

GO FOR GOOD FOOD 2 : Journée convergence - 23/09/2021

Compte-rendu des stands de la matinée

NB : les axes/objectifs/schémas sont ceux présentés le 23/9

AXE 1 : Renforcer une production professionnelle agroécologique ★★★ (3 étoiles)

Objectifs stratégiques ★ (1 étoile)

Intensifier et soutenir une production agroécologique ★ (1 étoile) professionnelle dans toutes ses dimensions (politiques, environnementales, sociales et économiques) à Bruxelles et en périphérie.

Objectifs opérationnels

- Favoriser et sécuriser ★ (1 étoile) l'accès aux lieux de production pour l'agriculture professionnelle à Bruxelles (y compris pour de l'AU sur espaces régionaux) ★★★★★ (6 étoiles)
- Faire évoluer l'agriculture dans la direction de l'agroécologie ★★★ (3 étoiles) et/ou la labellisation bio.
- Pérenniser ★★ (2 étoiles) les services d'accompagnement en AU ★★★★★ (6 étoiles)
- Sécuriser et organiser dans la durée ★ (1 étoile) le soutien financier aux producteurs répondant à des critères agroécologiques ★★★★★★ (7 étoiles)
- Nouer des partenariats avec les autres régions et entre tous les types d'acteurs concernés, pour intensifier une production métropolitaine agroécologique ★★★★★★★★★★ (11 étoiles)

Structuration des échanges et contributions :

- **Labélisation bio/système participatif de garantie/labélisation alternative**
 - Le label bio est une trop grande étape pour certains agriculteurs conventionnels. La question est comment soutenir ces agriculteurs à devenir plus durable/plus agroécologique et devenir peut-être bio un jour ? Aujourd'hui ils ne sont pas pris en compte.
 - Verduurzamen (los van biocertificaat)
 - Vooruitgang in kaart brengen ?
 - Werk soort duurzaamheidsmonitor met indicatoren, gewasbescherming, bodem, water, landschap...
 - Kan je op perceelsniveau, landbouwbedrijfsniveau maar ook op regionaal niveau stimuleren
 - Vb. van voedsellandschappen → producties komt bv van voedsellandschap pajottenland
 - Le label bio n'est pas adapté pour les nimaculteurs pleine terre qui font de la vente directe. La confiance entre producteurs et mangeurs suffit. De plus, ils font mieux que le cahier des charges bio. Par ailleurs, le hors sol est exclu de ce débat.
 - Quid de la transparence envers le consommateur sans label bio ?

- La certification bio a été créée à la base pour valoriser les pratiques des producteurs qui n'ont pas le temps de faire le lien avec le consommateur. Quand circuit-court -> possible de faire sans labélisation bio mais quand la distance est plus grande → besoin de transparence.
 - Il arrive que des producteurs bio n'arrivent pas à vendre leurs produits et vendent leurs produits en conventionnels.
 - En ce qui concerne le partenariat entre les régions, la labélisation bio est tout de même nécessaire mais il y a besoin de soutien logistique. Prévoir un maillon/plateforme logistique pour alimenter Bruxelles depuis les autres régions (circuit-court à 100%).
 - Soutenir les initiatives et acteurs économiques alternatifs dont la création de partenariats interrégionaux.
 - Les producteurs affiliés aux GASAP ont recours aux systèmes participatifs de garantie (SPG). Les consommateurs viennent sur le terrain et valident les pratiques. Validation de pair à pair.
 - L'Espace Test Agricole est certifié bio mais ils ne conseillent pas la certification en dehors de l'Espace Test mais plutôt le système participatif de garantie. La certification est un choix commercial. Il faut réfléchir à quels sont les bons outils sans surcharger les producteurs.
 - Ce sera difficile de définir où mettre le curseur entre bio/non bio en fonction des producteurs. Par ailleurs, il y a la question de la transparence. Comment expliquer aux gens que certains producteurs sont labélisés et d'autres non ? En termes de communication, ça devient compliqué.
 - Cellule bio - attention de se donner les moyens - suivi sur le terrain.
 - Est-il pertinent de s'orienter vers la labellisation bio ? Créons un autre label (ou une autre qualification) qui colle au contexte urbain (hors sol inclus), qui mette en valeur le prix juste, le local, la saisonnalité... et qui puisse être reconnu dans les magasins bio.
 - Développer une label « local » « artisanal » qu'on pourrait intégrer dans les cahiers des charge (autre que le label bio) pour favoriser l'accès aux marchés publics pour les producteurs wallons, flamands "durables".
- **Prix juste**
 - Accompagner les citoyens et les producteurs sur la thématique du prix juste (inclure cela dans leurs business models). Les maraichers vendent tout en dessous de leur prix de rentabilité. C'est un problème même dans le réseau des GASAP.
 - Est-ce que le prix juste n'est pas en contradiction avec le débat sur l'accès à une alimentation saine pour tous ?
 - La part du budget des foyers dédiée à l'alimentation a diminué ces dernières décennies. Le logement augmente et l'alimentation diminue à cause principalement des politiques économiques et sociales.
 - Prix juste et rémunérateur pour des producteurs -> lien avec filières, lien autres régions, compenser PAC.
 - **Filières**
 - L'idée n'est pas de créer une ceinture alimentaire mais surtout de regarder qui dans les deux autres régions veut se lier à la Stratégie Good Food. Voir ça d'un point de vue filières. Renforcer les partenariats.
 - Comment lier des projets comme les 5C à la Stratégie Good Food ?
 - Est-ce qu'on a chiffré les besoins de Bruxelles et le potentiel de production sur Bruxelles ? Oui, voir étude « Evaluation de la production agricole primaire professionnelle en Région de Bruxelles Capitale » de 2018. Il faudrait objectiver ce que la Wallonie peut offrir. Il y a une ferme wallonne sur 7 qui est bio mais il y a un % très faible de fermes qui pourraient répondre à une démarche agroécologique.

- Lien avec les syndicats des deux autres régions ? Pas encore de grands rassemblements/partenariats mais c'est l'objectif.
 - Développer les filières, les liens entre les régions.
- **Financements :**
 - L'objectif initial de la Politique Agricole Commune était le soutien aux agriculteurs et la diminution des coûts de production. La question est maintenant : comment créer un système qui soutienne certains modèles de production ? La RBC essaie d'entrer dans la PAC même si on est des petits joueurs. Avec le soutien d'autres villes agricoles, on pourra faire basculer le système.
 - Qui suit la Politique Agricole Commune en RBC et comment faire remonter les besoins des producteurs ? Le réseau des GASAP a une liste de 10 points d'attention. Les aides de la PAC ont un impact potentiellement énorme sur la rémunération des producteurs.
 - Les professionnels bruxellois sont soutenus par l'appel à projets de façon ponctuelle alors que la Wallonie et la Flandre ont la PAC qui offre un soutien structurel. Stratégie de communication à développer : à chaque fois qu'il y a une sortie dans la presse, cela donne l'impression que Bruxelles va concurrencer les autres régions. Alors que, si on réorientait la PAC vers Bruxelles, cela concernerait en réalité un budget minime des autres régions.
 - Il y a plein de producteurs qui ne savent pas comment remplir et trouver les appels à projets. Il faudrait simplifier l'appel à projet dédié à l'agriculture urbaine professionnelle. Il faudrait éviter de demander les mêmes informations plusieurs fois. Idéalement, on devrait pouvoir envoyer les formulaires de demande avec un minimum d'information et que l'administration retienne les informations de base de l'activité. Il pourrait y avoir un pré-encodage pour que les producteurs ne doivent pas tout réencoder.
 - Objectif de simplification administrative des procédures et appel à projets concernant les producteurs
 - Dans l'appel à projets, il y a des critères agroécologiques mais c'est déjà une démarche active pour tous les agriculteurs bruxellois. Il faudrait aussi mettre un critère de diversité : fermes pédagogiques, miel, poulailler... On est une des villes où il y a le plus de diversité en agriculture urbaine et il faut l'encourager. Il ne faut pas que les critères agroécologiques freinent cette diversité.
 - L'objectif de la Région n'est pas d'exclure des projets qui ne répondraient pas à des critères agroécologiques mais d'aider les producteurs à aller davantage vers l'agroécologie. On veut néanmoins sortir des modèles où il n'y a pas de lien avec la nature.
 - Aide installation, aide conversion, transparence
 - Pourquoi le budget dédié à l'agriculture est-il si important alors qu'il n'y a que 40 agriculteurs et qu'il n'y a pas d'espace à Bruxelles pour faire de l'agriculture ?
 - Soutenir financièrement le coût logistique (des livraisons ou découpe & emballage de portions de viande, etc.) de manière structurelle pour permettre aux petits producteurs d'être compétitifs et de remettre offre aux MP à un prix juste.
 - Professionele landbouw moet per definitie rendabel kunnen zijn. Tijdelijke subsidies en vrijwillige burgerinitiatieven.
 - **Activités hybrides**
 - Insister sur l'aspect multifonctionnel de l'AU, sur l'importance des activités hybrides dans la Stratégie Good Food 2.
 - Est-ce cohérent de ne pas obliger les producteurs à faire de la sensibilisation dans leurs activités alors qu'un autre objectif de la Stratégie est sensibiliser la population à l'alimentation ?
 - On ne peut imposer aux producteurs de faire de la sensibilisation.

- Soutien administratif : multifonctionnalité AU : mise en lien avec les différentes aides possibles
- **Stratégie foncière**
 - Collaborations interrégionales pour créer une stratégie foncière. Quid de l'accès au sol ? (recréer une ceinture alimentaire : main d'œuvre bruxelloise liée aux terrains (péri-) urbains)
 - Accès non seulement aux terres mais aussi à d'autres espaces qui peuvent être productifs. Toiture, etc.
- **Pesticides/sol vivant et déchets organiques**
 - Important d'interdire les pesticides en RBC
 - Faire de la nourriture vivante sur sol vivant. Soigner le sol (agriculture de conservation) et en pleine terre (limites de l'hydro- et aqua-ponie) est souvent + important qu'un label bio (CSC léger & cher)
 - Consulter les résultats de l'étude Good Soil pour allouer les parcelles en fonction de la qualité du sol
 - Inclure la production d'amendement de qualité-gestion responsable de "déchets" organiques dans la stratégie
- **Définition de l'agroécologie**
 - Statut de la définition de l'agroécologie ? Quel impact pour les projets en RBC ?
 - Problématique d'une définition de ce qu'est l'agroécologie le + concrètement possible avant de baser des axes stratégiques dessus ?
- **Accompagnement/formation**
 - 5000 exploitations wallonnes → retraite dans 5-10 ans. 50 repreneurs. -> veiller à la transmission pour garder des productions tournées vers l'alimentation locale.
 - Renforcer les services d'accompagnement/de formations à l'aquaponie (une technique d'agriculture urbaine durable et écologique).
 - Accompagner et accélérer la révolution des nimaculteurs. Politiques publiques pour augmenter la proportion d'agriculteurs en agroécologie (peu mécanisée, locale...) Primo arrivants, chômeurs, personnes en reconversion... aidés dans leur chemin vers l'agroécologie
 - Fruitières : développer une formation professionnalisante pour les agents communaux afin de valoriser la fonction et savoir entretenir les arbres fruitiers plantés en bien communal à Bruxelles.
 - Existe-t-il des labels ou accréditations pour les formateurs ? Les asbl qui délivrent des ateliers/formations sur ces sujets ? Pour se faire connaître
- **Divers**
 - Quel est le % de protéines végétales, animales... que la RBC souhaite atteindre ? La Région ne cherche pas à atteindre de pourcentage mais la Région veut soutenir des modèles extensifs (éco-pâturage...) plutôt qu'intensif. La production viandeuse n'est pas exclue.
 - Manque dans les objectifs opérationnels : intensification de la production pour satisfaire une plus grosse demande ! 35% des fruits et légumes produits à Bruxelles ?

AXE 2 : Renforcer une agriculture citoyenne multifonctionnelle

Objectifs stratégiques

Développer la production alimentaire citoyenne pour contribuer :

- À des fonctions de lien social, pédagogiques et de reconnexion des mangeurs à leur alimentation
- À l'autonomie alimentaire
- À l'accessibilité alimentaire des plus démunis
- Aux services écosystémiques

Objectifs opérationnels

- Préserver et augmenter les espaces de production ★★★★★ (5 étoiles)
- Développer des zones productives en collaboration avec des gestionnaires de logements sociaux/ acteurs locaux ★★★★★★ (7 étoiles)
- Poursuivre les soutiens et accompagnements existants (MM, AAP, ...) ★★ (2 étoiles)
- Renforcer les synergies avec les communes (terrains, ressources, connaissances) ★ (1 étoile)
- Développer la production fruitière dans l'espace privé et public ★★★★★ (4 étoiles)
- Faciliter l'accès aux matières (semences, compost, ...), outils, infrastructures et à l'information ★★ (2 étoiles)
- Assurer une diversification des productions avec une plus-value (quantitatif, gustatif, coût, adéquation avec les cultures et régimes) ★★ (2 étoiles)
- Améliorer la perception des citoyens vis-à-vis de la production citoyenne
- Maintenir actifs et motivés les producteurs actuels ★★ (2 étoiles)
- Promouvoir une production citoyenne agroécologique ★★ (2 étoiles)

Structuration des échanges et contributions :

- **Suggestions/remarques par rapport aux objectifs opérationnels**
 - Les objectifs opérationnels sont ambitieux mais il faudra prioriser
 - Définir une autre approche espace public <> espace privé
 - Priorité = maintenir ce qui existe déjà + soutenir des citoyens (technique, participative...)
 - Plutôt parler de souveraineté alimentaire que d'autonomie alimentaire ?
 - Important de penser par quartier -> quid si peu d'espaces verts ? Dans les quartiers denses : autres priorités que le rendement de la production
 - Dimension sociale : est-il pas un risque de trop focaliser sur les publics fragiles ? évaluer ou il y a le plus grand potentiel de croissance pour AU citoyenne
 - Favoriser la production de protéines végétales et animales
- **Au niveau des communes**
 - Avoir un animateur-jardinier par commune : mise à disposition des terrains, planning, petits travaux, présence sur place, organiser des formations, p.e. Commune de Forest : accompagnateur potager (0,5 ETP art.60 pour 2 ans)
 - Ré-internaliser les compétences en fructiculture dans les administrations (compétences et financement) et intégrer les acteurs associatifs/ citoyens dans la gestion
 - Adapter le règlement de police : pour citoyens ce n'est pas toujours clair s'ils peuvent cueillir/consommer ou pas p.e. dans les parcs de BE on n'a pas droit à cueillir

- Imposer des variétés comestibles dans les plantations (compensation, remplacement d'arbres, projets d'aménagement...) comme Floréal et Logis Autrefois
 - Protéger le foncier non-bâti de l'urbanisation
 - Essayer de réaliser des co-gestions entre commune et citoyens
 - Optimisation des espaces verts dans les communes (fonctions parfois peu valorisés) : identifier ou on pourrait intégrer des espaces comestibles, quel modèle de gestion, accompagnement/ formation + suivi par équipes EV de la communes (qui auront suivi une formation)
 - Optimiser le potentiel dans les espaces privés -> optimiser les petites espaces, créer des zones de production à l'intérieur des îlots, offrir des primes aux habitants ?
 - Exemple de Jardins ouvriers (concept de France) : parcelles et terrains attribués à des personnes avec un revenus plus bas pour production
- **Par rapport aux publics fragiles/ liens logements sociaux**
 - Parfois difficile d'atteindre leur intérêt ; différentes motivations (e.a. gain économique, lien social...)
 - Soucis de pérennisation des projets (portage du projet ; vandalisme).
 - Financement : lourdeur administrative constitue un frein (p.e. AAP ILQ et autre)
 - Idées pour des projets en lien avec les logements sociaux
 - Promouvoir des projets mixtes AU pro/AU citoyenne (p.e. production en lien avec épicerie sociale ex. Quartier Destrier ; Atelier Groot Eiland)
 - > Renforcer l'insertion socio-professionnelle
 - > diversification des modèles + lesquels modèles sont reproductibles ?
 - Fonctionnement à long terme, modèles de financement
 - > idée d'un guide + projets exemplaires ?
 - Visiter des projets inspirants avec les habitants logements sociaux : parfois ils ne peuvent pas imaginer ce qui est possible (public, gestion, acteurs...)
 - Besoin d'un encadrement au-delà d'1 an
 - Espaces potentiels : pas toujours facile à savoir à qui cela appartient + quels sont les étapes (analyse de sol, procédures...)
- **Par rapport à l'accès aux terrains/ AU dans les quartiers denses**
 - Activer les intérieurs d'îlots en potagers (développer des projets pilotes pour transformer des zones privées en semi-publiques)
 - Favoriser la désimperméabilisation massive de la ville avec priorité dans quartiers avec peu d'espaces verts
 - Collaborer avec les intermédiaires (comme p.e. crèches et écoles)
 - Réversibilité : potentiel pour utiliser des parcelles temporairement (mais besoins de conventions claires)
 - DDH reçoit bcp de demandes des personnes qui mettent à dispo des terrains + gens à la recherche des terrains pour AU pro + TEV a une cartographie des parcelles potentielles pour AU (ceux de <25are sont pas intéressants pour AU pro → organiser un FocusGroup (DDH, TEV, BE, communes...) à ce sujet
 - Comment garder les espaces de culture propres et protégés et au même temps accessible/visible

- **Par rapport à la communication/information**
 - Important d'informer les gens sur les possibilités d'AU citoyenne : pas toujours si compliqué à réaliser
 - Conscientiser les citoyens des risques de pollution de la production alimentaire
 - Sensibiliser à la consommation d'eau dans les potagers
 - Faire liens entre production citoyenne et agriculture pro/ aspects d'agro-écologie
 - Faire des liens entre autoproduction alimentation et préférence pour les circuits-courts (selon une étude au niveau fédérale il existe déjà une corrélation dans ce sens)
 - Opportunité : Autoproduction permet aux nouveaux belges de cultiver des fruits/légumes du pays d'origine
 - Ferme pédagogique Maximilien au centre de BXL offre un potentiel pour sensibiliser à l'AU citoyenne dans le centre

- **Accompagnements/formations**
 - Besoin de travailler sur des nouveaux accompagnements plus accessibles et plus fréquents
 - Formations pour citoyens pour la réalisation d'un projet très concret avec un objectif à long terme
 - Formations pour agents communaux : technique + en termes de co-gestion avec les associations/ collectifs de citoyens

Axe 3. Filières

Rappel du Scope : « 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. Elle renforce l'autonomie alimentaire de la RBC et les liens entre agriculteurs et consommateurs bruxellois. Elle 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.

Objectifs stratégiques :

- Renforcer les collaborations avec les administrations locales et régionales ***
- Stimuler et renforcer des filières « Good Food »
- Stimuler la demande des professionnels bruxellois en produits « Good Food »
- Développer le secteur de la transformation alimentaire bruxelloise Good Food

Objectifs opérationnels

- Structurer, organiser, mettre en lien l'offre et la demande (urbaine et péri-urbaine) de produits 'Good Food' *****
- Développer des pôles alimentaires (hub logistique, mutualisation des infrastructures de transformation, ...) pour optimiser les chaînes logistiques, renforcer les collaborations entre entreprises inscrites dans une démarche Good Food et gagner en visibilité sur le marché, en collaboration avec les institutions compétentes dans ces matières*****
- Etudier le développement de filières porteuses pour la Région ***
- Stimuler la création/transition d'entreprises alimentaire « Good Food » ****
- Faciliter l'approvisionnement de Bruxelles en Good Food en développant/facilitant des plateformes logistiques dans (la périphérie de) Bruxelles
- Soutien à la transition des transformateurs et au scale-up des petits transformateurs (Be.Circular, aides économiques, accès au foncier, accès au capital...) *
- Développer des activités de transformation alimentaire d'envergure capable de transformer des volumes suffisants pour approvisionner des cantines **
- Stimuler les filières bio et faciliter la certification des commerces, resto et transformateurs bruxellois *

I. Questions / Remarques

Analyse de marché

- Régulièrement, l'offre et la demande ne se rencontrent pas car il y a une tension sur le prix quand on veut aligner l'offre sur la demande (accessibilité économique, 1/3 des bruxellois vivent sous le seuil de la pauvreté). Il est donc nécessaire d'agir pour montrer les coûts cachés/externalités de qui n'est pas Good Food (environnement, social/emploi, coûts pollution des sols et des eaux, soins de santé...). Nécessité de travailler au-delà de la Région dans un GT Multi-acteurs sur la question pour équilibrer les prix (moyennant la fiscalité par exemple).
- Quel est l'état d'avancement des plateformes de distribution ? Possible de rendre cela plus visible pour tous ?
- Y a-t-il des priorités définies sur les filières à développer ?

- Besoin d'évaluer la demande de manière chiffrée, de quantifier les volumes nécessaires au niveau de la demande. Besoin d'identifier quels sont les gros volumes pour travailler sur le développement de filières prioritaires. Les volumes doivent augmenter pour créer des filières.
- Question emploi : Avons-nous assez de main d'œuvre locale pour nourrir Bruxelles (en fonction de la demande potentielle à chiffrer) ? Soucis de trouver la main d'œuvre pour la transformation aussi.

Cantines

- Marchés publics durables :
 - Y a-t-il des chiffres sur les résultats ? Où en est-on dans la transition ? Quel plan d'actions (+planning) ?
 - Quels sont les critères ?
- Budget pour les cantines scolaires est de 2.6€/plat. Ce budget est trop bas pour proposer de la Good Food à nos enfants. Il faut réallouer les dépenses publiques à ce poste élémentaire (ex : permettra de diminuer les soins de santé grâce à une alimentation plus saine). Pour fournir les cantines, il faut prévoir des produits transformés, car les restaurants des cantines bruxelloises n'ont ni la place ni le matériel ni le personnel pour transformer les légumes bruts.
- Comment tenir compte des contraintes coût des cantines à Bruxelles ?

Logistique

- Ne pas oublier les freins non alimentaires au développement des filières : mobilité (congestion Bruxelles), aménagement du territoire / accès au foncier (de taille suffisante), fiscalité (dans les autres régions l'emploi est davantage stimulé via des aides à l'emploi, fiscalité communale pose problème pour les activités alimentaires)... Si on veut développer l'industrie alimentaire à Bruxelles il faut les terrains/locaux, l'eau, l'énergie, la mobilité à prix abordables (peu dispo à Bruxelles).
- Introduire le coût carbone de la logistique ? Remarque : le plus gros impact écologique se situe au niveau de la production agricole elle-même (et non pas au niveau du transport)
- Rôle des plateformes logistiques pour soutenir les producteur-ice-s
- Quelles filières ont été développées dans le cadre de la 1^{ère} stratégie Good Food ?
- Quelle alternative à MABRU pour se lancer comme acteur non encore inscrit dans GF ? Quid d'intégrer une offre durable à MABRU où les horeca vont de toute façon s'approvisionner (Projet MaBio en cours avec Bio Wallonie, Credal et Accueil Champêtre)
- Quelle transparence sur les coûts des différents maillons ?

Approche du secteur / risque

- Eviter de diaboliser le non bio (dans le choix et dans la communication) ou de polariser le GF vs agriculture intensive
- Ne pas oublier les distributeurs dans la définition de circuit court car on en a besoin pour rendre l'approvisionnement de Bruxelles possible (la plupart des Horeca, cantines et commerces ne sont pas prêts à gérer tous les producteurs séparément en direct). Il est surtout important de rester transparent sur l'origine des produits, tracer par quel producteur ils sont produits.
- Les gros acteurs sont plus efficaces mais si on veut garder le lien et savoir d'où viennent les produits, il faut rester à taille humaine → équilibre à trouver pour être rentable.

- Comment éviter la fuite des start-ups de transformation vers les autres régions suite à de meilleures aides économiques (aides plus attractives en Flandre/Wallonie si l'entreprise engage, aides à l'emploi) ?

Gouvernance

- Les politiques régionales sont trop isolées : besoin de plus d'échanges de bonnes pratiques et de coopération/partenariats entre régions
- Pertinence de filières 100% / exclusivement bruxelloises ? quels liens avec les autres régions ?
- Qui leaderait une ceinture alimentaire à Bruxelles ?
- Interactions régionales en cours :
 - Vérification des plans et objectifs
 - Partage d'informations sur quelles filières devraient être développées dans quelle Région (alignement)
 - Cofinancement de projets
- Comment attirer plus de producteurs flamands dans le bottin Good Food ? Comment renforcer le lien politique ?

II. Idées - propositions

Demande en produits alimentaires durables & marchés publics

- Besoin d'identifier d'abord les volumes de la demande puis aller chercher et stimuler l'offre derrière (via le collège des producteurs notamment).
- Dans les écoles, filière potages pour commencer : pour tous et facile à mettre en place. Exemples :
 - Projet pilote Filière potages collations avec transformation en économie sociale pour les écoles bruxelloises
 - Projet de l'Îlot de St Gilles de potages pour les écoles (pour 2€/l vs. 4€/l normalement)
- Focus sur certaines filières pour augmenter les volumes Good Food
- Guide fournisseurs pour les commerces pas encore durables : infos pratiques et incitants faciliter l'approvisionnement local
- Augmenter la flexibilité dans les marchés publics
- Créer des rencontres entre acteurs publics pour partager des bonnes pratiques en matière de marchés publics (ex : communes)
- Marchés publics systématiquement durables : forcer la transition vers le local durable. Ajouter aussi critère sociaux / étiques
- Faciliter l'approvisionnement pour les restaurants collectifs des institutions publiques (écoles, communes, CPAS...)
 - Elaborer une liste de fournisseurs durables prêts à remettre des offres pour les marchés publics alimentaires
 - Développer des postes d'accompagnement pour les cantines ou communes qui veulent aller vers plus de Good Food mais n'y arrivent pas (s'inspirer de Manger demain)

- Faciliter la rencontre entre communes ayant les mêmes ambitions alimentaires pour discuter des marchés publics. Communiquer via la plateforme Whaller avec administrations des communes, CPAS et cantines.
- Construire les CSC en collaboration avec les experts (acheteurs, services, repas, etc.) des communes > à prendre en compte : la facturation, la logistique et les commandes

Définition du bio et production

- Structurer l'offre avec les bonnes valeurs
- Transitionner les producteurs et transformateurs locaux bruxellois > via collègue des producteurs (exemple du moulin au canal)
- Pourquoi vouloir créer des liens avec l'entièreté des 2 autres régions et ne pas se focaliser sur les 2 Brabants pour créer en priorité une ceinture alimentaire ? Commencer par la ceinture alimentaire bruxelloise (brabants wallon et flamands) avant d'aller chercher plus loin dans les autres sous-régions belges.
- Faciliter la réponse des producteurs à des marchés publics :
 - Fédérer les agriculteurs pour les marchés publics (lien avec APAC)
 - Stimuler des rencontres entre producteurs et communes
 - Développer un appui aux producteurs pour qu'ils puissent s'organiser pour répondre aux marchés publics (pas l'habitude d'y répondre). Offrir une formation gratuite et aux horaires adaptés aux producteurs à l'utilisation de la plateforme e-notification et à comment répondre à un marché public
- Développer des magasins de producteurs (comme Les petits producteurs à Liège ou à Montpellier p.ex., marche très bien) : s'approprier cette partie de la chaîne et faire lien avec les productions et espaces tests sur Bruxelles
- « Stimuler les filières biologiques » :
 - Élargir le label bio à la production biologique (dans le respect de la terre) ou à un label de promotion du local durable. Aligner la vision de la production biologique des différents acteurs : ouvrir également aux non labellisés qui produisent dans le respect de la terre. Le label bio n'est pas adapté aux productions bruxelloises (petites surfaces, proche...). C'est problématique car les restos Good Food ne veulent pas acheter de produits non labellisés. Besoin de transformer le label bio existant ou d'en développer un autre plus adapté aux réalités de terrain.
 - Communication autour du bio est complexe : on ne devrait plus parler de bio mais trouver une autre dénomination moins contraignante / plus ouverte qui exprime juste l'idée de la production dans le respect de la terre. Peut-être que ce serait mieux de parler de filières biologiques que de label bio ?

Optimisation du transport et de la logistique

- Lever les barrières chez les producteurs pour livrer ensemble
- Renforcer les initiatives de hubs / plateformes qui existent déjà & coordonner les collaborations (pour éviter qu'elles se pénalisent l'une l'autre et n'arrivent pas à une taille critique)
- Un marché / une criée régionale pour faciliter la logistique locale
- Plateforme pour centraliser l'offre et faciliter les commandes et la logistique

- Faciliter la mutualisation des livraisons pour les producteurs bruxellois, wallons et flamands. Organiser des tournées de livraison communes pour rationaliser le transport/trafic en ville
- Faciliter la charge logistique pour les producteurs bruxellois enlèverait un énorme frein. Souvent les livraisons ne sont pas prises en compte dans le prix de vente (temps de travail non rémunéré). Mais qui prendrait en charge ce coût ? A Liège par exemple, c'est le client qui prend en charge ce coût. A Bruxelles cela risque d'être en conflit avec la volonté de rendre ces produits accessibles à tous.
- Transparence sur toute la chaîne sur les coûts économiques et environnementaux > bien répartir la valeur et prendre en compte les coûts environnementaux
- Potentiel foncier de citydev (200ha) et de la grande distribution (exemple Carrefour) pour le stockage et la transformation
- S'inspirer d'appels à projets comme « Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie » : aides à agréger les productions et à mutualiser la logistique

Transformation

- Développer la filière de transformation d'invendus pour réduire le gaspillage alimentaire de manière centralisée pour Bruxelles (économies d'échelle, taille critique pour être rentable). Ce type d'activités de transformation est possible avec moins de volumes et dans des surfaces plus petites sur Bruxelles. D'autres types d'activités (légumeries, conserveries...) demandent de trop grands volumes et surfaces pour être rentables qui ne sont pas présents sur Bruxelles.
- Mettre en place un incubateur avec l'infrastructure partagée pour différents types de transformations à plus petite échelle.
- Besoin de plus de transformateurs nécessaires pour connecter les agriculteurs (de la périphérie) au reste du marché.
- Besoin de plus de meuniers, d'abattoirs locaux, de broyeurs de légumes frais...

Gouvernance & collaborations entre régions

- Besoin de travailler sur la gouvernance des filières pour garantir l'accessibilité et l'équité entre les acteurs : rendre équitables les relations le long de la chaîne alimentaire, en fonction des efforts fournis par chaque maillon de la chaîne.
- Créer plus de liens avec les ceintures alimentaires de Liège, Namur et Charleroi, le collège des producteurs wallons, la FUGEA : échanges d'expériences sur ce qui s'y fait en termes d'organisation de filières et partenariats potentiels
- Le Collectif 5C est à impliquer dans les discussions en Région Bruxelloises (collectif d'une 30taine de coopératives de distribution à Bruxelles et en Wallonie)
- Projets FEDER communs aux 3 régions (chaque région rentre un projet complémentaire faisant partie d'un projet national) pour faciliter l'approvisionnement de Bruxelles provenant des autres régions.
- Besoin de plus de liens politiques avec les autres régions afin de développer une vision globale pour le pays, Bruxelles inclus.

Axe 4 : assurer l'accessibilité à tous d'une « offre alimentaire Good Food »

4.1 Dans les commerces

Objectifs stratégiques :

- **(3 étoiles) - Stimuler le développement d'une offre Good Food adaptée aux besoins dans des zones géographiques peu approvisionnée actuellement en Good Food**
- (3 étoiles) - Renforcer les collaborations avec les acteurs de la santé et les acteurs en charge de la transition économique
- Augmenter la « Good Food » dans les espaces de ventes existants
- Garantir une diversité de modèles de point de vente répondant aux besoins d'accessibilité socio-culturelle des profils variés de consommateurs
- Augmenter la visibilité de l'offre Good Food

Objectifs opérationnels

- **(13 étoiles) - Soutien des modèles alternatifs de distribution : essaimage modèles innovants de distributions accessibles (coopérative, prix différencié, prix libre...)**
- **(7 étoiles) - Soutenir et accompagner des commerces existants (y compris boulangerie) à la transition**
- (4 étoiles) - Collaborer avec des enseignes de grande distribution pour identifier des actions visant à augmenter l'accessibilité de la Good Food +
- Soutenir le développement de l'offre Good Food, nouveau ou en transition (aides économiques, accès aux espaces de ventes, étude de marché...) en collaboration avec les institutions en charge de ces compétences et en concertation avec les acteurs de quartier
- Valorisation de l'offre GF

*Les OS et OP qui ont récolté le plus d'étoiles de la part des participants sont en gras

Remarques/questionnements

- Ne pas travailler de la même manière avec les grandes enseignes et les petits détaillants
- Quel balisage éthique peut-on fixer dans les « collaborations » avec la grande distribution, étant donné leur importance (pot de fer contre pot de terre) ?
- Il faudrait toucher la classe moyenne avec d'autres modèles économiques que la grande distribution
- Attention aux dommages collatéraux de la transition de la grande distribution
- Ne faut-il pas mettre la priorité sur les commerces qui touchent le plus de gens = grande distribution ?
- En travaillant avec la grande distribution, est-ce que cela revient à valider par le gouvernement de la RBC, le modèle économique de la GD ?

Suggestions

- Développer des commerces alternatifs mais qui ne sont pas ciblés sur les convaincus
- Mettre en place des formations coordonnées et ciblées, parfois transversales avec d'autres thématiques
- Interdire la publicité alimentaire des aliments mauvais pour la santé (exemple appliqué au Chili qui a permis de réduire le taux d'obésité)
- Développer un argumentaire GF adaptés aux différents publics et sensibilité et sur les différents sujets

- Développer des supports de communication non numériques pour toucher les bruxellois non connectés (fracture numérique)
- Communiquer via les émissions culinaires qui sont très populaires chez les jeunes
- Veiller à ne pas trop en demander → soutenir aussi des commerces pas 100% GF
- Développer un étiquetage Good Food pour aider le consommateur à identifier la Good Food dans les commerces
- Contraindre juridiquement les enseignes de grandes distributions à avoir une approche durable systémique (pas offre durable VS offre pas durable) et interdire le greenwashing

4.2. Dans la restauration

Objectifs stratégiques

- **(2 étoiles) - Contraindre les cantines à appliquer un minimum de critères GF dans les repas**
- **(1 étoile) - Assurer l'exemplarité des pouvoirs publics en matière d'alimentation**
- Encourager le secteur de la restauration à entamer/poursuivre la mise en œuvre de pratiques Good Food accessibles à tous les bruxellois
- Développer et valoriser l'aspect gustatif des repas GF
- Renforcer les collaborations avec les acteurs du secteur de la restauration et les pouvoirs publics en charge de ces matières

Objectifs opérationnels

- **(11 étoiles) - Former les (futurs) métiers de bouche aux pratiques GF**
- **(5 étoiles) - Inciter et accompagner les pouvoirs publics à intégrer des critères GF dans les marchés publics de cantines**
- (4 étoiles) - Augmenter la notoriété des labels GF, faciliter les procédures
- (3 étoiles) - Etudier la pertinence et la faisabilité d'un outil législatif visant à contraindre les cantines à intégrer un minimum de critères GF
- (2 étoiles) - Accompagner toutes les parties prenantes des cantines et restaurants dans la mise en œuvre des pratiques Good Food et l'accès au label GF
- (1 étoile) - Faciliter la transition des organismes de restauration via un dispositif d'aides : formation, helpdesk, cahier des charges types, mise en réseau, ateliers, communication

*OS et OO en gras sont ceux qui ont récolté le plus d'étoiles, ce sont les priorités selon les participants

Remarques/questionnements :

- On dit souvent que plus d'1 repas sur 3 est pris à l'extérieur (cantine, restaurant) : est-ce que ce chiffre est toujours d'actualité (avec la hausse du télétravail, etc.) ? Avec ce chiffre, est-ce qu'on ne cible pas les populations plus aisées ?
- Comment augmenter la notoriété des labels concrètement ?
- Quelles synergies peuvent être développées avec les organismes certificateurs comme Certysis ?
- Comment intégrer une approche par le goût dans les labels Good Food alors que pour l'instant les critères sont objectifs ?

Cantines :

- Les petits producteurs (en agriculture urbaine notamment) ne produisent pas suffisamment que pour fournir des cantines qui ont des besoins importants.
- Est-ce qu'il ne faudrait pas identifier des priorités (bio, local, de saison) par cibles de professionnels ? Ex. : pousser le bio dans les cantines car à cause des MP le critère local est plus compliqué
- Sensibiliser les écoles/communes à la nécessité de décloisonner les budgets car des actions 'alimentation' peuvent avoir des effets bénéfiques sur d'autres enjeux concernés par d'autres enveloppe

Restaurant :

- Quels leviers avons-nous pour inciter l'industrie alimentaire à fournir des produits GF aux commerces et Horeca ?
- Comment ne pas s'enfermer dans les labels ? Attention à ne pas exclure les enseignes non-labellisées mais en transition. Comment les non-labellisés peuvent se sentir concernés ?
- Y'a-t-il des cantines d'hôpitaux et des services de soins à domicile labellisés Good Food ?
- Dans le dispositif GF resto, veiller à atteindre les snacks/fast-food : besoin d'un label différencié adapté aux réalités du terrain ? ... Et si on créait un Label 'Frites Good Food' ? ...

Suggestions :

Former les acteurs de l'alimentation

- Mettre l'accent sur les formations aux pratiques GF et pas uniquement pour les métiers de bouches

Stimuler la demande grand public

- Faire de la sensibilisation vers le grand public car le politique a parfois tendance à imposer sans sensibiliser
- S'appuyer sur le label Michelin vert pour développer la notoriété du label Good Food
- Travailler sur la notoriété de l'AD de manière transversale avant de pousser les labels → trop peu de gens sont sensibilisés à l'AD
- Développement de plus d'outils de communication sur la GF à destination des clients (pour expliquer une augmentation des prix, la suppression éventuelle de certains produits comme le Coca-Cola ou les tomates en hivers)
- Développer la sensibilisation par rapport au bien-être animal (conditions des élevages industrielles, etc.)

Soutien à la Transition des cantines :

- Marchés publics : identifier les clauses nécessaires permettant l'intégration des critères GF dans les MP
- Soutenir financièrement la phase de transition des gros acteurs comme les hôpitaux, les écoles... pour atteindre des prix accessibles
- Travailler sur la Good Food et le goût dans les hôpitaux pour lutter contre : la dénutrition et le gaspillage alimentaire
- Mettre en place une subvention financée par la FWB pour soutenir la Good Food dans les écoles précarisées/à indice socio-économiques faibles
- Développer un label « école Good Food » pour ne pas se limiter à la cantine

- Proposer un accompagnement au changement de comportement à destination des équipes de cuisines/administrations qui doivent s'adapter dans la mise en place d'un label GF + valoriser le personnel

Soutien à la transition des restaurants

- Assouplir l'accès au Label Resto Good Food : lever les freins d'accès (ex. : Resto végétarien L'eau Chaude qui a des difficultés à obtenir le Label)
- S'appuyer sur les GEL pour diffuser le label resto
- Développer et diffuser/utiliser un argumentaire économique pour convaincre les restaurants (avantage concurrentiel) chiffre d'affaires avant et après la labélisation
- Communiquer sur le prix concurrentiel atteint après la transition Good Food (grâce à la réduction du gaspillage alimentaire, de la réduction de la part de produits carnés, du recours aux produits de saison...)

Faciliter l'approvisionnement de l'horeca

- Encourager la mutualisation de fournisseurs/solutions d'approvisionnement entre restaurants (recours à une approche par quartier, notamment)
- Faciliter la mutualisation des achats Good Food par les cantines et resto → mettre en place/tester une centrale d'achat Good Food
- Faire plus d'actions comme le speed-dating pour mettre en lien les producteurs et les acheteurs
- Contacter la plateforme de commandes pour Horeca « Choco » (via Aurélie de hub.brussels) pour voir s'il y a des synergies avec leurs actions

AXE 5 : Accessibilité de tou-te-s à la Good Food / La Good Food pour tous.es

5.1. Pour les citoyens

Objectifs stratégiques

- Développer l'accessibilité de tou-te-s à la GF
- Susciter l'adhésion de tous les bruxellois à la GF
- Assurer une représentativité des différents profils de bruxellois dans les publics visés par les actions Good Food ★★ (2 étoiles)
- Susciter des adaptations de régimes alimentaires de tous les bruxellois, vers des régimes moins impactant pour l'environnement et meilleurs pour la santé ★★★ (3 étoiles)

Objectifs opérationnels

- 1. Développer des projets d'accessibilité alimentaire non commerciaux, locaux, partant des besoins d'un quartier et en collaboration étroite avec les acteurs du quartier**
 - Soutien à la production citoyenne (voir axe 2) ★★ (2 étoiles)
 - Développer une approche différenciée par public et s'appuyant sur des réseaux d'acteurs relais locaux ★★★★★★ (9 étoiles)
 - Développement d'AAP co-portés (avec par ex : social, santé, cohésion) ★★★★★ (5 étoiles)
- 2. Favoriser l'accessibilité du concept Good Food pour tout.es.**
 - Développement et diffuser une information claire, une communication pro-active, inclusive, ciblée, différenciée selon les publics et permettant d'accroître la compréhension et la confiance envers la GF ★★★★★ (4 étoiles)
 - Concevoir et diffuser des supports d'information autour de la question du coût, du goût/plaisir ★ (1 étoile)
 - Développer des partenariats avec les acteurs santé pour promouvoir une nourriture de qualité et saine ★★★★★ (5 étoiles)

Structuration des échanges et contributions :

- Comment aider le terrain à faire de la Good Food ?
 - Nécessité de simplifier les appels à projets (s'inspirer de la fondation roi Baudouin, nous = trop complexe / bac+5/ timing/ délais/ simplifier)
 - Financements plus longs (on parle de 3 ans minimum voir 5 ans)
 - ILQ -> avant des associations pouvaient se porter garantes pour les collectifs de citoyens (et les aider à créer le projet) -> si on développe une approche quartier peut-être revenir à une proposition
 - Équiper les quartiers de dispositifs logistiques leur permettant d'aller sur le terrain (ex= cuisine mobile partagée, répond à la question de l'expérimentation)
 - C'est quoi la Good Food ? Est-ce clair pour les acteurs relais ? Pour la comm' ?
- Communication :
 - Veiller à une homogénéité sur le fond
 - S'appuyer sur les acteurs relais
 - En termes de message → Se concentrer sur les bénéfices (vraiment axer la communication résolument positive → c'est bon pour la santé)
 - Il faut construire une stratégie de communication qui se base sur des connaissances cognitives (→ stratégie de comm' qui permet d'atteindre nos objectifs, sans nécessairement mettre les grands principes Good Food en avant)

- Ne pas se contenter de la communication pure et dure → favoriser absolument l'expérimentation
 - Comment ? Via des fiches recettes ? Une communication très visuelle (recettes en vidéo, pas-à-pas), sa calquer sur les choses qui fonctionnent/reproduire
 - Prévoir des accompagnements dans les quartiers (séance d'info par la pratique / via les acteurs relais)
 - Mettre en place un réseau d'ambassadeurs citoyens Good Food (des points relais, via des personnes qui connaissent leur quartier)
- Par rapport aux publics :
 - Oui il faut une approche plus ciblée
 - Oui c'est stigmatisant (dès qu'on découpe on stigmatise)
 - Arriver à définir des paliers de niveau de conscientisation (ceux qui sont déjà conscientisés et qui veulent aller plus loin encore --> notre site web est très basique --> est-ce notre cible ?)
 - Inclusion des publics :
 - Plus difficile de convaincre à posteriori donc inclure dès la conception
 - Est-ce nécessaire d'impliquer les publics plus fragiles à tout prix (viser les leviers de changements) ?
 - Le prix (ce frein est mis en avant systématiquement -> le cout) -> lien santé --> c'est ressorti dans la journée, se focaliser sur le cout pour convaincre et changer les mentalités par rapport à la question de l'alimentation est sans doute une première étape
 - Nécessité de casser les mythes, les idées reçues
 - Cartographie : déjà bcp d'associations (notamment des associations culturelles) qui font déjà un travail par rapport à l'alimentation mais qui sont hors de notre champ de connaissance/réseau.
 - Répertorier (→ renvoyer vers le portail, viser une meilleure notoriété)
 - A pour objectif de mettre en lien les acteurs d'un même quartier
 - Valorisation des pratiques (existantes, pratiques culturelles etc.)
 - Publicité dans espace public → est-ce possible de mettre en place un arrêté bruxellois pour lutter contre la malbouffe et la publicité --> réglementer la pub dans l'espace public
 - Appliquer une tva 0% pour la Good Food (critères ?)

Retenir : réflexion beaucoup plus globale avec liens entre ILQ et approche quartier et les appels à projets.

5.2. Dans les écoles

Scope
Renforcer la connaissance de la Good Food dans l'enseignement obligatoire (plus de 250.000 élèves par jour sur 863 implantations) ; rendre la Good Food accessible, à tous les jeunes dans le cadre scolaire, on vise ici l'ensemble des acteurs de l'école à savoir les élèves, enseignants, parents, directions, personnel, etc.).

I. Objectifs stratégiques et opérationnels

Objectifs stratégiques
<ul style="list-style-type: none"> • Sensibiliser à la GF et favoriser chez les jeunes et les équipes éducatives les attitudes positives envers la GF • Eduquer au goût en partenariat avec acteurs de la santé • Promouvoir et renforcer les comportements alimentaires GF hors cantine (boite à tartines, collations) • Intégrer les projets GF école dans la vie du quartier
Objectifs opérationnels – Structurés par rapport au nombre d'étoiles placées par les participants
<ul style="list-style-type: none"> • Soutenir la mise en place et la pérennisation de potagers scolaires (8*) • Stimuler les partenariats entre les écoles et les acteurs du quartier autour de projets GF (6*) • Accompagner des projets concrets sur l'offre alimentaire hors cantine (boite à tartines, collations) (4*) • Soutenir les projets d'éveil aux goûts (atelier, visites, ...) notamment pour ados (4*) • Développer une communication mobilisatrice pour toucher tous les âges et milieux socio-culturels : projets inspirants, mise en évidence d'alternatives, mise en réseau des écoles actives, ateliers et formation d'enseignants (4*) • Promouvoir l'utilisation d'outils pédagogiques GF existants (2*) • Renforcer les collaborations avec les institutions de l'enseignement (rationaliser les AAP, ...) (2*) • Assurer le relais avec les parents • ...

II. Retours des participants

Les participants ont placé majoritairement des étoiles sur les deux objectifs opérationnels suivant :

- Soutenir la mise en place et la pérennisation de potagers scolaires
- Stimuler les partenariats entre les écoles et les acteurs du quartier

Thèmes	Questions et réflexions des participants	
	Questions	Réflexions/suggestions
Outils pédagogiques/sensibilisation	<ul style="list-style-type: none"> • Quelle est l'utilisation des outils dans les écoles ? • Pourquoi ne pas introduire la sensibilisation GF dans les programmes éducatifs ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Créer une page internet où les écoles iront pour connaître toutes les animations/ateliers (liés à la good food) qu'elles peuvent faire. Sur cette page seront rassemblés tous les acteurs/asbl qui proposent ce type d'activités. Avec moteur de recherche. • Augmenter les capacités des fermes pédagogiques à Bruxelles

Potagers scolaires	<ul style="list-style-type: none"> • Les potagers permettent-ils des changements alimentaires ? • Comment pérenniser la pratique des potagers scolaires si cela reste hors programme scolaire ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Retirer des barrières logistiques (accès compost, achat groupé bacs, ...) pour les écoles qui aimeraient démarrer. Cf. Action WinWitloof : tout fait pour les petits espaces. • Faire les liens entre les potagers de quartier et les écoles : travailler avec les communes.
Cantines scolaires	<ul style="list-style-type: none"> • Quelle est la politique GF par rapport aux légumes surgelés ? • Quelle place pour la question sociale d'accès à la cantine ? • Les exigences AFSCA sont-elles un frein pour les écoles en cantine propre ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Profiter des écoles équipées de cuisine propres pour pousser GF • Eduquer les professionnels des cantines à GF. En renforçant des actions sur les cahiers des charges • Améliorer la formation des cuisiniers de cantine. Il existe bcp d'outils. • Pendre exemple sur des projets existants : projet de la ville de Gand pour les cantines • Développement d'un système similaire pour les internats
Intégration des projets GF dans le quartier		<ul style="list-style-type: none"> • Suggestion : un facilitateur par commune en appuis aux écoles pour les projets GF (potager, etc.)
Accessibilité de la GF à tous les profils socio-culturels des écoles	<ul style="list-style-type: none"> • Quelle répartition géographique dans les écoles labellisées cantine Good Food ? • Quel plan pour la question sociale dans d'accès à la cantine ? • 	<ul style="list-style-type: none"> • Objectif opérationnel : projet concret. Fruit à 4h. Permet l'égalité • Objectif opérationnel : projet concret. Soupe/potager (permet l'égalité sociale)
Changements des habitudes alimentaires / éveil au gout	<ul style="list-style-type: none"> • Quelle est l'évolution de la sensibilité GF des enseignants ? 	<ul style="list-style-type: none"> • Développer un lien gout/repas équilibré

AXE 6 : Réduire les pertes et gaspillages alimentaires

Objectifs stratégiques

- Quantifier, caractériser (disposer d'information pour meilleur ciblage)
- Prévenir le gaspillage alimentaire à la source au niveau de chaque maillon de la chaîne
- Récupérer les invendus alimentaires en vue de leur transformation

Objectifs opérationnels

- Mise en place d'un monitoring des données chiffrées et améliorer le suivi, la mesure et le signalement du gaspillage alimentaire dans tous les secteurs **★★ (2 étoiles)**
- Réduire le gaspillage alimentaire à la source via des actions ciblées et en variant les approches (axe 5) et les outils (éviter les grandes campagnes médias) : **★★★★★★ (7 étoiles)**
 - Au sein des ménages (approche par l'assiette) via des actions ciblées selon les publics et les moments de vie (voir axe 5)
 - Dans la restauration (voir axe 4)
 - Dans les commerces (voir axe 4)
- Soutenir et faciliter le développement des projets de transformations d'invendus pour la consommation humaine **★★★★★ (5 étoiles)**
- Encourager les complémentarités entre les acteurs de la récupération des invendus (marchand et non marchand) **★★ (2 étoiles)**

NB : aide alimentaire : voir PSSI (Plan Social-Santé Intégré)

NB : valorisation des déchets alimentaires : voir PGRD (Plan Gestion Ressources Déchets)

Structuration des échanges et contributions :

- **Producteurs**
 - Distinguer les critères production industrielle >< petits producteurs
- **Cantines, restauration collective**
 - Des exemples de bonnes pratiques existent > exemple du restaurant de la communauté flamande
 - Imposer une labellisation Good Food (avec des critères GA) pour toutes les cantines des administrations publiques (régionales/communales/...)
 - Amélioration des critères du label Good Food. Actuellement ils sont contradictoires et ne prennent pas en compte la valorisation des aspects de lutte contre le gaspillage alimentaire → Quand on récupère des fraises et qu'on en fait de la glace qui est ensuite servie en dehors de la saison des fraises > cela pose un problème avec le critère GF alors qu'on a évité du gaspillage ? Vaut-il mieux jeter du steak d'autruche ou le servir dans la cantine pour éviter qu'il ne soit gaspillé ?
- **Transformation**
 - Importance des transformateurs qui sont une clé dans la lutte contre le gaspillage alimentaire à Bruxelles.
 - Potentiel de création d'emplois peu qualifiés à Bruxelles
 - Difficulté = pas de flux constants : parfois peu de « sous-produits » à traiter et parfois beaucoup d'un coup à traiter et ce, très rapidement

- Actuellement, il manque un point central où retrouver toutes les informations concernant la transformation alimentaire (par exemple > comme il existe un cluster construction chez Hub > cluster transformation alimentaire ?)
 - o Besoin d'un support technique pour soutenir le développement de ce secteur de la transformation alimentaire (pas seulement un support pour la création d'une entreprise)
- Attention à la confusion existante. Il y a une différence entre récupérer un « sous-produit » d'un processus et en faire quelque chose (exemple des drèches de bière) et récupérer un produit de base « invendu » pour le transformer (exemple de fruits ou légumes trop mûrs ou défraîchis) et peut-être encore différent d'un produit déjà transformé mais qui va arriver à péremption (ex : vieux pain)
- Comment pousser la grande distribution à faire de la transformation (en interne) ?

Remarques générales :

- Question du besoin d'abondance et de l'impossibilité de manquer : avoir 5 plats différents jusqu'à la fin du service sous peine d'amende et qui pousse à du gaspillage ; besoin d'avoir du pain frais jusqu'à l'heure de fermeture d'un magasin sinon on perd des clients ?
- Problème de base du GA : les denrées alimentaires ont une très faible valeur économique par rapport au coût de la main d'œuvre → souvent plus intéressant de « gaspiller » que de prévoir de la main d'œuvre et un circuit logistique pour récupérer les denrées.
- Les externalités négatives du gaspillage ne sont pas prises en considération dans l'équation et les denrées alimentaires de base ont une faible valeur commerciale.
- Question de la non récolte de fruits dans des espaces publics (ex. des arbres fruitiers dans l'espace public) → est-ce du gaspillage alimentaire ?

Axe 7 : Adopter une gouvernance à la fois participative, décloisonnée et co-portée

Objectifs stratégiques

- Assurer un processus participatif mutli-acteurs efficient tout au long du cycle de vie de la stratégie
- Assurer un décloisonnement en intégrant les enjeux d'un système alimentaire Good Food dans les politiques d'aménagement du territoire, du social, de la santé, du logement, de la formation, de l'économie, de la mobilité, et même de la culture. **(9 étoiles)**
- Favoriser le co-portage dans la mise en œuvre de la stratégie **(2 étoiles)**

Objectifs opérationnels

- Assurer une coordination multi-niveaux : politique, stratégique, opérationnelle
- Mettre en place des outils de monitoring transparents et systématiques
- Mobiliser les acteurs publics et privés pour assurer un co-portage de la stratégie
- Adapter l'outil qu'est le conseil participatif pour assurer une participative effective, accessible, ciblée, claire sur les engagements etc.
- Renforcer les partenariats avec les pouvoirs locaux, e.a soutenir les conseils de politique alimentaires au niveau communal ; assurer la cohérence & complémentarité, **(1 étoile)**
- Mettre en place d'un dispositif de coopération avec les acteurs de la RW et RFL
- Soutenir les fédérations, réseaux (FédéAU, Rabad,) **(2 étoiles)**
- ...

Nb : 21 étoiles au total, aussi sur les schémas

Ajouts aux objectifs opérationnels :

Partenariats : Idée de former les élus locaux aux questions de gouvernance participative ; Assurer la réciprocité des échanges

Coopérations : Important - et à différents niveaux (gouvernement, stratégique et opérationnel), Ajouter le fédéral (nutriscore...)

Le stand a présenté une proposition de schéma de gouvernance, une proposition d'alignement du temps et des propositions d'émancipation / rôles / entités concernées pour différentes instances

Réactions transversales :

Importance de rendre cohérent les 4 panneaux présentés et de les relier entre eux :

1. Objectifs stratégiques et opérationnels
2. Schéma de la gouvernance,
3. Fiches de rôles des différentes instances
4. Ligne du temps

Moyens humains et financiers pour assurer la stratégie, y compris chez BE (plusieurs fois revenu)

Ligne du temps :

- Prioriser pour éviter la dispersion (énergie, moyens)

Schéma de gouvernance

- Taille différente des « instances » (cercles de tailles différentes en fct importance (sous-entendu : le conseil est important)
- Ajouter un SPOC interne à BE pour faire les liens avec les autres politiques environnementales (eau, sol, climat, biodiversité, ressources/déchets, économie circulaire, etc)
- Intégrer les autres administrations porteuses de plans qui peuvent influencer la GF
- Ajouter des « lieux » avec les autres régions, et un SPOC par région
- Ajouter un SPOC par commune ; et des échanges entre communes sont à organiser aussi -> clarifier la place des Conseils Alimentaires locaux par rapport au Conseil et au schéma
- Qui fait une « veille » ?
- Qui / comment se font les liens ? (entre instances GF) Comment « remontent » les choses ?
- Faire les liens avec les autres plans régionaux

Qui & Rôles :

- Débat sur la participation consultative >< décisionnelle
A priori : le ministre / gouvernement décide
La participation est consultative
Faut-il quelque part des espaces participatifs décisionnels ?
- Attention à intégrer l'expertise des acteurs académiques (+ de terrain)
- Au plus haut niveau : comment garantir la présence de gens engagés dans la transition (si bcp d'acteurs économiques ...)
- Manque lien entre conseil participatif et conseils communaux (conseils alim locaux) Mettre des fédé (fédéAU) dans la coordination stratégique ?
- Quelle place pour des acteurs qui font le lien avec les 2 autres régions ?

Conseil consultatif :

- Impliquer des représentants des quartiers ?
- Une réunion d'office par an n'est pas assez
- Envisager que le conseil puisse être sollicité par les cellules opérationnelles / de mise en œuvre
- Attention à garder une « majorité (!!!???) en faveur d'un système émergent
- Les coordinateurs des axes sont-ils représentés d'une façon ou d'une autre au conseil ?
- Représentation !!!
 - a. Comment garantir un équilibre avec les associations subsidiées hors participatif plaidoyer et fédé professionnelles qui ont besoin de plus de moyens
 - b. Équilibre justement aussi avec les acteurs traditionnels & acteurs pro qui n'ont pas le temps/l'envie de faire de la participation, demande de COMEOS notamment (et du RABAD

Communication

- Comment tenir compte les résultats de chacun des axes dans le conseil et la stratégie en général ?
- Quels mécanismes au niveau de la mise en œuvre pour ne pas rester entre experts
- Quel chemin entre la comm' et le reste du dispositif ?

Cellule opérationnelle :

- Impliquer expansion économique de citydev (il y a GF dans le plan de gestion de citydev)
- Impliquer FédéAU (avec une augmentation des capacités, moyens)
- SLRB
- FDSS
- Santé
- Intergroupe des maisons médicales (IGB)
- Place des acteurs qui font le lien avec les autres régions

Coordination des axes :

- Ne pas y mettre que des administrations sinon risque de peu d'ambition
- Les axes transversaux doivent avoir une veille transversale, des façons de faire des liens, des moyens pour cela
- Avoir des référents par commune par axe,
- Quels types d'acteurs peuvent coordonner un axe ?



