

Co-construction de la Stratégie Good Food 2.0

Groupe de Travail Accessibilité de l'Offre - PV

Lieu : réunion en vidéo-conférence Teams

Date : lundi 26/04/2021 (09h - 12h00)

Participant·e·s :

- Bruxelles Environnement (BE) : Joëlle VAN BAMBEKE, Amélie NOËL, Joséphine HENRION, Etienne AULOTTE
- 21 Solutions : Carol CLARA et Alessandra KEGELEIRS (Facilitatrices de la réunion)
- Cuisines de Quartier : Catherine CLOSSON
- Commune d'Ixelles : Kim Lebeau
- Cabinet du Ministre Maron : Stéphanie GAUTIER
- RABAD : Rob RENAERTS
- FIAN : Jonathan PEUCH
- RDC : Sébastien KENNES et Alice NORMAND
- Ipé Collectif : Amélia Ribeiro
- Kom à la maison : Alix RIJCKAERT et Maëlys ORBAN
- Delhaize : Katrien VAN BIESEN
- Centre Culturel L'Entre-là – Quartier durable citoyen CityZen : Youen ARTS
- Réseau des GASAP : Laurence LEWALLE
- Fondation 4WINGS : Florine DE WOLF
- Fédération HORECA : Hubert de Bellefroid
- Epi St-Gilles : Fabien MATHIEU
- Le Début Des Haricots : Pauline LEMAIRE
- As Bean : Arthur DIELENS
- Cultureghem : Yannick ROELS
- Comeos : Sami HEMDANE
- Quartier Durable Citoyen Rêvons Messidor : Rémi Planchenault
- Resto du cœur: Julie TURCO

Excusé·e·s :

FdSS : Brigitte Grisar ; BIGH Anderlecht : Julia CHANTAL ; FARM : Muriel Zielonka ; Fédé AU : Gaëtane Charlier ; asbl Aide Alimentaire jettoise : Dumont Chantal

Ordre du jour

1. Mise à niveau

- ❖ Appropriation de l'ordre du jour et des objectifs de la réunion
- ❖ Présentation des éléments existants

2. Inspirons-nous !

3. Quels projets de distribution/ production/ transformation doivent être présents, mis en place, reproduits en RBC d'ici 2026, afin de s'assurer que toutes et tous aient accès financièrement à une alimentation GF ?"

- ❖ Partage collectif des constats et besoins
 - Liens éventuels avec d'autres GT et/ou Plans régionaux
- ❖ Discussion sur les actions à prendre
 - Liens éventuels avec d'autres GT et/ou Plans régionaux

4. Convergence

- ❖ "Ce que je retiens..."
- ❖ "Ce que la future stratégie devrait intégrer..."
- ❖ "Ce que j'aimerais porter dans la prochaine stratégie GF..."

5. Prochaines étapes

1. Mise à niveau

❖ Appropriation de l'ordre du jour et des objectifs de la réunion

- **Note de cadrage du GT:** https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/NOTE_Accessibilit%C3%A9_de_l%27offre.pdf
- **Document de présentation du GT:** https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/20210426_PRES_GT_accessibilit%C3%A9.pdf

2. Inspirons-Nous !

❖ Présentation de 3 projets bruxellois :

- Projet de transformation : Le Pain Levé à Schaerbeek
- Projet de distribution : Molleke à Bruxelles-Ville
- Projet de production citoyenne : Quartier Durable Citoyen Rêvons Messidor à Forest.

3. Travail en sous-groupe sur la question suivante :

“ Quels projets de distribution/ production/ production citoyenne/ autres doivent être présents/ mis en place/ reproduits en Région de Bruxelles-Capitale, d’ici à 2026, afin de s’assurer que toutes et tous aient un accès financièrement à une alimentation Good Food ?”

Lors de deux rounds d'échanges collectifs les participants sont invités à identifier les projets existants en RBC et indiquer si ceux-ci sont à répliquer/ renforcer/ à créer, en vue d'atteindre une accessibilité à une alimentation saine et de qualité, pour tou-te-s, géographiquement et financièrement.

Les 3 sous-groupes travailleront avec un focus soit production citoyenne, soit transformation, soit distribution.

❖ **Sous-groupe Production citoyenne**

Scope : Question de la crédibilité et des conditions d'un objectif de production substantielle en vue d'une contribution à l'accessibilité financière à l'alimentation pour publics en précarité

Initiatives inspirantes

Au sein du sous-groupe “Production Citoyenne” plusieurs initiatives inspirantes, contribuant à une production substantielle de publics précarisés, ont été listées initialement :

- Potagers familiaux dans les espaces verts, parc à manger (cueillette publique)
- Production dans le cadre d’Inspirons le Quartier - Good Food : vergers, potagers collectifs, champignons, etc.
- Production dans le cadre d’Inspirons le Quartier - quartier durable citoyen : vergers, potagers collectifs, champignons, espace de production et transformation global (potager + verger + poule + transfo.)

Explication plus en détail du projet du Quartier durable citoyen Rêvons Messidor, situé dans une cité de logement (mêlant propriétaire et locataire), à Forest.

Le comité de Quartier existe depuis plus de 20 ans et le Quartier durable depuis 2010. L'ensemble des projets développés d'année en année vise la durabilité, l'accessibilité, l'ouverture. Le groupe travaille sur une vision systémique de l'ensemble de ses projets avec une attention particulière pour l'alimentation durable.

Durant le 1er confinement les habitants étaient en demande de pouvoir cultiver, apprendre et partager. Les habitants se sont mis à faire des semis qui pouvaient par la suite être donnés à qui s'engage de les planter et entretenir (jardin privé ou dans les espaces collectifs). En sortie de déconfinement, les habitants souhaitaient être mis en capacité et échanger.

Le groupe a imaginé de renforcer le potager et verger collectif avec :

- Un espace de serre plus grand et ayant le matériel pour accueillir les semis
- Une nouvelle zone potagère plus grande
- Des rencontres et formations

Les habitants participent à l'ensemble des étapes afin qu'ils puissent cultiver dans leur jardin et dans les espaces collectifs mis disposition, tout en apprenant collectivement.

Les projets sont pensés afin de se renforcer les uns, les autres : surplus de production sert aux ateliers de transformation GF, les espaces verts non-cultivables sont plantés avec des fleurs pour nourrir les abeilles, etc.

Autres projets cités :

- Kom à la Maison : problème pour trouver des maraichers interne à Bruxelles, doit aller en périphérie.
- Jardin participatif de la commune d'Etterbeek : la production va à l'épicerie sociale.
- Parc à manger (près de Josaphat) : projet porté par la commune et association locale.
- Quartier durable Uni-Vert à Evere

Discussions

Freins

- Manque d'espace
- Manque de connaissance
- Manque de temps (notamment les familles monoparentales)
- Manque de capacité : exemple personne âgée qui ont un jardin, la volonté mais n'ont peut-être plus le physique.
- Manque d'envie
- Il y a actuellement une politique de morcellement des parcelles des potagers familiaux.
- Vandalisme dans les espaces publics/ semi-publics
- Pollution (cher à analyser)

Leviers

- Motivation : fierté, convivialité
- S'inspirer de format comme les Scoop qui permettent de donner du temps sur des aspects différents et avec un minima commun.

- Créer du lien direct entre production, transformation et distribution. A l'échelle citoyenne cela est souvent complémentaire.
- Utiliser des projets de rénovation (ex. : contrat de Quartier durable/ rénovation urbaine) qui mettent les moyens pour accompagner sur le terrain et mettre en capacité les citoyens à se structurer et à se former.
- Utiliser les différentes cartes : Zone prioritaire, densité de population, espaces verts, etc. afin d'identifier concrètement des zones en manque d'espace vert pouvant potentiellement servir à la production. Ceci permettrait d'avoir des approches ciblées.

Points d'attention

- Avoir en tête la part du budget fruits et légumes dans panier alimentaire : très faible (en dessous de 10%)
- Les productions sont-elles consommées derrière ? cas où visiblement pas -> raison pour laquelle il faut faire des liens cuisines / production
- Des projets collectifs et d'autant plus qui visent une production à plus grande échelle demandent plus de temps et de compétences organisationnelles.
- Champ des cailles : être plusieurs par parcelle permet la formation, les gens qui arrivent sont intégrés, pas de liste d'attente
- Production intense nécessite forte organisation

Pistes :

- Espaces :
 - Modèles potagers familiaux et leur fragmentation : souple, mais demande forte à projet pilote envisageable pour modèles test sur parcelles plus larges
 - Travailler avec des acteurs privés qui ont des espaces verts autour de leur bâtiment (promoteurs immobiliers, projets de serres...)
 - 1ère couronne -> voir productions en cave, débétonner certains espaces
 - Il y a des types de production urbaine qui demandent moins de surface ;
 - Cadre projet de rénovation urbaine : bon cadre pour succès, à investiguer
 - Retravailler le cadre des occupations précaires qui peuvent être un frein quand les contrats sont sur de trop courte durée.
- Impact :
 - Si l'on souhaite que l'autoproduction ait un impact financier sur le panier du ménage : De combien de m² un ménage a-t-il besoin pour produire ? Etudier les productions rentables (// surface, // prix consommation)
 - Associer les projets de production à des projets de transformation (e.a. cuisines de quartier, rêvons messidor, CityZen)
- Publics :
 - Projets dans les logements sociaux et avec les acteurs sociaux à creuser
 - Travailler en priorité avec certains publics : superposer la carte des terrains et la carte de la zone de rénovation urbaine prioritaire & carte des densités de population
- Motivation
 - Identifier et visibiliser, donner envie, donner des idées, sur ce que l'on peut faire en RBC (quoi, où) : micro-pousse, poule, miel, chicon, etc.

- Idée de production dans les jardins mais en dynamique collective dans la cité, notion d'identité commune, d'appartenance importante pour succès (ex : espaces des cités jardins)

Partenaires clés :

- Maisons médicales : plusieurs projets en cours de développement. Ceux-ci ont plus vocation à sensibiliser et avoir des activités de partage.
- SISP et Cités jardins ont généralement des espaces verts encore non-utilisés pour de la production.
- Acteurs du type GreenBizz, promoteurs immobiliers : ils ont des terrains privés qui peuvent être accessible

Conclusion de ce sous-groupe :

Il paraît difficile d'envisager que l'autoproduction ait un impact significatif financier à large échelle par rapport à la cible du public précarisé sur le panier alimentaire des ménages bruxellois. Cela ne signifie pas qu'il faille arrêter d'appuyer ce type de projets : car ils permettent

- De sensibiliser
- De contribuer (dans une moindre mesure) aux paniers alimentaires des ménages, de faire évoluer les comportements, habitudes et cultures alimentaires, etc.

Piste concrète au-delà de la stricte auto-production :

Si l'on souhaite avoir un réel impact, une vraie accessibilité financière, il faut penser un projet plus largement afin que celui-ci puisse bénéficier de plus d'expertise, de plus d'espace de production, etc.

Sur base du format de la BEESCoop. qui allie professionnels et citoyens, on devrait envisager un projet pilote de production qui serait encadré par des professionnels, les citoyens en tant que coopérateur donnerait quelques heures par mois/ semaines/... afin d'aider le professionnel. En contrepartie, le citoyen bénéficierait de l'expertise du professionnel pour se former et aurait des prix plus attractifs à l'achat.

❖ **Sous-Groupe distribution**

Scope : Comment renforcer la distribution en vue d'une contribution à l'accessibilité financière à l'alimentation "Good Food" pour tous ?

Initiatives inspirantes

Au sein du sous-groupe "distribution" plusieurs initiatives inspirantes, contribuant à une production substantielle de publics précarisés, ont été listées initialement :

- Molleke : asbl qui regroupe un espace citoyen, un café et une épicerie
- Les épiceries sociales : Epi, Croix-Rouge, Caba, ... vente de produits à des tarifs très bas
- Les supermarchés coopératifs : BEESCoop., Pédalo, WanderCoop, Bab'l Market
- Les GASAP : groupe d'achats solidaires, en lien direct, sans intermédiaire, avec des producteurs locaux
- Les frigos solidaires : frigos de quartiers pour lutter contre les gaspillages alimentaires en favorisant l'échange entre voisins de denrées qui ne seront pas consommées
- Les grandes surfaces traditionnelles et leur évolution vers plus de durabilité

D'autres projets ont été cités, pour compléter ce tableau d'initiatives :

- Petits marchés de producteurs d'alimentation durable
- Epicerie de quartier et commerces locaux (Malibrans (RDC) à Ixelles, Nourrir son quartier à Anderlecht (IEB et Fian), Urban Product Josaphat (Alimentation 21) à Schaerbeek
- Supermarchés vrac type The barn
- Groupes d'achat qui émanent d'ateliers de cuisine
- DTR Dans ta région - quartier Platon à Evere
- Magasins en ligne durables
- Magasins de producteurs – Collectif 5C
- Gentse Voedselraad et Ceinture aliment-Terre Liégeoise
- Réseau VRAC

Discussion

Freins

Le prix

Le prix est une dimension importante de l'alimentation durable. Il fait encore l'objet de nombreux préjugés : d'aucuns pensent que l'alimentation durable est nécessairement plus chère.

Or, il a été cité qu'un régime alimentaire ultra-transformé et sans apports nutritionnels est plus accessible financièrement, et que 93% de la population belge ne mange pas assez de fruits et légumes.

Le prix est composé de la marge du distributeur, des frais de logistique (ces derniers ont même un impact prédominant sur le prix).

Cible

Ni le circuit durable actuel, ni les projets plus sociaux ne touchent l'ensemble de la population bruxelloise. Pour qu'il y ait un changement d'échelle, il faut aussi viser les publics qui ne sont pas encore touchés, les consommateurs moyens (ni précarisés, ni engagés en faveur de l'environnement).

Leviers

Le prix

Dans les projets de distribution, afin de lever les freins liés au prix il s'agira de communiquer, d'être transparents sur les dimensions du prix, de quoi il est composé ; cette communication constitue une clé de succès pour faire payer au consommateur le prix juste, celui qui permet de rémunérer correctement les producteurs.

Les politiques tarifaires variables de certaines épicerie solidaires ont été mentionnées comme pouvant être répliquées, même jusque dans la grande distribution. Il s'agit d'avoir 3 tarifs, en fonction de ce que le consommateur peut/veut payer. Par exemple : prix standard, prix soutien (+ 10%) et prix réduit (-20%). Pour éviter de stigmatiser les clients, on parle de tarifs "couleurs" : prix bleu pour le soutien, prix vert pour la réduction, etc.

Ce sont les clients qui choisissent. Il s'avère que ce choix conscient est rentable car une part considérable des clients (30%) choisit le tarif "soutien" qui est plus rentable pour le magasin.

Une coordination régionale

Un levier important est le rôle de la région pour impulser les dynamiques au niveau de toute la chaîne, pour faire du lien entre acteurs de différentes sphères (par exemple les Maisons Médicales et les épiceries sociales), jouer le rôle de coordination, à l'instar de la Ville de Gand (Voedselraad) ou de Liège (Ceinture Aliment-Terre Liégeoise).

Travail avec les commerces traditionnels

Etant donné que tout le monde n'est pas touché par les projets durables, il est nécessaire d'activer les acteurs traditionnels de la distribution.

D'une part, les grandes surfaces, qui mettent déjà, à l'instar de Delhaize, des actions (promotions sur les nutri-scores A et B, produits locaux, de saison, bio...) et qui sont présentes partout sur le territoire. D'autres actions issues de la distribution durables pourraient être implémentées comme la triple tarification, ou la transparence sur les prix, ou ne proposer que l'alternative bio pour certains produits,...

Il serait également intéressant de faire évoluer les commerces de quartier. Avec l'aide d'acteurs comme hub.brussels, de nombreux projets pourraient voir le jour. Certains projets en cours ont été cités : Malibrans à Ixelles (RDC), Nourrir son quartier à Anderlecht (IEB et Fian), Urban Product Josaphat (Alimentation 21) à Schaerbeek. L'un des enjeux est la logistique. Des hubs infra régionaux (halles) seraient nécessaires pour stocker les produits et faire le lien entre producteurs et commerces locaux. Un point d'attention est de partir des besoins des commerçants de quartier et de co-construire les solutions avec eux.

Conclusions du sous-groupe

Au-delà des initiatives durables et solidaires, un changement d'échelle ne sera possible que si les circuits traditionnels de distribution évoluent vers plus de durabilité et d'accessibilité financière. Cela pourra avoir lieu en faisant des ponts entre les acteurs de l'alimentation durable et solidaire et ceux de la distribution : les grandes surfaces, mais aussi les commerces de quartier.

❖ Sous-groupe Transformation

Scope : Quels projets de transformation doivent être présents/mis en place/reproduits en Région de Bruxelles-Capitale d'ici 2026 afin de s'assurer que toutes et tous aient accès financièrement à une alimentation "Good Food"?

Au sein du sous-groupe Transformation plusieurs initiatives inspirantes ont été listées initialement :

- Kom à la Maison
- Les Gastrosophes
- Le pain levé
- Les cuisines de quartier
- As Bean
- La cantine de Refresh Brussels

D'autres projets ont été cités, pour compléter ce tableau d'initiatives :

A ces initiatives, se sont ajoutés :

- Le projet **Dreamkitchen** de l'asbl Cultureghem: projet visant l'accessibilité financière (voir la gratuité pour certains publics en très grande précarité)
- Le Ralliement des fourchettes de la FDSS (distribution ?),

- Hearth project (food-truck)
- A Ixelles : nouveau projet de **cantine de quartier à la Serre** (budget dans le cadre de l'appel à projet budget participatif) qui travaille à base d'invendus et d'un projet de cantine solidaire intergénérationnelle qui voudrait également travailler avec des invendus.
- **TRAVIE** : est une ETA agréée par la COCOF dont la mission est de contribuer à l'inclusion de personnes handicapées dans la société et au développement de leur autonomie personnelle, en leur offrant un travail utile et rémunérateur de même que des possibilités d'évolution professionnelle, dans un cadre structurant, propice à leur épanouissement. --> exemple inspirant pour le développement de projets ISP en lien avec les quartiers.
- **Atelier Groot Eiland** : exemple inspirant pour le côté insertion socio-professionnelle, en lien avec l'alimentation durable et la transformation
- **Collectif 4C - Quartier Libre (France- Paris)**: Le Collectif 4c est un collectif d'habitants du quartier goutte d'or qui gèrent un lieu (le Quartier Libre). Lieu géré par les habitants pour les habitants (Collectif, café, culture, cuisine de/du quartier). Au sein du lieu, il y a un travail de vulgarisation des concepts liés à l'alimentation durable + accessibilité (matérielle, financière, géographique, ...). Projet intégré et intégrant au sein d'un quartier.

Discussion

Les modèles économiques incluant un aspect accessibilité

Au cours des échanges, la discussion a tout d'abord tourné autour des modèles économiques de ces projets de transformation. L'accessibilité financière est intégrée dès le montage du projet dans les initiatives présentées visuellement. Que ce soit par la fixation d'un prix libre (ex. : Kom à la maison) ou de prix différenciés (ex. : Le pain levé), le point d'attention relevé touche la pérennité économique de ces modèles. Est-ce viable sans subside ? Si oui, comment est-ce géré ? Il y a un consensus général sur la nécessité de documenter cet aspect et de partager les success stories.

Lors du lancement de leur activité, l'accessibilité financière n'est pas le principal point d'attention qu'intègrent les nouveaux projets de transformation à leur lancement. Ils veillent plutôt d'être à l'équilibre afin d'être financièrement viables. L'objectif est donc d'inciter les nouvelles initiatives, mais aussi les initiatives existantes de transformation à être plus accessibles financièrement en les informant sur des modèles qui ont fait leurs preuves.

Si le modèle de différenciation des prix s'avère concluant, il faudrait pousser l'intégration de ce modèle dans les nouveaux projets de transformation et ou dans la duplication sur d'autres territoires. Ce principe doit donc être documenté et vulgarisé.

Point d'attention : La logique de prix tient aussi à la posture d'accueil adoptée et la relation de confiance établie avec les clients. L'intégration des clients au projet (KOM/ Dreamkitchen, les personnes sont bienvenues pour cuisiner) tient d'un postulat d'ouverture, c'est stimulé, mais pas forcé. Il y a également un travail d'acceptation de la part des clients afin d'"oser" choisir la proposition la moins chère et de légitimité. Ce mécanisme de financement est très neuf et différent de ce qu'on a l'habitude de voir. Pour cela il faut communiquer et expliquer pourquoi ce choix est posé de la part du transformateur. Les projets relèvent donc aussi d'une dimension sociale et de lien importante.

Leviers:

- Documenter et approfondir le modèle économique à prix libre ou prix variables
- Diffuser les success stories auprès des acteur·ice·s

- Enfin, afin de pérenniser les activités, il est important de penser à développer la diversification de l'activité. Au sein d'un projet global, certains pôles lucratifs financent d'autres pôles et missions non lucratives, telle que la sensibilisation.

Freins:

- Il ne suffit pas de proposer des prix variables pour être "accessible". Il y a un travail d'accueil et de posture à adopter (point de vue social et notamment pour viser l'inclusion des publics précarisés).

Duplication de modèles existants

En ce qui concerne la duplication des modèles présentés, lors des échanges deux initiatives sont mises en avant : Kom à la maison et le modèle des petites cantines (FR) et les cuisines de quartier.

- Afin de faciliter la duplication du modèle KOM:
 - il serait bienvenu de mettre en place un réseau afin d'accompagner les nouvelles initiatives dans le contournement des freins (convaincre les élus locaux, l'urbanisme, les pompiers, RH, levée de fonds, etc.). Le réseau est déjà au stade de réflexion/formalisation à ce jour. La naissance d'un réseau peut se faire avec l'appui également d'un acteur tel que le RABAD qui vient renforcer la présentation et diffusion du modèle.
 - Un second enjeu mis en avant serait de diversifier les profils des porteurs de projet futurs. Cet argument est renforcé dans les points d'attention, puisqu'il est relevé que les projets accessibles financièrement sont aussi des projets qui sont nés grâce à l'énergie de personnes ayant investi beaucoup de temps et de militance. Il y a donc un enjeu de diversifier les profils socio-économiques et culturels des porteurs de projets afin de dépasser le stade de la participation et de déployer les modèles dans d'autres quartiers de Bruxelles (accès géographique/symbolique).
 - En ce qui concerne les projets qui incluent une dimension participative, un point d'attention sur la sécurité alimentaire à assurer est mis en avant. Le projet Kom à la maison renvoie par exemple au projet subventionné Good Food "La récup d'invendus pour tous" qui répondait à l'objectif de former et d'informer les bénévoles. AFSCA et projet de transformation : voir si l'AFSCA peut élargir/multiplier/adapter à des projets orientés vers une inclusion sociale à son offre de formation (via la cellule de vulgarisation de l'AFSCA/ contact : Kathy Brison).
- Les cuisines de quartier sont dotées d'un mouvement qui fédère les collectifs de cuisine et dont l'objectif est d'animer le réseau et d'agir en soutien. Les cuisines de quartier sont identifiées comme étant un levier important lié à la transformation et facilitant l'accessibilité à l'alimentation durable tant du point de vue financier que géographique.

Insertion socio-professionnelle à l'échelle des quartiers

Par ailleurs, il est suggéré de travailler à l'échelle des quartiers en insertion socio-professionnelle et de développer et créer des initiatives locales de transformation en lien avec les publics habitants au sein des quartiers. Concrètement cette proposition pourrait trouver écho au sein de la Stratégie Régionale de Transition Economique, mais aussi être intégrée au sein des appels à projets d'Economie Sociale (Open Soon, Be.Circular...). Les pouvoirs publics pourraient inciter le secteur de la transformation à intégrer des nouveaux critères de ce type.

Stratégie différenciée pour les catégories de produits

En termes de transformation, il pourrait être envisagé de développer une stratégie différenciée en fonction des catégories de produits transformés. Et encourager la transformation de produits à moins grande valeur ajoutée que certains produits que nous voyons actuellement sur le marché (ex. : plutôt envisager le développement de produits tels que du pain, des sauces tomates, des soupes, etc. plutôt que des pestos très chers).

Points d'attention

- Pour ce qui est de l'accessibilité géographique, la mobilité est importante, d'où l'intérêt d'avoir un lieu central et accessible.
- Diversifier les profils des porteurs de projet – autres profils socio-économiques afin que les projets soient à l'image de la diversité de la population bruxelloise.
- Hors scope : Une proposition pour accentuer l'accessibilité financière aux repas chauds dans le cadre scolaire serait de développer des mécanismes de financements tels qu'il est d'application pour les frais de crèches, c'est à dire en fonction des revenus des parents et selon des seuils barémiques.

Conclusions du sous-groupe

Au niveau de la transformation, la duplication des initiatives basées sur le modèle des prix variables ou prix libre pourrait permettre l'accroissement de l'offre alimentaire durable au sein des quartiers et garantir leur accessibilité financière. Pour ce faire, il faudrait documenter le principe et diffuser les bonnes pratiques auprès des transformateurs existants et inspirer les nouveaux porteur-euse-s de projet. Le groupe de travail a identifié le projet de cantine solidaire (type Kom à la maison) et les cuisines de quartier comme étant répliquables dans d'autres quartiers bruxellois. Ces deux projets répondent à des critères d'accessibilité financière et géographique. Enfin, deux propositions complémentaires ont été suggérées pour toucher le secteur de la transformation : premièrement, faire le lien avec la SRTE et pousser le développement d'initiatives en ISP qui concerneraient directement les publics habitants les quartiers (accessibilité géographique) et deuxièmement réfléchir au développement d'une stratégie de soutien pour encourager la transformation de produits à moins grande valeur ajoutée que certains produits que nous voyons actuellement sur le marché.

4. Convergence

Les participants sont amenés à compléter l'une des phrases suivantes :

❖ Ce que je retiens ...

- Premiers projets de différenciation de prix qui commencent à fonctionner → porte ouverte
- Gros travail à effectuer sur ce qui existe déjà et sur la transparence de la provenance des aliments (à quel point ils sont durables etc. cela manque encore trop.)
- L'intention du changement d'échelle au niveau de la production. Rendre l'autoproduction plus importante dans la consommation des ménages
- On ne connaît toujours pas les petits acteurs ou les très gros acteurs (quid des acteurs qui s'organisent entre eux, tels que les épiceries etc).
- Il y a beaucoup de freins qui ne sont pas financiers et géographiques, mais qui sont surtout symboliques liés à des représentations ou à des positionnements sociaux. Kom à la maison collabore à la discussion avec 4Wings et le réseau des petites cantines françaises pour voir comment faciliter la réplification du modèle.

- L'importance de la grande distribution dans la vente des produits frais. On n'a pas beaucoup de levier, mais c'est important.



❖ Ce que j'aimerais porter ...



- Mettre en place des projets collaboratifs (→ potentiellement tester un projet pilote sur un espace vert de BE). Pauline Lemaire/ Joëlle Van Bambeke sont intéressées de porter ce projet.
- Continuité du portage du projet « Nourrir le quartier » (RDC/FIAN/Cuisines de Quartier/AiA/ UPA, IEB).

❖ Ce qui devrait être inclus dans la prochaine stratégie Good food ...

Ce qui devrait être inclus dans la prochaine stratégie : **appui et lien avec les acteurs relais, lien fort avec les quartiers et leur population, production en lien avec les logements sociaux**

- Travailler avec les petits commerces locaux de quartier existants
- Travailler avec les acteurs locaux (maisons médicales, acteurs santé) à l'échelle du quartier et qui peuvent travailler la question de l'alimentation durable.
- Importance de la mise en réseau
- Développer la ceinture alimentaire, faciliter l'accès via des marchés paysans, halles alimentaires, et mettre les acteurs en lien est crucial.
- Duplication d'événements de réflexion comme "Nourrir ton quartier » partir des acteurs et citoyens des quartiers, et voir comment on peut accompagner, identifier, créer des initiatives en lien avec le quartier.
- Travailler avec les logements sociaux pour développer la production locale et les sensibiliser et en faire des partenaires dans la dynamique Good Food.
- Importance de se baser sur l'expérience des personnes qui ne sont pas impliquées dans la SGF et comprendre pourquoi, surtout si on développe des actions qui les visent (il faudrait que les actions soient validées). Importance de la publicité dans les comportements alimentaires, il faudrait que Bruxelles se mette en réseau pour contraindre/contourner cela.
- Implication des personnes précarisées, ne pas faire pour eux, mais avec eux
- Contrainte temps, avoir le temps de produire son alimentation, de faire ses courses. Il faut qu'on tienne compte de cette contrainte temps. Quand on propose aux citoyens des actions, tenir compte du temps qui est disponible et ne pas presser les gens comme des citrons.
- Étendre la logique de prix différenciés à d'autres secteurs (cantines, etc.)
- Partir de l'existant, ne pas spécifiquement partir des initiatives qui sont uniquement alimentaires, et voir comment on peut les aider à se tourner vers plus de durabilité.
- Réfléchir à la transition des épiceries de quartier.
- Réflexion et évolution de la grande distribution : cela reste le lieu privilégié d'achat
- Développer la communication envers les consommateurs, sensibiliser
- Clarification de l'information pour déconstruire des préjugés, éléments erronés sur l'alimentation durable.
- Diffusion, valorisation de ce qui existe (business models) si on veut diffuser, créer des émules - il faut communiquer (faisabilité, montrer que cela fonctionne)
- Identifier et impliquer des acteurs manquants qui représentent des gros volumes d'achat. Réfléchir à comment les intégrer et les remettre à niveau pour qu'ils aient l'impression d'avoir leur juste place au sein de la stratégie.
- Potentiel de production sur les terrains privés hors espaces verts publics.



5. Prochaines étapes : partage des actions et planification

- Journée de convergence – Septembre 2021
- Atelier Citoyen durant Festival "Nourrir Bruxelles" - 16/09 >> 16/10/2021
- En fonction des besoins : Focus groupe sur des thèmes spécifiques et/ou avec des acteurs spécifiques

❖ Implication (éventuelle) dans d'autres GT et/ou Plans régionaux

Faire le lien avec d'autres GT quand opportun:

- Lien Plan social santé intégré (production)
- Lien GT production citoyenne (production)
- Liens transformation et SRTE (transformation)
- Liens transformation et appels à projets Open Soon, Be.Circular (transformation)