

STRATÉGIE GOOD FOOD

Conseil Participatif
du 10/09/2020



GoodFood

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 



ORDRE DU JOUR

14h

- Présentation d'un membre : RABAD
- Nouvelle présidence, points de fonctionnement

14h25

- Premières réflexions exploratoires sur l'idée de développement d'une ordonnance HORECA/Cantines (rendant obligatoire certaines mesures pour les cantines, voire les restaurants) – présentation en séance, discussion

15h10 : pause

15h15

- Planning de la suite et fin de l'évaluation de la stratégie 2016-2020 et implication du conseil
présentation en séance, discussion

15h45

- avancement des GT
 - « financement de la multifonctionnalité l'AU
 - « circuits courts »
 - Lancement du Gt gouvernance
- Be in Transition : Etat des lieux
- Divers : A l'agenda – pour information :
 - Colloque Parlement : joindre les deux bouts de la ceinture alimentaire
 - Le Forum Associatif sur la Durabilité et la Pauvreté – 21 septembre
 - Le débat avec Alain Maron co-organisé par Ecolo-J, AiA, le DDH, RdC, le Réseau des GASAP et l'Agroecology Lab (ULB) – 22 septembre
 - Les Petites Foires Paysannes, et ce qui se dessine en Région bruxelloise – octobre
 - Rendre Visible l'Invisible – 17 octobre

Rabad

Le réseau d'acteurs de l'alimentation durable à Bruxelles (RABAD) est un réseau bilingue composé de 90 organisations professionnelles (agriculteurs, distributeurs, restaurateurs, ONG) travaillant sur des projets tournant autour de l'alimentation durable.

Le RABAD veut partager, échanger, élargir et valoriser ses expériences, connaissances et informations sur l'alimentation durable en collaboration avec le monde extérieur à travers l'échange, le débat et la formation.

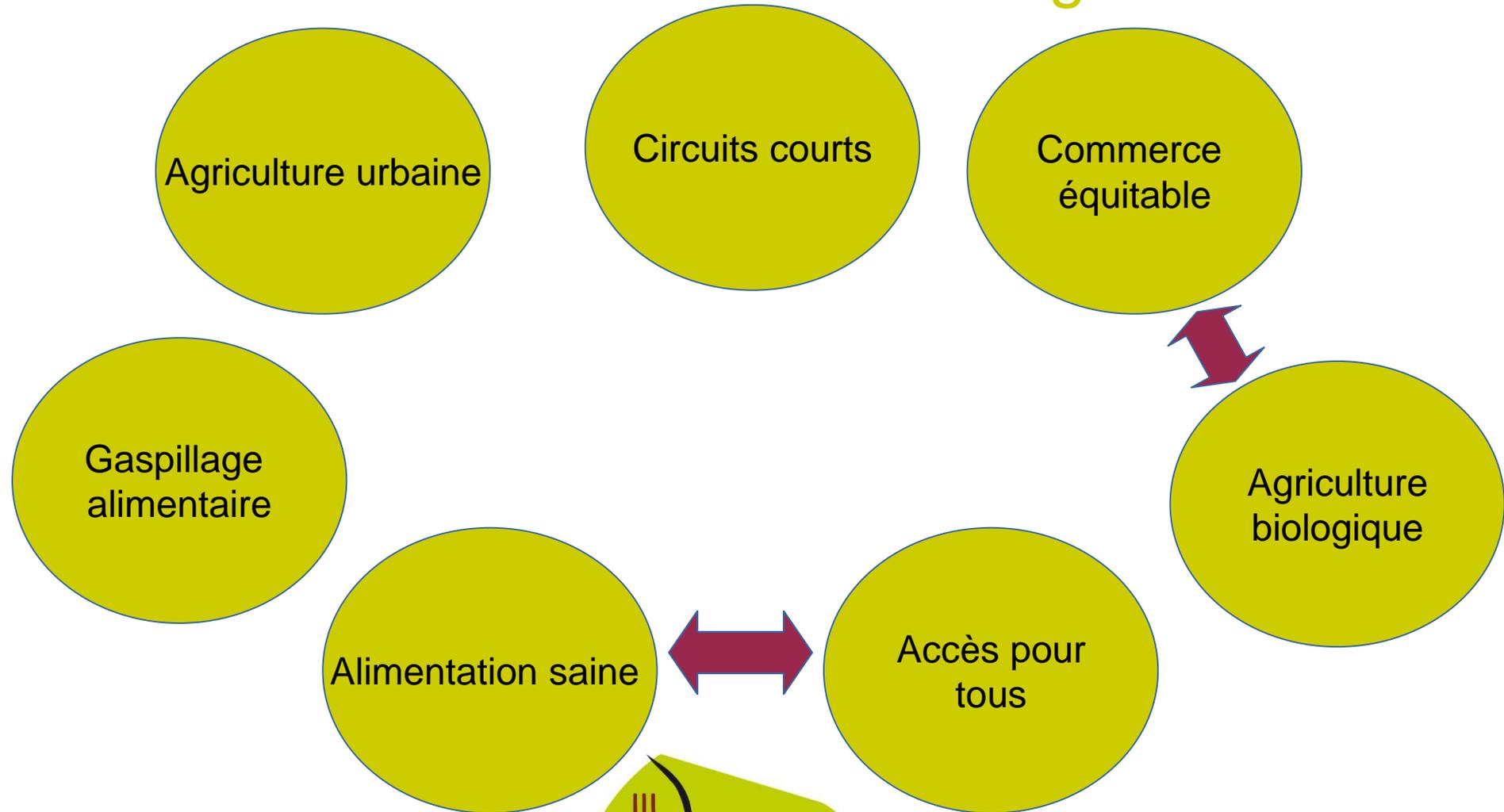


Brussels netwerk
voor duurzame voeding

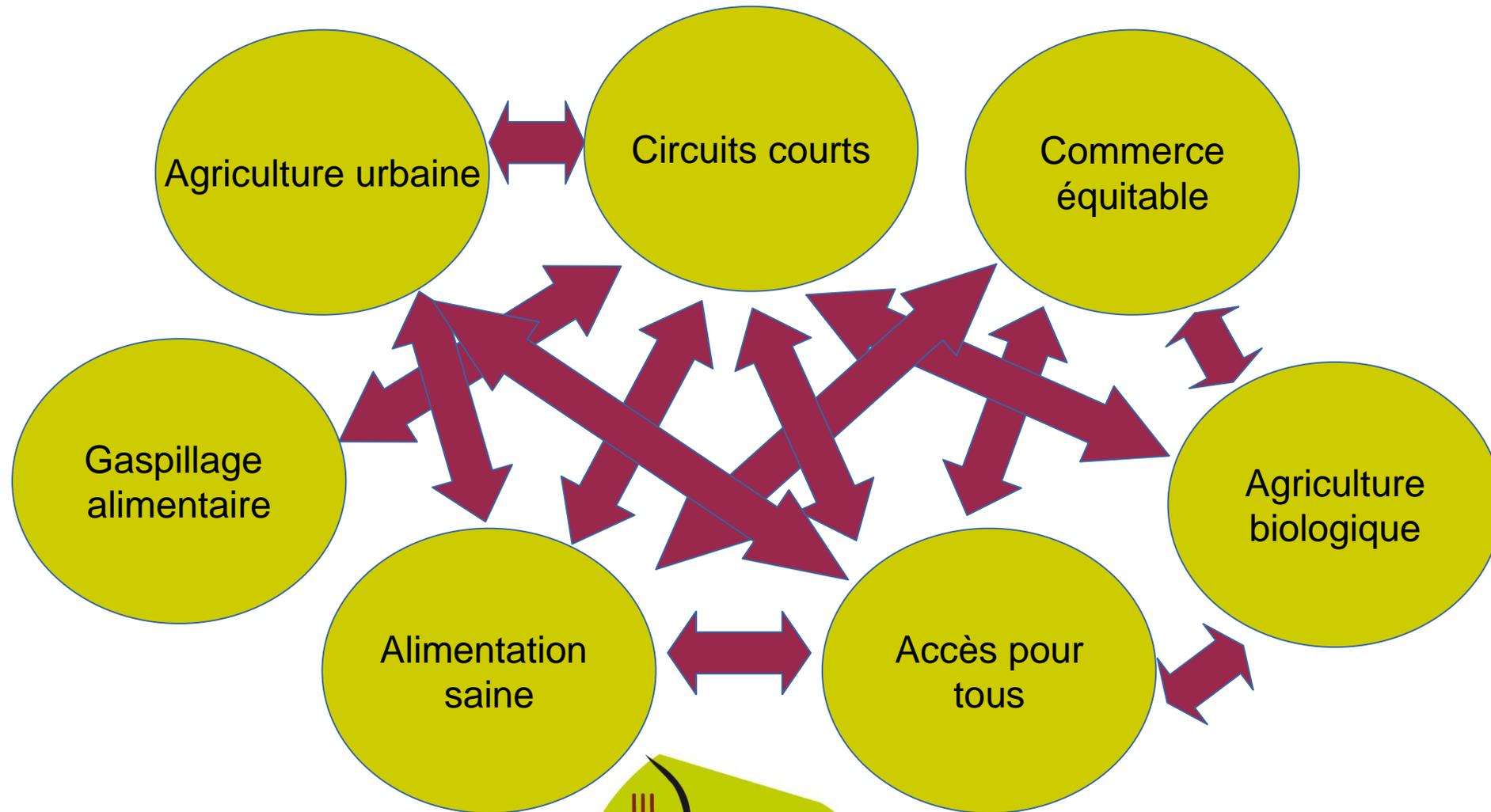


Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

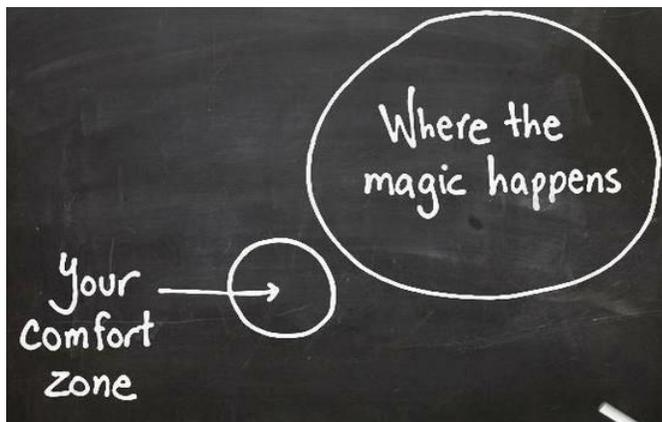
Alimentation durable ? Réseautage?



Alimentation durable



Réseauter



Brussels netwerk
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

Rabad : origine

Le Rabad est né au sein du CRIOC il y a 15 ans avec l'idée de créer des liens entre les acteurs de l'alimentation durable. Le Raad est devenu une asbl indépendante il y a 12 ans.

On s'a toujours concentré sur le réseautage et la partage d'information. Pendant les premières années leRabad travaillait aussi sur la sensibilisation du grand public avec entre autre l'organisation des événements.

Récemment le Rabad s'a concentré sur le cible des professionnels de l'alimentation durable avec plus d'attention sur la recherche des solutions, la représentation sans perdre de vu les objectifs de réseautage et partage d'informations.



Brussels netwerk
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

Comment procédons-nous?

1. Organisation d'événements de réseautage
2. Organisation de groupes de travail selon différentes thématiques
3. Newsletter pour les membres et non-membres
4. Helpdesk alimentation durable
5. Représentation via le conseil participatif



Brussels netwerk
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

1. Organisation d'événements de réseautage

Événements ayant déjà eu lieu :

- Atelier sur les outils de communication en alimentation durable
- Speeddate
- Bourses des fournisseurs
- Webinars
- Échange de bonnes pratiques en gaspillage alimentaire
- Atelier : Comment commencer en tant qu'entrepreneur en alimentation durable ?
- Visite d'économie sociale suivie d'un débat
- ...



Objectif : fournir des informations utiles et créer des moments de networking



Brussels netwerk
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

2. Organisation de groupes de travail selon différentes thématiques

Moments de discussion autour d'un thème ou projet spécifique.

- thémas actuels :
 - alimentation durable à l'école
 - Mutualisation des ressources

Tous les groupes de travail relatifs au fonctionnement du Rabad ne sont accessibles qu'aux membres (Assemblée Générale, groupes de travail stratégiques, ...)



Brussels netwerk
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

3. Newsletters

**Newsletter pour les non-membres : 2 fois par mois
(inscription via info@rabad.be)**

- Édito
- Rapports des groupes de travail/activités Rabad)
- Aperçu des activités pour les professionnels à Bruxelles.
- Présentation d'un membre
- Offres d'emploi
- ...

Newsletter pour les membres (1x par mois)

- Opportunités de subvention
- Tendances de l'alimentation durable à Bruxelles
- Rapports des groupes de travail internes



Brussels netwerk
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

4. Helpdesk alimentation durable

Pour toutes vos questions professionnelles concernant l'alimentation durable, vous pouvez contacter le Rabad. Nous les envoyons vers les experts de notre réseau et essayons de vous répondre le plus rapidement possible.



Brussels netwerk
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

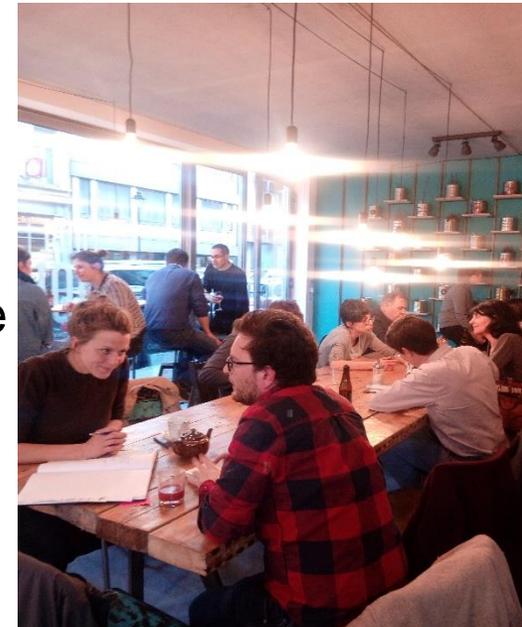
5. Représentation

Difficile de trouver un positionnement commun avec nos membres des différentes origines

Solution : système de consultation des experts

Pour chaque questionnement, le Rabad consulte ses membres expert dans la thématique pour donner leur avis sur la question.

Le résultat est une multitude d'avis des experts, pas une prise de positionnement du secteur



Brussels netwerk
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

Comment devenir un membre ?

- Remplir le questionnaire sur le site du Rabad
- Proposer votre candidature à l'assemblée générale
- Participer à deux activités par an.



Rejoignez le Rabad

Voulez-vous rejoindre le Rabad (Réseau des Acteurs Bruxellois de l'Alimentation Durable) et ses membres afin de développer ensemble l'alimentation durable à Bruxelles ? Devenez membre ! Ou bien êtes-vous essentiellement à la recherche d'information sur l'alimentation durable ? Choisissez alors de devenir sympathisant.

Les sympathisants sont inscrits sur notre mailing liste, peuvent participer aux événements, reçoivent les lettres d'information et ont également la possibilité de faire un travail de recherche d'informations dans leur domaine d'expertise en rapport avec l'alimentation durable. Quant aux membres, ils bénéficient des mêmes avantages mais peuvent en outre développer la politique du Rabad, participer gratuitement aux lunches et être invités aux réunions du Rabad. Ils peuvent également faire état de leur qualité de membre auprès de leur entourage professionnel.

Si vous souhaitez devenir membre ou sympathisant, veuillez remplir le questionnaire ci-dessous et le renvoyer à info@rabad.be avant le 10 décembre 2015. Et notez dès à présent la date du 18 mars 2016, celle du lancement du nouveau Rabad.

Le Rabad est né il y a bientôt 10 ans sous l'impulsion du Cricoc et de différents organismes travaillant dans le domaine de l'alimentation durable. Leur objectif était de constituer un réseau, afin de promouvoir collectivement l'alimentation durable auprès du grand public. Lentement mais sûrement, le Rabad a grandi et représente aujourd'hui un réseau de 50 membres. Des contacts se sont mis en place. Les membres travaillent ensemble, créent de nouveaux projets.

Entre-temps, le Rabad a mené des campagnes actives sur différents thèmes tels que le pain, le chocolat, les tomates, ... De cette façon, le Rabad et ses membres ont acquis une grande expertise dans différents domaines de l'alimentation durable : agriculture biologique, produits locaux et de saison, commerce équitable, gaspillage alimentaire, santé ...

Le Rabad pense qu'il est temps de partager cette expertise avec d'autres organismes, qui intégreront un ou plusieurs principes de l'alimentation durable dans leur travail. Dans cette perspective, le Rabad a décidé de redéfinir en profondeur son travail et de permettre à d'autres organisations de se joindre à ses activités.

Actualité

Rejoignez le Rabad

Voulez-vous rejoindre le Rabad (Réseau des Acteurs Bruxellois de l'Alimentation Durable) et ses membres afin de développer ensemble l'alimentation durable à Bruxelles ? Devenez membre ! Ou bien êtes-vous essentiellement à la recherche d'information sur l'alimentation durable ? Choisissez alors de devenir sympathisant. (...)

Newsletter "Alimentation Durable"

Bruxelles Environnement édite une newsletter spéciale Alimentation Durable. (...)

Agenda

Lettre d'information

Facebook



Evolution du secteur

Evolution :

- de la vente à la transformation et production
- des projets informatifs vers des projets commerciaux
- des projets pour des « consommateurs verts » vers des projets pour tous les consommateurs.
- peu d'attention à la communication vers une communication étendue



Brussels netwerk
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

Conclusion

Le Rabad essaie de faire circuler au maximum des informations du secteur de l'alimentation durable.

Entre tous les membres on a une grande expertise de tous les thématiques en alimentation durable qu'on utilise pour

- faire progresser le secteur vers plus de Good Food
- pour répondre aux questions des professionnels de l'alimentation durable
- pour créer des moments de networking
- pour donner notre avis sur la stratégie Good Food



Brussels netwerk
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

Quels membres ?



Leden

Het RABAD telt een 60-tal leden. Het netwerk groepeer organisaties van verschillende activiteiten, gaande van landbouwer/biologische restauranthouder over NGO's tot fair trade winkels.

Een diversiteit van leden waardoor het Rabad een systemische visie en een grondig inzicht heeft in de verschillende stadia van de productiecyclus van voeding.

Door het samenbrengen van deze expertises is het Rabad de referentie gesprekspartner op gebied van duurzame voeding , geschikt om te antwoorden op al uw vragen.

Hieronder kan u de lijst van de leden van het Rabad bekijken (klik op het logo van het Rabad).



Agenda

12.06.2018 - Ontmoeting tussen Brusselse, Waalse en Vlaamse actoren

(...)

Nieuwsbrief

Votre adresse email

Goedkeuren

Facebook



© Copyright 2011 - RABAD
Realisatie : Média Animation

Login of e-mail adres :
Paswoord :

rabad

Goedkeuren

Met de steun van :



Brussels netwerk
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable

Présentation des participants

Quelles idées ?

Quel avenir ? Quelles niches existent ?

Questions ?

Besoin d'aide ?



Brussels netwerk
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois
pour l'alimentation durable



Exploration de la faisabilité
d'une ordonnance Good
Food Horeca



GoodFood

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 



CONSTATS

Depuis 2008 les cantines volontaires sont accompagnées , formées et soutenues dans leur transition pour proposer davantage de menu locaux, de saison, veggie, équilibrés et réduire le gaspillage.

Aujourd'hui on compte 53 cantines labellisées (cantines d'entreprises, maison de repos, crèches, écoles, ...)

68 resto labellisés Good Food

2500 cantines à Bruxelles (= derniers chiffres certains sur estimés, actualisation des chiffres en cours)

5400 établissement HORECA à Bruxelles dont 2500 resto environ si on enlève snack et café

1 repas sur 2 est pris à l'extérieur

Bruxelles Environnement développe le dispositif cantines Good Food pour atteindre plus de cantines volontaires , notamment en développant un label Good Food pour les cuisines centrales et faciliter la labellisation des écoles qui se font livrées par une société de catering

OBJECTIFS

→ Induire une transition de l'ensemble du secteur
(= Ne pas intégrer de la Good Food uniquement auprès des « volontaires » et les autres n'évoluent pas , en défavorisant les consommateurs des autres cantines)

Comment? Via éventuellement une ordonnance qui imposerait un nombre limité de critères qui se justifient de par notre compétence environnement et bien être animal

Contraintes légales et opérationnelles

- Les critères doivent être **objectifs** et **mesurables**
- On ne peut **pas** mettre de critère sur la **localité** (contraire à la réglementation européenne de libre circulation des marchandises)
- Les critères doivent être **facilement vérifiables** car on ne peut pas mobiliser bcp de ressources pour le contrôle

POTENTIELS CRITÈRES (« ACCEPTABLE » SELON LES JURISTES) :

- Réduction du grammage de viande (par repas? sur une semaine? ...)
- Eau du robinet gratuite
- Saisonnalité (comment quantifier?)
- Produits bio (imposer une certification payante?)
- Gaspillage alimentaire (imposer la quantification? La réduction? ...)
- Mettre en place des actions de sensibilisation et d'information

SCOPE ET DELAIS ENVISAGÉS

- Scope: plusieurs options pourraient être possibles :
 - A. Tout le secteur horeca: restaurants, cantines, hôtel, ... présents sur le territoire de la Région
 - B. Uniquement les cuisines de collectivités (maison de repos, écoles, entreprises, ...)

Délais

Planning prévu: ordonnance opérationnelle début 2022 , soit directement d'application, soit d'application X années après le passage en gouvernement + accompagnement et sensibilisation entre temps (//LEZ)

QUEL EST VOTRE AVIS?

- Sur le principe
- Sur le type de critères
- Sur le scope: tout l'horeca ou juste les cantines?
- Juste critères environnementaux ou dimension sociale également ? Si oui quel serait le critère prioritaire?



Evaluation de la stratégie



GoodFood

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 

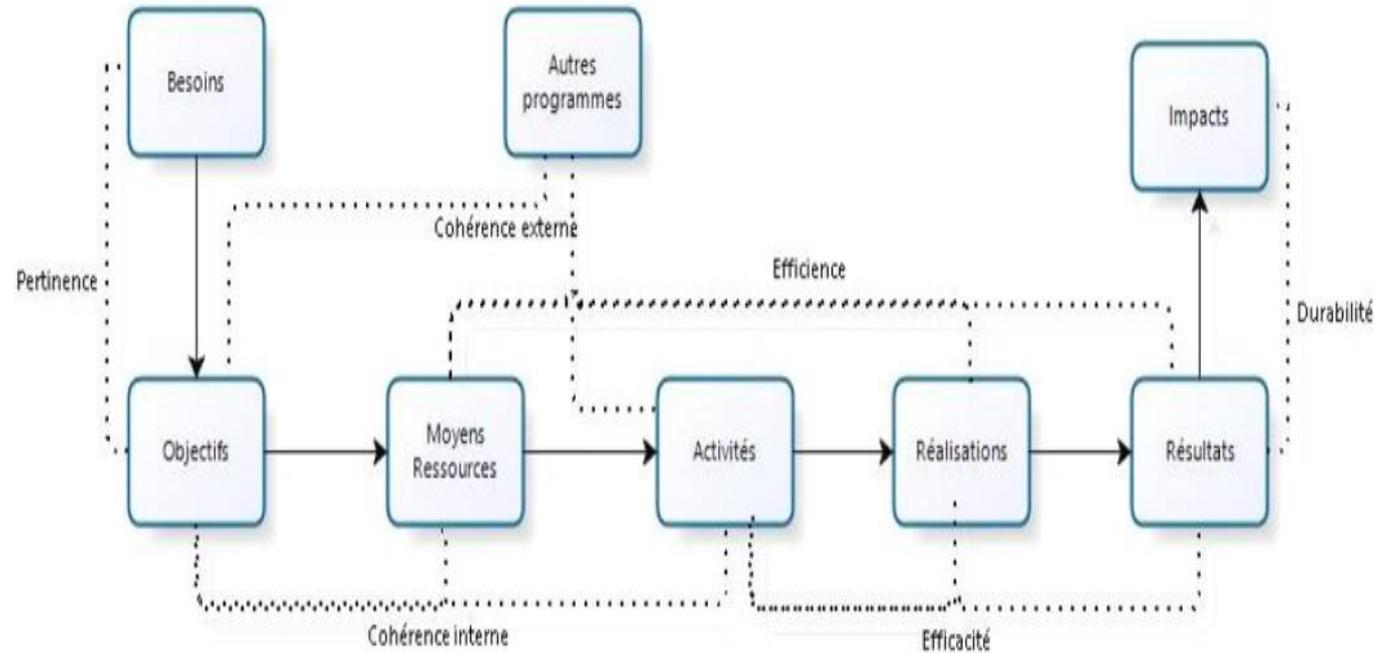
EVALUATION FINALE DE LA STRATÉGIE : PROCESSUS

Dispositif d'évaluation

- Données factuelles
- Bilans internes
- Etudes externes
 - Sondage quantitatif grand public (15 septembre) – volet qualitatif sur des quartiers (décembre)
 - Etude cantines (labelisées et non labelisées) : fin octobre
 - Etude de la performance de la stratégie : fin décembre
- GT

Etude performance

- > Consultant : COMASE
- > Méthodologie d'évaluation des politiques publiques avec les critères d'évaluation suivants: pertinence, cohérence, efficacité, efficacité et durabilité
- > questions prioritaires, dont gouvernance
- > phase « appropriation » : sept – mi oct
- > phase de recherches complémentaires > mi oct
 - > implication des parties prenantes
 - > sollicitation des membres du conseil



EVALUATION FINALE DE LA STRATÉGIE : IMPLICATION DU CONSEIL ET DES GT

GT Evaluation -> discussions, avis

- Janvier/fev : méthodologie (-> avis pour le conseil)
- (confinement)
- Mai : sollicitation pour le sondage grand public

- 18/9 (présentiel) : Etude externe performance , performance des AAP
- 13/10 (?) : offre, HORECA
- 19/11 (?) : gaspi
- 17/12 (présentiel) : discussion sur draft d'évaluation finale de l'étude prospective
- Autre ?

(à valider lors du GT du 18/9)

Conseil participatif -> sur base d'avis du GT

- Conseil 12 nov : retour sur GT 18/9 et 13/10 et sur le document des réalisations 2016-2020
- Conseil 14 janvier 2021 ?

EVALUATION : DOCUMENT FINAL

- Synthèse des réalisations
- Synthèse de l'évaluation
- La stratégie Good Food 2016-2020 : contexte et objectifs
- Réalisations par axe de la stratégie Good Food 2016-2020
- Exemples de projets
- Méthodologie appliquée pour l'évaluation finale et limites de l'évaluation
- Evaluation prospective de la stratégie Good Food : approche globale, transversale
- Evaluation de la performance par axe / action

(incluant les résultats de l'étude prospective pour certains axes, mais aussi les évaluations internes pour d'autres)

- Recommandations politiques pour l'élaboration de la nouvelle stratégie.
- Conclusion
- Annexes (&liens)



Point sur les GT



GoodFood

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 



GT FINANCEMENT DE LA MULTIFONCTIONNALITÉ DE L'AGRICULTURE URBAINE

- Objectif : définir la multifonctionnalité de l'AU, déterminer les besoins du terrain à ce sujet et proposer des pistes d'outils de financement structurel et décloisonné pour la multifonctionnalité de l'AU
- Le GT sera animé par le Lagum, le laboratoire d'agriculture urbaine Maelbeek - projet de recherche-action participative, financé par le Feder.
- Premier GT -le 29/09/20 am – OJ :
 - Présentation du mémorandum pour la reconnaissance de la multifonctionnalité de l'agriculture urbaine durable (Début des Haricots) [10min]
 - Présentation des retours des producteurs consultés sur la thématique (Début des Haricots) [5min]
 - Présentation des rencontres avec les administrations dont les compétences sont en lien avec la multifonctionnalité de l'agriculture (Début des Haricots & Bruxelles Economie et Emploi) [5 min]
 - Présentation du projet Lagum [20min]
 - Présentation des subsides existants pour les agriculteurs urbains (Bruxelles Economie et Emploi) [30 min]
 - Discussions [1h]
 - Prochaines étapes [10min]

VERSLAG WERKGROEP LOGISTIEK EN HUBS GOOD FOOD

24/08/2020,
ONS DAGELIJKS GROEN, MELDERT



PRESENTATIE VANIER LAURENCE CLAERHOUT LINKED.FARM

VANIER

HOME PRODUCENTEN KLANTEN WEBSHOP

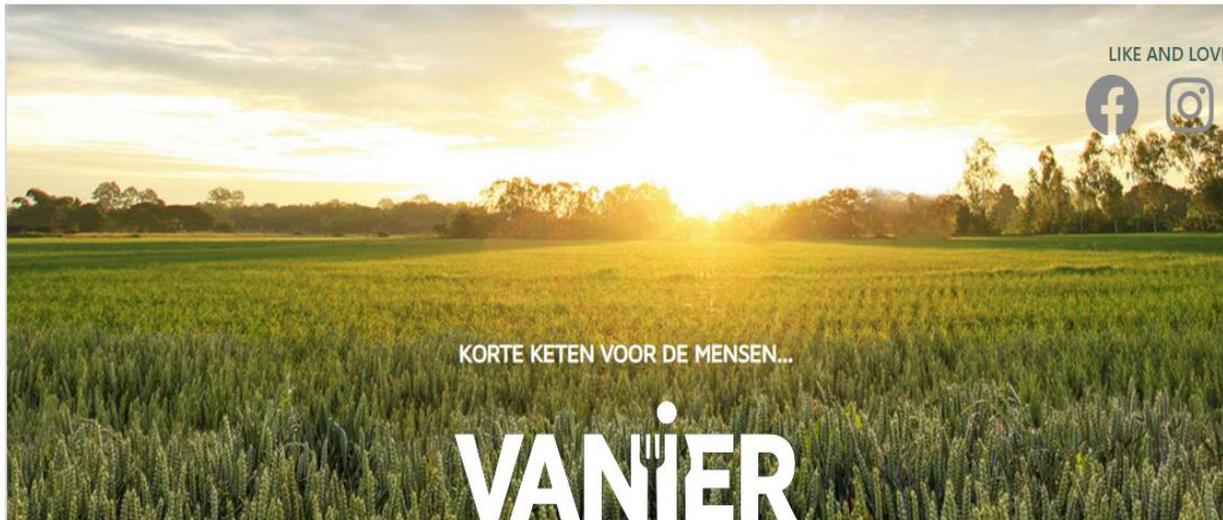
LOGIN



VANIER

HOME PRODUCENTEN KLANTEN WEBSHOP

LOGIN



Welkom bij VANIER: de webshop voor korte keten in retail, horeca, grootkeukens, cateraars en andere Gentse professionals die bij lokale boeren en producenten willen aankopen.



GoodFood

OOST-VLAAMSE BOEREN & LOKALE PRODUCENTEN	GENTSE WINKELIERS, HORECA & GROOTKEUKENS
<ul style="list-style-type: none">Eerlijke prijzen en aanbodLogistieke oplossing voor Gent centrumOpen communicatie over de productiemethodenDuurzaam coöperatief platformVerpakkingsarmKwaliteitGeen voedselverspillingKorte keten	<ul style="list-style-type: none">Kraakvers recht van het veldLevering op dinsdag en donderdagEenvoudig webplatformCoöperatieve aanpakRegelmatische smaakmarktenSeizoensgebondenBeperkte voedselkilometersGeen voedselverspillingKorte keten
Schrijf je hier in en wij contacteren je binnenkort om een afspraak te maken	Bekijk onze webshop. Om te bestellen heb je een account nodig
<p>JA, IK WORD LEVERANCIER</p> <p>VANIER</p>	<p>JA, IK WIL WERKEN MET PRODUCTEN</p> <p>VANIER</p>

WIE IS VANIER?

Een groep jonge ondernemers ging met de steun van stad Gent aan de slag om dit platform uit te bouwen. VANIER maakt deel uit van de coöperatie Linked.Farm. Meer informatie over de coöperatie vind je [hier](#).

PRESENTATIE VANIER LAURENCE CLAERHOUT LINKED.FARM

- Pilootproject voor de stad Gent
- Nauwe betrokkenheid: initieel 2wekelijks overleg
- Opstart met 20 landbouwers en 20 klanten
- Logistieke partner werd initieel ook door stad Gent aangeleverd
- Subsidie Gent: voornamelijk opstartkosten en personeelskost

BELEIDSAANBEVELINGEN (BEKENDMAKING)

- Representatie: actief horeca, retail en grootkeukens aanschrijven en sensibiliseren. Letterlijk laten proeven van aanbod
- Smaakbeurzen organiseren / contactmomenten / speeddating / ook uitwisselingen tussen boer en kok
 - Taak Rabad, Vlaamse landbouworganisaties, ... ?
- Vertegenwoordiger Good Food op horecabeurzen, voedingsbeurzen, ...
- bezoek van producenten aan winkelconcepten in Brussel organiseren
- Vraag van Brussel in kaart brengen naar lokale voeding: klantenwerving, prospecteur in dienst nemen
- Marktbevraging Hup HUB Brussel mee richtbaarheid geven
- Inventarisatie professionele afnemers (groothandelaars, ...)
- Contacten doorgeven om samenwerking met bestaande logistieke bedrijven te faciliteren
- Werking Good Food: wie doet wat en welke financiën/middelen zijn er met welk doel?
- Aanwezigheid lancering Hup HUB Brussel: gemiste kans?

BELEIDSAANBEVELINGEN (ACTIES)

- Educatie kinderen en onderwijs rond voeding, zelf voeding laten telen, herhaalde bezoeken aan de boerderij, kinderen doen koken => Programma boerderijbezoeken faciliteren bv
 - <https://www.melk4kids.be/>
 - <https://www.vlaamsbrabant.be/nl/onderwijs-en-vorming/educatief-aanbod/boeren-met-klasse-bezoek-vlaams-brabantse-boerderijen>
- Schoolfruit: initiatief soortgelijk aan www.oogvoorlekkers.be (voorwaarden!)
- Actie rond 1 dag per week lokaal eten (donderdag veggiedag, ...)
- Mogelijkheden in sociale economie?
- Stimuleren seizoenskalender volgen in grootkeukens en scholen; Overheidskeukens goede voorbeeld
- Open vraag naar landbouwers met overheidsopdrachten: Ambtenaar-Boer: contracten afsluiten; vraag en aanbod matchen
- Training rond pitching voor producenten, hoe organiseer ik een proeverij?
- Kwaliteit als USP, persberichten rond goede voorbeelden en gebruikers bv koks

BELEIDSAANBEVELINGEN (POLITIEK, LOGISTIEK)

- Criteria Good Food label voor producenten herbekijken: sociale en economische duurzaamheid
- Oprichting tripartite werkgroep (Brusselse overheid, Provincie Vlaams en Waals Brabant): uitwisselingen op politiek niveau
- Inkoopnormen opleggen aan bedrijven? %lokaal
- Startsubsidie voor logistieke kost voor producenten die naar Brussel leveren
- Openbare aanbestedingen: 'lokaal', periodiek controleren, 'letter of intent'
- Infrastructuur ter beschikking stellen, concessies maken en mee investeren in bv koeling en verwerking
- Bestaande logistieke en duurzame kanalen aftasten: NMBS, kanaal, ...
- Samenwerkingen tussen gemeenten stimuleren