

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

CONTEXTE

SOUS-AXE 3.1. DANS LA RESTAURATION

Dans la restauration (cantines et restaurants), l'enjeu de la Stratégie Good Food 2 (2022-2030) est d'augmenter et de diversifier les établissements Good Food (snack, fast-food, etc.) et de convaincre des acteur·rice·s qui ne sont pas encore dans cette démarche. Un outil réglementaire est en cours de réflexion afin d'assurer une transition minimale de toutes les cantines.

SOUS-AXE 3.2. DANS LES COMMERCES

Au niveau du tissu commercial, l'enjeu de la Stratégie Good Food 2 (2022-2030) est d'améliorer l'accessibilité financière, géographique et culturelle de l'offre commerciale « Good Food » afin que plus de Bruxellois·es puissent s'engager dans une démarche d'évolution de leurs pratiques alimentaires. Ceci intègre un soutien aux acteur·rice·s existant·e·s

OBJECTIFS CHIFFRÉS

SOUS-AXE 3.1. DANS LA RESTAURATION

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

SOUS-AXE 3.2. DANS LES COMMERCES

- Chaque commune compte au minimum 1 commerce Good Food pour 6000 habitant·e·s.
- Les critères Good Food sont exigés dans tous les dispositifs de soutiens publics régionaux destinés à l'entrepreneuriat commercial.
- 150 points de ventes (détaillants⁷⁴) Good Food sont répartis sur la Région bruxelloise.
- 10% des commerces sont engagés dans une démarche de transition (définition en développement avec Hub.brussels).
- Plus de la moitié des Bruxellois·es peuvent distinguer l'offre Good Food parmi l'ensemble des commerces de la Région.

Les **mesures** se déclinent de la manière suivante :

SOUS-AXE 3.1. DANS LA RESTAURATION

- Développer des outils d'information et de communication pour les cantines Good Food
- Accompagnement et labellisation des cantines Good Food
- Evolution et adaptation continue des critères du label cantines Good Food
- Outil législatif cantine Good Food en cours de réflexion
- Assurer l'exemplarité des cantines scolaires et des pouvoirs publics
- Programme d'accompagnement des restaurants Good Food (plus large que le label)
- Programme de labellisation des restaurants Good Food
- Evolution et adaptation continue des critères du label restaurants Good Food
- Incubateur Kokotte

SOUS-AXE 3.2. DANS LES COMMERCES

- Offre Good Food à développer dans les commerces de zones peu approvisionnées en GF
- Communication vers les commerces alimentaires via des campagnes de sensibilisation
- Négocier un accord d'engagement de la grande distribution
- Evolution et adaptation continue des critères Good Food pour les commerces sur le bottin
- Promotion et valorisation de l'offre Good Food des commerces
- Soutien aux modèles de vente accessibles



ASSURER UNE OFFRE GOOD FOOD DANS LA RESTAURATION



• Cantines

2022

30

cantines
labellisées GF

2023

11

cantines
labellisées GF

TOTAL

65

cantines
labellisées GF



• Restos

2022

21

restos
labellisés GF

2023

24

restos
labellisés GF

TOTAL

106

restaurants
labellisés GF



• Intégration de critères GF à l'incubateur Kokotte

- accompagnement spécifique GF donné aux occupant.e.s ;
- 2019-2023 : 12 projets incubés pendant 4 mois → 2 établissements ouverts et 2 sur le point d'ouvrir (33% d'ouverture pérenne)
- 2024 : impact doublé cette année (ouverture d'une seconde Kokotte à Jette)

EN CHANTIER



• Cantines

- Attestation de contrôle pour les cuisines centrales
- Ordonnance cantine



• Restos

- Arrêté exemplarité et aides majorées dès avril 2024





ASSURER UNE OFFRE GOOD FOOD DANS LES COMMERCES



- Intégration critères GF dans AAP de hub.brussels : Open Soon (15 projets) et Local & Together (3 projets)

- Soutien aux modèles alternatifs de distribution : Développement du réseau VRAC

- 2022-2023 : 5 groupements d'achats lancés
 - 360 adhérents
 - 813,6 personne touchées (hors EPI St-Gilles)

- BosCoop : supermarché coopératif et participatif du N-O de Bruxelles (janvier 2024)



- Elargissement continu du bottin Good Food



EN CHANTIER



- Cartographie de l'offre GF et des zones carencées (résultats 1^{er} semestre 2024)
- Rencontre avec les enseignes de la **grande distribution** : analyse des actions pour augmenter l'accessibilité / la visibilité de la GF et lutter contre le gaspillage alimentaire
- Révision des critères Good Food pour les points de vente du bottin

DISCUSSION

En résumé

- Qu'est-ce que Good Food fait pour aider l'existant à aller vers la transition Good Food ?
- Comment on communique vers les pros et citoyens ? Comment donner plus de visibilité à la Good Food (label resto, qu'est-ce que Good Food, etc.)
- + beaucoup de questions sur les accompagnements, aides financières disponibles, etc.

En détail

- Quelles sont les conditions pour obtenir des primes majorées ? L'intervenant souligne que c'est embêtant de ne pouvoir avoir une aide majorée que si on a le label Good Food car vu que c'est une aide à l'investissement, ils en ont besoin avant d'ouvrir.
 - L'intervention majorée liée au label Good Food est en effet octroyée après l'ouverture car le label ne peut être obtenu que pour un restaurant existant. Cependant, il existe d'autres moyens d'être reconnu comme entreprise exemplaire et d'obtenir la majoration. Toutes les infos sur <https://economie-emploi.brussels/exemplarite-entreprise>
- Demande d'infos sur le timing pour avoir un label resto ?
 - Tout dépend de là où on se situe le restaurant au moment de la demande, toutes les infos sont ici : <https://goodfood.brussels/fr/contributions/label-good-food-resto?domain=cit>
- Accessibilité: Les aides pour les commerces existants manquent : comment les aider à aller vers plus de durabilité ? L'aide est surtout prévue pour les nouveaux projets ?
 - Dans le cadre de Shifting Economy, de nombreuses aides et accompagnements sont déjà offerts par des acteurs tels que hub.brussels, les GEL et tous les acteurs régionaux de l'accompagnement. Toute l'info est disponible via l'outil « Qui peut m'aider » du 1819.
 - BE développe notamment une cartographie des commerces Good Food en vue d'identifier les zones où agir en priorité ainsi qu'un observatoire de prix pour communiquer vers les citoyens sur le prix de la Good Food
- Quelle communication vers les citoyens et les pros ? Impression de manque de visibilité et de connaissance de la Good Food par les pro (quels outils, accompagnements dispo) et par les citoyens (qu'est-ce que la Good Food ?)
 - On communique via des newsletters vers les professionnels et via le portail Good Food et les réseaux sociaux à destination des citoyens (page Facebook, etc.),
 - On organise des événements, des campagnes de sensibilisation, etc.
- Associations des commerçants → faut-il les impliquer + ? Car ce sont de bons leviers qui connaissent bien les commerçants et ont de l'influence dans leur quartier → On note la remarque et on précise qu'on collabore déjà avec hub.brussels dans le cadre de leur appel à projet Local&Together.
- Orpea demande d'avoir plus d'infos sur les accompagnements existants (compost, potagers, etc.) et demande de plus d'aide concernant la réduction du gaspillage alimentaire. Première maison de repos d'un groupe privé qui a fait une candidature pour le label cantine et pourrait être exemplaire pour le groupe Orpea.
 - N'hésitez pas à faire part de vos questions par email en envoyant un email à info@goodfood.brussels, nous vous enverrons un renvoi vers tous les outils existants
- Clément Fouquet (Habitat et rénovation) veut aider les commerces du quartier Anneessens à durabiliser les commerces alimentaires et les soutenir dans leur transition Good Food : il demande si on a des outils, stratégies, accompagnements, partages d'expérience pour lancer ce projet (recruter les magasins et les accompagner).
 - Il existe un facilitateur B2B qui peut aider les commerces sur toutes les questions d'approvisionnement (service gratuit) : <https://goodfood.brussels/fr/contributions/good-food-b2b-anciennement-facilitateur-filiere-un-service-gratuit-pour-les?domain=cit>
 - Up !Lokal est soutenu via Be Circular pour aider les commerces de quartier à intégrer une offre Good Food dans leur offre classique. Terroirist souhaite aussi toucher les commerces classiques pour intégrer une offre Good Food. Les deux acteurs peuvent être contactés.

- N'hésitez pas à faire part de vos questions et besoins précis par email en envoyant un email à info@goodfood.brussels,