

# 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

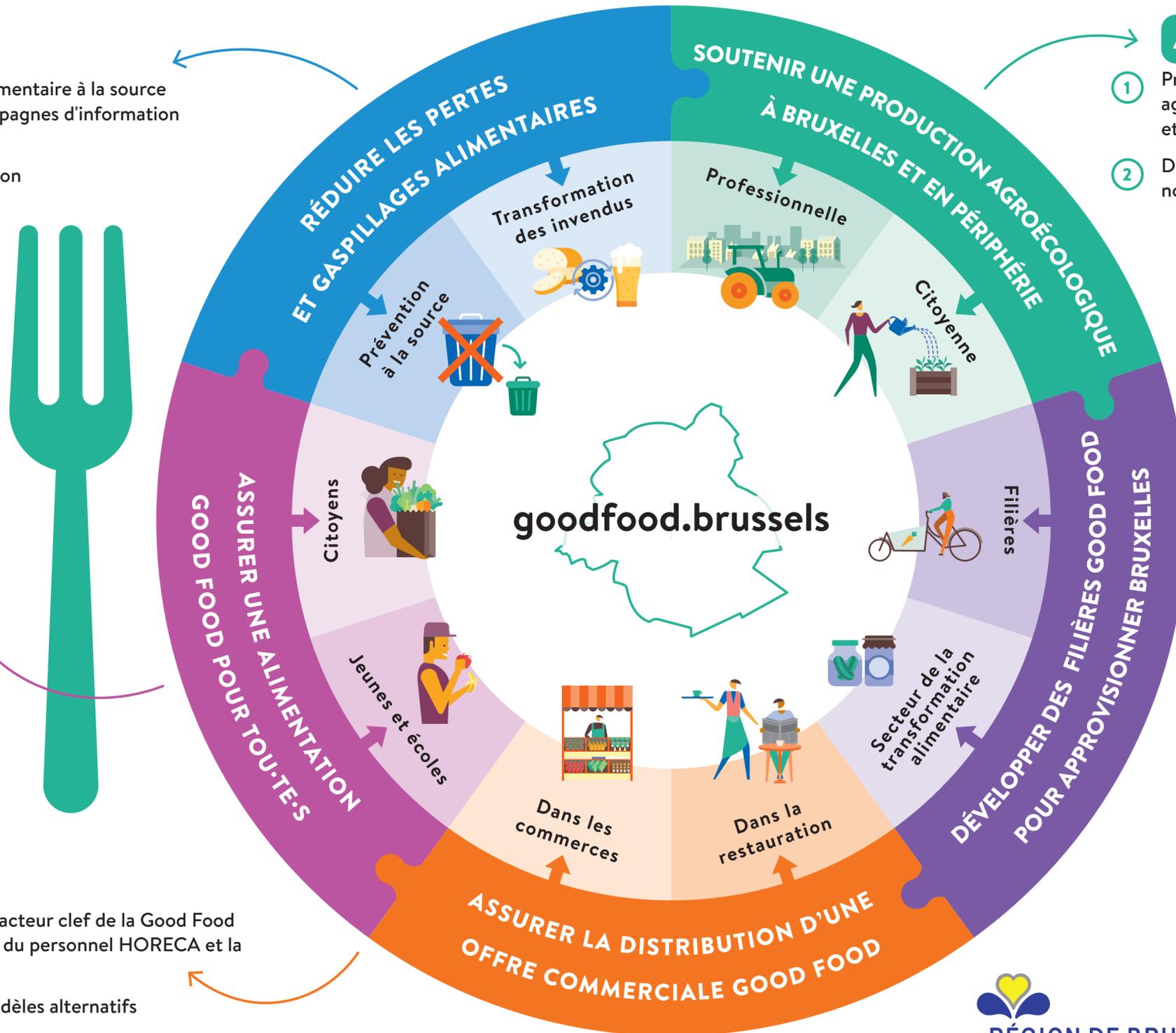
- 5 Activer l'HORECA comme acteur clef de la Good Food à Bruxelles via la formation du personnel HORECA et la promotion du label resto
- 6 Soutenir l'essaimage de modèles alternatifs de distribution

### 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

