

Axe 2 : Structurer et renforcer les filières Good Food

CONTEXTE

L'approvisionnement en produits est un enjeu majeur des restaurants et des commerces Good Food. Il convient de stimuler et structurer l'offre (belge) et la demande (bruxelloise) de produits Good Food. Ce redéploiement des filières passera par une collaboration étroite avec les acteur·rice·s des Régions wallonne et flamande, tant les acteur·rice·s administratif·ve·s que les réseaux d'acteur·rice·s de terrain, directement concerné·e·s par ces questions.

Cet axe comporte de nombreuses mesures qui sont intégrées dans la stratégie régionale de transition économique et mobiliseront les instruments économiques adéquats.

Ce chapitre relatif aux filières intègre également les mesures transversales : appels à projets touchant à la fois les filières, la transformation et les commerces par exemple, mais aussi la question des formations. La SGF2 a l'ambition de nouer des partenariats avec les acteur·rice·s de l'emploi et de la formation, en particulier le Centre de Référence professionnelle Horeca Forma Be Pro, en vue d'accompagner les travailleur·euse·s du secteur dans leur reconversion professionnelle mais aussi de former les chercheur·euse·s d'emplois et les nouveaux entrants en réponse aux besoins émergents qualitatifs et quantitatifs des secteurs impactés par la stratégie.

Les **19 mesures** se déclinent de la manière suivante :

1. Identifier les filières porteuses pour la Région et étudier leur développement potentiel en termes économique et d'emplois (SRTE)
2. Structurer, organiser, mettre en lien l'offre et la demande (urbaine et péri-urbaine) de produits « Good Food » via un service de Facilitateur Filière (Good Food B2B)
3. Activer le service du Facilitateur Marchés publics durables (MPD) sur la thématique prioritaire de l'alimentation
4. Développer un maillage logistique multifonctionnel (transformation, distribution, rencontre) efficient indispensable au développement des filières Good Food, via notamment des hubs logistiques
5. Développer un volet sectoriel Good Food à l'offre régionale d'accompagnements et de formations à l'entrepreneuriat destinée aux transformateurs, restaurants, commerces, traiteurs (SRTE)
6. Mise en réseau des entreprises Good Food
7. Assurer une montée en compétences des acteur·rice·s de l'accompagnement sur la Transition Good Food (SRTE)
8. Monitorer les parcours de transition des entreprises alimentaires (SRTE) Hub.brussels, BE partenaire
9. Accompagner les entreprises dans une démarche Good Food à se conformer à la réglementation liée à la sécurité alimentaire
10. Intégrer des critères Good Food dans la check-list utilisée pour l'accompagnement des client·e·s de BRUCEFO (PME, start up) avant la mise sur le marché de leurs produits alimentaires, et étudier la faisabilité de compléter l'étiquetage nutritionnel par un étiquetage de type ecoscore. Accompagner les clients dans leur transition vers la « Good Food ».
11. Clarifier la lisibilité des aides destinées aux entreprises alimentaires à travers les outils existants, et si nécessaire via la mise en place d'un guichet qui soit interlocuteur unique pour ces questions





12. Intégrer les critères Good Food dans les outils stratégiques des organismes chargés de soutenir les entreprises (SRTE)
13. Soutenir les projets innovants en matière d'alimentation (SRTE)
14. Soutenir la certification bio des commerces, restaurants et transformateurs bruxellois
15. Mobiliser les acteur·rice·s de l'accueil des entreprises pour faciliter la transition Good Food des acteur·rice·s économiques (SRTE)
16. Assurer un appui spécifique aux acteur·rice·s économiques Good Food existant·e·s pour accompagner et soutenir la pérennisation de leur activité
17. En complément à la stratégie SRTE, identifier et modifier des éléments prépondérants et spécifique dans les politiques régionales et communales limitant le maintien/développement des entreprises du système alimentaire bruxellois
18. Formations Good Food aux métiers de l'HORECA : assurer l'intégration des pratiques Good Food dans les formations de l'HORECA destinées aux professionnel·le·s et chercheur·euse·s d'emploi
19. Elargir le dispositif de formations aux métiers de l'alimentation hors HORECA, en assurant l'intégration de pratiques Good Food dans les formations existantes ou à développer, et la formation des formateur·rice·s



STRUCTURER ET RENFORCER LES FILIÈRES GOOD FOOD



• Service Good Food B2B

	2022	2023
 Demandes helpdesk	75	150
 Accompagnements	20	27
 Workshop filières	5	4
 Participants workshops	149	282



• Appel à projets Be Circular - soutien à des projets innovants

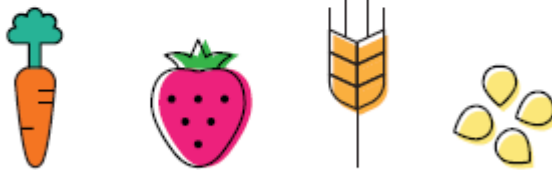
2022		PROJETS			
2023		PROJETS			
					



STRUCTURER ET RENFORCER LES FILIÈRES GOOD FOOD



- **Identification de 4 filières porteuses**
légumes, fruits, céréales, légumineuses



- **Mobilisation & partenariats :**

- **citydev.brussels**

- Incitant GF (10% de réduction de loyer) :
3 entreprises bénéficiaires – d'autres dossiers en cours de validation

- **hub.brussels**

- mise en valeur de la Good Food
- site et newsletter du 1819 (20.000 abonné.e.s)
- auprès des hubsters et de l'Academy - accompagnateurs des entrepreneur.es (55 personnes formées, 4 formations)

EN CHANTIER



- Plan d'action pour activer les 4 filières identifiées

- **Speed Dating Good Food** (novembre 2024)



- **Mobilisation & partenariats :**

- **citydev.brussels**

Candidature FEDER : projet pilote de hubs logistiques
(soumis 09/23)

- **hub.brussels**

Candidature FEDER : création d'un cluster
Food & Beverage (soumis 09/23)

- **Formation HORECA :**

2023 : 1^{er} collaborations Good Food et Horeca Forma Be Pro

2024 : étendre l'intégration des pratiques GF dans toutes les formations qualifiantes et non qualifiantes

DISCUSSION

Retour sur l'étude 'Identification de 4 filières porteuses'

- Il est également important de travailler sur d'**autres filières** en dehors des 4 filières identifiées comme priorités dans l'étude, comme la viande et le fromage.

Bonnes pratiques actuelles parmi les acteurs présents

- **Linked farm** veut travailler sur une meilleure livraison des produits vers Bruxelles, provenant de la Flandre et de la Wallonie. Via le soutien de Be Circular ils rassemblent toutes les informations en provenance d'outils différents dans un seul outil IT logistique. Ils vont aussi ajouter un outil pour faciliter les audits des cantines et restaurants qui veulent avoir un label Good Food. L'idée est de ressortir un rapport GF sur base de leur commande.
- **Le Collège des producteurs** essaie de trouver de débouchés pour leurs producteurs, soit en direct avec par exemple un resto, soit via un distributeur. Ils essaient d'améliorer la logistique via l'outil 'La charrette'. Jusqu'à présent, il y a beaucoup de retours positifs, et l'outil doit encore se développer.

Besoins soulevés par les acteurs présents

- **Les hopitaux IRIS:**
 - Le budget des hôpitaux est très réduit pour acheter des produits bio pour les cantines.
 - Il faudrait assouplir les règles des marchés publics pour qu'ils puissent demander plus facilement des produits locaux. Les hopitaux veulent bien s'améliorer mais ce n'est pas facile avec la législation actuelle. Cela doit changer au niveau européen.
 - Les petits producteurs ne savent pas répondre aux gros volumes des hôpitaux → Paysan Artisan (par exemple) peut livrer des grosses quantités.