

Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

Prescriptions & objectifs 2015	Révision 2018	commentaires	Prescriptions réalisées ?	Objectifs atteints ? Quelle mise en oeuvre des prescriptions ?
VISION				
VISION				
<p>Au niveau environnemental, l'objectif de la transition vise à modifier les modes de consommation de tous vers les principes ci-dessous :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une promotion de la consommation orientée vers les produits alimentaires sains et moins impactants en termes de ressources et d'émissions de CO2 (critères d'origine/de mode de production/de transformation/d'approvisionnement) ;</li> <li>• il s'agit donc de modifier le régime alimentaire en réduisant son impact global, et ce en travaillant sur divers aspects : la quantité globale, le rééquilibrage de l'assiette, le type et la qualité de la viande, le choix des poissons, la préférence pour les fruits et les légumes frais, locaux, de saison et de qualité ;</li> <li>• en particulier, une augmentation de la consommation de protéines végétales en parallèle avec la diminution de la consommation de produits riches en protéines animales, en assurant une assiette équilibrée ;</li> <li>• une réduction du gaspillage alimentaire.</li> </ul>	<p>L'objectif de la transition de la demande vise à modifier les modes de consommation de tous vers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une promotion de la consommation orientée vers les produits alimentaires sains et équilibrés et moins impactants en termes de ressources et d'émissions de CO2 (critères d'origine/de mode de production/de transformation/d'approvisionnement) ;</li> <li>• <b>Une promotion de la consommation orientée vers les produits alimentaires respectant le bien-être animal sur toute la chaîne vitale, entre autres : provenance, conditions d'élevage, alimentation, environnement de vie, abattage.</b></li> <li>• et donc l'adaptation du régime alimentaire en réduisant son impact global, et ce en travaillant sur divers aspects : la quantité globale, le rééquilibrage de l'assiette, la quantité et le type de viande, le choix des poissons, la préférence pour les fruits et les légumes frais, locaux, de saison et de qualité. En particulier :</li> <li>• une augmentation de la consommation des alternatives aux protéines animales.</li> <li>• Une réduction du gaspillage alimentaire[1].</li> </ul>	<p>intégration de la thématique du bien-être animal dans l'objectif de transition de la demande, suite à diverses demandes d'acteurs de terrain et à l'avis positif de la secrétaire d'état au bien-être animal</p>		
AXE 1 : AUGMENTER LA PRODUCTION ALIMENTAIRE LOCALE DURABLE				
Action 1 – Développer une production agricole professionnelle durable				
<p>Objectif stratégique : L'objectif principal poursuivi est d'augmenter significativement la résilience alimentaire de la ville en nombreux produits non transformés via une production urbaine innovante et durable, performante au niveau environnemental et économique, et créatrice d'emplois bruxellois non délocalisables.</p>	NEANT	NEANT		<p>* Entre 2015 et 2020, le nombre de projets d'agriculture urbaine a fortement augmenté, passant de 16 à 42 (32 en 2018).</p> <p>* La superficie des surfaces agricoles urbaines à Bruxelles s'élevait à environ 11 ha (dont 0.6 ha en hors sol) en 2018, et à environ 20 ha en 2020 (dont 0.6 ha en hors sol).</p> <p>* En terme d'emploi, on comptabilisait l'équivalent d'environ 65 équivalents temps plein en 2018, chiffre qui s'élève en 2020 à environ 80 ETP.</p> <p>* Ces chiffres doivent être mis en contraste avec la trentaine d'agriculteurs conventionnels qui mobilisent, eux, près de 230 hectares à Bruxelles. Ce constat met l'accent sur le potentiel d'emploi que représente l'agriculture urbaine professionnelle, en apportant un point d'attention toutefois à creuser la qualité et durabilité de ces emplois. Il ressort d'une étude menée en 2018, qui a approché la perception des porteurs de projets quant à la qualité et la durabilité de leur emploi via la qualification de 9 critères, que les critères dépendant de paramètres extérieurs au projet – comme les revenus et bénéfices sociaux, sécurité du travail et les compétences et formations disponibles – retiennent les scores les moins bons.</p>
<p>Objectif 1 : En 2035, l'agriculture urbaine professionnelle en zone urbaine et périurbaine produira 30% des fruits et légumes non transformés consommés par les Bruxellois (en kg) – objectif de 5 % en 2020.</p>	<p>En 2035, l'agriculture urbaine professionnelle en zone urbaine, périurbaine et métropolitaine produira 30% des fruits et légumes non transformés ainsi que les céréales, les protéines animales et végétales et produits laitiers consommés par les Bruxellois (en kg) – objectif de 5 % en 2020</p>	<p>L'objectif concernant la production en périphérie sera aussi intégré dans l'axe 2 de la Stratégie (relocalisation d'une offre plus durable). Les actions pouvant être menées par la Région bruxelloise sur son territoire et en périphérie étant de natures distinctes, l'objectif des 30% doit se comprendre comme incluant 2 parties : 1) à la production urbaine en RBC et 2) à la production venant de la périphérie.</p> <p>Sur base des données suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les surfaces agricoles actuellement déclarées à la PAC et utilisées par l'agriculture urbaine1 (~250 ha),</li> <li>- le potentiel agricole identifié par l'étude cartographique (161 ha),</li> <li>- et le rendement approximatif de la production maraîchère en RBC (de l'ordre de 20 T/ha/ann)</li> </ul>		<p>* En 2020 : la production en fruits et légumes par l'agriculture urbaine bruxelloise est de l'ordre du dixième de pourcents (0,1-0,3 %) de la demande bruxelloise.</p> <p>* En complément à la production de l'agriculture urbaine, environ 2 % de la surface cultivée à Bruxelles est actuellement utilisée par les agriculteurs conventionnels pour le maraîchage. Les fruits et légumes cultivés par ces derniers sont cependant en grande majorité destinés à un marché non bruxellois.</p> <p>* La production maraîchère en périphérie destinée à nourrir Bruxelles est difficilement mesurable. Une première étude menée par Steunpunt Korte Keten a montré que 44 producteurs des communes de l'ouest du Brabant Flamand (ouest de Leuven) écoulent actuellement (une partie de) leur produits à Bruxelles.</p>
<p>Objectif 2 : En 2020, 100% des nouveaux projets de production agricole professionnels sont performants au niveau environnemental, économique et social.</p>	reporté	<p>L'objectif devra être reformulé et/ou affiné. Pour ce faire, une étude est nécessaire afin de définir ce que la stratégie entend par « performances environnementale, économique et sociale » ainsi que de pouvoir les évaluer.</p>		<p>Le référentiel de durabilité établi par le FAU et qui est en phase de finalisation par LAGUM a pour objectif de pouvoir permettre aux agriculteurs de faire le point sur les différents aspects de durabilité de leur activité ; durabilité économique, sociale et environnementale. L'utilisation de ce référentiel et la définition de la durabilité qui sera établi en amont permettront d'avoir une meilleure vision de l'état de durabilité de l'agriculture professionnelle bruxelloise. Ce référentiel servira également de base pour la re-définition de cet objectif de performance pour la Stratégie Good Food 2,0</p>
<p>Objectif 3 : En 2020, 100% des terres agricoles inscrites au PRAS sont toujours préservées (228 ha en 2013).</p>		NEANT		En 2020, les 228 ha de terres agricoles inscrites au PRAS sont préservées

Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<p><b>Prescription 1 :</b> Adopter un cadre juridico-administratif qui facilite l'accès aux lieux de productions, en pleine terre et en hors sol, et réserve des terres à vocation agricole</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Réalisation d'une étude juridique et urbanistique afin de se doter d'outils d'aménagement du territoire et de règlements d'urbanismes régionaux et communaux</li> <li>- Intégration de l'agriculture urbaine dans les outils de planification, de rénovation urbaine et d'urbanisme au niveau régional et communal</li> <li>- Mise en place d'un observatoire du foncier agricole (initié via le projet Agrobiopole Feder)</li> <li>- Caractérisation des zones agricoles ou à vocation agricole et identification du potentiel de chaque zone en fonction de ses spécificités</li> <li>- Facilitation de la mise en relation entre l'offre (publique et privée) et la demande de sites de production</li> <li>- Opérationnalisation et activation du droit de préemption</li> <li>- Elaboration de contrats et de baux « types » adaptés à l'agriculture urbaine durable</li> </ul>	<p>Adopter un cadre juridique qui facilite l'accès aux lieux de productions, en pleine-terre et en hors-sol, et réserver des terres à vocation agricole :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o intégrer l'agriculture urbaine dans les différents outils et réglementations urbanistiques (schémas directeurs, masters plans, PPAS, contrats de quartiers, contrats d'îlots, règlements d'urbanisme régionaux et communaux, permis...) comme recommandé par l'étude urbanistique et juridique (révision du bail à ferme notamment), pour faciliter l'accès aux sites de production, préserver les sites de production existants et permettre le développement de projets d'agriculture urbaine;</li> <li>o activer le droit de préemption pour les terres agricoles en RBC pour assurer une maîtrise foncière en vue du développement de l'agriculture urbaine. Des mécanismes complémentaires permettant une régulation des prix des terres agricoles et plus de transparence dans la vente des terrains agricoles doivent être envisagés;</li> <li>o élaboration de contrats et de baux « types » adaptés à l'agriculture urbaine durable, permettant des mises à disposition correspondant aux attentes des propriétaires et porteurs de projets (activités mixtes, droit de regard sur pratiques culturelles, contraintes environnementales, durées, montant des loyers ...)</li> </ul>	<p>Réorganisation des prescription 1 et 2: Pour une meilleure clareté, la prescription 1 reprend toutes les actions juridico-administratives, tandis que toute la partie relative à l'accès à la terre est transférée en prescription 2. Prescription 1: Actualisation de la prescription suite au début de mise en œuvre déjà réalisé : mise en œuvre des conclusions de l'étude réalisée, précisions sur l'activation du droit de préemption adopté</p>	<p>en cours</p>	<p>Une étude puis des groupes de travail ont été menés pour définir un <b>plan d'action juridique et urbanistique en faveur des agricultures urbaines et durables en Région de Bruxelles-Capitale</b>. Il propose des orientations pour la modification de quatre outils influençant la place, la préservation, le développement de l'AU en ville : Le Plan d'affectation régional du sol (PRAS), le mécanisme du droit de préemption, le mécanisme des charges d'urbanisme, et la législation sur le bail à ferme. La modification de ces outils sera prise en charge par les administrations compétentes, et suivie par BEE et BE dans le cadre de la suite de la stratégie Good Food.</p>
<p><b>Prescription 2 :</b> Sensibiliser les propriétaires publics et privés pour mise à disposition des terres pour un usage d'agriculture urbaine (Communes, CPAS, Région, SNCB, intercommunales, Bruxelles Environnement, ...).</p>	<p>Developper une politique foncière pour la Région afin de faciliter l'accès à la terre pour les producteurs bruxellois et contribuer à l'objectif de 5% de production intra-urbaine :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>»</li> <li>o établir un observatoire du foncier reprenant, pour chaque parcelle utilisée et potentiellement utilisable pour l'agriculture : potentiel des terrains, propriété, type de contrats et dates de fin, âge des exploitants, surfaces cultivées, type de production, ...</li> <li>via :</li> <li>- l'identification et la mise à jour du potentiel des terres disponibles ;</li> <li>- l'enregistrement des données sur le marché foncier et son évolution (y compris prix) ;</li> <li>- des recommandations à l'attention des pouvoirs publics.</li> <li>o faciliter la mise en relation entre l'offre (publique et privée) et la demande de sites de production (pleine terre et hors-sol) de manière plus centralisée, transparente et efficace (via par exemple des appels à candidatures adaptés aux spécificités des différents sites de production identifiés)</li> <li>o sensibiliser les propriétaires de terres agricoles privés et publics (Communes, CPAS, Région, SNCB, Intercommunales, Bruxelles environnement, ...) aux pratiques agricoles durables et aux bénéfices multiples de l'agriculture urbaine afin de faciliter une mise à disposition de terrains et surfaces de production ;</li> <li>o sensibiliser les agriculteurs, notamment ceux en fin de carrière, aux pratiques agricoles durables et aux avantages qui y sont liés afin de faciliter une mise à disposition de terrains qui se libèrent pour l'agriculture urbaine ;</li> <li>o favoriser des co-gestions de terres agricoles entre agriculteurs traditionnels et agriculteurs urbains. On observe un engouement pour l'agriculture en RBC d'une population de jeunes citadins non issus du milieu agricole et ayant généralement peu de bagages d'un point de technique agricole. Ces co-gestions permettraient de reconnecter ces deux publics et permettraient également de pérenniser la dynamique agricole présente à Bruxelles ;</li> <li>o encourager les projets d'AU pouvant travailler sur petites surfaces et en multi-sites (exemple du spin farming) ;</li> </ul>	<p>Réorganisation des prescription 1 et 2: Pour une meilleure clareté, la prescription 1 reprend toutes les actions juridico-administratives, tandis que toute la partie accès à la terre est transférée en prescription 2. La prescription 2 est en outre complétée avec les actions concernant la sensibilisation des agriculteurs existants, qui n'étaient pas prises en compte au départ, mais qui répondent à un besoin ressorti très fort au niveau du conseil consultatif</p>	<p>en cours</p>	<p>Subvention à l'asbl Terre-en-vue. Une première cartographie du potentiel en terres agricoles en RBC a été réalisée en 2017. Entre 2017 et 2020, l'identification des terrains potentiellement utilisables pour l'AU les plus intéressants, l'analyse de ces opportunités foncières, et de nombreuses prises de contacts avec les propriétaires ont permis le déblocage de terres pour l'AU à Bruxelles et en périphérie.</p> <p>Créé en 2019, le service agriculture urbaine de BE contribue à faciliter l'accès à la terre pour des projets d'AU, principalement par la mobilisation et la mise à disposition de foncier public à des agriculteurs.</p> <p>Le Facilitateur en agricultures urbaines a notamment pour mission la promotion de manière proactive de l'agriculture urbaine durable auprès des acteurs de l'aménagement du territoire, des développeurs de projets immobiliers et des propriétaires fonciers publics et privés de manière à inspirer et susciter le développement de projets en AU.</p>
<p><b>Prescription 3 :</b> Inciter les développeurs de projets immobiliers publics et privés à prévoir des surfaces des production et compostage dans projets pleine terre et hors sol (Citydev, SISP, Communes, CPAS, promoteurs privés, SLRB,...)</p>			<p>en cours</p>	<p>Le Facilitateur en agricultures urbaines, opérationnel depuis 2018, a notamment pour mission la promotion de manière proactive de l'agriculture urbaine durable auprès des acteurs de l'aménagement du territoire, des développeurs de projets immobiliers et des propriétaires fonciers publics et privés de manière à inspirer et susciter le développement de projets en AU.</p>
<p><b>Prescription 4 :</b> Mettre en place un service d'accompagnement en agriculture urbaine à destination des producteurs (tous types de production), en lien avec les structures existantes afin de faciliter l'émergence du secteur et promouvoir des techniques de production écologiques</p>			<p>réalisé (récurrent)</p>	<p>Mise en place du Facilitateur en agricultures urbaines, opérationnel depuis 2018. Le FAU a comme mission d'apporter une assistance gratuite pour le développement de projets en agriculture urbaine, notamment sous forme de guidances personnalisées, de mise à disposition de fiches infos, de newsletters et d'organisation de workshops et d'événements.</p>
<p><b>Prescription 5 :</b> Développer et diffuser un guide à l'installation pour les productions professionnelles reprenant toute l'information pertinente pour la pleine terre et le hors sol</p>			<p>réalisé (récurrent)</p>	<p>Le Facilitateur en agricultures urbaines a rédigé toute une série de fiches infos à destination des porteurs de projets, dont un Guide des réglementations territoriales pour l'agriculture urbaine</p>

## Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<p><b>Prescription 6 :</b> Soutenir financièrement le lancement des projets de production, y compris des projets mixtes, dont les retombées sociales, économiques et environnementales sont potentiellement importantes pour la RBC, entre autres via un accès aux subsides PAC ou subsides facultatifs</p>	<p>□ Offrir aux agriculteurs un cadre stable et prévisible dépassant celui des subsides facultatifs via la mise en place d'une ordonnance spécifique aux projets agricoles en vue de soutenir le lancement des projets de production, y compris les projets mixtes, dont les retombées sociales, économiques et environnementales sont potentiellement importantes pour la RBC.</p> <p>En complément à la mise en place d'une ordonnance spécifique aux projets d'agriculture urbaine, afin d'améliorer le soutien de la Région bruxelloise aux projets d'agriculture urbaine existants et en devenir, il sera nécessaire aussi de :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>o développer une vraie aide à la pré-activité, comme celle existante pour le soutien au développement économique des entreprises. Dans ce cadre, des subsides seraient accordés aux porteurs de projets pour leur permettre de bénéficier d'un accompagnement dans la conception et l'installation de leur projet et leur assurer une rentabilité économique ainsi qu'un équilibre entre leurs aspirations et leurs pratiques au plus vite ;</li> <li>o accompagner les agriculteurs bruxellois dans leurs demandes de numéro d'agriculteurs et d'aides PAC via la Région flamande ;</li> <li>o accompagner les porteurs de projets dans leur recherche de soutien financier et y intégrer différents acteurs référents aux différents aspects de la multifonctionnalité des projets d'agriculture urbaine hybrides (économie, environnement, urbanisme, économie sociale, santé publique) afin de valoriser ce qui est créé par l'AU notamment en termes de liens sociaux et de santé publique (étude de quantification/monétarisation des gains produits par un projet d'agriculture urbaine hybride (production/formation/insertion/santé), à mettre en relation avec l'étude sur la définition des performances environnementale, économique et sociale des projets d'agriculture urbaine).</li> </ul>	<p>Cette modification souligne l'importance de la mise en place d'un cadre réglementaire pour l'agriculture urbaine bruxelloise dépassant celui des subsides facultatifs afin de contrer les obstacles que le secteur rencontre actuellement face à la problématique des aides d'état. En effet, alors que les deux autres régions peuvent se référer à des règles européennes particulièrement avantageuses pour les acteurs situés en zone rurale, l'Europe n'a jusqu'ici jamais pris en compte les aspects particuliers de l'agriculture urbaine. La Région flamande et la Région wallonne disposent chacune d'un plan de développement rural qui leur permet d'octroyer des aides et de bénéficier de cofinancements européens dans le cadre des fonds structurels. Certaines de ces aides pourraient permettre une plus grande liberté ainsi que plus de moyens pour promouvoir certains projets d'agriculture bruxellois, ainsi que pour aider certaines exploitations agricoles existantes à se reconvertir vers des pratiques plus durables.</p> <p>Les actions complémentaires répondent à des demandes fortes exprimées par le Conseil Consultatif.</p>	<p>en cours</p>	<p>Cinq appels à projets à l'intention des professionnels de l'agriculture urbaine bruxelloise ont été organisés depuis le lancement de la stratégie par l'équipe agriculture de Bruxelles Economie et Emploi.</p> <p>Une aide à la pré-activité, comme celle existante pour le soutien au développement économique des entreprises, a été mise à disposition des porteurs de projets en AU début 2019.</p> <p>Les étapes vers un cadre stable et prévisible de soutien économique dépassant celui des subsides facultatifs ont été entamées via un avant-projet d'ordonnance pour les aides à l'agriculture en RBC.</p> <p>Afin d'aider les porteurs de projets et agriculteurs urbains professionnels bruxellois à s'y retrouver dans le panel des soutiens publics (financement et conseil/accompagnement) disponibles pour eux à Bruxelles, une étude sur « Les aides publiques disponibles pour les porteurs de projets en agriculture urbaine professionnelle à Bruxelles » a été réalisée en 2019.</p> <p>Des réflexions sont en cours afin de clarifier la situation bruxelloise actuelle par rapport aux aides européennes de la PAC, de définir et préciser les leviers de la PAC utiles pour la mise en œuvre de la politique régionale bruxelloise et en matière de transition agroécologique. Une étude à ce sujet a été lancée fin 2020.</p> <p>Des réflexions sont menées conjointement entre acteurs de terrain et administrations concernant le financement de la multifonctionnalité de l'AU, notamment dans le cadre d'un GT du conseil participatif Good Food</p>
<p><b>Prescription 7 :</b> Mettre à disposition des espaces 'tests' correspondant aux deux grandes typologies 'sol' (en milieu moins densément peuplé) et 'hors-sol' (en milieu densément peuplé).</p>			<p>réalisé (récurrent)</p>	<p>Espace Test mis à disposition par Graines de Paysans dans le cadre de BBP</p> <p>Espace test agricole (ETA) : le fonctionnement de l'ETA est pleinement opérationnel. En 2020, 8 producteurs testent leur activité sur l'ETA, ce qui mène le total des personnes ayant pu profiter de cette structure à 15 depuis le début de BoerenBruxselPaysans. Un hangar est en construction afin d'améliorer les infrastructures. L'espace test agricole occupe près de 3 Ha.</p> <p>☒ à la mi-2020, ce sont au total 6 producteurs (dont une coopérative en formation) qui ont pu accéder à la terre pour une installation. Ceci représente près de 6 Ha.</p> <p>☒ un appel à candidatures est prévu pour un terrain à Jette fin 2020, et d'autres sont en cours de négociation.</p>
<p><b>Prescription 8 :</b> Mettre en œuvre le projet « Boeren Brussel Paysans »</p>			<p>réalisé (récurrent)</p>	<p>BoerenBruxselPaysans (2016-2021) a pour mission de faciliter et d'augmenter la production et la transformation alimentaire locale (Région de Bruxelles Capitale et son territoire alimentaire) selon des modes de production écologiques, à destination des mangeurs bruxellois. Il vise à favoriser l'accès de ceux-ci à une nourriture de qualité via des circuits courts, à les sensibiliser à l'alimentation durable sous tous ses aspects et à les faire participer aux dynamiques alimentaires locales. L'objectif est de créer un projet-pilote, reproductible, intégrant toute la filière de l'alimentation durable, depuis la production jusqu'à la consommation. Ce projet-pilote s'implante à la limite du territoire péri-urbain, principalement à Anderlecht (Neerpede et Vogelzang), Le Fonds européen de Développement régional (FEDER) couvre des dépenses en investissement (rénovation de bâtiments, achat d'équipements et de matériels), ainsi que des frais de fonctionnement</p>
<p><b>Prescription 9 :</b> Développer et renforcer l'offre de formations adaptées aux spécificités de l'agriculture urbaine pour les entrepreneurs et leurs employés</p>			<p>en cours</p>	<p>Un état des lieux des <b>formations</b> en agricultures urbaines en RBC, et des compétences qui y sont enseignées, a été réalisé en 2018 avec la COCOF.</p> <p>Des discussions sont en cours avec l'EFP (le centre de formation de métiers en alternance à Bruxelles) pour créer une formation francophone en agriculture urbaine de type chef d'entreprise pour septembre 2021.</p>
<p><b>Prescription 10 :</b> Favoriser des activités de recherche-actions dans le domaine de l'agriculture urbaine et péri-urbaine durable et diffuser les résultats de manière accessible, en lien avec les structures existantes .</p>			<p>contributions partielles</p>	<p>Plusieurs projets Co-Create financés par Innoviris, et plus particulièrement les projets SpinCooP et Ultra-Tree (U3), ont traité de problèmes ou thématiques en lien avec la production agricole professionnelle à Bruxelles.</p>
<p><b>Prescription 11 :</b> Mettre en place des dispositifs transrégionaux en termes de préservation des terres agricoles péri-urbaines, d'organisation de l'accès au marché, d'incitations à la transition vers le bio, de contrats de mise à disposition de terres, de soutien aux porteurs de projets (y compris en termes de formation) par une collaboration opérationnelle entre acteurs publics d'une part, mais également avec les acteurs de terrain (groupe de travail), en particulier dans les domaines de l'agriculture, aménagement du territoire, environnement et économie</p>	<p>Mettre en place des dispositifs transrégionaux et favoriser les alliances transcommunales entre communes bruxelloises et de la périphérie par une collaboration opérationnelle entre acteurs publics et avec les acteurs de terrain pour la préservation et la facilitation de l'accès aux terres agricoles péri-urbaines pour les agriculteurs bruxellois, de contrats de mise à disposition de terres spécifiques aux terrains en périphérie</p>	<p>Les prescriptions 11 et 12 sont réorganisées pour plus de clarté entre les actions référentes à l'accès à la terre en périphérie (prescription 11) et à celles référentes à l'organisation de l'accès au marché et aux interactions entre consommateurs et producteurs bruxellois et de la périphérie (prescription 12).</p>	<p>contributions partielles</p>	<p>Subvention à TEV dans le cadre de sa mission de recherche de terres utilisables pour l'AU et de mise en lien entre les propriétaires et les agriculteurs, à Bruxelles et en périphérie</p> <p>Participation de BEE à deux groupes de travail permanents entre les 3 administrations régionales et les 4 administrations régionales et fédérale ; Participation au projet Brussel Lust, initié par « Steunpunt Korte Keten » ; Subventionnement des projets « BruFerme » et « Linked Farm ».</p>

Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<p><b>Prescription 12</b> : Stimuler et soutenir la mise en place d'initiatives, y compris citoyennes, qui contribuent à développer et renforcer les collaborations entre les producteurs et consommateurs (ceinture alimentaire, accès à la terre, circuits courts...), en Région bruxelloise et en périphérie.</p>	<p>Stimuler et soutenir la mise en place d'initiatives, y compris citoyennes, qui contribuent à développer et renforcer les collaborations entre les producteurs et consommateurs en Région bruxelloise et en périphérie.  <b>Mettre en place des dispositifs transrégionaux en termes d'organisation de l'accès au marché pour la production de l'agriculture urbaine par une collaboration opérationnelle entre acteurs publics d'une part, mais également avec les acteurs de terrain, et sensibiliser les producteurs périurbains aux opportunités offertes par le marché bruxellois :</b>  <b>o explorer les initiatives de circuits-courts mises en place dans d'autres villes et analyser leur reproductibilité ;</b>  <b>o collaborer avec le Brabant Wallon et le Brabant Flamand (notamment dans le cadre du projet Brussel LUST) afin d'avoir une meilleure connaissance de, et de pouvoir faire correspondre l'offre périphérique et la demande bruxelloise en fruits et légumes ;</b>  <b>o organiser des rencontres avec les producteurs de la périphérie pour les sensibiliser aux opportunités offertes par le marché bruxellois et examiner les freins et leviers à activer afin de le développer.</b></p>	<p>Les prescriptions 11 et 12 sont réorganisées pour plus de clarté entre les actions référentes à l'accès à la terre en périphérie (prescription 11) et à celles référentes à l'organisation de l'accès au marché et aux interactions entre consommateurs et producteurs bruxellois et de la périphérie (prescription 12).  Ajout/détail de points référents à la sensibilisation, la collaboration avec les producteurs de la périphérie, et l'organisation des marchés nécessaires afin de pouvoir atteindre l'objectif des 25% de fruits et légumes non transformés et consommés par les bruxellois produits en périphérie.</p>	<p>en cours</p>	<p>Participation de BEE à deux groupes de travail permanents entre les 3 administrations régionales et les 4 administrations régionales et fédérale ; Participation au projet Brussel Lust, initié par « Steunpunt Korte Keten » ; Subventionnement des projets « BruFerme » et « Linked Farm ».  Mise en place d'un Facilitateur filières fin 2020</p>
<p><b>Prescription 13</b> : Promouvoir l'agriculture biologique et assurer une application correcte de la législation en agriculture biologique par tous les acteurs de la chaîne concernés .</p>	<p>Promouvoir l'agriculture biologique et assurer une application correcte de la législation en agriculture biologique par tous les acteurs de la chaîne concernés. Opérationnaliser et assurer la mise en œuvre des prescriptions du Programme régional de réduction des pesticides 2018-2022 de manière cohérente avec les objectifs généraux du Plan régional Nature 2016-2020.</p>	<p>Ajout de la problématique des pesticides qui n'était pas abordée explicitement avant</p>	<p>réalisé (récurrent)</p>	<p>Supervision des trois organismes de contrôle de l'agriculture certifiée <b>biologique</b>.  Actions menées dans le cadre de l'axe 2 (offre) de la stratégie (subside de la plateforme bio, mise en place d'un bottin reprenant tous les distributeurs de produits bio, sensibilisation des cantines, etc...)  PEE de la phase opérationnelle de la stratégie fruits et légumes à l'échelle des zones</p>
Action 2 – Promouvoir l'auto-production durable				
<p>L'objectif principal poursuivi est l'<b>augmentation de l'autoproduction alimentaire</b> durable via la mise en capacité des citoyens, individuellement (jardin, balcon, toiture, ...) ou collectivement avec un aspect social fort (contrat de Quartier Durable, parcelles collectives, écoles, terrains communaux, ...) pour le développement de projets diversifiés et nourriciers, valorisés dans leurs dimensions sociales, environnementales, pédagogiques.</p>	<p>NEANT</p>	<p>NEANT</p>		<p>Si le % de la population qui dit cultiver est estimé via les sonages, la quantité produite est difficile (voire impossible) à connaître,</p>
<p>Objectif : en 2020, doubler la surface des zones potagères dans les espaces verts régionaux gérés par BE (soit 5 ha à atteindre) ;</p>	<p>NEANT</p>	<p>NEANT</p>	<p>contributions partielles</p>	<p>la superficie totale des espaces potagers dans les espaces régionaux bruxellois s'élevait à 3,42 ha net (ou à 5,61 ha brut), avec une superficie moyenne par parcelle assez variable. Au total : 1,13 hectares nets (1,93 ha bruts) de potagers ont été créés entre 2015 et 2018. Néanmoins, des projets sont en cours et devraient voir le jour dès 2021 (Colombophile, Kauwberg, Zuun). En parallèle, la demande de potagers (déjà importante avant la crise du coronavirus) a explosé en 2020.</p>
<p>Objectif : en 2020, 30 % de ménages produisent une partie de leur alimentation (22 % en 2011)</p>	<p>NEANT</p>	<p>NEANT</p>	<p>réalisé (récurrent)</p>	<p>Selon le sondage de 2020 (AQRATE) : NB question nuancée par rapport à 2016 (cultivez-vous personnellement ou un membre de votre ménage &gt;&gt; uniquement personnellement dans les sondages précédents) 60% des Bruxellois cultivent des plantes aromatiques, des fruits ou des légumes. 49% cultivent des plantes aromatiques. 40% cultivent des fruits ou des légumes.</p>
<p>Objectif : en 2020, les sites potagers collectifs et familiaux couvrent une surface de minimum 88 ha en Région bruxelloise (au minimum maintien de la surface 88 ha 2013).</p>	<p>En 2020, les sites potagers collectifs et familiaux couvrent une surface brute de minimum 82 ha en Région bruxelloise (statu quo avec 2013).</p>	<p>superficie : de nouveaux chiffres viennent corriger les chiffres de 2015, l'ambition reste la même à savoir garder la même surface qu'en 2013</p>	<p>contributions partielles</p>	<p>Sur base d'études réalisées en 2013 et 2018 (pas d'étude en 2020), l'on note : la surface brute estimée (incluant les parcelles potagères dans les espaces verts gérés par BE) a légèrement diminué, passant de 82 ha (valeur 2013 corrigée) à 79 ha en 2018. Ceci étant dû entre autre à la disparition de certains sites, non compensée par la création de nouveaux potagers. En 2013, il a été estimé qu'environ 51 ha se situaient dans des zones du PRAS offrant peu de garanties de pérennisation. Selon l'analyse territoriale: une bonne couverture du territoire régional + augmentation des potagers de petite taille dans les zones plus denses, contribuant à l'accessibilité géographique et à la biodiversité (maillage potager).</p>
	<p>Le nombre de sites potagers collectifs (y compris ceux développés dans les espaces verts régionaux) augmente de 6% par an.</p>	<p>nombres : objectif complémentaire qui permet de chiffrer la progression en nombre, pas uniquement en surface</p>		<p>étude 2018 : augmentation du nombre de sites de potagers collectifs et familiaux en Région bruxelloise, passant de 294 sites en 2013 à 392 en 2018, soit une augmentation d'environ 33% en 5 ans.</p>

## Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<p><b>Prescription 14 :</b> Mettre en place une politique foncière d'implantation et de protection des potagers et vergers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etudier les possibilités juridiques et urbanistiques de donner à la fonction "potagère" un statut spécifique dans la politique d'aménagement du territoire, ainsi que dans les plans spécifiques (PRDD, maillage vert,...).</li> <li>- Inciter les développeurs de projets immobiliers et de plans d'aménagements publics et privés à inscrire des surfaces de production et de compostage dans les espaces bâtis (rénovation/construction) et espaces publics.</li> <li>- Développer la fonction potagère au sein espaces verts régionaux, en regard des autres fonctions de l'espace vert (type futur projet Hoogveld) ;</li> <li>- Favoriser le développement et le maintien des potagers et vergers au sein des espaces verts locaux (communes, CPAS), notamment à travers l'action « Agenda 21 » ;</li> </ul>	<p>Mettre en place une politique foncière d'implantation et de protection des potagers et vergers :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Etudier les possibilités juridiques et urbanistiques de donner à la fonction "potagère" un statut spécifique dans la politique d'aménagement du territoire, ainsi que dans les plans spécifiques (PRDD, maillage vert,...).</li> <li>- Inciter les développeurs de projets immobiliers et de plans d'aménagements publics et privés à inscrire des surfaces de production et de compostage dans les espaces bâtis (rénovation/construction) et espaces publics.</li> <li>- Développer la fonction potagère au sein espaces verts régionaux, en regard des autres fonctions de l'espace vert (type futur projet Hoogveld) ;</li> <li>- Favoriser le développement et le maintien des potagers et vergers au sein des espaces verts locaux (communes, CPAS), notamment à travers l'action « Agenda 21 » ;</li> <li>- <b>Afin de faciliter l'acquisition de terrains pour le développement de nouveaux sites potagers par Bruxelles Environnement, des partenariats sont établis avec la Régie foncière et la Comité d'acquisition régional et un fond financier est réservé à l'acquisition de terrains pour le développement par Bruxelles Environnement de projets d'agriculture urbaine.</b></li> </ul>	complément pour faciliter l'acquisition de terres au niveau de BE	contributions partielles	Voir cfr. résultats prescription 1. En plus pour potagers/vergers: en 2020 la « Convention de partenariat régissant les modalités de collaboration entre la SLRB et Bruxelles Environnement en matière d'aménagement et de gestion des abords de logements sociaux (SISP) favorables à la biodiversité et à l'agriculture urbaine. » a été signé. Projets pilote avec SISP COMENSIA (et SISP EVERCITY) intéressés par des projets citoyens AU. Plusieurs outils urbanistiques et juridiques peuvent être des leviers au développement de l'agriculture urbaine : Plan d'aménagement Directeurs (PAD), Contrats de Quartiers Durables, Règlement Régional d'Urbanisme, PRAS,... : le Facilitateur en Agriculture Urbaine appuie cette démarche par ses interventions + plusieurs PAD en cours avec des liens AU (e.a. PAD Maximilien, PAD Bordet, PAD Défense, PAD Casernes) ou on essaie de favoriser l'agriculture urbaine citoyenne et mixte.
<p><b>Prescription 15:</b> Lever les obstacles juridiques (permis, normes sanitaires etc...) et techniques pour le développement de projets d'autoproduction, y compris les occupations de terrain à titre précaire pour des fonctions potagères et fruitières.</p>	NEANT		contributions partielles	cfr. prescription 1
<p><b>Prescription 16 :</b> Favoriser l'utilisation des jardins privés pour l'autoproduction en élargissant leur accès via un projet de partage de jardins.</p>	NEANT		réalisé (non récurrent)	Le co-jardinage met en relation des personnes ayant un jardin mais ni le temps ni le savoir-faire pour le cultiver et d'autres personnes cherchant un terrain. Depuis 2016, 15 animateurs bénévoles ont été formés, 126 personnes ont participé aux ateliers et 8 initiatives concrètes de co-jardinage ont été identifiées. En 2018, le projet « co-jardinage » n'a plus bénéficié de soutien spécifique et a été intégré dans les outils mis en place par le réseau des potagers.
<p><b>Prescription 17 :</b> Soutenir et renforcer les missions des associations actives dans la sensibilisation à l'autoproduction (y compris préservation des variétés et semences locales).</p>	NEANT		réalisé (récurrent)	En total 32 associations ont été soutenues pour renforcer et sensibiliser à l'autoproduction (dont 2 mission de base, 11 via AAP, 19 ponctuel).
<p><b>Prescription 18 :</b> Démontrer par l'exemple et faire connaître le potentiel de production via le soutien de projets démonstratifs de productions maximales dans contextes variés (espaces verts, espaces publics, écoles, logements sociaux, collectifs, CPAS, balcons, toitures, caves,...).</p>	NEANT		réalisé (récurrent)	Via les appels à projets et subsides (Communes, CPAS, associations, collectifs de citoyens), ce sont quelques 190 projets de production qui ont été soutenus depuis fin 2015. Les écoles sont également très dynamiques. On compte 168 potagers scolaires soutenus /accompagnés sur les années 2015-16 à 2019-20. Ces projets démontrent les possibilités et la variété des types d'agriculture citoyenne dépendant du contexte local. La pérennité de la majorité des projets démontre le potentiel d'autoproduction dans la région.
<p><b>Prescription 19 :</b> Organiser un événement annuel de démonstration de projets d'autoproduction (type « potagers ouverts » et/ou « fête de la récolte »), en collaboration avec les acteurs locaux concernés (et en priorité les communes, les CPAS et les établissements d'éducation).</p>	NEANT		réalisé (récurrent)	En 2016, la semaine « Cultivons en ville » a rassemblé environ 2700 visiteurs pour un total de 78 activités dans des potagers individuels et collectifs. Entre 2017 et 2019, une fois par an les « Rencontres Good Food » ont rassemblé en total plus de 10.000 personnes autour de 174 activités dont 115 activités liés à la production.
<p><b>Prescription 20 :</b> développer et diffuser un ensemble d'outils et de kits de démarrage pour l'auto-production écologique (maraîchage, fruitiers, petits élevages, apiculture, semences et plants, fournisseurs,...) , <u>en collectif ou individuel</u>, entre autres:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- MM</li> <li>- Formations</li> <li>- Guides pratiques</li> <li>- Organiser la diffusion annuelle de kits de graines gratuits</li> <li>- Susciter le développement d'une variété de « structures » de productions urbaines adaptées aux différents espaces (production verticale, balcons, murs , toiture, ...).</li> <li>- Initier une plateforme régionale qui donne de la visibilité et de la cohérence aux structure d'échanges locales de semences.</li> <li>- Analyse de sols</li> </ul>	NEANT		réalisé (récurrent)	Un réseau de 206 Maîtres-Maraîchers formés (dont 80% actifs) encouragent et conseillent les initiatives maraîchères citoyennes dans la région. Environ 3370 personnes ont été sensibilisées par les MM en 2017 et 5.000/an entre mi-2018 et mi-2020. Dans la période 2016-2019, 298 ateliers "Cultiver en Ville" ont été organisés (nombre total de 4000 participants). Plusieurs guides pratiques et infoches sur plusieurs thématiques sont disponibles sur le site web de BE. 3 éditions de la distribution du kit de graines (2017, 2019, 2020) avec en total 40.000 kits distribués. Outils pratiques pour commencer l'auto-production dans différentes surfaces et espaces en ville. Le réseau des Jardins Semenciers Bruxellois vise à sauvegarder des variétés anciennes à travers une dynamique citoyenne. Un guide pratique d'analyse des sols disponible.
<p><b>Prescription 21 :</b> Poursuivre l'incitation et l'accompagnement au développement des projets de production <u>collectifs</u> via les appel à projets et soutenir leur mise en réseau.</p>	NEANT		réalisé (récurrent)	L'AAP Inspirons le quartier comporte un volet Good Food, Dans ce cadre, 84 projets de collectifs citoyens de production ont été soutenu et accompagnés entre 2016 et 2020 (potager, verger, poullailiers, champignons, porcs...), Plus de 90% des projets accompagnés existent toujours à l'heure actuelle. 20% des potagers sont des « potagers sociaux » (coordination externe via asbl) La mise en réseau, initialement uniquement sur les potagers, a été élargie à tous les projets collectifs citoyens GF, et comporte : des chantiers participatifs, un événement annuel, un réseau d'échange, ...
<p><b>Prescription 22 :</b> Développer une offre de services de « facilitateurs » régionaux, experts et spécialisés, en appui aux projets d'autoproduction individuels et collectifs, complémentairement avec le réseau des Maitres maraichers.</p>	NEANT		réalisé (récurrent)	Au sein de Bruxelles Environnement, plusieurs Facilitateurs sont à la disposition des initiatives citoyennes et collectives d'autoproduction. Le Facilitateur Sol, Le Facilitateur Eau et le Facilitateur Batiment Durable ont développé une offre spécifique pour les questions lié à l'agriculture urbaine. Le « Facilitateur Agriculture urbaine » développe une expertise multidisciplinaire en agriculture urbaine. NB : le "facilitateur" pour les collectifs de citoyens est plutôt l'accompagnateur de projets dans le cadre d'ILQ (voir pr, 21)
<p><b>Axe 2: Accompagner la relocalisation et la transition d'une offre plus durable pour tous</b></p>				
<p><b>Action 1 – Assurer la transition de l'offre alimentaire de manière transversale</b></p>				



## Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<b>Objectif stratégique</b> : Cette action vise à répondre aux besoins communs des professionnels de tous les maillons de la chaîne, à savoir une offre de formation et d'accompagnement pour répondre aux besoins spécifiques des activités durables du secteur de l'alimentation (en complément de l'offre existante) et la valorisation et la visibilité des produits bruxellois				
Objectif : 1 formation visant les futurs entrepreneurs en alimentation durable organisée par an	1 formation visant les futurs entrepreneurs en alimentation durable organisée par an et atteindre 30 projets accompagnés par Good Food entre 2015 et 2020 et lancés d'ici 2020		cet objectif de résultat complète l'objectif de moyen : la formation citée en prescription initiale est en fait un parcours entrepreneurial qui comprend de la formation et de l'accompagnement.	<b>44 projets créés à la suite des formations entrepreneurs Good Food. Une formation par an a eu lieu entre 2015 et 2019, cependant aucune formation n'a été organisée en 2020.</b>
Objectif : 5 entreprises de transformations et 5 producteurs s'inscrivent dans la dynamique « Made in Brussels/ Good Food » par an.		néant	Cet objectif n'est plus pertinent car le projet de label made in brussel est en stand by. Le label est un moyen de valoriser les produits bruxellois. Il a été jugé pour l'instant qu'un label est un dispositif trop coûteux pour un nombre encore trop limité de producteurs. Les producteurs et	Aucun système de reconnaissance n'a été développé pour les producteurs et transformateurs bruxellois, cependant, on compte 15 producteurs bruxellois et 27 transformateurs bruxellois inscrit sur le bottin Good Food et s'engageant à respecter les principes Good Food liés à leur secteur.
<b>Prescription 23</b> : Soutenir financièrement des formations/accompagnement pour les nouveaux entrepreneurs en alimentation durable en complément de l'offre existante de formations/accompagnement en entrepreneuriat mis à disposition par la Région, tout secteur confondu (via les guichets d'économie locale, Impulse, Atrium, ...)				réalisé (récurrent)
<b>Prescription 24</b> : Dans une optique de bonne coordination, inclure en bonne intelligence, dans la mise en œuvre des actions stimulation économique prévues par le Programme Régional en Economie circulaire, les objectifs visés en matière de développement de l'offre alimentaire à Bruxelles				réalisé (récurrent)
<b>Prescription 25</b> : Faire la promotion des ressources et organismes régionaux existants qui peuvent aider les porteurs de projets liés à l'alimentation durable (1819, les guichets d'économie locale, Impulse, Atrium, ...)				réalisé (non récurrent)
<b>Prescription 26</b> : Promouvoir les aliments produits ou transformés à Bruxelles (made in Brussels)				abandonné
<b>Prescription 27</b> : Réunir un groupe de travail (BE, UCM, BRUFOTEC, ...) pour identifier les points d'achoppement entre pratiques durables et règlement AFSCA, envisager des solutions à valider avec l'AFSCA et diffuser des solutions acceptées.				non entamé
<b>Action 2 - Accélérer la transition des cantines et des restaurants vers une offre plus durable</b>				
Objectif stratégique : L'objectif de la transition des cantines et des restaurants vers une offre plus durable vise à modifier les modes de consommation dans les cantines et les restaurants en : • Augmentant le nombre de restaurants/cantines impliqués dans une dynamique d'alimentation durable (veggie, bio, labellisé good food, lutte contre le gaspillage...); • Augmentant l'offre de repas durables dans les restaurants/cantines (proposer des alternatives aux protéines animales, des menus cuisinés avec des produits locaux, de saison...).				On peut considérer que ces deux objectifs sont atteints car le nombre de restaurants/cantines labélisées augmente et que parmi ces dernières, certaines sont passées d'une à deux fourchettes ou de deux à trois fourchettes.
objectif : 100% des cantines publiques et 50% des cantines scolaires proposent au moins un menu végétarien par semaine	En 2020, 100% des cantines publiques et 100% des cantines scolaires qui servent un repas chaud proposent au un menu végétarien par semaine.	plus ambitieux		80% des répondants de l'enquête à destination des administrations déclarent proposer un repas végétarien par semaine.
objectif : 40 cantines publiques sont reconnues dans le système de reconnaissance Good Food.	D'ici 2020, atteindre 150 cantines labélisées Good Food	plus ambitieux		Cet objectif ne semble pas atteignable étant donné que fin 2020, on compte 56 cantines labélisées (dont 15 cantines publiques) et qu'une quarantaine de cantines sont en cours d'accompagnement. Les cantines labélisées représentent 18% des repas servis par jours en région Bruxelloise.
objectif : 50% des cantines publiques utilisent au moins 5 ingrédients biologiques par mois	En 2020, 100% des cantines publiques intègrent de manière croissante des produits bio dans leurs menus, et atteignent un minimum de 30% d'ingrédients bio dans l'ensemble de leur repas	plus ambitieux		13 des 21 administrations (62%) qui ont répondu disent d'intégrer de plus en plus des produits bio dans leur menu depuis les 5 dernières années. 6 administrations (29%) pensent utiliser au moins 30% d'ingrédients bios dans l'ensemble des repas.
objectif : 100% des cantines publiques intègrent un ou plusieurs critères de durabilité (veggie, produits de saison, mesures contre le gaspillage...) dans leurs marchés publics relatifs à la gestion de leur cantine.	En 2020, 100% des cantines publiques appliquent intégralement les critères Good Food dans leur cahiers des charges (cahier des charges de référence de Bruxelles Environnement) ; 100% des cantines publiques utilisent le cahier des charges de Bruxelles Environnement comme référence dans la rédaction de leur cahier des charges	plus ambitieux		13 des 21 administrations (62%) qui ont répondu appliquent des critères Good Food dans leurs cahiers des charges et 8 administrations (38%) utilisent le cahier des charges de Bruxelles Environnement comme référence dans la rédaction de leur cahier des charges.
objectif : Réduction du grammage de viande de 30% en moyenne par repas dans les cantines qui ont suivi l'accompagnement cantines durables (hors cantines scolaires).		SUPPRIMER	à abandonner car un objectif plus ambitieux sur les repas végétarien a été rajouté et visant l'ensemble des cantines et pas uniquement les cantines accompagnées	
objectif : 50 restaurants engagés à améliorer l'offre durable via la charte Good Food	Atteindre 200 restaurants labélisés Good Food pour fin 2020	plus ambitieux		en octobre 2020 : 65 restaurants labélisés (7 fermetures depuis la crise covid)

Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

	Atteindre une augmentation de 20% de la consommation des menus végétariens dans les restaurants labélisés	plus ambitieux		42,5 % des resto Good Food ont augmenté leur offre de plats végétariens.
	Atteindre une augmentation de 20% des produits belges servis dans les restaurants labélisés	Jusqu'à présent , pour les restaurants, la stratégie ne prévoit qu'un objectif opérationnel sur le nombre de labélisé. Il semble également pertinent de rajouter un objectif de résultat.		10 % des resto Good Food affirment avoir systématiquement ajouté plus de 3 légumes de saison à la carte. 40 % affirment avoir systématiquement ajouté entre 1 et 3 légumes de saison à la carte.
	Atteindre une augmentation de 30% d'ingrédients bio dans les restaurants labélisés	(idem que précédent) Jusqu'à présent , pour les restaurants, la stratégie ne prévoit qu'un objectif opérationnel sur le nombre de labélisé. Il semble également pertinent		42,5% des resto Good Food ont ajouté plus au minimum 1 produits bio à leur offre. (20% ont ajouté plus de 3 produits bio à leur ingrédient)
<b>Prescription 28</b> : Intégrer les principes de l'alimentation durable dans les formations existantes (formation jeunes & insertion, et ce dès le secondaire technique) en partenariat avec les organismes de formations professionnelles en Horeca			non entamé	Une étude de faisabilité a inventorié les cursus des métiers de bouche des écoles bruxelloises, et identifier les leviers pour intégrer les principes d'alimentation durable dans ce parcours scolaire. Les recommandations n'ont pas été mises en oeuvre , faute de moyens. Cependant un subside a été accordé à RDC pour continuer ce travail en 2021 , établir des collaborations entre les acteurs de l'enseignement et assoir les principes de l'AD dans leurs cursus. L'enjeu de la formation des métiers de bouches a également été approfondie dans un rapport d'évaluation de la transition du secteur Horeca.
<b>Prescription 29</b> : Poursuivre et amplifier le programme cantines durables pour aider les cantines à augmenter leur offre durable et les encourager à proposer des menus sans viande une fois par semaine en collaboration avec les associations actives dans ce domaine (en mettant la priorité sur les cantines scolaires et cantines publiques qui seront démarchées).			réalisé (récurrent)	Au total 20 cantines ont reçu un accompagnement veggie entre 2017 en 2020. Résultat: augmentation de l'offre de plats végétariens par semaine de 52.3% en moyenne, avec une augmentation de la consommation de 141.5%. pour le label Good Food Cantine, un des critères obligatoire est d'avoir un menu végétarien par semaine.
<b>Prescription 30</b> : Mettre en place un système de reconnaissance « good food » et promouvoir les cantines retenues.			réalisé (non récurrent)	Le label Good Food pour les cantines a été lancé en 2016. Un label Good Food pour les cuisines centrales sera lancé début 2021.
<b>Prescription 31</b> : Assurer une offre durable dans toutes cantines publiques : à en imposant des clauses durables dans les marchés publics, visant tous les restaurants dépendant directement ou indirectement de la Région de Bruxelles-Capitale ; à en étudiant l'opportunité de mettre en place une centrale de marchés de produits alimentaires pour diminuer la charges administratives des acheteurs et donner accès à des produits alimentaires plus durables à des prix compétitifs. Cette centrale serait accessibles à tous les organismes dépendants fonctionnellement de la Région de Bruxelles Capitale (Communes, OIP, CPAS, ASBL subsidiées à plus de 50% par la RBC), à en utilisant les plateformes de mise en lien entre les producteurs belges et les cantines publiques.			non entamé	L'offre Good Food dans les cantines publiques a cependant fait l'objet d'actions, mais pas celles indiquées dans la prescription (faute de moyens), les actions menées ont été : formations, help desk pour les marchés publics alimentaires, réalisation et diffusion de cahiers des charges type,
<b>Prescription 32</b> : Assurer la transition des cantines scolaires et des crèches (voir point précédent sur le programme cantines durables et système de reconnaissance « good food »).			réalisé (récurrent)	Dans le programme cantine Good Food il y a des formations spécifiques pour les écoles et les crèches. 16 crèches (604 repas) et 12 (2910 repas) écoles sont labélisées Good Food. Cela représente respectivement 3% et 5 % de repas labélisés par jour.
<b>Prescription 33</b> : Poursuivre le programme « fruits et légumes à l'école » (co-financé par l'UE) et inciter les écoles à commander les fruits et légumes de saisons aux producteurs belges.			réalisé (récurrent)	Le programme européen « fruits et légumes à l'école » s'est déroulé chaque année permettant de toucher 126 écoles et plus de 30.000 élèves en moyenne par an.
<b>Prescription 34</b> : Initier des groupes de travail « gestions environnementales des établissements scolaires » avec les différents intervenants (réseaux, PO, Communautés, Administrations Régionales) pour : --> Définir les actions prioritaires liées à la « gestion environnementale » (en matière d'alimentation : accès à l'eau du robinet, collations, gestion des cantines). --> Assurer une cohérence entre les projets éducatifs liés à l'environnement et les projets visant la gestion écologique de l'établissement.			en cours	Deux groupes de travail (FR et NL) alimentation ont été mis en place en 2018 dans le cadre de l'accord de coopération. Le francophone a porté quelques fruits et collaborations et sera relancé en janvier 2021. Celui nl n'a pas eu de suite. Le groupe de travail alimentation a permis d'asseoir des collaborations. En 2018/2019 les écoles suivies par Bruxelles Environnement ont pu bénéficier du soutien financier de la fédération wallonie Bruxelles dans le cadre d'un appel à projet alimentation saine.
	Etudier la faisabilité de contraindre via un outil législatif toutes les cantines présentes sur le territoire de la Région à respecter une liste de critères Good Food.	plus ambitieux car le scope est élargit à toutes les cantines sur le territoire de la RBC	en cours	Une première analyse juridique a été réalisée. L'évaluation de la situation de l'offre alimentaire dans les cantines réalisée dans le cadre de l'évaluation de la stratégie fin 2020 permet de dresser un état de la situation. Sur base de ces constats, la pertinence de rédiger une ordonnance et concernant quels critères, sera abordée dans la co-construction de la strat 2,0 en 2021
	Soutenir la création de filière alimentaire durable pour approvisionner les cantines Good Food	soutient l'entièreté des objectifs de la stratégie qui vise la transition du système alimentaire de manière globale	contributions partielles	Un marché pour proposer un service de facilitateur filière est en cours d'attribution avec le but de lancer cette mission début 2021. Des rencontres avec des producteurs de la périphérie ont été organisés chaque année depuis 2016 sous forme de visite de producteur, salon ou speeddating. un GT logistique a été mis en place dans le cadre du conseil participatif pour mieux comprendre les contraintes des parties prenantes et identifier les leviers d'actions.
<b>Prescription 35</b> : Développer une offre d'accompagnement destinée aux restaurateurs souhaitant améliorer leur offre durable, la gestion de cet accompagnement se fera en partenariat avec Atrium, UCM, Horeca Bruxelles: --> Politique d'engagement par charte – avec une communication impactante sur les engagés, (via média & guides /application web avec forum & ambassadeurs). --> Soutien aux restaurants (via la mise à disposition d'un coach/facilitateur) pour améliorer la communication vers les clients sur leur démarche durable et mettre en avant les menus végé, les plats à taille variable, les menus locaux. --> promotion du programme « cantines durables » auprès des restaurants et diffusion des outils en particulier pour les restaurants sociaux.			réalisé (récurrent)	un label resto Good Food a été développé pour valoriser les bonnes pratiques des restaurateurs engagés, les encourager à aller plus loin, convaincre les plus frileux et faire la promotion de l'offre Good Food auprès des consommateurs. Un accompagnement gratuit est proposé et des formations techniques sont disponibles. Une mise en réseau est également organisée pour favoriser l'échanges entre paires. Fin 2020 on compte 76 établissements labélisés, ce qui représentent 5256 repas servis par jours

Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

	Informer et contrôler les professionnels du secteur Horeca quant aux normes et règles à respecter en matière de certification bio	renforce la transition des restaurants et l'engagement des restaurants Good Food	non entamé	Des contrôles annuels ont bien lieu, mais aucune avancée à ce stade au niveau de la communication, faute de moyens
<b>Prescription 36</b> : Promouvoir les rest-o-pack (voir axe « lutter contre le gaspillage alimentaire »).			réalisé (récurrent)	Des boîtes rest-o-pack ont été offertes pendant une période pilote, 27000 boîtes ont été distribuées aux restaurants volontaires. Après évaluation, il a été constaté que la majorité des restaurants ont déjà leur propre contenant et que la campagne Res-o-pack n'a induit pas une réduction significative du gaspillage. Il a donc été décidé de centrer la campagne sur la communication vers le client pour l'encourager à demander un "doggy bag". Des outils de communication sont à disposition des restaurateurs (autocollant, flyer, ..) pour inciter les consommateurs à demander d'emporter leurs restes.
<b>Action 3 - Promouvoir des systèmes de distribution variés, accessibles et durables</b>				
Pour promouvoir des systèmes de distribution variés, accessibles et durables, les objectifs sont de : <ul style="list-style-type: none"> <li>Favoriser la transition des acteurs existants : augmenter l'offre de produits bio/locaux/de saison/de moindre impact environnemental/alternatifs aux protéines animales dans les structures de vente existantes ;</li> <li>Favoriser la création de nouvelles structures de vente alimentaire durable ;</li> <li>Augmenter la visibilité des produits locaux/bio/de saison/durables dans les différentes structures de vente.</li> </ul>				
Objectif: Augmenter de 20% la surface commerciale consacrée aux produits belges (fruits, légumes et viande) dans les commerces de la grande distribution.	Augmenter de 20% le chiffre d'affaire des fruits et légumes belges dans les supermarchés	il n'est pas possible de mesurer la surface commerciale, par contre le chiffre d'affaires est une donnée plus facilement collectable		Objectif non atteint : si on observe l'offre des produits belges. L'offre des produits belges n'a pas augmenté de manière significative, à part les pommes pour lesquelles on constate une augmentation d'offre de pommes belges de 10% depuis 2017. Une légère diminution de l'offre pour certains produits belges (comme : viande de veau, de porc...) est observée, mais on ne parle que de quelques pourcentages. Cependant, cette diminution n'étant pas significative on peut considérer que l'offre (et par déduction la vente) de produits belges est constante dans les commerces de grande distribution.
Objectif: Augmenter de 30% le chiffre d'affaire des ventes de produits issus de l'agriculture biologique à Bruxelles.				Atteint : augmentation de 40% du chiffre d'affaire des ventes de produits issus de l'agriculture biologique en Belgique (chiffres bruxellois non disponibles)
Objectif: 40% des épiceries sociales proposent des fruits et légumes frais dont la majorité sont des produits belges				10 sur les 11 épiceries sociales bruxelloises proposent des fruits et légumes frais. Nous ne savons pas si ces produits sont belges
Objectif: 50% des marchés communaux ont mis en évidence l'offre durable (bio, périurbaine, et belge...).				objectif non mesuré
Objectif: Augmentation de 20% du chiffre d'affaire des circuits courts (max. un intermédiaire entre le producteur et le consommateur).	supprimé	La définition des CC est très controversée, même si la stratégie a tenté d'évaluer l'évolution du chiffre d'affaires et que les résultats sont encourageants, les données sont tellement peu significatives qu'il n'est pas pertinent de le garder comme objectif même si une collaboration avec Hub est souhaitée, il n'est pas certain qu'elle débouche sur un accompagnement de commerce, il n'est donc plus pertinent de se fixer cet objectif		D'après les chiffres de l'étude du marché des circuits courts, on observe une augmentation de 76% du chiffre d'affaire des circuits courts entre 2014 et 2016. C
• Parmi les commerces accompagnés, augmentation de 10% des ventes de produits belges et 5% des produits issus de l'agriculture biologique par an (pourcentage du chiffre d'affaire).	supprimé			
	En complément de l'objectif des 5% de fruits et légumes (voir objectif de l'action 1 de l'axe 1) consommés par les bruxellois et produits à Bruxelles en 2035, la stratégie Good Food vise à atteindre 25% des fruits et légumes, céréales, protéines animales et végétales, et produits laitiers consommés par les bruxellois en 2035 provenant du Brabant Flamand et du Brabant Wallon	voir axe 1 action 1 - Ce chiffre devra être validé à la suite d'une étude plus approfondie sur le potentiel de production en périphérie de Bruxelles.		objectif non mesuré, difficilement mesurable
	Atteindre d'ici 2020, au minimum 5 commerces dans chaque commune, engagés à respecter les principes Good Food et enregistrés sur le Bottin Good Food.	pour assurer une accessibilité géographique de la Good Food sur le territoire de Bruxelles		l'offre Good Food dans les commerces de quartier reste très centralisée. Les communes décentralisées comme Anderlecht, Evere, Watermael-Boitsfort sont très peu approvisionnées.  Le sondage 2020 (AQRATE) indique que 70% de la population déclare qu'il y a au moins 1 commerce de ce type dans leur quartier (28% plusieurs, 42% 1 ou 2). Ce sondage indique que c'est l'ouest puis le nord-ouest de Bxl le plus mal fourni
	Atteindre la proportion de 85% des ventes de pommes belges par rapport à l'ensemble des ventes de pommes dans les supermarchés	les chiffres pour le lait, les œufs et la viande des ventes de produits belges par rapport aux produits importés sont déjà très élevés, il est donc proposé de limiter l'objectif aux fruits et légumes. L'exemple de la pomme est symbolique car nous sommes face à une incohérence de notre		Cet objectif n'est pas atteint car seulement 67.7% des pommes vendues en grandes surfaces sont belges. Cependant on note une augmentation de 10% de la part des ventes de pommes belges par rapport aux ventes de pommes toutes origines confondues depuis 2017.
<b>Prescription 37</b> : Soutenir Atrium pour développer une offre de coaching pour les commerces alimentaires de la petite distribution	Soutenir Hub Brussels pour développer une offre de coaching pour les commerces alimentaires de la petite distribution		abandonné	cette action n'a pas été jugée prioritaire ni pertinente et a été abandonnée lors de l'évaluation à mi-parcours de la stratégie.
<b>Prescription 38</b> : Soutenir le développement d'une offre durable dans les marchés de gros (locale, bio).			non entamé	aucune sollicitation n'a été faite pour ce type de projet. Il n'a pas semblé pertinent que BE porte ce type de projet d'envergure mais vienne plutôt en appui. Aucune opportunité n'a été rencontrée



## Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<p><b>Prescription 39</b> : Collaborer avec Comeos, représentant le secteur de la grande distribution en vue d'établir un accord ambitieux pour augmenter et promouvoir l'offre durable :</p> <p>--&gt; Faire évoluer l'offre 100% belge : arrêter la vente de produits non belges quand l'offre belge est suffisante (ex : les pommes). Réserver une partie de l'espace promotionnel aux produits belges et labélisés bio.</p> <p>--&gt; Faire toute la promotion des initiatives annuelles prises par ses membres (comprenant également les initiatives de lutte contre le gaspillage)</p> <p>--&gt; Former les acheteurs de la grande distribution aux principes de l'AD.</p>			réalisé (récurrent)	une déclaration d'engagement du secteur du commerce alimentaire signée par Comeos, UCM, APSIA et UNIZO d'une part et d'autre part la Ministre de l'environnement de la Région de Bruxelles Capitale a été signée le 9 mai 2018. Cet accord rassemble les engagements des 4 signataires en vue de valoriser des produits durables respectant les principes « Good Food » (locaux/belges, de saison, les alternatives aux protéines animales, les produits labélisés bio, produits équitables, ...) dans les commerces membres des 4 fédérations précitées.
<p><b>Prescription 40</b> : Soutenir les enseignes de grande distribution pour des partenariats de type promotionnel qui rencontrent les objectifs de la stratégie</p>	Soutenir les structures de vente pour développer leur offre Good Food	Le public cible a juste été élargi, les grandes surfaces ne sont pas les seules visées, également les commerces de proximité	abandonné	cette action n'a pas été jugée prioritaire ni pertinente et a été abandonnée lors de l'évaluation à mi-parcours de la stratégie.
<p><b>Prescription 41</b> : Promouvoir l'offre durable sur les marchés communaux : en vue de mettre en avant les producteurs en vente directe, les produits bio, belges et les produits de saisons. Par ex. via l'appel à projets AL21.</p>			contributions partielles	cet enjeu a été intégré aux projets "recherchés" de l'appel à projet commune. Un projet de la commune de Woluwé St Lambert a été soutenu.
<p><b>Prescription 42</b> : Encourager la répliquabilité de modèles de structures de vente qui visent l'accessibilité de l'AD à un public à faible revenu (épicerie sociale, coopératives, ...) via la formation et l'information des porteurs de projets</p>			réalisé (récurrent)	Bruxelles Environnement a cofinancé, en 2016, un appel à projets de la COCOM destiné aux épicerie sociale. 7 épicerie sociale. Good Food soutient le réseau des GASAP. Via l'appel à projet commune et CPAS, Bruxelles Ville a été soutenue pour réalisée une étude de faisabilité de mise en place d'une épicerie sociale et solidaire (en ligne sur le portail)
<p><b>Prescription 43</b> : Étudier la faisabilité et soutenir la répliquabilité de modèle de nouvelles structures de vente accessibles à un large public de bruxellois dont les personnes à faible revenu.</p>			non entamé	le supermarché Beescoop a été soutenu dans sa phase de montage de projet et a rédigé un vademecum à destination de collectifs de citoyens qui souhaiterait développer le même type de projet. Cet outil est en ligne sur le portail Good Food
<p><b>Prescription 44</b> : Collaborer avec Bruxelles Mobilité pour soutenir le développement de solutions logistiques peu impactantes (mobilité douce, optimisation des techniques existantes, ...).</p>			non entamé	Plusieurs échanges ont eu lieu avec Bruxelles Mobilité, notamment dans le partage de constats, d'enseignement de projet, de contacts, d'études. Aucune opportunité concrète de collaboration ne s'est dessinée à ce stade
<p><b>Prescription 45</b> : Mettre en ligne des listes de fournisseurs de produits belges pour répondre aux besoins des Horeca/ cantines.</p>			réalisé (récurrent)	Bruxelles Environnement a développé un bottin des commerces Good Food sur le portail www.goodfood.brussels. Actuellement on compte 134 commerces enregistrés en plus des restaurants et cantines labélisés (ils étaient 41 fin 2018)
<p><b>Prescription 46</b> : Favoriser la commercialisation de la production périurbaine sur le marché bruxellois via la promotion des producteurs périurbains auprès des acteurs locaux de développement de circuits courts (comme les GASAP, les gestionnaires de marchés communaux de Bruxelles, ...)</p>	Au-delà de favoriser la commercialisation de la production péri-rubaine sur le marché bruxellois, développer des actions afin de réorienter de façon ambitieuse la production péri-urbaine vers marché bruxellois et ainsi contribuer au développement d'une ceinture alimentaire bruxelloise. Sensibiliser les producteurs périurbains à développer une production qui réponde aux besoins des bruxellois, les sensibiliser aux opportunités offertes par le marché bruxellois et encourager des collaborations entre les acteurs de la périphérie et les acteurs bruxellois en vue d'une réorientation de la production vers Bruxelles.	reformulation pour être plus ambitieux et plus précis	non entamé	Un événement de speeddating a été organisé pour mettre en lien les producteurs et transformateurs Good Food avec les acheteurs professionnels (cantines, resto, Hotel, ...). BEE a soutenu Steunpunt Korte Keten pour un projet sur l'orientation de la production du Pajottenland vers le marché bruxellois. Un service de facilitateur verra le jour début 2021 pour travailler sur la relocalisation des filières, l'accès aux marchés publics pour les producteurs, ...
<p><b>Prescription 47</b> : Favoriser la commercialisation de la production périurbaine sur le marché bruxellois via la promotion des producteurs périurbains auprès des acteurs locaux de développement de circuits courts (comme les GASAP, les gestionnaires de marchés communaux de Bruxelles, ...)</p>	Développer à titre pilote des projets de transition alimentaires basées sur des territoires sur lesquels sont développés dans un même laps de temps des actions de promotion de l'offre et de la demande, auprès de tous les publics cibles (cfr axe 3 : transition de la demande)	Participe à l'objectif stratégie de soutenir un système alimentaire accessible à tous	non entamé	A ce stade, uniquement avancées en matière de réflexions et sondages sur ce sujet,
<p><b>Prescription 48</b> : Collaborer avec la FEVIA pour organiser des formations et diffuser les outils AD destinés à ses membres.</p>	Soutenir le développement de solutions logistiques innovantes permettant de faciliter l'approvisionnement des professionnels (restaurants, cantines, commerces, ...) en produits Good Food	Participe à la réorientation des produits locaux périurbains et belges vers Bruxelles	réalisé (récurrent)	Via l'appel à projet Be.circular, la Région a également soutenu des projets de logistiques pour faciliter l'accès de Bruxelles aux producteurs locaux pour un montant total de 587 500€(Terroirist, Biologicistic BXL et Plateforme Bio (Farm Coop), Rady (Roots), Sociagoo (Manufast), Restaurer (Au Marché Noir), Belgomarkt )
<b>Action 4 - Assurer une transformation relocalisée et durable</b>				
<p>Objectif stratégique : L'objectif est de stimuler l'évolution et le développement du secteur de transformation plus durable dans la Région qui mettrait en évidence les qualités et les produits locaux.</p>				
<p>Objectif : une formation organisée par an sur les principes du système alimentaire durable visant les transformateurs existants</p>				non atteint
<p>Objectif : une formation par an sur les principes du système alimentaire durable destinée aux nouveaux transformateurs durables</p>				non atteint
<p><b>Prescription 47</b> : Informer les acteurs existants des principes de l'AD en donnant des conseils pratiques et progressifs.</p>			non entamé	non entamé faute de RH
<p><b>Prescription 48</b> : Collaborer avec la FEVIA pour organiser des formations et diffuser les outils AD destinés à ses membres.</p>	Etablir un accord de collaboration avec la Fevia pour encourager et soutenir la transition des transformateurs dans une démarche Good Food (voir axe7). Cet accord portera notamment sur la formation et la diffusion d'outils et intégrera des actions de lutte contre le gaspillage alimentaire	élargissement du scope: la collaboration avec la Fevia ne se limitera pas à la formation des membres	non entamé	cette action est reporté à la nouvelle stratégie (pas pertinent à lancer en fin de stratégie)
<p><b>Prescription 49</b> : Soutenir la mise en place de projets de transformation d'invendus visant à limiter les pertes alimentaires (voir axe gaspillage alimentaire).</p>			contributions partielles	Via le dispositif régional Be.Circular, soutien de projets portant sur la transformation d'invendus (Fruitopia, Fruit Collect, EnVie, Les Gastrosophes asbl, TRAVIE, No Waste, Re-work, ...). On estime que 91 200 kg d'invendus auront été valorisés depuis 2016 via les projets soutenus.

Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<b>Prescription 50</b> : Soutenir la formation des nouveaux transformateurs durables qui souhaitent lancer leur activités, en complément de l'offre d'accompagnement à la création d'entreprise existante à Bruxelles .			contributions partielles	Crédal a été soutenu pour la réalisation du cycle de formation co-cooking
<b>Prescription 51</b> : Offrir des analyses et des avis par le laboratoire accrédité Brucefo pour soutenir des entreprises alimentaires dans le maintien et l'amélioration de la qualité de leurs produits			réalisé (récurrent)	BRUCEFO réalise des analyses de matières premières, de produits semi-finis et de produits finis. Entre 2500 et 3000 échantillons sont analysés par le laboratoire chaque année.
<b>Axe 3: ACCOMPAGNER LA TRANSITION DE LA DEMANDE POUR TOUS</b>				
<b>Action 1: Accompagner les citoyens et les familles vers une transition dans les pratiques quotidiennes en matière d'alimentation</b>				
Objectif stratégique : voir vision	voir vision	intégration du bien-être animal		
• En 2020, 90% des Bruxellois font le lien entre alimentation et climat.	néant	néant		<b>En 2020 (AQRATE) 77% des Bruxellois font le lien</b> L'objectif ne sait pas être identifié tel quel. En 2020 (AQRATE), 13% de la population a entendu parler de la stratégie Good Food; 22% connaît le portail web Good Food. Il s'agit plutôt des 16-34 ans, des actifs, de bruxellois appartenant aux groupes sociaux élevés (1-2) du centre et sud est, et plutôt étrangers ou d'origine étrangère.
En 2020, 30% de la population (réparti dans tous les publics) identifie correctement le concept « Good Food » et ce concept leur donne envie de changer leur comportement alimentaire	supprimé	l'objectif tel qu'exprimé n'est pas mesurable, car mélange plusieurs aspects distincts		<b>En 2018 et en 2020 (Sonocom, AQRATE), 36 % de la population pense que manger durable n'est pas plus cher (contre 32% en 2016).</b> Le chiffre de la consommation de viande n'est pas disponible. Sondage 2020 (AQRATE) : 3% végétarien, 36% flexitarien (3j sans viande), 8% 1j sans viande, 52% mange de la viande presque tous les jours Sondage Ivox de Eva (2020) : le% d'omnivores est passé de 78% (2016) à 57% (2020), soit une réduction de 21% Budget des ménages : entre 2014 et 2018, le budget "viande" est passé de 389€ à 372€ (soit de 21,3% à 18% du budget alimentation)
• En 2020, 60% de la population a la perception que manger plus durable n'est pas plus cher (surtout pour les publics les plus précarisés).	néant	néant		<b>En 2020 (AQRATE) 77% des Bruxellois font le lien</b> L'objectif ne sait pas être identifié tel quel. En 2020 (AQRATE), 13% de la population a entendu parler de la stratégie Good Food; 22% connaît le portail web Good Food. Il s'agit plutôt des 16-34 ans, des actifs, de bruxellois appartenant aux groupes sociaux élevés (1-2) du centre et sud est, et plutôt étrangers ou d'origine étrangère.
En 2020, 60% de la population déclare diminuer sa consommation de viande, 30% mange végétarien au moins une fois par semaine (14% en 2014)	Entre 2015 et 2020, diminution de la consommation de viande des ménages de 15%	mesure objective qui complète les données de sondages		<b>En 2020 (AQRATE) 77% des Bruxellois font le lien</b> L'objectif ne sait pas être identifié tel quel. En 2020 (AQRATE), 13% de la population a entendu parler de la stratégie Good Food; 22% connaît le portail web Good Food. Il s'agit plutôt des 16-34 ans, des actifs, de bruxellois appartenant aux groupes sociaux élevés (1-2) du centre et sud est, et plutôt étrangers ou d'origine étrangère.
• En 2020, l'enquête sur le budget des ménages (bruxellois) constate une augmentation de la part du budget « fruits et légumes » de 5% (par rapport à 2012).	néant	néant		Selon l'enquête sur le budget des ménages, les bruxellois dépensent 16,74% de leur budget alimentaire total en fruits et légumes en 2012. Ce rapport monte à 19,1% en 2014 et 20,1% en 2016, soit une augmentation de 3,36%. Données 2018 : 470€/p/an pour les fruits et légumes = 23%, soit augmentation de plus de 6% (objectif atteint)
• En 2020, 80% de la population a au moins une fois acheté un produit bruxellois.	supprimé	non mesurable : il a été tenté de mesurer ceci par sondage, mais la compréhension de la notion de "produits bruxellois" varie selon les personnes (interprété comme "acheté à Bruxelles")		Cet objectif n'est pas identifiable en tant que tel à cause de la mauvaise interprétation et la non identification des produits bruxellois. 2020 (AQRATE): 51% de la population déclare privilégier les produits d'origine belge
• En 2020, réduction de moitié des produits frais achetés hors saison.		non mesurable : cette donnée ne serait disponible que par sondage mais la connaissance réelle des saisons par la population ne permet pas de réponses cohérentes		Cet objectif n'est pas mesurable en tant que tel. En 2020 (AQRATE) les fruits et légumes frais sont consommés très régulièrement par 69% de la population (et jamais ou quasi jamais par 4%) 60% de la population déclare consommer le plus possible les produits de saison.
	Entre 2015 et 2020, 40% de la population déclare avoir adopté un nouveau comportement parmi les suivants: o Augmenter la consommation de fruits et de légumes o Réduire la consommation de viande o Consommer plus de produits frais. o Réduire le gaspillage alimentaire. o Acheter plus de produits belges. o Acheter plus en circuits courts o Consommer plus de produits de saison en Belgique. - acheter plus de produits bio	Cet objectif est orienté concrètement sur les changements de comportements en matière d'alimentation et vient remplacer les objectifs supprimés		<b>2020 (AQRATE) : 33% de la population déclare consommer déjà beaucoup d'aliments « durables » (locaux, de saison, moins de viande, bio... globalement)</b> Dont 23% depuis 1 an ou moins (NB crise covid – 5% depuis moins de 6 mois) 18% depuis 1 à 2 ans 16% plus de 2 ans
<b>Prescription 52</b> : Fournir une formation de base aux questions de l'alimentation durable pour tout acteur local public ou associatif qui accompagnent les ménages ; former à l'utilisation des outils disponibles.			contributions partielles	BE a organisé un marché facilitateur relais (expérience pilote)- service d'accompagnement et de soutien individuel (2018-2019), avec pour missions de former et d'accompagner les acteurs relais. Une centaine de participants ont été formés à un ou plusieurs modules de formation proposés dans le cadre du facilitateur relais. Dans ce même cadre, une formation spécifique ciblant les outils pédagogiques disponibles et traitant de l'alimentation durable.
<b>Prescription 53</b> : Intégrer les questions d'alimentation durable dans les formations de filières professionnelle ayant des contacts avec la population en lien avec la consommation/santé... (assistants sociaux, ...).			contributions partielles	Une étude de faisabilité a été réalisée. Elle identifie les cursus des métiers sociaux, les principes Good Food abordés et les leviers d'actions pour accentuer l'enseignement des enjeux de l'alimentation durable dans ces filières. L'ASBL RDC est soutenue fin 2020/2021 pour approfondir les recommandations de cette étude et mettre en oeuvre des actions.
<b>Prescription 54</b> : Recruter, former un pool de facilitateurs/coach/animateurs en AD à titre professionnel au niveau régional pour répondre aux demandes/besoins d'acteurs locaux (faire des présentations, des soirées d'information, de la consultance en mise en place de projets, ...).	néant	néant	contributions partielles	En 2016, BE a lancé un projet d' "animation avec groupes précarisés" qui a permis de former et d'accompagner 12 organisations. En 2017, BE a développé des "formations de personnes relais" a été organisé, ciblant les acteurs sociaux et culturels professionnels et ayant pour objectif de les accompagner dans le développement des animations sur l'alimentation durable avec leurs publics (36 personnes/associations ont été formées). En 2018, un service de "Facilitateur relais Good Food" a été mis sur pied et dont l'objectif était d'accompagner les personnes relais: helpdesk pour répondre aux questions, programme de formation sur mesure, accompagnement individualisé sur demande et bourse de soutien au lancement d'une activité (deux projets soutenus) . Au total, près de 150 acteurs relais ont été formés.

## Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<p><b>Prescription 55</b> : Rassembler et diffuser largement les messages d'« ambassadeurs », personnalités reconnues de la cuisine de qualité/santé/plaisir.</p>	néant	néant	réalisé (non récurrent)	<p>En 2016, plusieurs vidéos ont été réalisées avec des célébrités bruxelloises : Adrien de Viver, Kim Gevaerts, Joëlle Schoriels, Walid, Tipique et Abdel en vrai.  En 2017, il y a eu la réalisation de vidéos sous forme de clips musicaux avec le groupe de rap bruxellois « PANG ! ».  En 2018, un réseau d'ambassadeurs Good Food a été lancé, Il est composé en 2020 de 15 ambassadeurs professionnels et de 8 ambassadeurs citoyens. Chaque ambassadeur est présenté par une fiche descriptive, une vidéo sur sa démarche Good Food et leurs témoignages, trucs et astuces ont animé la page Facebook Good Food Brussels de 2018 à 2020. Ils ont également collaboré à la dissémination d'informations Good Food (générales et aussi relatives à des campagnes spécifiques) dans leur réseau respectif, à travers un kit de communication clé sur porte.</p>
<p><b>Prescription 56</b> : Recruter, former et encadrer un réseau de citoyens relais volontaires bénévoles (« maîtres ») désireux de s'engager dans un travail de dissémination des pratiques plus durables en alimentation auprès de leurs pairs et recrutés parmi toute la population en tenant compte de la diversité (sociale, multiculturelle, ...).</p>	néant	néant	réalisé (récurrent)	
<p><b>Prescription 57</b> : Développer / soutenir des projets d'engagement de citoyens, tels que des défis (dont le jeudi veggie), afin de favoriser le passage à l'acte.</p>	néant	néant	contributions partielles	<p>En 2020, l'asbl subsidiée EVA qui instaure le Jeudi Veggie, a lancé un Veggie challenge à l'intention des Bruxellois.es. L'objectif était d'inciter les bruxellois à diminuer leur consommation de viande ou de se lancer le défi de se passer de viande durant un mois. Les participants bénéficiaient d'information sur la thématique et furent outillés en recettes végétariennes. 1148 participants bruxellois ont participé au challenge. L'évaluation montre que la part de flexitariens et de végétariens augmentent après l'édition.</p>
<p><b>Prescription 58</b> : Assurer l'intégration d'animation en AD à destination des citoyens dans les activités d'acteurs relais, en particulier locaux, en lien avec des publics cibles spécifiques, visant la sensibilisation par le « faire » (cours de cuisine sain, facile, pas cher...), par le « vivre » et par l'échange. Financer la 1ère année, en vue de l'autonomisation par la suite, les structures locales qui le nécessitent (avec un maximum de 20 par an). Offrir les outils.</p>	néant	néant	contributions partielles	<p>En 2016, BE a lancé un projet d'animation avec groupes précarisés qui a permis de former et d'accompagner 12 organisations. En 2017, BE a développé des "formations de personnes relais" a été organisé, ciblant les acteurs sociaux et culturels professionnels et ayant pour objectif de les accompagner dans le développement des animations sur l'alimentation durable avec leurs publics (36 personnes/associations ont été formées).  En 2018, un service de "Facilitateur relais Good Food" a été mis sur pied et dont l'objectif était d'accompagner les personnes relais: helpdesk pour répondre aux questions, programme de formation sur mesure, accompagnement individualisé sur demande et bourse de soutien au lancement d'une activité (deux projets soutenus) . Au total, près de 150 acteurs relais ont été formés. Ce projet n'a pas atteint les résultats attendus mais a permis de recevoir plusieurs enseignements.</p>
<p><b>Prescription 59</b> : Soutenir les associations de sensibilisation des ménages à l'alimentation durable ayant un champ d'action régional comme : Rencontre des Continents, GASAP (Groupes d'achats solidaires de l'Agriculture paysanne), EVA (Ethisch Vegetarisch Alternatief), Maison Verte et Bleue, ...</p>	néant	néant	réalisé (récurrent)	<p>soutiens via la politique de subside aux associations: Rencontre des continents (financement pour les missions de base), GASAP, Maison Verte et Bleue, EVA (veggie).</p>
<p><b>Prescription 60</b> : Développer les actions de terrain collectives en alimentation durable via les instruments régionaux existants (Agendas 21 locaux, Quartiers durables citoyens, Contrats de Quartiers Durables, appels à projets citoyens). --&gt; S'assurer que l'encadrement méthodologique de ces projets soit mené en cohérence avec la stratégie et les priorités régionales. --&gt; Les expériences et modes d'action identifiés comme les plus pertinents en AD seront proposés à la généralisation via les appels à projets existants de ces outils régionaux (appel quartier durable, appel thématique agenda 21 ...).</p>	néant	néant	réalisé (récurrent)	<p>Intégration des priorités Good Food au sein des appels à projets à destination des communes et des cpas, des collectifs de citoyens (Inspirons le quartier), des entreprises (be.circular) et via les appels à projets spécifiques menés par Good Food en 2017, 2018 et 2019.</p>
<p><b>Prescription 61</b> : Développer une expertise sur les méthodologies de changement de comportement en AD de publics spécifiques (notamment bas revenus) et sur les modes de consommation en : --&gt; Financer des recherche-action sur les freins/leviers du changement de comportement de publics spécifiques et sur le test de modèles de consommation. --&gt; Soutenant un pool d'experts qui établira et diffusera des recommandations, identifiera les incompatibilités entre les modèles d'offre observés et de demande attendus, ... (ce pool d'experts sera rattaché à la structure d'experts transversaux – voir axe gouvernance).</p>	néant	néant	non entamé	<p>Quelques réunions de commissions et GT de la stratégie ont partiellement discuté du sujet, mais pas d'expertise structurée à ce stade,</p>
<p><b>Prescription 62</b> : Développer et mettre à disposition des kits d'outils concrets simples, notamment pour les relais et ambassadeurs. Les nouveaux outils ou les révisions d'outils seront réalisés en co-construction avec les acteurs de terrain : --&gt; application « 4 saisons » . --&gt; brochures, calendrier, ... ; --&gt; outils sur le coût ; --&gt; outils de cartographie de l'offre ; --&gt; audit du frigo et des espaces de stockage;</p>	néant	néant	contributions partielles	<p>Avant de développer de nouveaux outils, réalisation d'un inventaire FR et NL des outils disponibles sur la thématique de l'alimentation durable. L'inventaire est disponible en FR et NL sur le portail Good Food et une fiche ressource est créée pour le top 10 des outils.  Un nouveau site recettes 4 saisons a vu le jour en 2020.  L'offre ets cartographiée en partie, sur le portail web Good Food (partie bottin)  Des outils sur le gaspillage alimentaire ont été créés via des projets soutenus et sont disponibles via les ressources du portail,</p>
	<p>Développer à titre pilote des projets de transition alimentaires basés sur des territoires sur lesquels sont développés dans un même laps de temps des actions de promotion de l'offre et de la demande, auprès de tous les publics cibles. (cf axe 2)</p>	<p>Il s'agit d'adopter une nouvelle approche complémentaire plus systémique, considérant le citoyen dans son contexte, et donc moins ciblé uniquement sur les changements de comportements individuels, de se concentrer en parallèle sur une approche territoriale (avec tous les publics cibles de ces territoires), pour y travailler la transition de l'offre et la</p>	non entamé	<p>A ce stade, uniquement avancées en matière de réflexions et sondages sur ce sujet,</p>
Action 2 : Sensibiliser les générations futures				
<p>L'objectif global de l'action proposée par Bruxelles Environnement en matière d'ErE est de motiver et d'accompagner les écoles (direction, professeurs) pour induire des comportements individuels et collectifs favorables à un environnement de qualité. Le lien entre pédagogie et changements de comportement est indissociable et se retrouve au cœur de toute la stratégie en ErE.</p>				

Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<p>En 2020, 10% des élèves bruxellois bénéficient d'une activité pédagogique en lien avec l'alimentation durable.</p>				<p>Les chiffres des inscriptions aux projets alimentation et potager ont montré qu'en moyenne 10% des élèves de la RB sont sensibilisés puisque plus de 24.000 élèves ont reçu une animation et ont été touchés par un projet en lien avec l'environnement/le potager.</p>
<p>D'ici 2020, assurer chaque année l'accompagnement de 10 nouveaux potagers scolaires (tout en poursuivant le suivi des potagers soutenus les années précédentes et la réelle intégration du projet potager dans les activités quotidiennes de l'école).</p>				<p>Cet objectif est atteint. Plus de 10 nouveaux potagers par an ont été mis en place depuis 2015. En effet 59 écoles ont reçu un accompagnement pour la mise en place de leur potager et 109 une aide pour le maintien de leur potager.</p>
	<p>en 2020, 70% des écoles qui ont mené un projet d'école alimentation et/ou potager poursuivent leur travail de sensibilisation à l'alimentation grâce au projet mis en place.</p>	<p>objectif complémentaire aux 2 précédents : une fois mis en place les potagers (ou d'autres projets), il est logique d'assurer leur pérennité</p>		<p>Un sondage a été réalisé auprès des écoles qui ont eu recours à l'aide de Bruxelles Environnement pour leur potager entre 2015 et 2020 afin d'évaluer de la pérennité de leur potager. 75% des écoles déclarent que leur potager est toujours entretenu de manière régulière.</p>
<p><b>Prescription 63</b> : motiver de nouvelles écoles à mener des projets en communiquant les bonnes pratiques et en valorisant les projets existants au niveau pédagogique via : --&gt; une reconnaissance pédagogique internationale par l'intermédiaire du label Eco-school. --&gt; Le Réseau Bubble, ses échanges et ses rencontres entre enseignants sur le thème de l'AD. --&gt; Une implication des différents instances représentant les différents réseaux scolaires</p>			<p>réalisé (récurrent)</p>	<p>Le contact et la motivation des écoles sont maintenus de manière régulière grâce au réseau Bubble. La reconnaissance via le label "eco-school"s permet aux écoles une implication plus importante de leur projet et une valorisation internationale de leurs efforts. Les actions ont également permis de renforcer le soutien aux acteurs associatifs et d'intégrer de plus en plus de Good Food dans les cantines et l'alimentation à l'école via les labels Good Food et Ecoschools ou encore le programme « fruits et légumes à l'école ». 45 écoles sont labélisées Good Food ou Ecoschools. Le programme fruit et légumes à quant à lui a touché 126 écoles et plus de 30.000 élèves en moyenne par an. Le réseau Bubble continue à s'agrandir et compte en septembre 2020 1203 membres. Aucun travail avec les réseaux n'a été entamé.</p>
<p><b>Prescription 64</b> : Former les équipes éducatives en AD par des modules dans formation obligatoire continuée des professeurs, des journées pédagogiques pour les directions, des sessions d'(in)formation dans le cadre des formations initiales des enseignants ...</p>			<p>non entamé</p>	
<p><b>Prescription 65</b> : amplifier les animations, projets et outils d'écoles en alimentation durable, et assurer des projets en fin de cycle secondaire), à savoir : --&gt; enrichir l'offre actuelle d'un volet « découverte veggie » via par exemple des dégustations, et d'un projet « anti gaspi » avec priorités aux écoles en projet sur les cantines durables. --&gt; soutenir et développer des actions de communication à l'attention des écoles (du type Goodplanet Action – volet alimentation) et des parents . --&gt; soutenir le développement, la mise à jour, la diffusion de mallette pédagogique en AD pour les acteurs éducatifs --&gt; Développer des projets potagers et de production dans les écoles, et créer des liens avec des producteurs locaux . --&gt; Poursuivre l'offre d'animations en AD et AU au sein des fermes pédagogiques de la Région, recentrer cette offre en lien avec les priorités régionales (Tournesol, la ferme d'Uccle, de Jette, Nos Pilifs) .</p>			<p>réalisé (récurrent)</p>	<p>L'offre évolue et s'adapte constamment aux besoins et aux dynamiques. 489 projets et/ou animations ont été demandés en 5 ans. Une approche pédagogique ciblée sur le secondaire est en cours de développement avec le secteur associatif. Des ateliers de cuisine veggie et anti-gaspi ont été dispensés dans les écoles secondaires. Les outils pédagogiques sont actualisés et le soutien aux partenaires disposant d'outils pédagogiques est assuré. L'ASBL « Réseau Idée est soutenue pour mettre en place et maintenir une base de données et des mallettes pédagogiques sur l'alimentation durable. Au total ce sont 1119 outils sur les thèmes alimentation, jardin et/ou agriculture qui sont disponibles ou qui apparaissent avec ces mots-clés. Les projets potagers sont bien développés mais à ce stade encore aucun potager productifs n'a été mis en place dans les écoles. Le soutien aux fermes pédagogiques se poursuit permettant de toucher presque 20.000 élèves par an.</p>
<p><b>Prescription 66</b> : Assurer des projets d'implication des parents en matière d'alimentation, notamment en collaboration avec les associations de parents, comme par exemple proposer des repas durables lors des repas des fêtes de l'école/de la crèche ...</p>			<p>en cours</p>	<p>La création d'un outils pédagogique, Jim Carotte, faisant le lien entre l'école et la maison a été développé et testé par des enseignants en 2019/2020. La version définitive de l'outil sera prête pour la rentrée 2021/2022 avec un outils permettant de sensibiliser et impliquer les parents et les élèves vers une alimentation Good Food à l'école.</p>
<p><b>Prescription 67</b> : Développer des projets exemplatifs mettant l'école comme acteur relais de l'alimentation durable dans son quartier, avec par exemple des projets pour développer une offre durable de plats cuisinés par les enfants et à acheter par les parents, développer des GASAP dans les écoles/crèches, développer des potagers réellement productifs, ...</p>	<p>Développer des projets exemplatifs mettant l'école <b>en lien</b> avec son quartier, avec par exemple des projets pour développer une offre durable de plats cuisinés par les enfants et à acheter par les parents, développer des GASAP dans les écoles/crèches, développer des potagers réellement productifs, ...</p>	<p>l'école comme acteur relais du quartier est trop fort</p>	<p>contributions partielles</p>	<p>Quelques projets pilotes ont été développés dans les écoles. Ces projets ont parfois aboutis à des livrables comme un livret de recette cuisine ou un business plan qui sont disponibles sur le portail Good Food. 3 % des potagers mis en place sont des potagers productifs et 35 % ont une production suffisante pour faire goûter et réaliser des ateliers. A la rentrée 2019, 2 GASAP's école ont été lancés concrètement et 5 sont en cours de constitution.</p>
<p><b>Prescription 68</b> : Poursuivre les travaux d'institutionnalisation de l'ERE (et l'éducation à l'AD) dans l'enseignement via le travail pédagogique des assises, de l'accord de coopération avec la Fédération Wallonie-Bruxelles, et de coordination et d'échange avec le programme développé par la communauté flamande et la VGC</p>			<p>en cours</p>	<p>Deux groupes de travail (FR et NL) alimentation ont été mis en place en 2018 dans le cadre de l'accord de coopération. Le francophone a porté quelques fruits et collaborations et sera relancé en janvier 2021. Celui nl n'a pas eu de suite.</p>
<p><b>Prescription 69</b> : Susciter des synergies avec les programmes de la fédération wallonie-bruxelles et du vlor vlaamse onderwijsraad sur la « sante a l'école » dans leur volet alimentation</p>			<p>en cours</p>	<p>Le groupe de travail alimentation avec la FWB a permis d'asseoir des collaborations. En 2018/2019 les écoles suivies par Bruxelles Environnement ont pu bénéficier du soutien financier de la fédération wallonie Bruxelles dans le cadre d'un appel à projet alimentation saine.</p>
	<p>développer des projets permettant une transition de l'alimentation des enfants à l'école en dehors des cantines scolaires : « tartines » « collations soupes », soutenir des petits magasins durables, développer des outils/actions de sensibilisation des parents sur le contenu des collations et boîtes à tartines...</p>	<p>vu que le constat que la fréquentation des repas chaud est très faible (25% des enfants du fondamental, 15% dans le secondaire), il s'agit aussi de travailler l'alimentation à l'école de façon plus large, avec des actions liées aux collations et à la boîte à tartines, ou à la sensibilisation à manger autrement en dehors de l'école.</p>	<p>en cours</p>	<p>L'outil Jim Carotte, faisant le lien entre l'école et la maison a été développé et testé par des enseignants en 2019/2020. Cet outil dans sa version définitive permettra de relever des défis familiaux autour de la collation et du repas tartine. La version définitive de l'outil sera prête pour la rentrée 2021/2022.</p>
<p><b>AXE 4 : DEVELOPPER UNE CULTURE ALIMENTAIRE DURABLE ET DESIRABLE "GOOD FOOD"</b></p>				
<p><b>Action 1 : Développer le concept de "Good Food Brussels"</b></p>				
<p>• Développer une communication inclusive, simple et fédératrice ; • Donner du sens et l'envie de changer les comportements alimentaires.</p>				



Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<p>En 2020, 10% des Bruxellois (pour chaque public cible : ménages, cantines, restaurants, écoles...) sont engagés dans une démarche « Good Food ».</p>				<p><b>Pour les citoyens :</b> l'objectif n'est pas mesurable tel quel : il n'y a pas un label ou une identification good food à l'adoption d'une alimentation plus durable. 2020 (AQRATE) : 33% de la population déclare consommer déjà beaucoup d'aliments « durables » (locaux, de saison, moins de viande, bio... globalement) Dont 23% depuis 1 an ou moins (NB crise covid – 5% depuis moins de 6 mois) 18% depuis 1 à 2 ans 16% plus de 2 ans 11% de la population déclare que presque 100% de ses achats alimentaires sont « durables ». Seuls 6% déclarent que aucun de leurs achats alimentaire n'est durable, et 12% ne savent pas .</p> <p><b>Pour les cantines:</b> Depuis 2015, 309 organismes ont été touchés via les formations , les accompagnements et helpdesk, soit 19% s des organismes et 42 % des repas avec une cantine à Bruxelles</p> <p><b>Pour les écoles :</b> 34% des écoles ont réalisé un projet GF sur les 5 ans (241 établissements); 10% des élèves ont été concernés par le sprojets ( 24.100 élèves)</p> <p><b>Pour les resto :</b> 113 resto « engagé dans une démarché GF » = labellisé ou en cours d'accompagnement (qui ont remis une demande d'accompagnement et qui s'engage à rentrer dans la démarche GF) - Le secteur Horeca c'est plus de 7376 établissement HORECA mais si on enlève les hôtels (6%) , les snack (environ 30%), les cafés (1652 bars); ... qui sont éligibles mais pas dans la cible prioritaire on se dit que la population cible est d'environ 3043 établissements -&gt; soit <b>3,7% des établissements</b></p>
<p><b>Prescription 70 :</b> Fédérer tous les projets sur l'alimentation durable de la Région sous le concept et la dynamique fédératrice « GoodFood » ; rendre cette appartenance visible via l'utilisation du logo « Good Food », en ce compris au niveau des systèmes de reconnaissance.</p>			réalisé (récurrent)	<p>Le logo Goo Food est utilisé sur tous les supports de communication et il est demandé à tous les projets soutenus de l'utiliser également, Les cantines et restaurants répondant à des critères de durabilité sont labellisés « Good Food » et ceux-ci reçoivent des outils estampillés Good Food spécifiques au label. Les acteurs associatifs et commerciaux (restaurants, commerces, producteurs) sont centralisés sur le portail Good Food et ils ont reçus des outils papier (autocollants avec le logo GF, flyers) et digitaux (logo GF) pour communiquer sur leur démarche Good Food</p>
<p><b>Prescription 71 :</b> Faire connaître le concept de « GoodFood», ses critères et ses acteurs à travers tous les outils de communication de Bruxelles Environnement et du SPRB, en en particulier via des applications web (géolocalisation pour les acteurs/actions pertinentes de ce point de vue).</p>			réalisé (récurrent)	<p>Cfr prescription 70 Parmi les outils de communication de communication Good Food développés, le portail Good Food comprend une partie bottin qui propose une fonctionnalité de géolocalisation pour l'utilisation du bottin Good Food en mobile</p>
<p><b>Prescription 72 :</b> Faire adhérer à ce concept via des projets d'engagement (chartes, défi, ...).</p>			contributions partielles	<p>Le seul projet d'engagement soutenu est le "veggie challenge" organisé par EVA en 2020 (engagement à 1 mois sans viande ou avec réduction de la consommation de viande),</p>
<p><b>Prescription 73 :</b> Bruxelles Environnement et le SPRB assureront une communication régionale régulière centrée d'un côté sur la visibilité et la cohérence régionale des actions locales (y compris valorisation des actions), et de l'autre sur les thèmes prioritaires de la stratégie (local, viande, gaspi). Cette communication mettra à l'honneur les projets innovants et les success stories.</p>			contributions partielles	<p>BE a organisé un événement régional basé sur les acteurs locaux (les Rencontres Good Food) en 2017 (1.500 personnes et 75 activités), 2018 (3500 visiteurs pour 120 activités) et 2019 (3700 personnes pour 80 activités) Les rencontres étaient l'occasion de mettre à l'honneur ceux qui « font » la Good Food à Bruxelles. Ils pouvaient ainsi assurer une visibilité de la Good Food par des témoignages concrets et donner la possibilité au public de mettre la main à la pâte autour des thématiques prioritaires : production, consommation, cuisine, réduction du gaspillage.</p>
<p><b>Prescription 74 :</b> Bruxelles Environnement assurera également la sensibilisation des publics cibles via un ensemble d'événement à récurrence annuelle : --&gt; développer chaque année la « saison potagère » en collaboration avec les communes et acteurs locaux ; --&gt; soutenir des initiatives de découverte, de dégustation et de mise en contact avec les producteurs lors d'événement régionaux spécifiques à créer (de type « taste of Brussels ») et existants (Fête de l'Iris, Bruxelles champêtre, ...) --&gt; Intégrer des actions dans les journées internationales (veggie, accès à l'alimentation, ...)</p>			contributions partielles	<p>A partir de 2017, il a été décidé de fusionner les journées « Cultivons la ville » avec le weekend Good Food pour devenir « Les Rencontres Good Food » (cfr presc 73 pour les Rencontres GF et presc 19 pour Cultivons en ville). En 2016, nous avons soutenu Taste of brussels et un stand Good Food y a été tenu. Différents stands d'information Good Food ont été tenus à plusieurs occasions (notamment lors de la fête de la tomate en 2016 et 2019) et surtout en 2016 pour l'année de lancement de la stratégie. Intégration d'actions dans journées internationales : / Nos partenaires comme les Maîtres Maraichers sont présents à de nombreux événements comme BXL champêtre.</p>
<p><b>Action 2 :</b> Assurer la capitalisation et la dissémination des informations disponibles</p>				
<p>Objectif stratégique : Assurer l'échange et la dissémination des informations</p>				
<p><b>Prescription 75 :</b> Développer et dynamiser un portail web de capitalisation et de valorisation «goodfood.brussels ». Développer des applications web pour faciliter le fait de géolocaliser les acteurs « Good Food » (acteurs entrés dans le système d'engagement/reconnaissance dont en priorités les restaurants)</p>			réalisé (récurrent)	<p>le portail goodfood.brussels a été lancé dès 2016, il rassemble des actualités, des publications, des formations, des vidéos... La plate-forme se veut participative, puisque chaque acteur Good Food peut y intégrer ses propres informations et contribuer ainsi à l'alimenter.- Entre 2016 et 2020, le portail compte quasi 400.000 utilisateurs (dont 65% de Bruxellois) pour près de 812.000 pages vues</p>



Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<p><b>Prescription 76</b> : Développer, au sein du projet « Boeren Bruxsel Paysans (Agrobiopôle Feder) », un centre d'information régional en alimentation durable et agriculture urbaine.</p>			abandonné	<p>Vu l'implantation décentralisée du projet au niveau de la Région, ceci n'a plus été considéré comme opportun. Au sein du projet BBP, un point d'info passif, lié à un futur point de vente est prévu, mais rien de plus ambitieux.</p> <p>Par contre, il a été décidé de développer des centres d'informations spécialisés, chargés, entre autre, de l'échange, la capitalisation, la dissémination des bonnes pratiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• le centre d'information sur l'agriculture urbaine, via un facilitateur Agriculture urbaine (voir axe 1) ;</li> <li>• le centre d'information/help desk pour les cantines et restaurants, via la mission d'accompagnateur (voir axe 2) ;</li> <li>• le centre d'information/help desk pour les projets de collectifs de citoyens, via l'accompagnateur (voir axe 1 et 3)</li> <li>• et de s'appuyer sur le guichet 1819 pour les questions liées aux aides et accompagnements des entrepreneurs bruxellois</li> </ul>
<p><b>Prescription 77</b> : Organiser des rencontres annuelles d'échange :  --&gt; une rencontre annuelle pour professionnels (relais, acteurs) visant la capitalisation, l'échange et la valorisation des actions et des acteurs « Good Food », et la diffusion de leurs réalisations, les résultats d'études, ... ;  --&gt; une rencontre annuelle d'échange d'information avec les réseaux des relais de terrain (bénévoles et tissus local), mais aussi des réunions d'échange entre communes et CPAS, entre acteurs d'éducation, ... (voir gouvernance)  --&gt; spécifiquement en 2016, une rencontre pour le grand public</p>			contributions partielles	<p>En ce qui concerne les rencontres annuelles entre acteurs, les dispositifs suivants ont été mis en place :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rencontres régulières entre professionnels dans le cadre des activités du RABAD depuis 2016 et plus récemment dans le cadre des activités du facilitateur agriculture urbaine (depuis 2018) ;</li> <li>• plusieurs réunions d'échange avec les communes et CPAS ;</li> <li>• la rencontre avec le grand public, en 2016, a été réalisée à l'occasion du festival de l'environnement ayant pour thème central la Good Food.</li> </ul>
<b>AXE 5 : REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE</b>				
<b>Action 1 - Réduire le gaspillage alimentaire à la source</b>				
<p>L'objectif est de diminuer de 30% les quantités gaspillées sur l'ensemble de la Région pour chaque public cible (ménages, cantines, restaurants, acteurs de la distribution).</p>				<p>L'objectif n'est pas atteint. Le chiffre de départ avancé en 2016 faisait l'état de 134.000 T de bio-déchets estimés pour la Région de Bruxelles-Capitale. En 2020, l'estimation est de 131.469 T. Il n'y a pas de nette diminution, mais par ailleurs la situation ne s'est pas aggravée.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Diminution de 40% du gaspillage des ménages</li> </ul>				<p>A ce stade au niveau des ménages, les chiffres communiqués par l'Agence Bruxelles Propreté sont encourageants. Bien que nous n'atteignons pas encore l'objectif fixé en 2016, la diminution va dans le sens escompté (-25% entre les chiffres de 2016 et 2019 □ 2016 : 25,41 kg/pers/an 2017 : 22,53 kg/pers/an 2018 : 20,61 kg/pers/an 2019 : 18,08 kg/pers/an).</p>
<p>Diminution de 40% du gaspillage alimentaire dans les cuisines collectives publiques</p>				<p>Le gaspillage alimentaire a diminué en moyenne de 29% dans les cantines labellisées (sur base de 11 cantines). Les cantines publiques gaspi en moyenne 26% de leur repas (sur 16 cantines). 13% des cantines publiques déclarent que la diminution du gaspillage est supérieur à 40%</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 50% des supermarchés présents sur le territoire de la Région de Bruxelles-Capitale ont mis en place des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire à la source</li> </ul>				<p>objectif non mesuré</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100% des cantines publiques ont mis en place au moins une action pour réduire le gaspillage alimentaire ;</li> </ul>	<p>100% des cantines publiques et 50% des cantines privées ont mis en place au moins une action pour réduire le gaspillage alimentaire</p>	<p>élargissement du scope: plus uniquement un objectif sur les cantines publiques</p>		<p>65% des cantines publiques déclarent avoir mis en place une action pour diminuer le gaspillage alimentaire.</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• 100% des cantines publiques qui externalisent la gestion de leur cantine ont intégré des critères visant la réduction du gaspillage alimentaire dans leurs cahiers des charges de préparation de repas</li> </ul>				<p>60% des cantines qui externalisent déclarent intégrer des critères visant la réduction du gaspillage.</p>
<p><b>Prescription 78</b> : Développer une information pratique, concrète et pertinente adaptée aux pratiques alimentaires des ménages en vue d'éviter le gaspillage alimentaire ; cette information sera intégrées dans les outils transversaux (portail, ...) et fera aussi l'objet d'outils thématiques.</p>			contributions partielles	<p>Dans le cadre de l'appel à projet Good Food 2018 spécifique Gaspi, plusieurs projets portaient sur les ménages ménages spécifiquement (foodwastewatchers). Un autre projet portant sur la sensibilisation des ménages est subventionné dans le cadre de l'appel 2019, il est actuellement en cours (FoodWIN).</p>
<p><b>Prescription 79</b> : Assurer un volet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les formations en alimentation durable destinées indirectement aux citoyens (formations des associations, des relais, des futures relais, ...).</p>			réalisé (récurrent)	<p>La sensibilisation au gaspillage alimentaire est incluse de manière transversale dans différentes formations des personnes relais et ce de manière récurrente. Un focus sur le gaspillage alimentaire était cependant systématiquement prévu au sein des formations destinées aux acteurs relais: au sein du marché "animation avec groupes précarisés", au sein du marché formation personnes relais (enjeux de l'AD) et dans le cadre du marché facilitateur relais, une session de formation spécifique à la lutte contre le gaspillage alimentaire a eu lieu (9 participants).</p>
<p><b>Prescription 80</b> : Former des citoyens-bénévoles (maîtres/ambassadeurs) à la lutte contre le gaspillage alimentaire ; mener un projet pilote spécifique à ce sujet et disséminer la pratique en fonction des résultats. Le cas échéant, intégrer ces maîtres dans le projet global « maîtres alimentation durable ».</p>			réalisé (non récurrent)	<p>Expérience pilote "Maitres-frigo": En 2017, huit Maitres Frigo bénévoles ont été formés à la lutte contre le gaspillage alimentaire et ont organisé une vingtaine d'activités à destination du grand public. Ce projet était mené à titre pilote. Les enseignements des Maitres-Frigo ont cependant été valorisés au travers d'un outil de suivi qui a pour objectif d'accompagner les citoyen.nes. souhaitant limiter leur gaspillage alimentaire.</p>
<p><b>Prescription 81</b> : Eduquer les générations futures : aborder la thématique du gaspi dans les animations /projets /outils d'écoles (voir partie école).</p>			réalisé (récurrent)	
<p><b>Prescription 82</b> : Intégrer dans la convention de partenariat avec COMEOS (représentant du secteur de la grande distribution) le reporting des initiatives de réduction du gaspillage alimentaire à la source prises par ses membres et informer le public des mesures mises en place (voir l'action relative à la distribution alimentaire dans l'axe concernant la transition de l'offre)</p>			contributions partielles	<p>Dans le cadre de la déclaration d'engagement du secteur du commerce, Comeos, UCM/Aplsia et UNIZO se sont engagés à promouvoir les outils existants et à informer leurs membres quant aux différentes possibilités de donner leurs invendus au secteur de l'aide alimentaire (plateforme de dons, ...) + visibilité au grand public via la presse.</p>
<p><b>Prescription 83</b> : Intégrer un volet fort sur la réduction du gaspillage alimentaire dans le programme « cantines Good Food » (voir axe « Accélérer la transition des cantine et des restaurants vers une offre plus durable ») – priorité pour les cantines des pouvoirs publics, écoles, hôpitaux.</p>			réalisé (récurrent)	<p>Entre 2017 et 2020 24 cantines ont été accompagnées (en dehors du label) pour diminuer leur gaspillage alimentaire. Dans le label cantine un critère obligatoire a été ajouté pour peser le gaspillage alimentaire. Chaque année une formation sur cette thématique est organisée.</p>
<p><b>Prescription 84</b> : Promouvoir l'utilisation du Rest-o-Pack auprès des consommateurs et des restaurants pour diminuer le gaspillage issus des restes de repas</p>			réalisé (récurrent)	<p>La campagne rest-o-pack menée en 2017 et 2018 avait pour objectif de démocratiser la pratique du doggy bag. 151 restaurants bruxellois ont participé au projet. Les rest-o-pack sont désormais intégrés aux labels Good Food.</p>

Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<b>Action 2 - Valoriser les invendus alimentaires</b>				
L'objectif est d'augmenter les quantités collectées entre les « donneurs » et les « receveurs » pour que les invendus/surplus puissent être distribués et consommés. Dans une optique d'économie circulaire les invendus peuvent être considérés comme une ressource et transformés pour les commercialiser sous une autre forme. L'objectif des mesures ci-dessous est de contribuer à réduire de 30% le gaspillage alimentaire total.				
• 100% des supermarchés présents sur le territoire de Bruxelles-Capitale collaborent avec au minimum une association active dans le domaine de l'aide alimentaire pour récupérer les invendus ;				L'objectif n'est pas mesurable car nous n'avons pas les données par établissement. On constate une augmentation des dons de 300% entre 2015 et 2018, cependant ces dons ne représentent que 14% des invendus totaux du secteur.
• Augmenter de 25% le volume d'invendus transformés annuellement à Bruxelles.				Nous n'avons pas les données pour évaluer cet objectif. Cependant nous savons que depuis 2016, via les projets Be.circular soutenu, 91 tonnes d'invendus ont pu être valorisées.
<b>Prescription 85</b> : Bruxelles Environnement, en concertation avec le secteur, incitera les grandes surfaces de distribution à mettre leurs invendus alimentaires à disposition des acteurs de l'aide alimentaire et prévoira des dispositions spécifiques en la matière via notamment les conditions particulières de permis d'environnement			réalisé (récurrent)	Depuis janvier 2016, l'obligation de don alimentaire a été introduite dans 27 permis d'environnement délivrés par Bruxelles Environnement. Cela concerne les grandes surfaces alimentaires classées à la rubrique 90 de la liste des installations classées (magasin d'une superficie totale égale ou supérieure à 1000 m²).
<b>Prescription 86</b> : Mener une action pilote de récupération de superflus alimentaires des ménages et de mise en lien donneurs/sauveurs au niveau local – élargir en fonction des résultats, en lien avec les plateformes existantes.			contributions partielles	BE a subodié le projet "BE cool" portant sur les frigos solidaires en Région Bruxelloise. Rédaction et diffusion d'un guide facilitant la mise en place d'un frigo solidaire.
<b>Prescription 87</b> : Intégrer dans la convention de partenariat avec COMEOS (représentant du secteur de la grande distribution) des objectifs et le reporting d'initiatives visant la réduction du gaspillage via les dons (quantification des volumes) et l'information au public des mesures mises en place (voir « axe offre »).			réalisé (récurrent)	Dans le cadre de la déclaration d'engagement du secteur du commerce, Comeos, UCM/Aplsia et UNIZO se sont engagés à promouvoir les outils existants et à informer leurs membres quant aux différentes possibilités de donner leurs invendus au secteur de l'aide alimentaire (plateforme de dons, ...).
<b>Prescription 88</b> : Augmenter la visibilité des plateformes existantes permettant de mettre en lien les donneurs et les bénéficiaires des dons alimentaires.			réalisé (récurrent)	La visibilité de plateformes existantes a pu être augmentée via un soutien au projet de la bourse aux dons.
<b>Prescription 89</b> : Soutenir les initiatives locales de récupération par le co-financement de la logistique nécessaire pour la collecte et la mise en lien donneurs/sauveurs.	Soutenir le développement d'un dispositif de récupération d'invendus structurés à l'échelle régionale, interconnecté entre acteurs locaux	Dans cette reformulation l'accent est mis sur la structuration d'un système régional et non une multiplicité d'actions isolées	en cours	Les projets liés à la récupération d'invendus bénéficient d'une interconnexion importante sur la Région. Ces liens sont notamment établis grâce au projet LOCO (logistique collaborative), largement soutenu par BE, qui a pour objectif la mise en place d'une plateforme de concertation entre les acteurs de l'aide alimentaire pour mutualiser les ressources logistiques et humaines et développer des centres de récupération décentralisés optimisés + d'autres projets de récupération d'invendus à plus petite échelle (ex: nojavel)
<b>Prescription 90</b> : Soutenir la mise en place de projets de récupération d'invendus et le développement d'une offre durable (locale, bio) dans les marchés de gros (MABRU, Centre européen de fruit et légumes, ...) (voir axe offre).			réalisé (récurrent)	Soutien au projet du Cpas de la ville de Bruxelles "DREAM" qui récupère les invendus quotidiennement à MABRU (4T/jour) et les redistribue au sein du réseau d'aide alimentaire bruxellois (LOCO).
<b>Prescription 91</b> : Soutenir la mise en place de projets de transformation d'invendus.			contributions partielles	Soutien de la mise en place de projets de transformation d'invendus via le dispositif régional Be.Circular: Fruitopia, Fruit Collect, EnVie, Les Gastrosophes asbl, TRAVIE, No Waste, Re-work, .... On estime que 91 200 kg d'invendus auront été valorisés depuis 2016 via les projets soutenus.
<b>AXE 6 : PENSER ET FAVORISER LES SYSTEMES ALIMENTAIRES DE DEMAIN</b>				
<b>Action 1 - Développer, suivre, valoriser des projets de recherche &amp; d'innovation</b>				
• Favoriser l'innovation technique et sociale en partant des besoins du terrain. • Utiliser les résultats de la recherche et recherche-action pour monter en puissance, répliquer les modèles porteurs de résultats.	NEANT	NEANT		
<b>Prescription 92</b> : Assurer la coordination des experts en alimentation durable : --> en s'appuyant sur une structure existante : le centre de suivi des projets Co-create (à valider suite au démarrage du projet), qui intègre des experts liés à des questions de recherche au sein des projets en question --> en y associant un groupe d'experts mandatés par le SPRB/agriculture qui assurent un appui spécifique technique en Agriculture Urbaine . --> en y associant un groupe d'experts mandatés par Bruxelles Environnement qui assurent un appui spécifique en modes de consommation et changements de comportements	NEANT	NEANT	non entamé	L'expertise spécifique aux changements de comportement n'a pas encore été développée en tant que telle. Un apport d'expertise sur ce sujet est amené via les projets Co-Creat. La commission thématique « demande » du conseil consultatif y a contribué. L'accompagnateur/facilitateur des projets de collectifs de citoyens joue déjà ce rôle pour son public cible. Des réunions de GT demande / comportement ont approché la question, les sondages ont contribué à la connaissance, Une expertise structurelle reste à développer.

Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<p><b>Prescription 93</b> : Intégrer, dans les outils de développement de l'innovation mis en place par la Région, les aspects système alimentaire durable (production, transformation, distribution), notamment en termes de business modèles innovants et d'innovations sociales :</p> <p>--&gt; à travers les instruments d'accompagnement et de stimulation d'innovation mis en œuvre dans la cadre du PREC</p> <p>--&gt; à travers les appels à projet d'Innoviris</p>	NEANT	NEANT	réalisé (récurrent)	<p>La Région a mis en place des outils de recherche-action permettant le développement de l'innovation, dans lesquels ont été intégrées les questions de systèmes alimentaires durables. En 2015, Innoviris a inauguré sa nouvelle action Co-Create, en la consacrant à la thématique des systèmes alimentaires durables. En 2016, sur base de cette première expérience, Innoviris a décidé de relancer cette action en élargissant à la "résilience urbaine" et l'innovation sociétale. Chaque année, un nouvel appel à projets sera lancé. Tous les projets de recherche-action participative Co-Create sélectionnés sont financés pour une durée de 3 ans. il y a eu 10 projets liées à l'alimentation entre 2016 et 2020</p> <p>Dans le cadre du programme régional en économie circulaire (PREC) le Gouvernement de la Région bruxelloise a lancé un appel à projet « Be.circular » pour soutenir les activités économiques en faveur de l'environnement et de l'emploi dans une optique d'économie circulaire. La thématique de l'alimentation a été intégrée à cet appel à projet annuel pour soutenir les projets innovant participant à la transition du système alimentaire bruxellois. 18 projets au totla entre 2016 et 2020,</p>
<p><b>Prescription 94</b> : Assurer la cohérence et l'intégration des avancées des projets de l'appel à projet Co-create d'Innoviris (2016 – 2018 ) dans la stratégie.</p>	NEANT	NEANT	réalisé (non récurrent)	<p>BE et BEE ont suivi la mise en œuvre de sprojets co-create et participé à la co-construction des propositions à retirer des projets, Les porteurs des projets co-create alimentation ont été intégrés au processus de co-construction de l'évaluation de mi 2018, Des enseignements (en matière de production, d'accessibilité par exemple) ont été intégré dans les recommandations,</p>
<p><b>Prescription 95</b> : Stimuler l'innovation (sociale et technique) via la poursuivre par Bruxelles Environnement, en toute complémentarité avec les appels lancés par ailleurs, des appels à projet « alimentation » tous les 2 ans. Y favoriser et soutenir l'innovation par l'expérimentation et les approches collaboratives plutôt que compétitives. Insérer dans tout projet une phase évaluation et recommandation en vue de permettre l'identification des initiatives ayant montré une plus-value pour la Région et étant donc à généraliser.</p>	NEANT	NEANT	réalisé (récurrent)	<p>Des appels à projets ont été lancés chaque année pour les communes et CPAS, pour les associations (sauf en 2020), pour les projets commerciaux et pour les collectifs de citoyens; ils permettent le soutien à la fois de projets de recherche-innovation, mais aussi déjà le soutien de projets de réplication.En matière d'innovation, à titre d'exemple, on peut citer les projets d'aquaponie (et notamment des structures individuelles), ou encore de culture du houblon dans la ville. On a aussi des projets d'innovation sociale (banquets participatifs, cuisines de quartiers).</p>
<p><b>Prescription 96</b> : Financer des études technico-économiques en open source sur les thèmes identifiés dans le cadre du PREC ou du conseil consultatif de l'alimentation durable.</p>	NEANT	NEANT	non entamé	/
<p><b>Prescription 97</b> : Faire connaître les innovations / le champ des alternatives / les chemins de résilience identifiés comme étant porteurs et donc à largement disséminer (avec appui des actions de communication et de mise en réseau des acteurs).</p>	NEANT	NEANT	contributions partielles	<p>Le portail www.goodfood.brussels est l'outil de capitalisation clé de la stratégie. Il permet de faire connaître les acteurs, les projets, les outils (voir axe 4). La capitalisation est également réalisée au niveau des facilitateurs dont une des missions est de disséminer l'expertise ou lors de rencontres d'échanges (par exemple organisées lors du lancement des appels à projets). Enfin, les échanges réguliers au sein des réseaux notamment permettent la dissémination,</p>
<p><b>Prescription 98</b> : Inscire dans projets existants un soutien à la réplication de projets ayant montré leur efficacité et pertinence (Agendas locaux 21, Quartiers Durables). Ceci implique évaluation, capitalisation, diffusion, mise en adéquation avec les réalités locales.</p>	NEANT	NEANT	réalisé (récurrent)	<p>Entre 2016 et 2020 il y a eu chaque année des appels à projets destinés à différents publics cibles. Chaque année les types de projets retenus ont été revus en fonction des enseignements des années précédentes, incluant la réplication de projets efficaces et pertinents, mais aussi en fonction de spriorités à mettre en oeuvre,</p>
<p><b>Prescription 99</b> : Poursuivre les formations aux métiers de base en Alimentation durable destinée aux demandeurs d'emplois (ou en réorientation de carrière) et permettant aux futurs participants de créer leur emploi dans l'alimentation durable (dans des secteurs de niches, identifiés ou à inventer).</p>	NEANT	NEANT	réalisé (récurrent)	<p>La formation aux métiers de base en alimentation, initié en 2014 , a été poursuivie : 8 cycles de formations ont été dispensés entre 2015 et 2020 (un dernier est en cours automne 2020). Plus de 130 personnes ont été formées.Suite à une évaluation menée sur l'ensemble des personnes formées en 2020 (107 réponses) : remise à l'emploi sur l'ensemble des cycles de 85 % (79 remises à l'emploi sur 93 participan.tes sans emploi) , dont 61 dans le secteur de l'alimentation durable. Il y aurait en fait 54,5 emplois nouveaux créés par les personnes formées.</p>
<p><b>AXE 7 :ASSURER LA GOUVERNANCE DE LA MISE EN ŒUVRE DE LA STRATÉGIE</b></p>				
<p><b>Action 1 : Assurer le pilotage, le suivi et l'évaluation de la stratégie</b></p>				
<p>Assurer une coordination des acteurs et des actions en lien avec la mise en œuvre de la stratégie.</p>	NEANT	NEANT		
<p><b>Prescription 100</b> : BE, SPRB et cabinets compétents mettent en place un comité de pilotage qui assure la coordination générale de la stratégie.</p>	NEANT	NEANT	en cours	<p>Un comité d epilotage entre BE, BEE et le cabinet a été mis en palce dès 2016, Par la suite, sa forme a varié mais la coordination entre les acteurs s'est poursuivie,</p>
<p><b>Prescription 101</b> : BE et SPRB pilotent chacun ce qui entre dans leurs missions. Ceci sera spécifié au niveau du comité de pilotage pour les prescriptions de compétences mixtes.</p>	NEANT	NEANT	en cours	<p>Dès 2016, une tableau de répartition des mises en oeuvre des prescriptions a été mis en place, En dehors des discussions du comité de pilotage, un nouveau travail de répartition des missions entre BE et BEE (et au sein de BEE) a été réalisé en 2019 suite au changement de législation et à la DPR, Une collaboration existe en continu et via un groupe de travail spécifique entre administrations en plus des comités de pilotages</p>
<p><b>Prescription 102</b> : Faire un état des lieux pour identifier la situation initiale de l'AD en lien avec les objectifs / pour pouvoir mesurer l'évolution des indicateurs.</p>	NEANT	NEANT	réalisé (non récurrent)	<p>Au lancement de la stratégie en 2016, la situation base-line n'était pas connue sur tous les sujets, Des études ont été menées en 2016 et 2020,pour la base-line et son suivi</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- données sur les perceptions et les comportements de la population ;</li> <li>- données quantifiées sur le gaspillage alimentaire des ménages ;</li> <li>-données sur les potagers et les cantines d'écoles ;</li> <li>-données en matière de production urbaine et péri-urbaine.</li> <li>• étude sur l'offre alimentaire dans les écoles ;</li> <li>• étude de marché des produits « circuits courts » ;</li> <li>• étude sur l'analyse de la consommation alimentaire des Bruxellois ;</li> </ul>
<p><b>Prescription 103</b> : Assurer l'évaluation de la stratégie. Cette évaluation portera sur l'évaluation qualitative du processus, et sur l'évaluation des objectifs chiffrés.</p>	NEANT	NEANT	réalisé (récurrent)	<p>BE et BEE ont assuré 2 évaluations : l'évaluation à mi-parcours de 2018 (passée au gouverneemnt début 2019, avec une révision légère de la stratégie et de ses objectifs), et l'évaluation finale en 2020 (qui devrait passer au gouvernement en février 2021), Les 2 évaluations ont été participatives; elles ont porté sur les réalisations et résultats, et quand possible des impacts, L'évaluation finale a été accompagnée d'une étude externe prospective de la performance de la stratégie,</p>

Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<p><b>Prescription 104</b> : Mettre en place un « Conseil Consultatif en alimentation durable &amp; agriculture » piloté par BE et SPR. Constitution : constitué de représentants de toute la chaîne des valeurs (production à déchets), y compris de fédérations, administrations et réseaux actifs en alimentation (liste) Mission d'organe d'échange d'information, d'élaboration de propositions, d'avis. En particulier : faire un point annuel sur l'avancement de la mise en œuvre de la stratégie, y compris un point sur le retour des travaux des experts, discuter d'orientations... ; donner un avis pour l'éventuelle adaptation de la stratégie sur base de l'évaluation tous les 2 ans et demi.</p>	<p>pas de changement, mais en commentaire : Préparation d'une adaptation pour la prochaine stratégie :Les conseils consultatifs et les commissions thématiques qui en découlent répondent à la volonté de poursuivre la co-construction initiée lors du développement de la stratégie mais demandent beaucoup d'investissement de tous et leurs fonctionnement pourrait s'améliorer. Un modèle nouveau devra être co-construit , Afin de mettre en oeuvre ceci, Bruxelles Environnement lancera dans un 1er temps un marché d'étude/conditions de faisabilité pour le développement des modalités concrètes opérationnelles, en co-construction avec les membres actuels du conseil consultatif</p>	<p>Les attentes des acteurs en matière de nouvelle gouvernance sont important. Il faut directement améliorer certains points du conseil (comme sa composition), mais aussi démarrer un travail pour préparation d'une adaptation pour la prochaine stratégie : Les conseils consultatifs et les commissions thématiques qui en découlent répondent à la volonté de poursuivre la co-construction initiée lors du développement de la stratégie mais demandent beaucoup d'investissement de tous et leurs fonctionnement pourrait s'améliorer. Un modèle nouveau devra être co-construit ,</p>	<p>réalisé (récurrent)</p>	<p>Un conseil consultatif a été mis en place dès 2016 : structure ayant un rôle d'avis, composé de 28 membres et associé à 3 commissions thématiques (production, offre et demande), Suite à l'évaluation à mi-parcours, ce conseil a évolué en un conseil participatif, associé à des groupes de travail ouverts à tous, inauguré fin 2019 seulement. Ce conseil a pour mission : • Rendre des avis pour le/les ministres &amp; le gouvernement, afin de soutenir des idées/propositions, pour souligner des manquements/problèmes, sur l'évaluation et la révision de la stratégie, ... • Rendre opérationnelle la mise en œuvre de la stratégie, y compris dans le portage et le partenariat. • Permettre l'échange d'information entre les administrations et les acteurs, et entre les acteurs entre eux. Le conseil est « représentatif » mais restreint à maximum 18 organismes membres. Plusieurs GT ouverts à d'autres ont été lancés. Les travaux en 2020 se portent essentiellement sur l'évaluation de la stratégie ainsi que sur un démarrage de réflexions pour la suite.</p>
<p>Action 2 : Instaurer une collaboration et cohérence entre les différents organes impliqués dans la mise en œuvre de la stratégie</p>				
<p>Assurer la synergie, la collaboration entre les acteurs et entre les politiques.</p>	<p>NEANT</p>	<p>NEANT</p>		
<p><b>Prescription 105</b> : soutenir un réseau régional bruxellois pour mise en synergie d'acteurs de la chaîne des valeurs (production &gt; consommation)</p>	<p>NEANT</p>	<p>NEANT</p>	<p>réalisé (récurrent)</p>	<p>C'est le Rabad qui est soutenu pour cette mission. Le Rabad, Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable, a pour but de promouvoir l'alimentation durable auprès des professionnels du secteur en Région bruxelloise (associations, ONG, commerces, producteur, ...). Son objectif est de diffuser au sein du réseau l'information relative aux différents aspects de l'alimentation durable et d'aider ses membres à intégrer ces aspects dans leur travail. Le réseau compte aujourd'hui 80 membres. Le réseau développe pour ses membres des activités de promotion de l'alimentation durable auprès de différents publics et une plate-forme d'échanges et de collaborations qu'ils peuvent utiliser pour élaborer des projets communs. <del>Il organise des rencontres thématiques et/ou sectorielles (groupes de travail), propose des outils de mise en réseau, collecte et met à disposition des informations sur l'alimentation et ses différents enjeux, tient à jour un agenda collectif, articule et soutient les activités des membres. Environ 12 activités sont organisées par an. L'action du Rabad s'est concentrée sur les professionnels à partir de 2016 pour améliorer la pertinence des actions menées par rapport aux enjeux des professionnels. Une newsletter est envoyée toutes les deux semaines à plus de 700 abonnés.</del>  En 2020, la stratégie soutient également le mouvement AIA (Agoecology in action) et met en place l'idée d'une fédération des producteurs professionnels.</p>
<p><b>Prescription 106</b> : Afin d'assurer des synergies plus distinctives entre acteurs / types d'actions pour lesquels soit un réseau existe, soit il est spécifiquement nécessaire pour assurer un échange plus technique: --&gt; assurer l'échange avec les communes et CPAS via le partenariat entre Bruxelles Environnement et l'Association des Villes et Communes de la Région de Bruxelles-Capitale (AVCB) --&gt; assurer un échange régulier avec les acteurs éducatifs (écoles, associations d'éducation, pouvoirs organisateurs, ...) via le réseau Bubble --&gt; assurer un échange régulier avec les acteurs relais de terrain (les citoyens-relais et les associations relais) via les rencontres annuelles . --&gt; assurer l'échange et la cohérence entre toutes les formations et les formateurs impliqués dans la stratégie (pour les différents publics cibles, sur les différents thèmes)</p>	<p>NEANT</p>	<p>NEANT</p>	<p>contributions partielles</p>	<p>BE et Brulocalis animent le réseau des pouvoirs locaux durables, avec des rencontres d'échanges d'expériences, des visites de découverte de projets et des groupes de travail thématiques. Les informations et bonnes pratiques sont régulièrement partagées entre les agents des différentes communes (cahiers de charges, contacts de prestataires, trucs et astuces). Brulocalis représente les pouvoirs locaux bruxellois lors des réunions du Conseil participatif Good food. Un mini compte-rendu des débats est publié dans la revue Trait d'Union depuis 2020.  La communauté bilingue BUBBLE, une communauté d'enseignants éco-inspirants, offre aux écoles bruxelloises une opportunité de s'inspirer les uns les autres et de valoriser leur propre démarche. En septembre 2020, Bubble comptait 1203 membres (1048 francophones et 155 néerlandophones confondus).  Pour le reste, l'échange entre formateurs a été démarré en 2019 dans le cadre du projet CLEF, mais doit être poursuivi en 2020/2021, L'échange annuel avec les relais n'a pas été mis en place,</p>
<p><b>Prescription 107</b> : Assurer une coopération renforcée entre les organismes publics régionaux via l'animation d'une plateforme régionale « alimentation &amp; agriculture » regroupant des instances régionales (administrations, asbl sous contrat de gestion ). Le rôle est de renforcer la coopération et les synergies en amont de la mise en œuvre de politiques des différentes administrations en lien avec l'alimentation.</p>	<p>Afin d'assurer une coopération renforcée avec les organismes publics régionaux, le dispositif suivant est mis en place : o identifier les compétences concernées par rapport à des besoins spécifiques issus du bilan à mi-parcours de la stratégie (urbanisme, logement, social, ...) o désigner un référent GF dans chaque administration ainsi identifiée. Ce référent participera notamment au conseil consultatif o proposer le co-financement de projets via par exemple des appels à projet transversaux lancés conjointement o le cas échéant, établir des accords de coopération spécifiques. Un tel accord est à ce stade envisagé prioritairement avec : - les sociétés de logement sociaux (axe 1) - Hub.brussels (voir action 1 – axe 2)</p>	<p>Le manque de transversalité de la stratégie est actuellement un des points faible. La plateforme régionale n'est pas assez opérationnelle pour répondre aux besoins de transversalité</p>	<p>non entamé</p>	<p>/</p>

## Annexe I : Tableau de réalisations des objectifs et prescriptions

<p><b>Prescription 108</b> : Assurer une coordination suprarégionale entre Régions, communautés, avec le fédéral, notamment en matière de politique de production agricole, de santé, d'aide sociale, d'éducation, ... en partant des structures existantes chaque fois que possible, par exemple :</p> <p>--&gt; en agriculture : mettre en place un groupe de travail interrégional qui permettra à la fois de travailler avec les acteurs de terrain et les pouvoirs publics pour collaborer sur des projets de production agricole en périphérie bruxelloise .</p> <p>--&gt; en éducation : via le travail pédagogique des Assises, de l'Accord de coopération avec la Fédération Wallonie-Bruxelles et de coordination et d'échanges avec le programme développé par la Communauté flamande et la VGC</p> <p>--&gt; En aménagement du territoire ;</p>				<p>Au niveau interrégional, c'est surtout en matière de production et d'acheminement des productions locales vers le marché bruxellois que les collaborations sont essentielles. Une série de collaborations, participations à des projets interrégionaux, et projets régionaux ayant un impact pour les autres régions ont eu lieu durant ces quelques dernières années. On peut notamment citer : Participation de BEE à deux groupes de travail permanents entre les 3 administrations régionales et les 4 administrations régionales et fédérale ; Participation au projet Brussel Lust, initié par « Steunpunt Korte Keten » ; Subventionnement des projets « BruFerme » et « Linked Farm ».</p> <p>BEE négocie avec les autres Régions et le pouvoir Fédéral les accords interrégionaux et interfédéraux concernant l'agriculture et la pêche afin de coordonner les différentes politiques. BEE participe aux concertations interrégionales dans le cadre de la Conférence Interministérielle de la Politique agricole au niveau belge et aux différents groupes de travaux Ad Hoc. Deux groupes de travail permanents rassemblant respectivement les 3 administrations régionales, et les 4 administrations régionales et fédérales se réunissent de manière régulière: le Groupe de Travail Permanent de la Concertation Ministérielle Interrégionale (GTP-CMI), et le Groupe de Travail Permanent de la Conférence Interministérielle de Politique Agricole (GTP-CIPA).</p> <p>Au niveau des communautés, en ce qui concerne l'éducation, au niveau francophone il existe un accord de coopération officiel entre la FWB, la RW et la RBC dont le nouveau programme de travail a été approuvé en novembre 2017 par les 3 gouvernements respectifs. Cet accord offre un cadre de collaboration au niveau pédagogique et de gestion. Dans le cadre de cet accord, un groupe de travail alimentation a été mis en place en 2018 avec pour objectif d'intégrer la Good Food dans les appels à projets et les outils d'aide, dans les cahiers spécial des charges de repas pour les écoles fondamentales... Un groupe de travail «institutionnel » pour les acteurs néerlandophones (enseignement néerlandophone à Bruxelles) a également été créé et s'est rassemblé pour la première fois début 2018, mais n'est pas très actif. Par ailleurs, des discussions sont en cours avec l'EFP (le centre de formation de métiers en alternance) pour créer une formation francophone en agriculture urbaine de type chef d'entreprise pour septembre 2021.</p>
<p><b>Prescription 109</b> : Afin de rester au courant des innovations dans d'autres villes, et d'asseoir la reconnaissance de la Région de Bruxelles-Capitale comme active voir pionnière en matière d'alimentation durable, assurer des échanges avec d'autres villes ou Régions et la participation à des projets internationaux en matière d'alimentation et d'agriculture urbaine (par exemple la signature du Pacte de Milan, la participation au programme 10YFP « Sustainable Food Systems Programme », le projet européen WRAP, ...)</p>			contributions partielles	<p>Au niveau européen, BE a participé à un projet européen sur le gaspillage alimentaire (Trifocal) et a été candidat (sans succès) dans 2 autres projets non retenus (Horizon 2020 sur l'agriculture urbaine et FeedtheCity sur l'approche par quartier) ,</p> <p>Par ailleurs, BE et BEE participent régulièrement à des colloques / événements / rencontres... pour présenter la stratégie/échanger sur certains aspects, en Région Bruxelloise, en Belgique et avec d'autres pays (France, Canada, ...)</p>
<p><b>Prescription 110</b> : Assurer la circulation des informations entre le comité de pilotage, le conseil consultatif et les autres organes/acteurs clés prévus dans la stratégie .</p>	Il sera institué dès 2019 une rencontre annuelle d'information entre les organismes coordinateurs de la stratégie, les membres du conseil consultatif et les autres organes clé prévus dans la stratégie	précision en vue de faciliter l'opérationnalisation	non entamé	/
NEW	Pour assoir de façon plus structurelle et transversale la stratégie, et à l'instar de ce qui a été réalisé avec le secteur de la distribution, favoriser des accords de coopération ou d'autres types de collaboration avec certains secteurs d'activité. A ce stade, un tel accord est envisagé avec le secteur de la transformation	La stratégie ne prévoyait qu'un seul accord de coopération, d'autres secteurs sont également pertinents	non entamé	/
NEW	Afin d'assurer une plus grande transversalité au niveau du champ d'action même de la stratégie, il est prévu que: o Les considérations relatives à la santé sont dès à présent et prioritairement progressivement intégrées dans les actions et critères Good Food, comme les critères du label cantines et restaurants ; o Les considérations relatives au bien-être animal seront également intégrées .	Elargissement du scope de la stratégie pour répondre aux demandes de très nombreux acteurs de terrain	contributions partielles	<p>Le plan stratégique de promotion de la santé 2018/2022 du gouvernement francophone bruxellois prévoit au point 3 / priorité 1 / objectif thématique 1 de « collaborer à la stratégie « Good Food » afin d'y apporter dimension « promotion de la santé » et de développer des synergies entre la dimension environnement et santé. Mais rien de concret n'a vu le jour au niveau collaboration. Au niveau bicommunautaire, plusieurs co-financements ont pu trouver place entre Bruxelles Environnement et la COCOM (notamment appel à projet pour les épiceries sociales). Ce n'est qu'en 2020, suite à la mise en place du nouveau gouvernement, qu'un déclassement plus ambitieux a pu démarrer avec l'intégration de Good Food dans la préparation du Plan Social Santé Intégré (PSSI) et du plan économique Be in Transition.</p> <p>En ce qui concerne le BEA, des éléments ont été intégrés dès la révision 2018 (dans les critères label cantines essentiellement),</p>