fois par semaine).
- Les consommations de fruits et légumes, légumineuses, graines et fruits à coques, céréales complètes atteignent les recommandations du conseil supérieur de la santé (baseline à établir).
- 30% des bruxellois déclarent avoir réduit leur consommation de produits laitiers (lait, fromages).

<sup>75</sup> [https://www.ccc-ggc.brussels/sites/default/files/documents/graphics/rapport-pauvrete/barometre-welzjnsbarometer/barometre\\_social\\_2020\\_0.pdf](https://www.ccc-ggc.brussels/sites/default/files/documents/graphics/rapport-pauvrete/barometre-welzjnsbarometer/barometre_social_2020_0.pdf)

<sup>76</sup> Baromètre des comportements en termes d'alimentation durable dans le cadre de la stratégie GoodFood, AQRATE, 2020

<sup>77</sup> Etude nationale de consommation alimentaire, 2014 (étude réalisée tous les 10 ans)

<sup>78</sup> Baromètre des comportements en termes d'alimentation durable dans le cadre de la stratégie Good Food, AQRATE, 2020

2022	2023	2024	PHASE 2 (2025-2030)
580.000€	580.000€	580.000€	650.000€

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	MESURES	CO-PORTAGE	PÉRIODE DE MISE EN ŒUVRE
Développer des projets d'accessibilité alimentaire non commerciaux, locaux, partant des besoins d'un <b>quartier</b> et en collaboration étroite avec les acteur-ric-e-s du quartier (associatifs, citoyens, le secteur social et de la santé, ...)	Mettre en place des dynamiques de quartier favorables à l'alimentation Good Food en collaboration avec les acteurs relais parties prenantes et dans des zones moins desservies en offre et projets Good Food. Phase 1 : Financer et mettre en place 3 projets <b>pilotes</b> de développement d'une <b>dynamique de quartier</b> qui favorisent l'accessibilité alimentaire en collaboration avec des acteurs et dynamiques existantes Phase 2 : <b>Disséminer</b> , massifier en fonction des résultats de la phase 1 et en se basant sur les enseignements du PSSI, des RAQ, des logiques de bassin de vie, etc.	BE-Qualcity	Phase 1 : 2022/2024 Phase 2 : 2025/2030
	Poursuivre l'incitation et l'accompagnement au développement des projets de citoyens collectifs (appel à projets <b>Inspirons le Quartier</b> ) : priorités quartiers avec peu d'actions + publics précarisés + projets ambitieux	BE-Qualcity	Récurrent
Faciliter le portage d'initiatives par les acteur-ric-e-s <b>relais</b> permettant une meilleure accessibilité de l'alimentation Good Food pour tou-te-s au niveau régional	Créer une formation basée sur les principes de l'éducation permanente liée à la thématique de l'alimentation Good Food et la proposer chaque année aux <b>opérateur-ric-e-s relais (social-santé)</b> en priorité, si possible également autres relais (culturels, sportifs, ...) de première ligne afin de les informer et les accompagner dans l'intégration de cette thématique à leurs outils propres / auprès de leurs publics	BE-Qualcity COCOF COCOM	Récurrent
Soutenir et accompagner des projets visant l'accessibilité de l'alimentation Good Food à tou-te-s	Intégrer systématiquement un volet permettant le développement de projets visant une meilleure accessibilité de l'alimentation Good Food au sein des <b>appels à projets</b> à destination des communes et CPAS bruxellois	BE-Qualcity	Récurrent (tous les 2 ans)
	Soutenir, via des <b>appels à projets co-financés</b> par l'environnement, le social et la santé, des projets visant l'accessibilité de l'alimentation Good Food à tou-te-s, en ciblant des acteur-ric-e-s spécifiques. Susciter/organiser la collaboration plutôt que la concurrence, créer de l'échange entre projets (en amont, en aval)	BE-Qualcity et COCOF co-pilotes	Récurrent (tous les 2 ans)
	Intégrer le soutien au volet social/santé de la <b>multifonctionnalité</b> de l'agriculture urbaine dans certains des appels à projets co-financés par les compétences environnement et social/santé	BE-Qualcity BEE-Agri	Phase 2
	Assurer le soutien financier du Réseau des <b>Cuisines de Quartier</b> et assurer leur intégration dans la logique bassin de vie (financement, communication et coordination)	BE-Qualcity COCOF	Récurrent

Développer l'accessibilité du <b>concept</b> Good Food pour tou-te-s	Construire et diffuser un/des outil(s) de <b>communication</b> commun(s) aux filières environnement et social/santé sur la thématique de l'alimentation (définir, adapter et vulgariser, appropriation) et du concept Good Food pour tou-te-s ; développer des argumentaires clairs et adaptés aux publics (dont le public étudiant), attestant de la crédibilité de la démarche et développer un rapport de confiance envers les publics plus méfiants	BE-Qualcity , COCOF,COCOM	Récurrent
	Soutenir des associations à vocation régionale pour contribuer à l'information / l' <b>éducation permanente</b> des citoyens, notamment sur la compréhension et l'accessibilité des enjeux systémiques de la transition alimentaire et du concept Good Food	BE-Qualcity	Récurrent
Favoriser la transition vers des <b>assiettes</b> moins impactantes pour les humains, les animaux, l'environnement	Encourager la <b>végétalisation</b> progressive de l'assiette des Bruxellois-es, en revoyant l'équilibre entre protéines animales et végétales de nos régimes alimentaires, tout en conservant un équilibre nutritionnel et la diversité des apports alimentaires, et privilégier les produits d'origine animale issus de modèles d'élevage moins impactants (pour le climat et le bien-être animal, ...)	BE-Qualcity	Récurrent



## Sous axe 4.2 : Dans les écoles et avec les jeunes



### CONTEXTE CHIFFRÉ

- En 2022, la Région bruxelloise compte 863 établissements scolaires de l'enseignement obligatoire qui accueillent presque 260.000 élèves chaque jour.
- Puisqu'on sait que 75% des élèves du fondamental ne mangent pas « au repas chaud » il est important de travailler également sur l'offre alimentaire hors cantine.
- On estime que lors de la SGF1, 34% des écoles de la RBC tous réseaux confondus ont mis en place un projet autour de l'alimentation et/ou des potagers, ce qui aurait permis de toucher 10% de la totalité des élèves de la Région.



### OBJECTIF STRATÉGIQUE

Les projets dans les écoles s'inscrivent dans la continuité de la SGF1 et en lien avec la stratégie globale d'éducation relative à l'environnement de Bruxelles Environnement.

Plus spécifiquement, il s'agit de développer la qualité de l'offre alimentaire hors cantine dans les écoles fondamentales et secondaires : collation, lunch box, petits magasins, offre de sandwiches, de renforcer et stabiliser les projets alimentation et potagers existants dans les écoles, et de développer des comportements alimentaires et attitudes positives pour la Good Food chez les jeunes, via des projets concrets intégrés dans leurs quartiers.

*NB : les actions sont complémentaires aux actions de transition des cantines scolaires (cf axe 3), et également aux actions prévues vers les citoyens (cf. axe 4.1 : le public 18-25 ans est un des publics visés).*



### OBJECTIFS CHIFFRÉS

- 30% des écoles (tous réseaux confondus) ont mené un projet alimentation et/ou potager entre 2022 et 2030.
- 20 projets de jeunes « hors école » ont été menés dans des quartiers bruxellois d'ici 2030.



### BUDGET

2022	2023	2024	PHASE 2 (2025-2027)
270.000€	270.000€	270.000€	350.000€

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	MESURES	CO-PORTAGE	PÉRIODE DE MISE EN ŒUVRE
Faciliter l'intégration de Good Food dans les <b>pratiques</b> alimentaires des écoles	Accompagner les écoles pour la mise en place et la pérennisation des projets concrets sur l'offre alimentaire hors cantine et sur les projets de production (potagers, vergers scolaires, notamment via le projet Ré-création) – priorité au fondamental	BE-Qualcity ERE et GF, et FWB, VGC ; Innoviris, BEE	Récurrent
Intégrer les jeunes dans les <b>projets</b> de transition alimentaire du <b>quartier</b>	Développer des projets concrets pour les jeunes (16-25 ans) sur la Good Food, en lien avec les réalités de leurs quartiers PHASE 1 : rassembler, analyser et synthétiser des expériences et projets impliquant des jeunes et incluant une dimension Good Food, localisés dans son quartier et à Bruxelles PHASE 2 : sur base des expériences de la phase 1, développer des projets jeunes sur la Good Food et le goût, et créer un lien entre eux	BE-Qualcity ERE et GF, Perspective.brussels, COCOF, VGC	Phase 1 : 2022/2024 Phase 2 : 2025/2030
	Poursuivre le soutien aux <b>fermes d'animation</b> (via subsides aux fermes)	BE-Qualcity ERE	Récurrent

## AXE 5 : RÉDUIRE LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

### Sous axe 5.1 : Prévention à la source



#### CONTEXTE CHIFFRÉ

- Si l'on comptabilise les émissions générées le long du cycle (production, transformation, distribution, etc.), le gaspillage alimentaire représente de 24% à 37%<sup>79</sup> de l'empreinte GES alimentaire mondiale (FAO, s. d.). La division par deux du gaspillage alimentaire permettrait de réduire les émissions mondiales d'environ 5%.
- En 2018, on estime à 131.469 tonnes<sup>80</sup> l'ensemble des biodéchets alimentaires produits en Région de Bruxelles Capitale. À titre de comparaison avec les chiffres disponibles et avancés en début de SGF1 en 2016 (134.000 tonnes<sup>81</sup>), la situation ne s'était pas clairement modifiée.
- Les ménages jettent 11% de leur nourriture. Les services de restauration sont eux responsables du gaspillage à hauteur de 5% et les points de vente au détail de 2%<sup>82</sup>. D'après le dernier sondage Good Food mené<sup>83</sup>, réduire son gaspillage alimentaire est à nouveau cité comme étant le comportement le plus envisagé par la population pour limiter son impact environnemental (61%). Cependant un frein important réside dans la différence entre la *perception* du gaspillage et les comportements *réels* des ménages.



#### OBJECTIF STRATÉGIQUE

La question de prévention du gaspillage est considérée comme très importante et est intégrée de façon transversale à toute la stratégie, et ce pour tous les publics cibles (professionnel-le-s, citoyen-ne-s, écoles, cantines, etc). En effet, de nombreuses actions concernent le système alimentaire ou l'assiette dans sa globalité et touchent ainsi à la prévention du gaspi tout en concernant d'autres aspects (comme les critères du label Cantine ou Resto par exemple, le contenu des formations, des outils d'informations, ...).

La question de la prévention du gaspillage est également traitée dans le plan régional ressources déchets et donc dans des actions mises en place pour sensibiliser plus largement aux questions des biodéchets et à leur prévention comme à leur tri.

En terme d'action plus spécifique et ciblée sur la réduction du gaspillage alimentaire des ménages, la SGF2 préconise la mise en œuvre d'actions d'ampleur et s'inscrivant dans la récurrence pour mobiliser durablement et largement les habitant.e.s.



#### OBJECTIFS CHIFFRÉS

- Alignement aux objectifs européens (définis en 2023 suite au monitoring européen de 2022 – en attendant, objectif général : réduction du gaspillage alimentaire de 30 % en 2025 et de 50 % d'ici 2030).
- Les établissements de formation professionnelle en Horeca ont intégré des pratiques de lutte contre le gaspillage alimentaire.

<sup>79</sup> Politiques alimentaires et climat : une revue de littérature - I4CE - 2019

<sup>80</sup> LoUlsE – Potentiel des biodéchets collectables en Région de Bruxelles-Capitale – 2018 – Etude commanditée par Bruxelles Environnement

<sup>81</sup> In Stratégie Good Food « Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale » - 2016, p.78, Chiffres obtenus en additionnant les déchets organiques des ménages (analyses poubelles ABP), les collectes sélective de biométhanisation (collecté par l'ABP), et les résultats de l'étude évaluation des quantités de déchets alimentaires en RBC » RDC-Environnement pour l'Horeca, les cantines, les grossistes, les petits commerces, et des marchés datant de 2006.

<sup>82</sup> PNUE, Indice du gaspillage alimentaire, 2021, in <https://www.unep.org/fr/resources/rapport/rapport-2021-du-pnue-sur-lindice-du-gaspillage-alimentaire>

<sup>83</sup> Sondage Good Food, AQRATE, 2020

2022	2023	2024	PHASE 2 (2025-2030) / AN
45.000€ *	45.000€ *	100.000€ *	350.000€*

\*le budget n'intègre que les actions spécifiques à l'axe 5. Pour mémoire, les actions de prévention du gaspillage sont transversales à toute la stratégie et comprises dans les budgets ad hoc (cantines, restaurants, formations relais, ...).

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	MESURES	CO-PORTAGE	PÉRIODE DE MISE EN ŒUVRE
Mettre en place un monitoring des <b>données</b> chiffrées et améliorer le suivi, la mesure et le signalement du gaspillage alimentaire dans tous les secteurs	Collaborer avec la Région flamande et la Région wallonne pour s'accorder sur un <b>rapportage</b> national des chiffres des pertes et du gaspillage alimentaire dans tous les secteurs (flux comestibles). Mener des extrapolations à partir d'échantillons effectués en concertation avec la Région flamande et la Région wallonne dans le cadre du monitoring européen	BE (département déchets) Région flamande (OVAM) Région wallonne	Récurrent
	Organiser la récolte des <b>données</b> spécifiques à la RBC	BE-Qualcity (département déchets)	Récurrent
<b>Réduire</b> le gaspillage alimentaire <b>à la source</b> via des actions ciblées et en variant les approches et les outils pour les <b>ménages</b>	Mener plusieurs années de suite des actions d'envergure pour réduire le gaspillage, d'un côté en travaillant au niveau de la communication : - favoriser la prise de conscience individuelle et mettre en avant l'impact négatif - <b>informer, sensibiliser, promouvoir</b> les gestes de prévention d'un autre côté en travaillant avec les parties prenantes (producteur·rice·s, distributeur·rice·s) pour améliorer les gestes de prévention liés à l'achat et au stockage	BE-Qualcity GF et déchets	Phase 2
	Inclure la prévention du gaspillage des ménages dans les actions de communication relatives au tri des biodéchets menées dans le cadre de la mise en œuvre du PGRD	BE-Qualcity Déchets	Récurrent
<b>Réduire</b> le gaspillage alimentaire <b>à la source</b> via des actions ciblées et en variant les approches et les outils pour les <b>professionnel·le·s</b> , la restauration et les commerces	Accompagner les professionnel·le·s à mettre en place les mesures efficaces pour lutter contre les pertes alimentaires, via le <b>facilitateur biodéchets</b> mis en place dans le cadre du PRGD	BE-Qualcity Déchets	Récurrent+
	Objectiver les pertes, leur impact financier dans différents secteurs et informer/sensibiliser les acteur·rice·s	BE, hub.brussels	Phase 1
	Identifier, valoriser et faire connaître largement les bonnes pratiques (concours)	BRUCEFO	Récurrent
	Assurer de façon <b>transversale</b> à la stratégie l'inclusion de critères/mesures spécifiques à la prévention à la source du gaspillage et des pertes alimentaires : via les labels Cantine et Resto, via les formations	BE-Qualcity GF	Récurrent

## Sous axe 5.2 : Transformation des invendus (voir aussi axe 2 : filières et transformation)



### CONTEXTE CHIFFRÉ

- De plus en plus de projets de transformation de surplus alimentaires ont vu le jour ces dernières années à Bruxelles (via Be Circular : 1 projet en 2016 et 2018, 2 en 2017, 3 en 2019, 5 en 2020 et 5 en 2021), souvent portés par des entreprises d'économie sociale<sup>84</sup>.
- Puisque seuls 11 % des aliments retirés des rayons de supermarchés belges sont valorisés<sup>85</sup>, il y a une grande marge de progression pour optimiser la valorisation des invendus.



### OBJECTIFS STRATÉGIQUES

La Région soutiendra le développement de projets de transformation de surplus alimentaires et facilitera l'accès aux flux de ces "surplus", en veillant à ne pas créer de concurrence délétère entre projets, notamment entre ceux-ci et l'Aide Alimentaire.

*NB : Les projets de valorisation des invendus par la vente (via transformation ou non) et par le don peuvent coexister et être soutenus par la Région pour des objectifs différents (sociaux, économiques ou environnementaux) et dans une visée complémentaire. L'aide alimentaire dépendant actuellement des invendus du secteur de la distribution et la sécurité alimentaire des personnes en situation de pauvreté étant considérée comme une priorité, une attention spécifique sera portée à l'impact social des projets de transformation des invendus financés dans le cadre de la Stratégie Good Food. Les actions de redistribution gratuite d'invendus alimentaires au profit des circuits de l'Aide Alimentaire sont intégrées au Plan de lutte contre la pauvreté et financées dans ce cadre.*



### OBJECTIFS CHIFFRÉS

- En 2030, 500 tonnes de surplus / invendus alimentaires sont valorisés via les projets soutenus (entre 2016 et 2020 : 91 tonnes).



### BUDGET (BE, BEE)

Le budget est intégré au budget de l'axe filière car les mesures concernant la transformation des invendus sont intégrées aux mesures plus larges de soutien et d'accompagnement aux entreprises Good Food.

OBJECTIFS OPÉRATIONNELS	MESURES	CO-PORTAGE	PÉRIODE DE MISE EN ŒUVRE
Stimuler le développement des projets de transformation d'invendus pour la consommation humaine	Soutenir les projets innovants de transformation d'invendus alimentaires visant à mettre sur le marché bruxellois un nouveau produit (SRTE) en complément au soutien d'un hub de transformation (lieu, voir axe 2)	BE-Qualcity, BEE et hub.brussels	Récurrent
	Faciliter la mise en lien entre donneur-euse-s et récupérateur-riche-s d'invendus qui transforment ces denrées en ressources pour des projets professionnels, et ce via l'accompagnement du facilitateur filière	BE-Qualcity	Récurrent

<sup>84</sup> RABAD, entretien, 2022

<sup>85</sup> Étude « Prévention et valorisation des invendus alimentaires dans le secteur du commerce belge », Comeos, oct 2019

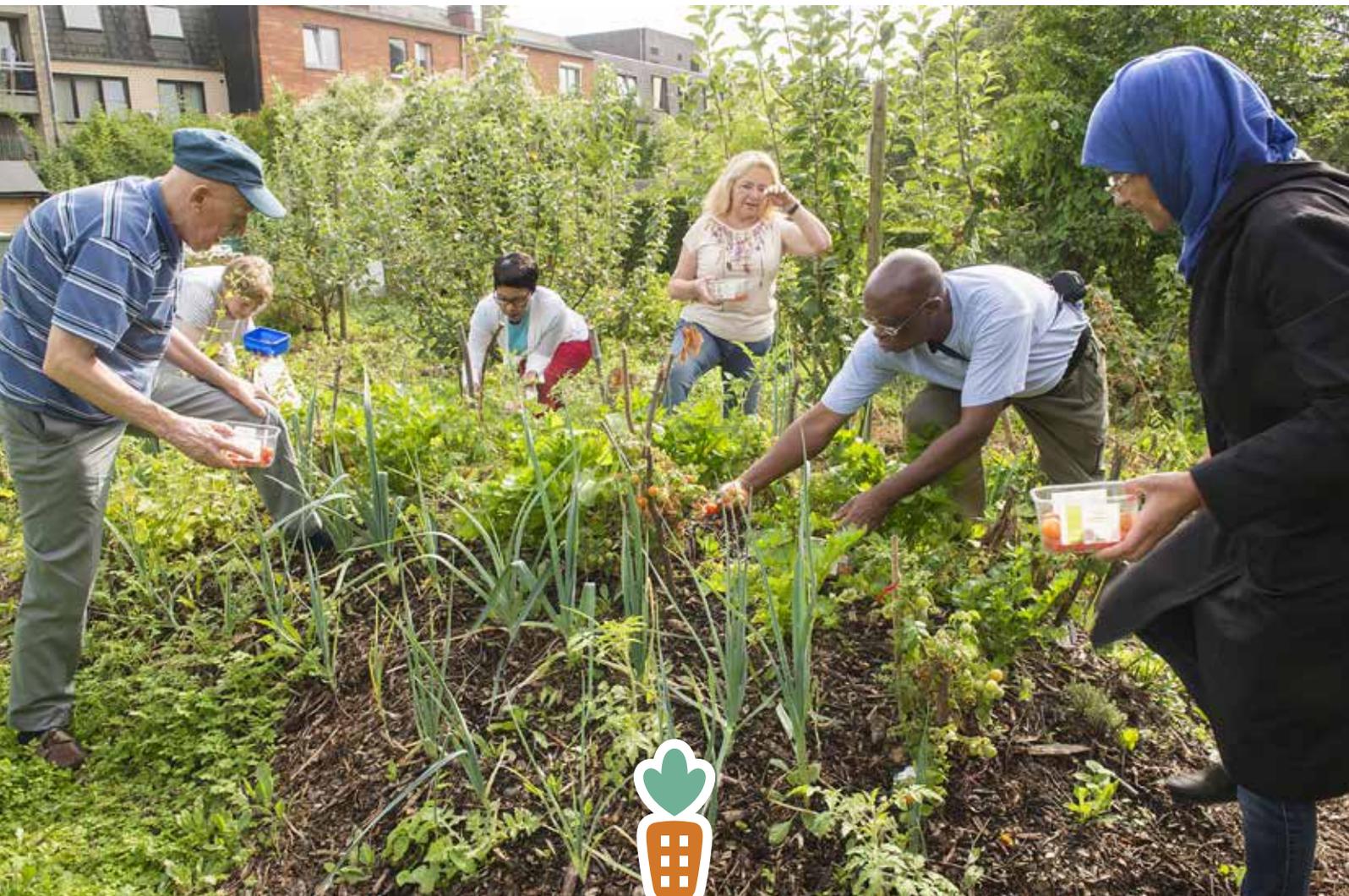
# ANNEXE : TABLEAU BUDGÉTAIRE RÉCAPITULATIF

Ce tableau reprend uniquement les budgets de :

- BE (Good Food, Ressources-Déchets, Patrimoine, Education à l'Environnement, Marchés publics durables)
- BEE (Agriculture & Economie)

Il ne reprend pas les budgets issus de co-portages (budget de la SRTE (hub.brussels, visit.brussels, Citydev, finance.brussels, ...), social/santé, formations, ...).

BUDGET	2022	2023	2024	PHASE 2 (2025/2030) / AN
Gouvernance (y compris subsides réseaux/Fédé)/	400.000€	300.000€	300.000€	300.000€
Communication transversale (portail...)	350.000€	250.000€	350.000€	350.000€
AAP transversaux (hors contribution transversale Be Circular et PAC)	450.000€	450.000€	450.000€	600.000€
Production professionnelle	1.018.000€	923.000€	714.00€	720.000€
Production citoyenne (hors achat terre, hors budget SLRB)	636.000€	636.000€	636.000€	1.026.000€
Filières (hors investissements & SRTE)	315.000€	595.000€	570.000€	640.000€
Transformation (hors SRTE, investissements Citydev...)	100.000€	100.000€	100.000€	100.000€
Offre – restauration (hors contribution SRTE/visit/hub)	450.000€	450.000€	450.000€	700.000€
Offre – commerces (hors SRTE)	310.000€	150.000€	150.000€	380.000€
GF pour tous – citoyens (hors budget COCOF, COCOM)	580.000€	580.000€	580.000€	650.000€
GF pour tous – écoles/jeunes	270.000€	270.000€	270.000€	350.000€
Gaspi – prévention à la source (hors actions transversales)	45.000€	45.000€	100.000€	350.000€
Gaspi – transformation invendus (budget : voir axe 2)	PM (voir axe 2)	PM (voir axe 2)	PM (voir axe 2)	PM (voir axe 2)
<b>TOTAL</b>	<b>+/- 4,9 M</b>	<b>+/- 4,7M</b>	<b>+/- 4,7M</b>	<b>+/- 6,1,5M</b>



**GoodFood**

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER

.brussels 

**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](http://www.goodfood.brussels)

Crédits photographiques :

Couverture (sens horaire) :

Lotte Knaepen & Lisa Matthys (tracteur) · Lotte Knaepen & Lisa Matthys (traite de lait) · Xavier Claes (potager collectif) · Xavier Claes (aubergines en magasin)

Getty Images (table et assiettes GF) · Xavier Claes (écoliers) · Y. Glavie (horeca) · Agence Reporters (confection de soupes)

Pages suivantes :

P. 8 – Getty Images · P.12 – Lotte Knaepen & Lisa Matthys · P.14 – Xavier Claes · P.18 – Nathalie Dufays · P.19 (les 4) – Nathalie Dufays · P.24 – Y. Glavie · P.38 – Agence Reporters  
P.47 – Agence Reporters · P.51 – Xavier Claes · P.55 – Formation Good Food · P.61 – Xavier Claes