

EVALUATION DE LA STRATÉGIE GOOD FOOD 2 À MI-PARCOURS

BILAN 2022 - 2025



SOMMAIRE

PREFACE

BILAN

1. Une production urbaine internationalement reconnue, et en constante augmentation !
 - a. Une production professionnelle agroécologique, premier maillon d'une filière courte dans et autour de Bruxelles
 - b. Une production citoyenne qui permet le lien social et la reconnexion à la terre
 - c. Vers plus de fruitiers en ville
2. Relocaliser les filières de production dans une dynamique interrégionale
 - a. La création de filières d'envergure pour approvisionner Bruxelles
 - b. Encart « Un Hub logistique à Bruxelles »
 - c. Le secteur de la transformation en développement
3. L'Horeca et l'offre commerciale comme leviers stratégiques
 - a. Un label Good Food resto apprécié et reconnu
 - b. Un travail structurel pour favoriser des repas plus durables dans les cantines
 - c. Une offre commerciale plus accessible
4. Que devient l'assiette des Bruxellois
 - a. Une assiette accessible financièrement
 - b. Une assiette santé et un peu moins impactante pour l'environnement
5. Réduire le gaspillage alimentaire
 - a. Une législation européenne et un plan d'action bruxellois pour réduire le gaspillage à la source
 - b. Des invendus récoltés pour être transformés

Encart « Les sciences comportementales au service des changements de comportements »

Encart « Agir dès le plus jeune âge »

LES PARTENAIRES DE LA STRATEGIE

1. Une gouvernance participative et décloisonnée
2. Une coordination multi-niveaux

CONCLUSION

Le chemin parcouru

Où en sommes-nous ?

Et la suite ?

EXEMPLES DE FILIERES

MO Chocolate, Herbéa et Groene Olifant

PREFACE

La transition du système alimentaire vers un système plus durable est une nécessité que rencontre la Région bruxelloise pour répondre aux défis tant globaux (protection de la nature et de la biodiversité et lutte contre le dérèglement climatique) que locaux (sociaux, de santé, économique et d'emplois).

Plus précisément, la stratégie Good Food a été lancée en vue de répondre à des enjeux :

- environnementaux : la réduction indirecte des émissions de gaz à effet de serre telle que prévue dans le COBRACE (en lien avec le gaspillage alimentaire, les actions de production agroécologique, la relocalisation des filières, et la transition vers moins de protéines d'origine animale) et la préservation de la biodiversité (via des mesures agroécologiques et la création de potagers et vergers notamment).
- économiques : la relocalisation des systèmes alimentaires permet de créer de l'emploi local, de qualité et non délocalisable, aussi bien au sein de la production primaire, mais aussi et surtout sur l'ensemble de la chaîne : ateliers de transformation, plateformes logistiques, transport, commerces et horeca, ... La relocalisation des filières permet de maintenir et de développer les PME bruxelloises et réduit la fuite des capitaux vers des multinationales ou des zones éloignées.
- sociaux et de santé : via le travail sur la qualité de l'alimentation afin de réduire les coûts cachés sur la santé du système agro-alimentaire, et sur l'accessibilité d'une alimentation saine à tous, dans un cadre de transition juste.

Cette transition, c'est l'objectif de la stratégie Good Food.

Adoptée en juin 2022 par le Gouvernement bruxellois, la Stratégie Good Food 2 (2022 – 2030) œuvre à un horizon 2030 où le système alimentaire bruxellois connaît un réel basculement structurel vers plus de durabilité.

Pour ce faire, la stratégie s'attache à deux objectifs principaux : d'une part, que tous les Bruxellois et Bruxelloises aient accès à une nourriture saine et adaptée à leurs besoins¹, dans le respect d'un prix juste pour tous les acteurs de la filière. Et d'autre part, de revoir la chaîne d'approvisionnement des professionnels de l'alimentaire bruxellois afin d'y faire concilier durabilité, dynamisme économique et emplois de qualité.

Aujourd'hui cette stratégie, mise en œuvre essentiellement par BE et la cellule agriculture de BEE, arrive à mi-parcours. L'occasion de faire le point sur le chemin parcouru avant de voir, au regard des objectifs initiaux et de l'évolution du contexte abordée plus haut, comment continuer ce chemin de la manière la plus efficace possible.

¹ Pour rappel, le régime Good Food se traduit par une assiette constituée d'un menu sain et savoureux, faisant la part belle aux fruits, légumes, légumineuses, fruits à coque et céréales complètes, limitant les sucres, le sel, les aliments trop gras. Le repas Good Food est cuisiné à base d'ingrédients frais et de saison, de préférence bio, un maximum locaux. Il limite les protéines animales (moins mais de meilleure qualité), favorise les protéines végétales, limite fortement les pertes alimentaires.

La stratégie Good Food 2022-2030



PRINCIPE 1
Gouvernance participative,
décloisonnée



PRINCIPE 2
Lutte et adaptation aux dérèglements
climatiques, protection et
renforcement de la biodiversité



PRINCIPE 3
Solutions adaptées
à la diversité
des situations urbaines



PRINCIPE 4
Approche socialement inclusive,
promotion de la santé
et souveraineté alimentaire

AXE 5

- 1 Réduire le gaspillage alimentaire à la source via notamment des campagnes d'information d'emergence
- 2 Soutenir la transformation des invendus

AXE 4

- 3 Financer des projets favorisant l'accessibilité financière, géographique et symbolique de l'alimentation Good Food via la formation des professionnels sociaux et de la santé et via des appels à projets « Environnement-social-santé »
- 4 Rendre la Good Food accessible dans toutes les centrales sociales via notamment une Ordonnance cantine

AXE 3

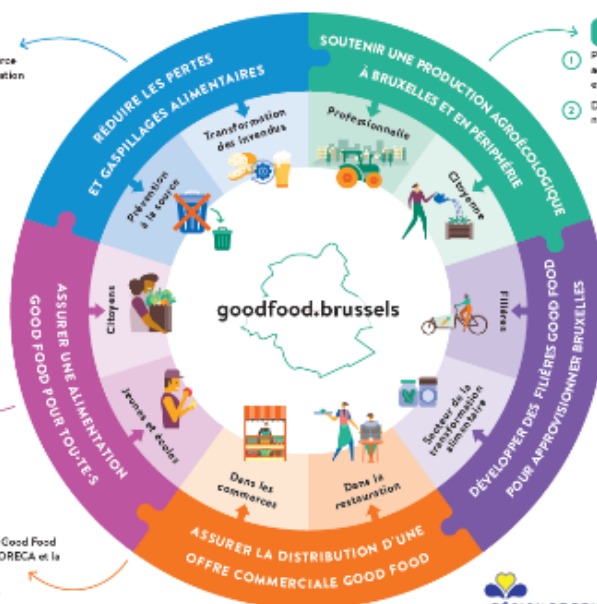
- 5 Activer l'HORECA comme acteur clef de la Good Food à Bruxelles via la formation du personnel HORECA et la promotion du label resto
- 6 Soutenir l'essaimage de modèles alternatifs de distribution

AXE 1

- 1 Préserver et mettre à disposition les terres agricoles bruxelloises via la réforme du PRAS et la mise à disposition d'espaces régionaux
- 2 Développer des projets de production citoyenne, notamment aux abords des logements sociaux

AXE 2

- 3 Mettre en lien la demande bruxelloise et l'offre alimentaire flamande et wallonne via le service Good Food 020, et construire des centres logistiques mixtes
- 4 Construire un espace test d'activité de transformation alimentaire qui soit aussi un guichet d'accompagnement des entrepreneurs Good Food sur le site de la Ferme Termonde



RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE



Good Food
Bruxelles 020

1. Une production urbaine internationalement reconnue, et en constante augmentation !

Commençons ce bilan par une consécration qui ne ment pas : Bruxelles a été désignée comme étant la deuxième ville la plus dynamique en agriculture urbaine au niveau mondial². Au niveau professionnel, cette distinction se reflète concrètement par une augmentation continue du nombre de projets agricoles, qui a presque triplé en une décennie. Cette dynamique s'est accompagnée d'une croissance marquée des surfaces dédiées à l'agriculture urbaine (AU), du nombre d'emplois agricoles, et du nombre de familles touchées par l'agriculture urbaine.

Une production professionnelle agroécologique, premier maillon d'une filière courte dans et autour de Bruxelles

La Région bruxelloise n'a évidemment pas l'ambition d'être totalement autonome dans sa production alimentaire. Elle ambitionne en revanche de renforcer sa résilience alimentaire ; son principal enjeu réside dans le soutien à l'ensemble des acteurs du secteur - qu'ils soient traditionnels ou émergents, implantés en Région bruxelloise ou dans sa périphérie - afin, d'une part, de consolider et pérenniser les projets déjà engagés dans une démarche agroécologique et, d'autre part, de soutenir la transition vers des pratiques agroécologiques des acteurs qui ne s'y sont pas encore engagés. Au-delà de leur fonction productive, de nombreux projets soutenus contribuent également au lien social, à l'inclusion et à la sensibilisation aux enjeux de l'alimentation durable, de l'environnement et de l'agriculture.

Pour soutenir ses producteurs, plusieurs dispositifs d'aide sont prévus par la Région, notamment :

- **Le subsid Good Food dédié à l'agriculture urbaine** : il permet notamment aux projets de faire des investissements en échappant ou limitant un emprunt. 36 projets ont ainsi été soutenus en 2023 et 2024.
- **Les services d'accompagnement** : un écosystème d'accompagnement est disponible pour les agriculteurs bruxellois. Grâce à celui-ci, les agriculteurs ont la possibilité d'être accompagnés dans tous les domaines : aide à l'installation et test de l'activité sur l'espace test agricole de Graines de Paysans, réseautage, représentation et aide entre pairs grâce à la FédéAU, accompagnement entrepreneurial par le Guichet d'Economie Locale AU, accompagnement technique, juridique et urbanistique par le facilitateur AU, accompagnement pour l'accès à la terre par l'asbl Terre-en-vue. Grâce à cet écosystème, 85% des projets émergents bruxellois ont été accompagnés. Le **taux de survie** à trois ans des agriculteurs est plus élevé de 19% pour ceux ayant bénéficié d'un accompagnement et/ou d'un financement Good Food.
- **L'accès au foncier** : la protection des parcelles agricoles dans le processus de révision du Plan Régional d'Affectation du Sol (PRAS), la sensibilisation des propriétaires fonciers publics, et la réforme du bail à ferme pour en faire un outil adapté à l'agriculture

² DRUINE, P et DUCHEMIN, E. La place de Montréal parmi les grandes villes d'agriculture urbaine : Une étude comparative entre dix villes au Canada, aux États-Unis et en Europe. Laboratoire sur l'agriculture urbaine, 2023. Disponible sur https://static1.squarespace.com/static/63978e8758c7cb0a2d15de13/t/64e6ba2851c6b36d1a559dc8/1692842536941/OMG-23-06_Etude+Agriculture+Urbaine_FR-Resume.pdf

bruxelloise sont autant d'actions mises en place par la stratégie pour sécuriser l'accès à la terre des producteurs.

Cependant, les fermes dites "historiques", ou conventionnelles, restent peu connectées à ces dispositifs d'aide. Un des plus grands enjeux pour la suite de la stratégie Good Food 2 sera de les accompagner pour assurer la transition de leurs pratiques vers des pratiques agroécologiques, et afin d'assurer la transmission des fermes des agriculteurs en fin de carrière qui n'ont pas de repreneurs.

Une production citoyenne qui permet le lien social et la reconnexion à la terre

En ce qui concerne la production citoyenne, les projets foisonnent également. Qu'ils soient soutenus par l'appel à projets « Inspirons le Quartier », intégrés au sein de projets communaux ou développés sur des parcelles mises à disposition par la Région ou dans des jardins de particuliers, les potagers et vergers individuels et collectifs apportent à un nombre toujours grandissant de Bruxellois.es une opportunité de mettre les mains dans la terre, se reconnecter à leur alimentation, et construire ensemble de nouveaux lieux de convivialité et de solidarité tout en préservant la biodiversité.

Il s'agit d'une part d'augmenter le nombre de producteurs, mais d'autre part également de garder ces producteurs actifs. Pour ce faire, un réseau bénévole d'une centaine de guides potagers contribue à promouvoir et accompagner la production citoyenne, touchant environ 5000 citoyens par an. Des acteurs associatifs contribuent également à la dynamique, en matière d'accompagnement de projets collectifs par exemple (l'asbl Le Début es Haricots).

Un enjeu complémentaire concerne le soutien à la production citoyenne en vue de contribuer de façon conséquente à l'accessibilité à une alimentation saine et de qualité, et on parle donc ici en priorité de toucher des publics précaires, comme les bénéficiaires de logements sociaux. Des projets pilotes en collaboration avec la SLRB (Société du Logement de la Région bruxelloise) ont montré le potentiel (production, mais surtout impact social) et les conditions de succès de ce genre de projet (bottom up et suivi long terme).

Vers plus de fruitiers en ville

Un plan d'action « Fruitiers en ville » a été élaboré en co-construction avec les acteurs du terrain, avec l'objectif de permettre une place ambitieuse pour des arbustes et arbres fruitiers (y compris fruits secs) en ville, notamment en voirie. Des synergies sont mises en place avec le plan RENATURE. En attendant une mise en œuvre d'ampleur et des moyens liés, plusieurs projets sont soutenus tels que des pépinières citoyennes (Centre d'Ecologie Urbaine), et des achats groupés de fruitiers (asbl Velt).

Chiffres

+ 33%

nouveaux projets
d'agriculture urbaine
professionnelle

(42 en 2022 ; 56 en 2025)

+ 55%

emploi agricole dans
les projets émergents

(72 en 2022 ; 112 en 2025)

100%

des projets émergents
en pleine terre ont une
démarche
agroécologique affirmée

+ 24%

Bruxellois qui
déclarent produire des
fruits et/ou légumes

(33% en 2022 ; 41% en 2025)

Témoignages



Les Moutons bruxellois : Bruxelles compte parmi ses producteurs primaires non seulement des maraîcher·e·s, des tisanier·e·s mais également plusieurs éleveurs. Depuis 2018, le projet “[Les moutons bruxellois](#)” en fait partie, mené par David Dhondt, professeur de religion et berger. Aujourd’hui, il occupe avec son troupeau de 40 brebis 13,5 ha de prairie naturelle, dont une grande partie au Zavelenberg à Berchem-Sainte-Agathe. Avec ses 2 races de moutons, il produit de la viande d’agneau à destination des ménages et des restaurateurs.

Pour David Dhondt, “sans Good Food, il n’y aurait pas de projet. D’une part car plusieurs appels à projets Good Food m’ont permis de financer ce projet, par l’achat d’un tracteur par exemple ou de batteries pour les appareils électriques. D’autre part, parce que les restaurants labellisés doivent prouver qu’ils achètent un certain pourcentage de produits en circuit court.”

Outre les services rendus par l’écopâturage en termes de biodiversité et réduction du CO2, le projet des Moutons bruxellois contribue également aux enjeux de relocalisation de filières et d’amélioration des protéines animales consommées, poursuivis par la Stratégie Good Food 2.



La Parcelle Fruits-Dupuis : A Anderlecht le long du Boulevard Sylvain-Dupuis, "La Parcelle Fruits-Dupuis" est un projet collectif d'occupation et de transformation d'une parcelle communale en jardin-forêt. Ici, des citoyens ont repris cette friche de 2700 m² de verdure et l'ont aménagée en un petit coin de paradis ouvert à tous avec un potager, une mini forêt, une mare, un poulailler, etc. Et ce projet est porté par une belle dynamique de quartier, grâce à une cinquantaine de voisins/familles qui s'impliquent en fonction de leurs disponibilités, de leurs compétences et de leurs envies.

Bryce Vandystadt nous explique comment cela fonctionne : "dans le potager, nous produisons en moyenne ½ tonne de fruits et légumes par an. Ce qui me parle surtout dans la permaculture, c'est l'idée de partager l'abondance. Donc tout ce qui est produit est partagé entre les membres, même s'ils n'ont pas eu l'occasion de venir travailler pendant les chantiers collectifs. L'objectif, c'est surtout de remettre les mains dans la terre, voir comment on fait pousser des légumes, comment on récolte, comment on cuisine et comment on partage."

Le projet a été soutenu par l'appel à projets Inspirons le Quartier, qui a permis de faire les investissements nécessaires au lancement du projet (préau, abri pour les outils, serre, outils, graines, etc.), mais a aussi proposé un accompagnement en termes de formation aux principes de la permaculture. Les impacts du projet pour le quartier sont nombreux : renforcement du lien social, augmentation de la biodiversité, meilleure rétention d'eau de pluie, îlot de fraîcheur en été, etc.

2. Relocaliser les filières de production dans une dynamique interrégionale

Le développement de filières permettant de stimuler et structurer l'offre (belge) et la demande (bruxelloise) en produits locaux, de saison, de qualité reste un vrai enjeu à Bruxelles. En effet, la filière est un élément clé pour faire évoluer tous les acteurs vers plus de durabilité. Le travail sur les filières est transversal et permet de connecter les acteurs, depuis la production primaire jusqu'à la transformation, en passant par la distribution B2B et B2C, et répond ainsi à de multiples enjeux du système alimentaire.

Le développement de filières locales favorise également une économie solidaire et renforce la souveraineté alimentaire, en s'appuyant sur des chaînes d'approvisionnement courtes et avec peu d'intermédiaires. Ce modèle réduit la dépendance aux importations, accroît la capacité de la Région bruxelloise à faire face aux crises à venir et renforce sa résilience alimentaire.

Ce travail est réalisé en collaboration avec les Régions flamande et wallonne.

Enfin, garder un paysage économique dynamique en RBC sur le plan de l'alimentation durable nécessite de réussir à maintenir les acteurs bruxellois actifs dans la Région, et pour ce faire de créer des infrastructures adaptées à leurs besoins.

La création de filières d'envergure pour approvisionner Bruxelles

Grâce au dynamisme des acteurs et au soutien de Good Food, une multitude de petites filières se mettent en place chaque année entre des producteurs, des transformateurs et des restaurateurs, voire même des écoles. Pour les aider, un facilitateur (service Good Food B2B) met en contact les acteurs et répond à leurs questions, les aide à trouver des débouchés pour leurs produits, ou au contraire, à trouver une source d'approvisionnement.

La Région projette également de créer une ou plusieurs filières d'envergure en collaboration avec les régions flamande et wallonne, afin de faciliter l'approvisionnement de Bruxelles en produits belges de qualité.

En termes de produits, une étude³ a permis d'identifier 4 filières prioritaires à soutenir et développer : les fruits, les légumes, les céréales et les légumineuses. Ces filières ont été choisies sur base de critères précis tels que la part de l'aliment dans l'assiette Good Food, la production biologique belge de la denrée, les possibilités de croissance de la filière, les opportunités en termes d'emploi et les habitudes alimentaires des Bruxellois.

Chaque année, un projet phare sera mis en place. En 2026, il concerne la filière céréales, afin de convaincre un maximum de boulangers bruxellois de travailler avec des farines belges.

³ Sytra pour Bruxelles-Environnement, Identification de filières porteuses Good Food, 2023

Un Hub logistique à Bruxelles

La création de filières d'envergure nécessite, entre autres, de mettre à disposition des acteurs un hub logistique performant. Une première version d'un projet FEDER a donc été approuvée pour ce faire. Suite à des désistements parmi les parties prenantes, une nouvelle version est à l'étude et doit encore être approuvée par le gouvernement actuel. Ce projet vise à créer le cœur du système logistique indispensable au déploiement de filières Good Food, via la création d'un hub logistique, d'une légumerie et d'un service de mise en relation de l'offre et de la demande. Ce projet d'envergure pour la Région répond à de nombreux enjeux dont bien sûr la relocalisation des filières, mais aussi la capacité de transformer des volumes suffisants, notamment pour approvisionner les cuisines de collectivité et les cantines, et l'accès facilité à des produits GF pour les petits acteurs.

Le secteur de la transformation en développement

Une composante importante pour soutenir le lancement des transformateurs est de répondre à leurs besoins d'infrastructures pour tester leur processus sur des volumes importants et commercialiser leurs premiers produits. Pour ce faire, un incubateur a été financé deux années consécutives et a permis de favoriser l'émergence de 9 nouvelles entreprises et de 25,5 emplois. Les entreprises qui ont pris part au programme d'incubation ont été mises en contact avec des acteurs déjà en activité et souhaitant partager leurs infrastructures. Ainsi, le projet a permis de valoriser les infrastructures existantes en RBC.

De son côté, citydev continue de réserver dans ses parcs PME minimum 15 à 20% des espaces à de la transformation alimentaire. Ainsi, CityCampus, en face du CERIA/COOVI, inauguré en mai 2023, est uniquement dédié à de l'agroalimentaire et dispose de 18 ateliers. Du côté du futur Parc Stevin (en cours de construction), 3 des 8 ateliers seront agroalimentaires.

D'autres incitants permettant d'accélérer la transition des filières et des entreprises de transformation ont été mis en place :

- L'Arrêté du 6 juillet 2023, relatif à l'exemplarité au niveau social et environnemental des entreprises, qui permet aux entreprises dites « exemplaires » sur le plan social et/ou environnemental d'obtenir des aides financières régionales plus importantes.
- Les primes pour couvrir les coûts de certification bio, organisées par Bruxelles Economie-Emploi
- Le nouveau parcours de formation Shifting Academy : lancé par Bruxelles Environnement et hub.brussels en 2024, est destiné aux acteurs de soutien à l'entrepreneuriat pour les aider à accompagner les entreprises bruxelloises vers la transition économique. 108 accompagnateurs d'entreprises ont ainsi déjà été formés.
- Une réduction de loyer de 10% offerte depuis début juin 2023 par citydev pour les entreprises candidates qui s'installent sur un de leurs sites si elles répondent aux critères de l'alimentation saine, locale et de saison.

Chiffres

53,12

emplois (ETP) créés dans des entreprises de transformation grâce aux aides et soutiens régionaux

20%

des entreprises de transformation alimentaires sont dans un processus de transition

2023, chiffres les plus récents

1820

acteurs commerciaux bruxellois et de la périphérie mis en relation par le service B2B pour créer des partenariats et filières courtes

Témoignages



La Ferme Dubbeldoel : Une coopérative estimant que les volumes produits n'étaient plus suffisants pour elle a pris la décision de cesser de collecter le lait de la [Ferme Dubbeldoel](#), installée à Gooik en périphérie de Bruxelles. Cette dernière s'est alors tournée vers le service Good Food B2B pour identifier de nouveaux débouchés pour ses yaourts et son lait. Grâce à cet accompagnement, le producteur a été mis en relation entre autres avec le [café Winok](#).

La ferme livre désormais de grands volumes de lait (100 à 120 litres / semaine) et de yaourt au café Winok. Nicolas Clarebout, le gérant, est très content de cette nouvelle collaboration : "C'est vraiment un beau partenariat win-win : de mon côté j'ai du lait bio, 0 déchet, de super qualité quasiment au prix du lait industriel, j'ai une belle histoire à raconter, et lui a un nouveau client qui prend beaucoup de volume pour écouler son lait."



No Waste Republic : Avec son entreprise, lauréate BeCircular 2024, Charles-Louis Stinglhamber a pour ambition d'accompagner l'industrie alimentaire dans sa transition durable. "Le but est de s'insérer entre les producteurs qui ont des surplus et les industriels qui ont besoin de ressources, de nouveaux ingrédients." Pour ce faire, No Waste Republic valorise les surplus de pain (un des aliments les plus gaspillés au monde) collectés auprès des boulangers pour les transformer en chapelures et panko

circulaires, croquantes et savoureuses. Fin 2025, ce sont 94 tonnes de pain qui ont ainsi été revalorisées.

Ces chapelures belges et circulaires ont tout pour plaire : elles favorisent l'emploi local et l'inclusion professionnelle, elles permettent une réduction de l'empreinte de CO2 de 60% par rapport aux chapelures conventionnelles et la qualité est également au rendez-vous. No Waste Republic travaille d'ailleurs avec plusieurs chefs belges, dont celui de Bouillon Bruxelles, lauréat de la meilleure croquette de crevette 2024.

3. L’Horeca et l’offre commerciale comme leviers stratégiques

L’Horeca est un secteur qui, du fait du nombre d’emplois qu’il représente (1 emploi sur 20 à Bruxelles) et les volumes qu’il traite quotidiennement (les 1830 cantines bruxelloises fournissent environ 182 450 repas du midi par jour), constitue un levier clé pour :

- offrir des repas de qualité à un grand nombre de Bruxellois dont de nombreux enfants, améliorant ainsi l’accès de toutes et tous à la Good Food ;
- stimuler les filières Good Food.

Le travail mené avec l’Horeca vise donc une transformation massive du secteur, tant par la labellisation d’établissements, que par l’évolution des pratiques alimentaires (régime végétarien, suivi de la saisonnalité, lutte contre le gaspillage alimentaire, etc.) et par des incitants économiques et des outils d’accompagnement.

Un label Good Food resto apprécié et reconnu

Un label est un outil de repère simple et crédible pour une clientèle de plus en plus demandeuse de manger sainement et de manière respectueuse de l’environnement.

Le label resto Good Food a été lancé en 2018, avec comme objectif d’avoir 350 restaurants labellisés d’ici 2030. Fin 2025, ce sont presque 140 restaurants qui sont labellisés (42% par rapport à la cible), grâce notamment à un accompagnement gratuit pour soutenir et guider le candidat dans les démarches administratives et fournir des conseils pour atteindre les différents critères et/ou progresser dans la durabilité.

Les critères du label resto Good Food ont évolué en 2023 afin de permettre à plus de types d’établissements de candidater : restaurants d’hôtellerie, restauration rapide, sandwicheries, restaurants de complexes sportifs et food-trucks se sont ajoutés aux restaurants dits “classiques”, à ceux d’insertion professionnelle et aux restaurants haut de gamme et étoilés. Cela permet *in fine* de toucher un public plus varié.

Ce travail porte ses fruits puisqu’aujourd’hui, un Bruxellois sur 5 a entendu parler du label Good Food resto (+7% par rapport à 2022) et la notoriété du label influence significativement la fréquentation des restaurants labellisés Good Food, quel que soit le profil de la population⁴.

Par ailleurs, l’arrêté d’exemplarité, actif depuis 2024 et auquel le label resto Good Food donne droit, permet aux restaurants d’obtenir des majorations de primes économiques. Ce système a des effets positifs sur la motivation des établissements à se faire labelliser.

⁴ IPSOS pour Bruxelles-Environnement, Sondage Good Food auprès des Bruxellois, 2026

Un travail structurel pour favoriser des repas plus durables dans les cantines

Bruxelles compte pour le moment 55 cantines labellisées, soit 3% des cantines bruxelloises. Toucher un pourcentage plus significatif de cantines reste compliqué à atteindre avec un système de labellisation sur base volontaire.

Pour y parvenir, depuis peu, les cuisines centrales – qui livrent chacune plusieurs cantines - font désormais partie du processus de labellisation et permettent d’augmenter largement le nombre d’établissements touchés. Grâce à cela, Bruxelles Environnement attend en 2026 une vague de labellisation des cantines bruxelloises.

Par ailleurs, un projet réglementaire d’ordonnance et d’arrêté « cantine » a été proposé au Gouvernement juste avant les élections, mais est mis en *stand by* depuis (affaires courantes). Ce projet réglementaire prévoit des mesures progressives liées au respect de la saisonnalité, au soutien à l’agriculture biologique ou durable, au soutien à la pêche durable, à la consommation de protéines d’origine animales et végétales. Il prévoit également des mesures liées à la prévention et à la gestion des déchets, ainsi qu’à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Une offre commerciale plus accessible

Un autre enjeu est de disposer d’une offre de produits sains, locaux et de saison, accessible dans toute la Région et pour tous les habitants. Pour ce faire, plusieurs actions sont en cours au niveau des commerces :

- **Transition de l’offre dans la grande distribution**, en augmentant les ventes de produits locaux et biologiques, et en assurant une conversion des ventes de produits protéinés (augmentation de la part de protéines d’origine végétale et protéines animales plus durables). BE a donc réuni les administrations des Régions flamande et wallonne afin de proposer ces 3 objectifs communs aux acteurs de la grande distribution. Un monitoring sera prochainement mis en place.
- **Transition de l’offre dans les petits commerces**, pour augmenter leur part de produits sains, locaux et de saison. hub.brussels a développé un plan d’action et de communication afin de convaincre et accompagner les commerçants (dont ceux du secteur alimentaire) dans une transition de leur offre.
- **Développement d’une offre alternative avec d’autres modèles de distribution**. La Région a soutenu différents projets répondant à plusieurs objectifs :
 - Des projets qui améliorent l’accessibilité financière des produits sains, locaux et de saison tels que les supermarchés coopératifs (les clients du supermarché sont également coopérateurs et “employés” : ils font un shift par mois et bénéficient de tarifs préférentiels) ou l’ASBL VRAC - Vers un Réseau d’Achat en Commun (favorise le développement de groupements d’achats de produits de qualité (biologiques, locaux et écologiques) dans les quartiers populaires de Bruxelles)
 - Des projets qui soutiennent les producteurs, tels que le réseau des GASAP (coordonne les groupes d’achat solidaires à l’agriculture paysanne, afin de favoriser la vente directe entre les producteurs des 3 régions et 6000 "mangeurs")

de la Région de Bruxelles-Capitale) ou CABAS (ouverture d'un « espace circuits courts » composés d'un hub logistique pour servir les professionnels et les GASAP et d'une épicerie afin de nourrir les habitants)

- Des projets qui amènent des produits Good Food dans des zones qui n'en disposent pas, comme UP!Lokal qui crée des partenariats entre des épiceries traditionnelles de quartier et des producteurs belges durables.

Chiffres

7%

des acteurs
de la
restauration

sont dans un processus de
transition

9%

des
commerces
alimentaires

2023, chiffres les plus récents

148

restaurants labellisés
Good Food servent **10.000**
couverts par jour

13.000

repas sont servis
au quotidien
dans les cantines
Good Food

15

restaurateurs ont pu
tester leur concept grâce
aux 2 incubateurs Kokotte
gérés par hub.brussels

7321

mangeurs qui
bénéficient de
projets
d'accessibilité
financière

Témoignage



Bouillon Bruxelles : Dugagjin Spahija, cofondateur de Bouillon Bruxelles, s'est mis au défi de proposer dans son restaurant une alimentation durable à grande échelle, sans pour autant renoncer à l'accessibilité ni à la rentabilité. Dans ce restaurant ayant obtenu 3 toques au label Good Food Resto, on propose une cuisine belge populaire, accessible et respectueuse de l'environnement.

Depuis son lancement, l'envie d'être un acteur engagé de la transition écologique était présente. Sa démarche s'est encore renforcée pour répondre aux critères du label. Pour Bouillon Bruxelles, le label « a notamment attiré une clientèle végétarienne et végétane, et a renforcé l'image positive et engagée de l'établissement. Mais l'impact ne se limite pas à la communication externe. Pour l'équipe, le label est aussi une source de fierté collective. Mais il reste encore peu connu du grand public. Il faudrait organiser davantage d'événements pour valoriser celles et ceux qui font l'effort. Cela renforce le sentiment d'appartenance et la motivation, en particulier chez les jeunes cuisiniers, très sensibles aux enjeux environnementaux. »

Son engagement est visible dès qu'on rentre chez Bouillon Bruxelles : label Good Food sur la façade, fournisseurs locaux mentionnés sur la carte, plusieurs plats végétariens et vegans, etc. En coulisse, pour assurer durabilité, rentabilité et accessibilité, « nous achetons local en grandes quantités, réduisons le gaspillage, optimisons la cuisine et veillons à maintenir une ambiance conviviale avec un service rapide. L'objectif reste clair : proposer des prix justes.

La viande représente toutefois un défi. Les produits carnés de qualité sont plus rares et plus coûteux. Une entrecôte, par exemple, dépassera ce prix. C'est un choix assumé : privilégier la qualité et la durabilité, pour rester cohérents avec nos valeurs.⁵

⁵ Horeca Brussels, Bouillon Bruxelles : rendre la Good Food populaire et accessible, 15 mai 2026. Disponible sur <https://www.horecabrussels.be/gerer-business/bouillon-bruxelles-good-food-populaire-accessible/>

4. Que devient l'assiette des Bruxellois ?

La stratégie Good Food 2 s'inscrit pleinement dans une logique de transformation progressive de l'assiette bruxelloise. Elle agit simultanément sur l'offre alimentaire, les pratiques professionnelles, l'environnement de consommation et l'accessibilité sociale, créant ainsi les conditions d'un changement durable des comportements alimentaires.

Une assiette accessible financièrement et culturellement

Selon le Baromètre social 2025, le risque de pauvreté touche environ 23 % à 26 % de la population bruxelloise, avec certaines estimations récentes montant jusqu'à 28 % en 2023. Plus d'un Bruxellois sur quatre est exposé à cette situation, un taux bien supérieur à la moyenne nationale (11-13 %).

Comme indiqué précédemment, un travail sur l'accessibilité financière et géographique de l'offre est réalisé auprès des commerces.

Par ailleurs, une multitude de projets subsidiés contribuent à rendre la Good Food plus accessible financièrement et culturellement.

Financièrement :

- Des projets d'ateliers cuisine émanant de l'appel à projet Inspirons le Quartier contribuent directement à cet objectif, pour un nombre grandissant de bénéficiaires en situation de précarité.
- Les subsides accordés aux communes ont permis de soutenir un restaurant de quartier, deux épiceries sociales et un restaurant Good Food socio-didactique.
- Les appels à projets à destination des associations organisés en collaboration avec la COCOF ont quant à eux permis de soutenir 19 projets variés, qui visent tous à améliorer l'accessibilité de la Good Food à Bruxelles. On y retrouve par exemple, à titre d'expérimentation, le co-financement d'un projet pilote de Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) auprès d'un public étudiant. Ou encore un soutien à des projets de restauration solidaire à prix libres qui permettent d'avoir un impact sur l'accès à une alimentation saine et durable des participants et de créer des dynamiques de quartier porteuses.

Culturellement :

- Les formations des acteurs relais du monde social/santé ;
- Les activités et animations en éducation permanente de l'asbl Rencontre des Continents ;
- Les activités et animations sur le végé de l'asbl ProVeg.

Une assiette santé et un peu moins impactante pour l'environnement

Menée par Sciensano en 2022-2023, l'Enquête de consommation alimentaire constitue une source de référence pour comprendre les habitudes alimentaires de la population et leur

adéquation avec les recommandations nutritionnelles en vigueur. En Région de Bruxelles-Capitale, les résultats mettent en évidence une adhésion globalement insuffisante aux recommandations du Conseil Supérieur de la Santé. L'alimentation des Bruxellois et Bruxelloises se caractérise notamment par une consommation trop faible de légumes, de céréales complètes, de légumineuses et de fruits à coque, tandis que la consommation de viande et les apports en graisses saturées demeurent excessifs.

Un objectif central est de faire évoluer la consommation de protéines : manger moins de viande, mais de meilleure qualité, et augmenter la place des protéines végétales. Cette transition protéinée contribue à réduire l'impact environnemental de l'alimentation, tout en favorisant une alimentation plus saine, variée et conforme aux recommandations de santé publique. A Bruxelles, d'après le sondage IPSOS 2026, il ressort que la consommation d'alternatives aux protéines végétales est en augmentation. Cependant, la consommation de viande n'a pas pour autant diminué. Ce constat souligne que les habitudes alimentaires des Bruxellois évoluent : ils sont ouverts à l'évolution de leurs pratiques, mais il reste un travail à mener pour atteindre un shift équilibré.

Les labels Resto Good Food et Cantine Good Food contribuent à faire évoluer concrètement la composition des repas servis au quotidien, en intégrant progressivement davantage d'aliments végétaux, durables et de qualité. Par ailleurs, les actions de formation à destination des acteurs relais renforcent leur capacité à travailler la thématique de l'alimentation auprès de leurs publics et à diffuser ces pratiques sur le terrain. Le travail mené avec les commerces, notamment le soutien aux supermarchés coopératifs et aux modèles alternatifs de distribution, vise à améliorer l'accessibilité d'une offre Good Food sur le territoire.

Chiffres

20.650

personnes ont
bénéficié d'un
projet visant un
meilleur accès
financier à la
Good Food

+ 3,5%

Bruxellois qui adoptent
un régime flexitarien

15,5 % en 2022 ; 19 % en 2026

Témoignage



Cuisines de Quartier : Se nourrir a un coût. En 2022, les ménages belges y consacraient en moyenne 13,9% de leur budget, juste derrière le logement. Mais bien manger n'est pas qu'une question de prix : qualité nutritionnelle, goût, provenance des produits, juste rémunération des producteurs... manger au quotidien relève d'une équation complexe que chaque groupe, et plus largement le Mouvement, aborde collectivement.

Concrètement, les Cuisines de Quartier agissent sur l'accessibilité économique à l'alimentation en partageant les coûts (approvisionnement, dépenses énergétiques, temps consacré à ces tâches...) et en développant ou expérimentant des stratégies d'économie collective : achats groupés, filières d'approvisionnement solidaires, collaboration avec des potagers collectifs, création de liens directs avec des maraîchers pour préparer des conserves avec leurs surplus de production, récupération d'invendus, rabais auprès de certains commerçants, etc.

Les questions de saisonnalité et de consommation de viande se posent naturellement dans beaucoup de groupes, comme en témoignent ces 2 participantes :

« En plein hiver, le groupe dit « si on faisait un truc avec des tomates ». Et alors il y a toujours quelqu'un qui dit que ça va être cher, que ça ne va pas être des bonnes tomates. (...) Et après ils vont faire le potiron. Parce que ça tourne, tout ça : le prix, le local, de saison et les envies, le ventre quoi »

« Le fait de ne pas cuisiner de la viande, ça réduit les coûts fortement, très fortement. Et donc ça permet de faire plus de portions. Directement tu peux basculer dans les quantités. »⁶

⁶ LELUBRE, M & ROSENZWEIG, M. Les effets de la démarche Cuisines de quartier (Synthèse de l'étude d'impact réalisée en 2024-2025 par le CREBIS), 2025, p.3. Disponible sur <https://cuisinesdequartier.be/fr/ressources/etude-d-impact-crebis>

Les sciences comportementales au service des changements de comportements

Plusieurs objectifs de la stratégie nécessitent des changements de comportements, comme la réduction du gaspillage alimentaire ou de la consommation de protéines animales. Pour les mettre en œuvre, il est fait appel de manière croissante aux apports des sciences comportementales afin de renforcer l'efficacité des actions.

Cette approche part du constat que les comportements alimentaires ne reposent pas uniquement sur des choix rationnels ou sur l'accès à l'information, mais qu'ils sont fortement influencés par un contexte favorable (choix possibles, infrastructures présentes, législations incitatives), des habitudes, des normes sociales, des représentations culturelles et des freins parfois inconscients. Les recherches montrent effectivement que, plus que la sensibilisation, c'est l'adaptation de nos environnements de choix qui est le plus efficace pour nous faire changer de comportement.⁷

Intégrer ces différentes dimensions permet de concevoir des actions plus ciblées, plus appropriables et mieux adaptées à la diversité des publics bruxellois.

Cela peut prendre différentes formes comme le fait d'envisager des réglementations (ex : le projet d'Ordonnance cantine évoqué plus haut), de mettre à disposition les infrastructures et services adaptés, d'inciter financièrement les entreprises, etc.

Le travail mené actuellement sur la transition protéinée en est un exemple parlant. Plusieurs leviers de changements ont été identifiés, à savoir :

- Proposer un contexte favorable : un travail est en cours avec la grande distribution afin de faire évoluer l'offre de protéines végétales dans les supermarchés ;
- Faire du choix végétarien la norme sociale : les cantines et restaurants labellisés Good Food doivent proposer une offre quotidienne de repas végétariens ;
- Travailler sur les représentations et les freins : une série de capsules vidéo a été conçue pour lever les freins propres à différents publics, en mobilisant des codes, des registres et des arguments différenciés. Les messages privilégient notamment les bénéfices pour la santé, identifiés comme un levier central, avant d'aborder les enjeux environnementaux et climatiques, afin de favoriser l'adhésion.

⁷ REMY, François. Changer le rayonnage pour changer demain, *Gondola Magazine*, 2026, pp.77-79

5. Réduire le gaspillage alimentaire

Le gaspillage est un sujet transversal, qui concerne tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Sur l'ensemble des biodéchets alimentaires produits en Région de Bruxelles-Capitale, 57% sont produits par les ménages, 17% par la transformation, 16% par la restauration collective, 9% par la distribution (et 0,5% par la production primaire).⁸ Le travail se concentre donc logiquement en priorité sur les ménages.

Une législation européenne et un plan d'action bruxellois pour réduire le gaspillage à la source

En 2025, l'Union Européenne a adopté une Directive sur la réduction des déchets alimentaires. Cette directive européenne a des objectifs contraignants très ambitieux, qui devront être inscrits dans la législation bruxelloise. D'ici le 31/12/2030, les Etats membres doivent réduire :

- De 10% les déchets alimentaires générés dans les entreprises de transformation et de fabrication
- De 30% la quantité de déchets alimentaires générés dans le commerce de détail et les autres formes de distribution des denrées alimentaires, dans les restaurants et les services de restauration ainsi qu'au sein des ménages.

Suite à l'adoption de cette Directive, l'enjeu de réduction du gaspillage alimentaire devient prioritaire.

Des actions ont déjà été menées, notamment dans les cantines et les restaurants, où la lutte contre le gaspillage fait partie des critères de labellisation Good Food. Dans les cantines, des outils de communication sont distribués afin de sensibiliser les clients au gaspillage alimentaire. Un accompagnement pilote a également déjà eu lieu pour aider une cantine à réaliser les mesures sur le terrain, les analyser, estimer les pertes financières qui y sont liées et réaliser un plan d'action. Ces accompagnements seront bientôt proposés aux cantines en processus de labellisation.

En 2025, un plan d'action contre le gaspillage alimentaire a été développé. Une fois approuvé, ce dernier sera intégré à la SGF2 et au Plan de Gestion des Ressources et Déchets (PGRD).

Par ailleurs, afin d'évaluer les actions mises en place et contrôler l'évolution des chiffres du gaspillage alimentaire, un monitoring précis et commun aux 3 régions doit être mis en œuvre. Une "analyse poubelle" aura donc lieu, afin de mesurer précisément les flux de déchets alimentaires dans la RBC. Enfin, des actions de communication sont prévues afin de sensibiliser largement le public au gaspillage alimentaire, et lui donner des outils pour l'éviter à l'avenir. Une première campagne de sensibilisation auprès du grand public est en cours de création.

⁸ Questionnaire for food waste and food waste prevention data and methodology_qualité report, data collection, 2022

Des invendus récoltés pour être transformés

D'autres actions ont également été entreprises pour encourager la transformation des invendus. Un facilitateur répond aux demandes des acteurs sur les invendus alimentaires. Il a également organisé en 2024, en collaboration avec le Rabad, un workshop sur la transformation des invendus alimentaires. Dans le cadre de l'appel à projet BeCircular, plusieurs projets de transformation des invendus ont été soutenus tels que la conservation ou la transformation en soupes, confitures... d'invendus maraichers ou de produits hors calibres, ou encore la valorisation de pains invendus en chapelure et panko.

Un programme d'incubation entrepreneuriale soutenu par Good Food a permis, en 2023 et 2024, d'accompagner respectivement 10 entrepreneurs alimentaires dont quatre ont développé des projets à base d'invendus.

Enfin, l'appel à projet Communes et CPAS de 2021 a permis de financer une collaboration entre les communes de Saint-Gilles et Forest pour la mise en place d'une filière de Potage-Collation© à destination de leurs écoles, principalement à base de 325 kg de légumes invendus.

Chiffres

19 KG/AN/PERSONNE

Les analyses de type « poubelles » montrent des résultats très variables pour le gaspillage alimentaire

17,4 kg à 21 kg / personne / an

59,4 KG/AN/PERSONNE

Total des déchets alimentaires (plus larges que le seul gaspillage alimentaire) par Bruxellois

dernières estimations et méthodologies mises à disposition par Bruxelles Propreté (2023)

Témoignage

La Clairière : La cuisine de l'ASBL La Clairière dessert une école accueillant des enfants porteurs de handicap mental de type modéré à sévère, ainsi que 3 centres de jour adultes. Avec 400 repas par jour, cette cantine a décidé il y a peu de rentrer dans le processus de labellisation Cantine Good Food, et d'avoir une attention toute particulière sur le gaspillage alimentaire. Pour ce faire, ils ont reçu un accompagnement centré sur le gaspillage alimentaire suite auquel des nouvelles mesures ont été mises en place, comme l'explique Vanessa de Vos, qui a chapeauté cette dynamique avec 2 de ses collègues :

“Premièrement nous avons fait attention à moins sortir de quantité d'aliments de la cuisine sur les chariots pour amener dans les classes où mangent les élèves. (...) Nous avons tendance à donner trop de grammage par enfant et là nous avons revu les portions assiette en fonction de l'âge de l'enfant. S'ils ont faim ils peuvent toujours aller se resservir. Depuis lors, nous constatons que les chariots reviennent pratiquement vides. Nous avons aussi adapté les outils utilisés pour servir les assiettes dans les zones de “self service” pour qu'ils correspondent aux portions idéales ».

Une fois par an, au mois de juin, le gaspillage alimentaire sera monitoré, mais les résultats sont déjà visibles pour les équipes en cuisine, qui constatent un véritable changement. Cela a démarré une dynamique porteuse au sein de l'établissement, qui travaille désormais en équipe pour réduire les déchets à tous les niveaux.

Agir dès le plus jeune âge

Manger sain et durable, retrouver le contact avec la terre et le plaisir de faire pousser ses légumes est essentiel dès le plus jeune âge. De plus, on le sait, les enfants sont également prescripteurs à la maison, et influencent les choix des parents. C'est pour cela que les jeunes ont une place particulière dans la stratégie.

Du côté des écoles fondamentales, l'alimentation est un thème très populaire. Les outils pédagogiques sur l'alimentation, dont Jim carotte fait partie, sont utilisés chaque année. L'outil permet de sensibiliser les élèves ainsi que leurs parents à la Good Food et d'initier des changements dans les collations et les boîtes à tartines de leurs enfants le temps d'une année scolaire. Au total, plus de 1000 enseignants du 5/8 se sont approprié ces outils pour changer les pratiques alimentaires à l'école et à la maison. Nombre d'entre eux ont également initié des potagers pédagogiques.

Les enfants bénéficient également de repas Good Food dans les cantines scolaires labellisées.

Enfin, le programme "Opération ré-création" qui vise à verduriser les cours d'école a permis d'y faire pousser des vergers, afin de tisser encore un peu plus les liens entre les enfants et la terre.

Des projets "hors école" sont menés également. Le projet Cascade s'adresse exclusivement aux jeunes et leur permet de développer des projets qui les mettent en action dans leur quartier. L'appel à projets « Inspirons le Quartier » vise quant à lui tous les collectifs citoyens. Des projets ont été initiés par des groupes de jeunes : plusieurs projets de potagers et un projet de restaurant social sont en cours.

La région soutient également de façon récurrente cinq fermes pédagogiques qui accueillent plusieurs milliers d'élèves par an (10 000 en moyenne). De nombreux thèmes sont abordés mais une majorité concernent l'alimentation : le potager, les abeilles, les animaux de la ferme, la fabrication du pain, le pommier au fil des saisons, etc.

LES PARTENAIRES DE LA STRATEGIE

1. Une gouvernance participative et décloisonnée

La stratégie Good Food présente une particularité notoire : elle est participative, et n'existe donc qu'à travers la multitude d'acteurs qui y contribuent.

La stratégie est coordonnée par BE et la cellule agriculture de BEE. La volonté d'intégrer les politiques économiques et de social/santé s'est concrétisée par un co-portage régional de la mise en œuvre de nombreuses mesures et par l'intégration de mesures ad hoc dans la stratégie Shifting economy : hub.brussels, BEE économie, la COCOF et la COCOM ont participé au comité de coordination. Parmi les autres partenaires actifs, citons la SLRB, visit.brussels et citydev.brussels.

La stratégie est également dotée d'un organe participatif, à savoir le Conseil Participatif. Ce dernier est constitué d'acteurs (fédérations, associations, ...) issus des trois pôles (environnemental, social et économique). Ensemble, ils émettent des avis, des recommandations sur la mise en œuvre, l'évaluation et l'évolution de la stratégie. Ce conseil rassemble également des Réseaux (asbl Réseau des acteurs bruxellois pour l'Alimentation Durable - RABAD, asbl Agroecology in Action, asbl FédéAU) qui sont soutenues pour permettre les liens, susciter des synergies, faire remonter les besoins.

La stratégie Good Food est également intégrée au Plan d'Action Climat Energie (PACE 2) pour ses effets en matière de réduction des émissions indirectes de gaz à effet de serre ?

En 2023, l'Assemblée citoyenne pour le climat a organisé un cycle sur l'alimentation. Les citoyens qui se sont formés sur les enjeux liés à l'alimentation ont émis une série de recommandations, prises en compte par l'administration pour la poursuite de la stratégie. Cela constituait une autre manière de décloisonner et de rendre la stratégie la plus participative possible.

2. Une coordination multi-niveaux

Le niveau local

En tant que maillon le plus proche des citoyens, les communes jouent un rôle essentiel dans la mise en place de projets liés à l'alimentation. Dans leurs Plans d'Action Climat, la grande majorité des communes ont intégré des actions de mise en œuvre de la stratégie Good Food en lien avec les objectifs de réduction des émissions directes, mais surtout indirectes, de gaz à effet de serre. Les communes sont responsables de crèches, d'écoles, de maisons de repos, d'épiceries sociales, et à ce titre ont des opportunités d'initier des actions auprès de ces acteurs. Elles disposent également de surface d'espace public qu'elles peuvent mettre à disposition.

Des actions spécifiques ont été entreprises dans presque l'entièreté des communes sur :

- la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- les projets de production agroécologique citoyenne, tels que les potagers collectifs et scolaires, les jardins cultivés au pied des logements sociaux, les vergers participatifs ou l'installation d'activité maraîchère.

- l'intégration de critères Good Food dans leurs services de restauration collective, la mise en place d'épiceries sociales, de repas solidaires, de tarifs réduits, etc.

Le niveau interrégional

La transition du système alimentaire bruxellois implique obligatoirement un travail avec les 2 autres Régions, et en particulier le SPW-DD en Wallonie et Go4Food en Flandre. Ce travail concerne notamment le développement de circuits courts (et en particulier le projet Top Noordrand), ou l'accord avec la grande distribution.

CONCLUSION

Le chemin parcouru

La Stratégie Good Food 1 (2016-2020) a permis d'impulser des premières réalisations concrètes et de tirer des constats pour donner plus d'ampleur à la suite. Parmi ces constats :

- une stratégie « cloisonnée », centrée sur les compétences environnementales ;
- une stratégie centrée sur le comportement individuel du citoyen au détriment d'actions structurantes, réglementaires, d'infrastructures ;
- une stratégie accessible surtout à une classe sociale aisée.

La stratégie Good Food 2 (2022-2030) a donc visé un basculement plus structurel du système alimentaire vers plus de durabilité. Elle a pour ambition que tous les Bruxellois aient accès à une alimentation Good Food adaptées à leurs besoins, intégrant pour cela un principe transversal d'inclusion sociale. Elle a la volonté d'impliquer des acteurs économiques d'un côté, et des acteurs du social/santé de l'autre afin de donner plus d'ampleur aux actions, d'en augmenter les moyens et d'élargir les partenariats. Ainsi, les mesures économiques de Good Food ont été incluses dans la stratégie « Shifting Economy ».

Où en sommes-nous ?

« Good Food » est un projet fédérateur, c'est ce qu'en disent les acteurs de terrain.

Il existe une vraie communauté d'acteurs qui se rassemble autour d'une vision, d'une mission partagée, co-construite et co-portée. Cela permet non seulement de faire naître des synergies, de partager des pratiques mais aussi d'optimiser des ressources.

Un décroisement a été entamé entre des acteurs de secteurs qui n'avaient pas ou peu de liens jusqu'à présent : des projets communs ont été menés entre les acteurs de l'environnement et ceux du social/santé d'un côté et de l'économie de l'autre, des acteurs des secteurs du social et de la santé voient l'alimentation comme une thématique à travailler avec leur public, par exemple. Les projets de filières permettent un décroisement au sein des maillons de la chaîne alimentaire. Des projets plus structurels, d'infrastructures, sont recherchés et initiés, il faudra du temps pour voir leur aboutissement. Les actions réglementaires sont visées également, mais là aussi il faut du temps.

85% des 95 mesures de la stratégie sont en cours de réalisation.

Enfin, la Good Food gagne en notoriété, qui a grimpé de 24% à 35% depuis 2022. La notoriété du label resto Good Food passe quant à elle de 11 à 18%.

Et la suite ?

Poursuivre le travail de transition du système alimentaire bruxellois vers plus de durabilité garde tout son sens par rapport aux enjeux environnementaux, économiques et sociaux pour lesquels cette stratégie a été lancée.

La stratégie devra être adaptée en fonction des constats identifiés et du nouveau contexte. Cette adaptation doit également permettre de la mettre en conformité avec la déclaration de politique régionale 2026/2029, avec les obligations légales mises en place récemment (gaspillage alimentaire) et avec d'autres plans contraignants (PACE 3 et RENATURE). Elle doit aussi s'adapter aux restrictions budgétaires et donc se recentrer sur les actions à fort impact.

Concrètement, il s'agit de fortifier les aspects de résilience du système alimentaire, de renforcer la transition juste, mais aussi de développer l'ambition en termes de réduction des émissions de gaz à effet de serre indirectes. En termes d'enjeux thématiques, les priorités seront mises sur la réduction du gaspillage alimentaire et la transition vers des protéines plus végétales.

L'efficience de la stratégie serait accrue en faisant appel de manière transversale aux leviers réglementaires et aux opportunités des marchés publics.

Quelques exemples de circuits courts mis en place avec l'aide de la Stratégie Good Food 2

Découverte d'une filière extra courte de produits Good Food bruxellois

Bruxelles regorge de producteurs, transformateurs et distributeurs de produits Good Food, créant parfois des filières hyper locales. Illustration de cette filière à petite échelle avec un morceau de chocolat, depuis sa transformation à Anderlecht jusqu'à sa consommation dans un restaurant labellisé Good Food de la Capitale.

Première étape : Anderlecht et le parc PME Newton de Citydev où 18 entreprises sont installées. Toutes ne sont pas Good Food, mais des tarifs préférentiels sont appliqués lorsque c'est le cas, ce qui permet d'y installer une bonne proportion d'ateliers de transformation alimentaire durable (25%). Plus précisément, c'est dans les entrepôts de Mo Chocolate qu'est produit notamment le chocolat Nao.

Une filière maîtrisée de A à Z

Dans cet atelier de 400 m², MO Chocolate fabrique depuis 2020 des chunks de chocolat Bean-to-Bar d'exception de façon artisanale à destination des professionnels. Leurs producteurs ont été choisis minutieusement selon deux grands principes : la transparence et la juste rémunération. Tous leurs producteurs sont également certifiés bio. Le travail de la fève de cacao se fait ensuite entièrement dans leurs propres ateliers, ce qui leur permet de maîtriser l'entièreté de la filière de leur produit.

Une fois par semaine, un grossiste local vient chercher leur production sur place.

Terroirist, le chaînon central de la filière

Le produit arrive donc chez Terroirist, qui occupe un entrepôt proche du canal, dans les bâtiments du Port de Bruxelles. Terroirist est une entreprise de logistique avec comme principe de servir de grossiste local pour les plus petits acteurs -principalement- bruxellois : il s'approvisionne directement chez le producteur ou le transformateur (dont la production n'est parfois pas suffisante pour avoir accès à un grossiste classique) et fournit ensuite les commerces et établissements Horeca en produits bio ou de production vertueuse.

Ce jour, il part donc livrer Super Fourchette, un restaurant labellisé Good Food du centre de Bruxelles qui passe une partie de ses commandes chez eux.

Une cantine de produits locaux

[Super Fourchette](#), c'est une cantine de quartier. On y retrouve une cuisine réconfortante, entièrement faite maison, où la part belle est faite aux légumes, tout en favorisant le circuit court et les petits producteurs. Malgré des conditions de travail dans l'horeca très précaires, l'équipe de Super Fourchette travaille toujours avec un niveau d'exigence et d'engagement très important, notamment par rapport aux produits utilisés et leur transformation 100% maison. De quoi régaler leurs clients ... peut-être même avec un dessert au chocolat torréfié et transformé en Belgique ?

L'écosystème foisonnant de la Good Food



Produire du bon, tout en préservant le beau

L'exploration de cette deuxième filière Good Food commence également à Anderlecht, dans le champ cultivé par Joachim De Meester, maraîcher passionné du projet Herbéa. Au fil des saisons, il produit des légumes et herbes aromatiques bio qu'il distribue dans la Capitale : *« Nous proposons des paniers pour les citoyens, à commander directement sur notre site, et livrés dans les points relais. Nous distribuons aussi via les GASAP (groupe d'achat solidaire de l'agriculture paysanne) et pour diversifier les paniers proposés aux particuliers, nous collaborons avec d'autres maraîchers, comme la Smala ou la Ferme du Peuplier ».*

Le soutien de Good Food a été un précieux levier pour Herbéa : *« Nous avons été lauréats de 2 appels à projet, en 2023 et 2024, ce qui représente environ 30 000 € de soutien. Cela a permis de financer l'installation de notre système d'arrosage et d'initier les productions de chicon ».*

Ces parcelles de terrain dédiées à l'agroécologie contribuent notamment à préserver la biodiversité et la qualité des sols, à nous apporter de la fraîcheur en été et à améliorer notre cadre de vie. Et cerise sur le gâteau – et non des moindres ! - elles régaleront les Bruxellois et les Bruxelloises de produits frais et sains !

Intégrer un réseau de professionnel·les

L'intégration à un écosystème professionnel est essentielle à la rentabilité d'une entreprise comme Herbéa : *« Cela représente 75 % de notre chiffre d'affaires. Nous travaillons avec 6 épiceries, environ 17 restaurants, un traiteur et un grossiste ».* A Bruxelles, le réseau des professionnel·les de la Good Food est dynamisé par des initiatives qui contribuent à sensibiliser et à créer des synergies, notamment via des événements de networking.

Remplir le caddie de Good Food

Parmi ces professionnels, il y a Louis Grippa, fondateur de l'épicerie Le Rayon Bio à Jette. Dans son magasin, il veille à répondre à la demande des Bruxellois et Bruxelloises en proposant une gamme de produits les plus locaux possibles. *« Nous sélectionnons des produits de préférence labellisés Bio. Quand ce n'est pas possible, on choisit le produit le plus local, en se renseignant bien sur la façon de travailler du producteur, avec qui nous établissons un lien direct et de confiance. C'est ainsi que l'on peut offrir une garantie à nos clients, même si un produit n'est pas certifié Bio. »*

Via la collaboration avec Herbéa, Louis Grippa rappelle ce lien essentiel entre producteur·ice et mangeur·euse : « *Herbéa nous fournit surtout des légumes, salades, courgettes, et divers types de radis. Ce ne sont pas de très gros volumes mais cela augmente progressivement. Certains de nos clients achètent les produits car ils connaissent le producteur ! Il y a donc un vrai lien qui se forge entre producteurs et mangeurs. Nous veillons d'ailleurs à présenter les producteurs qui nous fournissent, cette proximité est importante pour notre clientèle.* »

Au bout de la fourchette et jusqu'à la dernière miette !

Ces produits, cultivés près de chez vous, se retrouvent aussi au menu des restaurants et traiteurs labellisés Good Food, comme l'explique Joachim, qui collabore avec quelques restaurants bruxellois : « *Le Label Good Food des restos est un atout pour renforcer les collaborations !* ».

Chacun a un rôle à jouer pour consolider l'écosystème de la Good Food : producteurs, transformateurs, distributeurs et mangeurs. Augmenter l'offre pour la rendre plus accessible à tous les mangeurs et mangeuses, dans le respect de l'humain et de la biodiversité.

Une micro filière citoyenne, avec Groene Olifant



La rue de l'Eléphant tient son nom du surnom que donnaient les habitants à l'ancien complexe industriel, immense et très bruyant –comme un éléphant- qui animait autrefois ce quartier de Molenbeek. Derrière ce nom évocateur, nous retrouvons aujourd'hui un quartier vivant, très riche culturellement, que certains de ses habitants ont à cœur de dynamiser avec de nombreuses initiatives.

Parmi celles-ci, un projet de potager, nommé de Groene Olifant ou Eléphant Vert, est un peu particulier. Là, dissimulé dans la cour d'une auberge de jeunesse ouverte à tous, un collectif de citoyens a créé un potager en lien avec une école. Certaines infrastructures ont été construites lors de chantiers collectifs, d'autres sont mises à disposition par la commune et d'autres encore ont été dessinées et réalisées par les étudiants d'une école d'architecture comme projet de fin d'année.

Pour l'aider à mettre sur pied ce potager, le groupe porteur a reçu un soutien financier via l'appel à projets « Inspirons le Quartier ». Ce soutien a servi notamment à réaliser les analyses de sol et à acheter du matériel pour la construction des bacs et des espaces de rencontre.

Et des espaces de rencontre, il en faut car, ici, de nombreuses forces se rejoignent pour créer du lien, mais aussi un apprentissage et de la sensibilisation autour de l'alimentation. En effet, une partie du potager est réservée aux élèves de l'école Rose des Vents, qui se situe juste en face. Afin d'utiliser au mieux cet espace, les professeurs de l'école suivent des formations potager avec l'ASBL Tournesol.

Avec ce potager, ce groupe de citoyens contribue à faire de l'alimentation saine, locale et de saison à Bruxelles une réalité accessible pour plus d'habitants. Ils en font un projet vivant, dynamique et rassembleur pour des publics variés.