

TUSSENTIJDSE EVALUATIE VAN DE GOOD FOOD 2-STRATEGIE

BALANS 2022 - 2025



INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD

BALANS

1. Een internationaal erkende stedelijke productie, die voortdurend groeit!
 - a. Een professionele agro-ecologische productie, de eerste schakel in een korte toeleveringsketen in en rond Brussel
 - b. Een maatschappelijk verantwoorde productie die sociale banden versterkt en de verbinding met de aarde herstelt
 - c. Op naar meer fruitbomen in de stad
2. Productieketens verplaatsen in het kader van een intergemeentelijke dynamiek
 - a. Oprichting van grootschalige toeleveringsketens om Brussel te bevoorraden
 - b. Kader "Een logistiek knooppunt in Brussel"
 - c. De groeiende verwerkingssector
3. Horeca en commercieel aanbod als strategische hefboomen
 - a. Een Good Food Resto-label dat gewaardeerd en erkend wordt
 - b. Structurele maatregelen om duurzamere maaltijden in de kantines te bevorderen
 - c. Een beter bereikbaar commercieel aanbod
4. Hoe zal het bord van de Brusselaars eruit zien?
 - a. Een betaalbaar bord
 - b. Een gezond bord dat iets minder belastend is voor het milieu
5. Voedselverspilling tegengaan
 - a. Europese wetgeving en een actieplan van Brussel om verspilling bij de bron te verminderen
 - b. Onverkochte producten worden ingezameld om te worden verwerkt

Kader "Gedragswetenschappen ten dienste van gedragsveranderingen"

Kader "Al vanaf jonge leeftijd in actie komen"

DE PARTNERS VAN DE STRATEGIE

1. Participatief en domeinoverschrijdend bestuur
2. Coördinatie op verschillende niveaus

CONCLUSIE

De afgelegde weg

Hoeveel staan we?

En het vervolg?

VOORBEELDEN VAN CIRCUITS

MO Chocolate, Herbéa en Groene Olifant

VOORWOORD

De overgang van het voedselsysteem naar een duurzamer systeem is een noodzaak voor het Brussels Hoofdstedelijk Gewest, als antwoord op zowel globale uitdagingen (bescherming van natuur en biodiversiteit en bestrijding van klimaatverandering) als lokale uitdagingen (sociaal, gezondheid, economie en werkgelegenheid).

Meer bepaald werd de Good Food-strategie gelanceerd om een antwoord te bieden op de volgende uitdagingen:

- op het vlak van milieu: indirecte vermindering van de uitstoot van broeikasgassen zoals bepaald in het BWLKE (gekoppeld aan voedselverspilling, agro-ecologische productiemethoden, de herlokalisatie van toeleveringsketens en de overgang naar minder dierlijke eiwitten) en de instandhouding van de biodiversiteit (met name via agro-ecologische maatregelen en de aanleg van moestuinen en boomgaarden).
- economisch: door de herlokalisatie van de voedselsystemen kunnen lokale, hoogwaardige en niet-verplaatsbare banen worden gecreëerd, zowel in de primaire productie als – en vooral – in de gehele keten: verwerkingsbedrijven, logistieke hubs, transport, detailhandel en horeca, ... Door de herlokalisatie van de circuits kunnen de Brusselse kmo's blijven bestaan en zich verder ontwikkelen, en wordt de kapitaalvlucht naar multinationals of afgelegen gebieden beperkt.
- sociaal en gezondheidsgerelateerd: door in te zetten op de kwaliteit van voeding om de verborgen gezondheidskosten van het agrovoedingssysteem te verminderen, en op de toegankelijkheid van gezonde voeding voor iedereen, binnen het kader van een rechtvaardige transitie.

Deze transitie is het doel van de Good Food-strategie.

De Good Food 2-strategie (2022–2030), die in juni 2022 door de Brusselse regering werd goedgekeurd, streeft naar een situatie in 2030 waarin het Brusselse voedselsysteem een daadwerkelijke structurele ommezwaai maakt naar meer duurzaamheid.

Daartoe richt de strategie zich op twee hoofddoelstellingen: enerzijds dat alle Brusselaars toegang hebben tot gezond voedsel dat is afgestemd op hun behoeften¹, tegen een eerlijke prijs voor alle spelers in de keten. En anderzijds de toeleveringsketen van de Brusselse voedingssector omvormen om duurzaamheid, economisch dynamisme en kwaliteitsvolle tewerkstelling met elkaar te verzoenen.

Vandaag is deze strategie, die voornamelijk door LB en de landbouwcel van BEW wordt uitgevoerd op de helft van de looptijd aanbeland. Dit is een goede gelegenheid om de balans op te maken van de afgelegde weg. Daarna bekijken we in het licht van de oorspronkelijke

¹ Even opfrissen: het Good Food-systeem komt tot uiting in een gezond en smakelijk menu waarin fruit, groenten, peulvruchten, noten en volle granen de hoofdrol spelen en suikers, zout en te vette voedingsmiddelen worden beperkt. Een Good Food-maaltijd wordt bereid met verse en seizoengebonden ingrediënten, bij voorkeur biologisch en zo lokaal mogelijk. Ze beperkt de dierlijke eiwitten (minder en van betere kwaliteit), geeft de voorkeur aan plantaardige eiwitten en gaat voedselverspilling sterk tegen.

doelstellingen en de hierboven besproken evolutie van de context hoe we deze weg efficiënt mogelijk kunnen voortzetten.

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



RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE



Good Food
Bruxelles 020

1. Een internationaal erkende stedelijke productie, die voortdurend groeit!

²Deze balans beginnen we met een onmiskenbare erkenning: Brussel is uitgeroepen tot de op één na meest dynamische stad ter wereld op het gebied van stadslandbouw. Op professioneel vlak komt dit concreet tot uiting in een voortdurende toename van het aantal landbouwprojecten, dat in tien jaar tijd bijna verdrievoudigd is. Deze ontwikkeling ging gepaard met een opvallende toename van de oppervlakte die bestemd is voor stadslandbouw (SL), van het aantal banen in de landbouw en van het aantal gezinnen dat bij de stadslandbouw betrokken is.

Een professionele agro-ecologische productie, de eerste schakel in een korte toeleveringsketen in en rond Brussel

Het Brussels Gewest heeft uiteraard niet de ambitie om volledig zelfvoorzienend te zijn op het gebied van voedselproductie. Het streeft daarentegen naar een versterking van zijn voedselveerkracht. De belangrijkste uitdaging ligt in de ondersteuning van alle spelers in de sector – of ze nu traditioneel of opkomend zijn, gevestigd in het Brussels Gewest of in de omgeving daarvan – om enerzijds de projecten die al een agro-ecologische aanpak volgen te consolideren en te bestendigen, en anderzijds de overgang naar agro-ecologische praktijken te ondersteunen bij spelers die hier nog niet mee zijn begonnen. Naast hun productieve functie dragen veel van de ondersteunde projecten ook bij aan sociale cohesie, inclusie en bewustwording rond duurzame voeding, het milieu en de landbouw.

Om zijn producenten te ondersteunen, kent het Gewest verschillende steunmaatregelen toe, waaronder:

- **De Good Food-subsidie voor stadslandbouw** : hiermee kunnen de projecten investeren zonder of met een beperkte lening. In 2023 en 2024 zijn op deze manier 36 projecten ondersteund.
- **Begeleidingsdiensten**: er is een begeleidingsnetwerk beschikbaar voor Brusselse landbouwers. Landbouwers kunnen op alle gebieden begeleiding krijgen: hulp bij het opstarten en het uittesten van hun activiteiten op het landbouwproefterrein van Graines de Paysans, netwerken, vertegenwoordiging en ondersteuning door collega's via de FEDEAU, ondernemersbegeleiding door het Loket lokale economie SL, technische, juridische en stedenbouwkundige begeleiding door de SL-facilitator, en begeleiding bij de toegang tot land door vzw Terre-en-vue. Dankzij dit ecosysteem werd 85 % van de opkomende projecten in Brussel begeleid. Het **overlevingspercentage** na drie jaar ligt bij landbouwers die begeleiding en/of financiering van Good Food hebben ontvangen 19 % hoger.
- **Toegang tot grond** : de bescherming van landbouwpercelen in het kader van de herziening van het Gewestelijk Bestemmingsplan (GBP), het bewustmaken van publieke grondeigenaars en de hervorming van de pachtovereenkomst om er een instrument van te maken dat is afgestemd op de Brusselse landbouw: dit zijn allemaal maatregelen die

² DRUINE, P en 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. Beschikbaar op https://static1.squarespace.com/static/63978e8758c7cb0a2d15de13/t/64e6ba2851c6b36d1a559dc8/1692842536941/OMG-23-06_Etude+Agriculture+Urbaine_FR-Resume.pdf

in het kader van de strategie zijn genomen om de toegang tot grond voor producenten te waarborgen.

De zogenaamde "historische" of conventionele boerderijen maken echter nog steeds weinig gebruik van deze steunregelingen. Een van de grootste uitdagingen voor de verdere uitvoering van de Good Food 2-strategie is om hen te begeleiden bij de overgang naar agro-ecologische werkwijzen, en om ervoor te zorgen dat de boerderijen van landbouwers die aan het einde van hun loopbaan staan en geen overnemers hebben, worden overgedragen.

Een maatschappelijk verantwoorde productie die sociale banden versterkt en de verbinding met de aarde herstelt

Ook op het gebied van burgerproductie zijn er tal van projecten. Of ze nu worden ondersteund door de projectoproep Vooruit met de wijk“, deel uitmaken van gemeentelijke projecten of worden ontwikkeld op percelen die door het Gewest ter beschikking worden gesteld of in particuliere tuinen, de individuele en collectieve moestuinen en boomgaarden bieden een steeds groter wordend aantal Brusselaars de kans om met hun handen in de aarde te werken, weer verbinding te maken hun voedsel en samen nieuwe gezellige en solidaire plekken op te zetten, terwijl de biodiversiteit wordt beschermd.

Deze projecten zijn er enerzijds op gericht om het aantal producenten te vergroten, maar anderzijds ook om ervoor te zorgen dat deze producenten actief blijven. Daartoe draagt een netwerk van ongeveer honderd vrijwillige moestuingidsen bij aan het bevorderen en begeleiden van burgerproductie, waarmee jaarlijks zo'n 5000 burgers worden bereikt. Ook verenigingen dragen bij aan deze dynamiek, bijvoorbeeld door collectieve projecten te ondersteunen (vzw Le Début des Haricots).

Een bijkomende uitdaging is het ondersteunen van burgerlandbouw om zo een substantiële bijdrage te leveren aan de toegankelijkheid van gezond en kwalitatief hoogstaand voedsel. We richten ons hier dus vooral op kwetsbare groepen, zoals mensen in sociale woningen. Proefprojecten in samenwerking met de BGHM (Brusselse Gewestelijke Huisvestingsmaatschappij) hebben het potentieel (op het vlak van productie maar ook maatschappelijk) en de voorwaarden voor het welslagen van dit soort projecten (bottom-upaanpak en langetermijnopvolging) aangetoond.

Op naar meer fruitbomen in de stad

Er is een actieplan "Fruitbomen in de stad" opgesteld in samenwerking met de spelers op het terrein, met als doel meer ruimte te maken voor fruitstruiken en -bomen (inclusief noten) in de stad, vooral langs openbare wegen. Er worden synergieën tot stand gebracht met het RENATURE-plan. In afwachting van een grootschalige uitvoering en de bijbehorende middelen worden verschillende projecten ondersteund, zoals burgerkwekerijen (Centre d'Ecologie Urbaine) en groepsaankopen van fruitbomen (vzw Velt).

Cijfers

+ 33%

nieuwe professionele
stedelijke
landbouwprojecten

(42 in 2022 ; 56 in 2025)

+ 55%

landbouwtewerkstelling
in opkomende projecten

(72 in 2022 ; 112 in 2025)

100%

van de opkomende
projecten in volle grond
hanteren een uitgesproken
agro-ecologische aanpak

+ 24%

Brusselaars die
aangeven fruit en/of
groenten te produceren

(33% in 2022 ; 41% in 2025)

Getuigenissen



Les Moutons bruxellois: Tot de primaire producenten van Brussel behoren niet alleen groentetelers en kruidentelers, maar ook verschillende veehouders. Sinds 2018 is het project "[Les moutons bruxellois](#)", geleid door David Dhondt, godsdienstleraar en herder, daar één van. Vandaag kan je hem met zijn kudde van 40 ooien vinden op 13,5 ha natuurlijk grasland, waarvan een groot deel op de Zavelenberg in Sint-Agatha-Berchem ligt. Met zijn twee schapenrassen produceert hij lamsvlees voor gezinnen en restaurants.

Volgens David Dhondt zou er "zonder Good Food geen project zijn. Enerzijds omdat ik dankzij verschillende Good Food-projectoproepen dit project heb kunnen financieren, bijvoorbeeld door de aankoop van een tractor of accu's voor elektrische apparaten. Anderzijds omdat restaurants met keurmerk moeten aantonen dat ze een bepaald percentage van hun producten via korte ketens inkopen.

Naast de voordelen die ecologische begrazing biedt op het gebied van biodiversiteit en CO₂-reductie, draagt het project "Les Moutons bruxellois" ook bij aan de doelstellingen van de Good Food 2-strategie, namelijk de herlokalisatie van toeleveringsketens en de verbetering van de kwaliteit van de geconsumeerde dierlijke eiwitten.



La Parcelle Fruits-Dupuis: In Anderlecht, langs de Sylvain-Dupuislaan, bevindt zich "La Parcelle Fruits-Dupuis" een collectief project waarbij een gemeentelijk perceel wordt gebruikt en omgevormd als voedseltuin. Hier hebben burgers dit braakliggende terrein van 2700 m² groen teruggewonnen en er een klein stukje paradijs van gemaakt dat voor iedereen toegankelijk is, met een moestuin, een minibos, een poel, een kippenhok, enz. En dit project wordt gedragen door een mooie buurtdynamiek, dankzij zo'n vijftig burens en gezinnen die zich inzetten naargelang hun beschikbare tijd, hun vaardigheden en hun voorkeuren.

Bryce Vandystadt legt ons uit hoe het werkt: "In de moestuin produceren we gemiddeld een halve ton groenten en fruit per jaar." Wat mij vooral aanspreekt in permacultuur, is het idee om overvloed te delen. Alles wat er wordt geproduceerd, wordt dus onder de leden verdeeld, ook al konden ze tijdens de collectieve werkdagen niet meewerken. Het gaat er vooral om weer met je handen in de aarde te werken, te zien hoe je groenten kweekt, hoe je oogst, hoe je het voedsel bereidt en hoe je het met anderen deelt."

Het project werd ondersteund door de projectoproep "Vooruit met de wijk", waardoor de nodige investeringen konden worden gedaan om het project op te starten (overdekte binnenplaats, gereedschapsschuur, kas, gereedschap, zaden, enz.), maar ook begeleiding werd aangeboden in de vorm van opleidingen over de principes van permacultuur. Het project heeft talrijke voordelen voor de wijk: versterking van de sociale banden, toename van de biodiversiteit, betere opvang van regenwater, een verkoelend effect in de zomer, enz.

2. Productieketens verplaatsen in het kader van een intergewestelijke dynamiek

De ontwikkeling van ketens die het (Belgische) aanbod en de (Brusselse) vraag naar lokale, seizoensgebonden en kwaliteitsvolle producten kunnen stimuleren en structureren, blijft een echte uitdaging in Brussel. De keten is namelijk van cruciaal belang om alle spelers aan te zetten tot meer duurzaamheid. Het werk aan de toeleveringsketens is domeinoverschrijdend en maakt het mogelijk om de verschillende spelers met elkaar te verbinden, van de primaire productie tot de verwerking, via de B2B- en B2C-distributie, en biedt zo een antwoord op talrijke uitdagingen binnen het voedselsysteem.

De ontwikkeling van lokale productieketens bevordert ook een solidaire economie en vergroot de voedselsoevereiniteit, door gebruik te maken van korte toeleveringsketens met weinig tussenpersonen. Dit model vermindert de afhankelijkheid van invoer, vergroot het vermogen van het Brussels Gewest om toekomstige crises het hoofd te bieden en versterkt de voedselveerkracht van het Gewest.

Dit werk wordt uitgevoerd in samenwerking met het Vlaamse en Waalse Gewest.

Ten slotte is het voor het behoud van een dynamisch economisch landschap in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest op het vlak van duurzame voeding noodzakelijk om de Brusselse actoren in de regio actief te houden, en daartoe infrastructuur te creëren die is afgestemd op hun behoeften.

Oprichting van grootschalige toeleveringsketens om Brussel te bevoorraden

Dankzij de inzet van de spelers en de steun van Good Food ontstaan er elk jaar talrijke kleine circuits tussen producenten, verwerkers en restauranthouders, en zelfs scholen. Om hen daarbij te helpen, brengt een facilitator (dienst Good Food B2B) de verschillende spelers met elkaar in contact, beantwoordt hun vragen en helpt hen afzetmarkten voor hun producten te vinden of, omgekeerd, een bevoorradingsbron te vinden.

Het Gewest is ook van plan om in samenwerking met het Vlaamse en Waalse Gewest een of meer grootschalige toeleveringsketens op te zetten, om de bevoorrading van Brussel met Belgische kwaliteitsproducten te bevorderen.

Wat de producten betreft, werden in een studie³ vier prioritaire ketens in kaart gebracht die moeten worden ondersteund en ontwikkeld: fruit, groenten, granen en peulvruchten. Deze ketens zijn geselecteerd op basis van specifieke criteria, zoals het aandeel van het product in het Good Food-menu, de Belgische biologische productie van het product, de groei mogelijkheden van de keten, de kansen op het gebied van werkgelegenheid en de eetgewoonten van de Brusselaars.

³ Sytra voor Leefmilieu Brussel, Identification de filières porteuses Good Food, 2023

Elk jaar zal er een speerpuntproject worden opgezet. In 2026 richt het project zich op de graanketen, om zoveel mogelijk Brusselse bakkers ervan te overtuigen om met Belgisch meel te werken.

Een logistiek knooppunt in Brussel

Voor de ontwikkeling van grootschalige ketens is het onder meer noodzakelijk om een efficiënte logistieke hub ter beschikking te stellen van de spelers. Daartoe is dan ook een EFRO-project goedgekeurd. Voor dit project wordt momenteel een locatie gezocht. Het wil de kern vormen van het logistieke systeem dat onmisbaar is voor de uitrol van Good Food-ketens, door een logistieke hub, een groenteverwerkingsbedrijf en een dienst op te zetten die vraag en aanbod bij elkaar brengt. Dit grootschalige project voor het Gewest biedt een antwoord op tal van uitdagingen, waaronder uiteraard de hervestiging van de ketens, maar ook de capaciteit om voldoende hoeveelheden te verwerken – met name om grootkeukens en kantines te bevoorraden – en een betere toegang tot GF-producten voor kleine spelers.

De groeiende verwerkingssector

Om de start van verwerkers te ondersteunen, is het belangrijk om te voorzien in hun behoefte aan infrastructuur om hun processen op grote schaal te testen en hun eerste producten op de markt te brengen. Daartoe werd gedurende twee opeenvolgende jaren een incubator gefinancierd, waardoor 9 nieuwe bedrijven konden worden opgericht en 25,5 banen konden worden gecreëerd. De bedrijven die aan het incubatieprogramma hebben deelgenomen, zijn in contact gebracht met bestaande spelers die bereid waren hun infrastructuur te delen. Zo heeft het project ertoe bijgedragen dat de bestaande infrastructuur in het BHG beter benut wordt.

Citydev blijft op zijn beurt in zijn kmo-parken minimaal 15 tot 20% van de ruimte reserveren voor voedselverwerking. Zo is CityCampus, tegenover CERIA/COOVI, dat in mei 2023 werd geopend, uitsluitend gewijd aan de agrovoedingssector en beschikt het over 18 werkplaatsen. In het toekomstige Stevinpark (dat momenteel in aanbouw is) zullen 3 van de 8 werkplaatsen bestemd zijn voor de agrovoedingssector.

Er zijn nog andere stimuleringsmaatregelen ingevoerd om de transitie van de ketens en de verwerkende bedrijven te versnellen:

- Het besluit van 6 juli 2023 betreffende de voorbeeldigheid op sociaal en milieuvlak van ondernemingen, waardoor bedrijven die op sociaal en/of milieugebied als "voorbeeldig" worden beschouwd, in aanmerking komen voor hogere financiële steun van het Gewest.
- Premies om de kosten voor biologische certificering te dekken, die worden georganiseerd door Brussel Economie-Werkgelegenheid.
- Het nieuwe opleidingstraject van de Shifting Academy, dat in 2024 door Leefmilieu Brussel en hub.brussels werd gelanceerd, is bedoeld voor spelers die ondernemerschap ondersteunen, om hen te helpen Brusselse bedrijven te begeleiden bij de economische transitie. Er zijn inmiddels al 108 bedrijfsbegeleiders opgeleid.

- Sinds begin juni 2023 biedt citydev een huurkorting van 10% aan aan bedrijven die zich op een van hun locaties vestigen, mits ze voldoen aan de criteria voor gezonde, lokale en seizoensgebonden voeding.

Cijfers

53,12

banen (VTE) gecreëerd in
verwerkingsbedrijven
dankzij gewestelijke
steunmaatregelen

20%

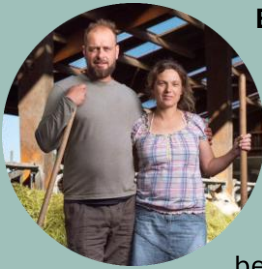
van de
voedselverwerkende
bedrijven bevindt
zich in een
transitietraject

2023, meest recent cijfers

1820

commerciële
actoren in Brussel
en de rand met
elkaar in contact
gebracht via de
B2B-dienst om
partnerschappen
en korte ketens te
ontwikkelen

Getuigenissen



Boerderij Dubbeldoel : Een coöperatie die van mening was dat de geproduceerde hoeveelheden niet langer voldoende waren, heeft besloten te stoppen met het afnemen van melk van [Boerderij Dubbeldoel](#), die is gevestigd in Gooik aan de rand van Brussel. Dubbeldoel wendde zich vervolgens tot de B2B-dienst van Good Food om nieuwe afzetmogelijkheden voor zijn yoghurt en melk te vinden. Dankzij deze begeleiding is de producent onder andere in contact gebracht met [Café](#)

[Winok](#).

De boerderij levert nu grote hoeveelheden melk (100 tot 120 liter per week) en yoghurt aan Café Winok. Nicolas Clarebout, de zaakvoerder, is erg blij met deze nieuwe samenwerking: "Het is echt een mooie win-win-samenwerking: ik krijg biologische melk, zonder afval, van uitstekende kwaliteit tegen bijna dezelfde prijs als industriële melk. Ik heb een mooi verhaal te vertellen, en hij heeft een nieuwe klant die grote hoeveelheden afneemt."



No Waste Republic: Met zijn bedrijf, laureaat van BeCircular 2024, wil Charles-Louis Stinglhamber de voedingsindustrie begeleiden bij haar transitie naar duurzaamheid. "Het doel is om een brug te slaan tussen producenten met overschotten en bedrijven die behoefte hebben aan grondstoffen en nieuwe ingrediënten." Daartoe verwerkt No Waste Republic broodoverschotten (een van de meest verspilde voedingsmiddelen ter wereld) dat bij bakkers wordt ingezameld, tot duurzaam,

knapperig en smakelijk paneermeel en panko. Eind 2025 was op deze manier 94 ton brood nuttig aangewend.

Dit Belgisch circulair paneermeel heeft alles om in de smaak te vallen: het stimuleert de lokale werkgelegenheid en de inclusie op de arbeidsmarkt, het zorgt voor een vermindering van de CO₂-voetafdruk met 60% ten opzichte van conventioneel paneermeel en ook de kwaliteit is uitstekend. No Waste Republic werkt overigens samen met verschillende Belgische chef-koks, waaronder die van Bouillon Brussel, winnaar van de prijs voor de beste garnalenkroket van 2024.

3. Horeca en commercieel aanbod als strategische hefboomen

De horeca is een sector die, gezien het aantal mensen die er zijn tewerkgesteld (1 op de 20 banen in Brussel) en de dagelijkse volumes die er worden verwerkt (de 1.830 Brusselse kantines serveren dagelijks ongeveer 182.450 middagmaaltijden), een belangrijke hefboom vormt om:

- kwaliteitsmaaltijden aan te bieden aan een groot aantal Brusselaars, waaronder veel kinderen, en zo de toegang tot Good Food voor iedereen te verbeteren;
- de Good Food-ketens te stimuleren.

Het werk dat samen met de horeca wordt verricht, is dan ook gericht op een ingrijpende transformatie van de sector, zowel door het toekennen van keurmerken aan horecagelegenheden als door de evolutie van eetgewoonten (vegetarisch eten, rekening houden met seizoensgebondenheid, bestrijding van voedselverspilling, enz.) en via economische stimulansen en begeleidende instrumenten.

Een Good Food Resto-label dat gewaardeerd en erkend wordt

Een label is een eenvoudig en betrouwbaar herkenningpunt voor een klantenkring die steeds meer behoefte heeft aan gezonde en milieuvriendelijke voeding.

Het Good Food Restolabel werd in 2018 gelanceerd, met als doel dat er tegen 2030 350 restaurants met dit label zouden zijn. Eind 2025 waren er bijna 140 restaurants met het label (42% van de doelstelling), met name dankzij gratis begeleiding om de kandidaat te ondersteunen en te begeleiden bij de administratieve procedures en advies te geven om aan de verschillende criteria te voldoen en/of vooruitgang te boeken op het gebied van duurzaamheid.

De criteria voor het Good Food Resto-label zijn in 2023 aangepast, zodat meer soorten horecagelegenheden zich kunnen aanmelden: restaurants in hotels, fastfoodrestaurants, broodjeszaken, restaurants in sportcomplexen en foodtrucks zijn toegevoegd aan de zogenaamde "klassieke" restaurants, aan restaurants voor beroepsinschakeling en aan toprestaurants en sterrenrestaurants. Dit maakt het uiteindelijk mogelijk om een breder publiek te bereiken.

Deze inspanningen werpen hun vruchten af, want vandaag heeft één op de vijf Brusselaars al eens van het Good Food Resto-label gehoord (+7% ten opzichte van 2022) en de naamsbekendheid van het label heeft een aanzienlijke invloed op het aantal bezoekers van restaurants met het Good Food-label, ongeacht het profiel van de bevolking⁴.

Bovendien stelt het "voorbeeldigheids"-besluit, dat sinds 2024 van kracht is en waarvoor het Good Food Resto-label in aanmerking komt, ervoor dat restaurants hogere economische premies kunnen verkrijgen. Dit systeem heeft een positief effect op de motivatie van horecagelegenheden om het keurmerk te verkrijgen.

⁴ IPSOS voor Leefmilieu Brussel, Sondage Good Food auprès des Bruxellois, 2026

Structurele maatregelen om duurzamere maaltijden in de kantines te bevorderen

Brussel telt momenteel 55 kantines met een label, wat neerkomt op 3% van alle Brusselse kantines. Het blijft moeilijk om met een vrijwillig labelsysteem een groter percentage van de kantines te bereiken.

Om dit te bereiken, komen grootkeukens – die elk meerdere kantines bevoorraden – sinds kort in aanmerking voor het labelproces, waardoor het aantal betrokken horecagelegenheden aanzienlijk kan worden uitgebreid. Daardoor verwacht Leefmilieu Brussel in 2026 een golf van labelaanvragen van Brusselse kantines.

Overigens is vlak voor de verkiezingen een ontwerp van ordonnantie en besluit over "kantines" aan de regering voorgelegd, maar dit is sindsdien in de wacht gezet (lopende zaken). Dit ontwerp voorziet in geleidelijke maatregelen rond de inachtneming van de seizoensgebondenheid, de ondersteuning van de biologische of duurzame landbouw, de ondersteuning van duurzame visvangst, de consumptie van eiwitten van dierlijke en plantaardige oorsprong. Het voorziet ook in maatregelen rond afvalpreventie en -beheer en de strijd tegen voedselverspilling.

Een beter bereikbaar commercieel aanbod

Een andere uitdaging is beschikken over een aanbod van gezonde, lokale en seizoensgebonden producten, dat in het hele Gewest en voor alle inwoners toegankelijk is. Daartoe worden er op het niveau van de winkels verschillende acties ondernomen:

- **Transitie van het aanbod in de grootwarenhuizen**, door de verkoop van lokale en biologische producten te verhogen en te zorgen voor een verschuiving in de verkoop van eiwitproducten (toename van het aandeel plantaardige eiwitten en duurzamere dierlijke eiwitten). LB heeft daarom de overheden van het Vlaamse en het Waalse Gewest bijeengebracht om deze drie gemeenschappelijke doelstellingen aan de spelers in de grootdistributie voor te stellen. Er zal binnenkort een monitoring worden opgezet.
- **Transitie van het aanbod in kleine winkels**, om het aandeel van gezonde, lokale en seizoensgebonden producten te vergroten. hub.brussels heeft een actie- en communicatieplan ontwikkeld om winkeliers (waaronder die in de voedingssector) te overtuigen en te begeleiden bij transitie van hun aanbod.
- **Ontwikkeling van een alternatief aanbod met andere distributiemodellen**. Het Gewest heeft verschillende projecten ondersteund die aan diverse doelstellingen voldoen:
 - Projecten die gezonde, lokale en seizoensgebonden producten betaalbaarder maken, zoals coöperatieve supermarkten (de klanten van de supermarkt zijn tevens coöperatieleden en "medewerkers": ze draaien één shift per maand en genieten van voorkeurstarieven) of vzw VRAC – Vers un Réseau d'Achat en Commun (bevordert de ontwikkeling van groepsaankopen voor kwaliteitsproducten (biologisch, lokaal en ecologisch)) in de volkswijken van Brussel).
 - Projecten die producenten ondersteunen, zoals het SAGAL-netwerk (dat solidaire aankoopgroepen van agro-ecologische landbouw coördineert, om directe

verkoop tussen producenten uit de drie gewesten en 6000 "eters" in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest te bevorderen) of CABAS (opening van een "korteketenruimte", bestaande uit een logistieke hub ten dienste van professionals en de SAGAL's en een kruidenierswinkel om de inwoners van voedsel te voorzien)

- Projecten die Good Food-producten naar gebieden brengen waar die nog niet verkrijgbaar zijn, zoals UP!Lokal, dat samenwerkingsverbanden tot stand brengt tussen traditionele buurtwinkels en duurzame Belgische producenten.

Cijfers



Getuigenis



Bouillon Bruxelles: Dugagjin Spahija, medeoprichter van Bouillon Bruxelles, heeft zich de uitdaging gesteld om in zijn restaurant op grote schaal duurzame gerechten aan te bieden, zonder daarbij in te boeten aan toegankelijkheid of winstgevendheid. In dit restaurant, dat drie koksmutsen van het Good Food Resto-label heeft gekregen, wordt een populaire, toegankelijke en milieuvriendelijke Belgische keuken geserveerd.

Vanaf de start was de wens om een betrokken speler te zijn in de ecologische transitie al aanwezig. Zijn aanpak is nog aangescherpt om aan de criteria van het keurmerk te voldoen. Voor Bouillon Brussel heeft het label "extra vegetarische en vegan klanten aangetrokken en het positieve, geëngageerde imago van de zaak versterkt. Maar de impact gaat verder dan externe communicatie. Voor het team is het label ook een bron van gezamenlijke trots. Maar bij het grote publiek is het nog steeds vrij onbekend. Er zouden meer evenementen moeten zijn om wie inspanningen levert in de kijker te zetten. Dat versterkt het gevoel van verbondenheid en motiveert, zeker bij jonge koks die erg gevoelig zijn voor milieuthema's.

Zijn engagement is meteen duidelijk zodra je bij Bouillon Bruxelles binnenkomt: Good Food-label op de gevel, lokale leveranciers die op de menukaart worden vermeld, verschillende vegetarische en veganistische gerechten, enzovoort. Achter de schermen zorgen we voor duurzaamheid, rendabiliteit en toegankelijkheid door "lokaal in grote hoeveelheden in te kopen, verspilling te beperken, de keuken te optimaliseren en voor een gezellige sfeer te zorgen met een snelle bediening." Het doel blijft duidelijk: eerlijke prijzen aanbieden.

Vlees vormt echter een uitdaging. Kwalitatieve vleesproducten zijn schaarser en duurder. Een entrecote zit bijvoorbeeld boven die prijs. Dat is een bewuste keuze: kwaliteit en duurzaamheid vooropzetten om trouw te blijven aan onze waarden.⁵

⁵ Horeca Brussels, Bouillon Brussel: Good Food populair en toegankelijk maken, 15 mei 2026. Ter beschikking op <https://www.horecabrussels.be/nl/zaak-beheren/bouillon-brussel-good-food-populair-toegankelijk/>

4. Hoe zal het bord van de Brusselaars eruit zien?

De Good Food 2-strategie sluit volledig aan bij een geleidelijke transformatie van het Brusselse eetpatroon. De strategie heeft tegelijk invloed op het voedselaanbod, de beroepspraktijken, de consumptieomgeving en de sociale toegankelijkheid, en schept zo de voorwaarden voor een duurzame verandering in het eetgedrag.

Een financieel en cultureel haalbaar bord

Volgens de Sociale Barometer 2025 loopt ongeveer 23 % tot 26 % van de Brusselse bevolking het risico op armoede, waarbij sommige recente schattingen voor 2023 zelfs uitkomen op 28 %. Meer dan een op de vier Brusselaars wordt met deze situatie geconfronteerd, een percentage dat ruim boven het nationale gemiddelde (11-13 %) ligt.

Zoals eerder vermeld, wordt er bij de winkels gewerkt aan de financiële en geografische toegankelijkheid van het aanbod.

Daarnaast dragen talrijke gesubsidieerde projecten ertoe bij dat Good Food zowel financieel als cultureel toegankelijker wordt.

Financieel:

- Projecten voor kookworkshops die voortkomen uit de projectoproep "Vooruit met de wijk" dragen rechtstreeks bij aan deze doelstelling, voor een groeiend aantal begunstigden in een kwetsbare situatie.
- Dankzij de subsidies aan de gemeenten konden een buurtrestaurant, twee sociale kruidenierswinkels en een sociaal-educatief Good Food-restaurant worden ondersteund.
- Via de projectoproepen voor verenigingen, die in samenwerking met de COCOF werden georganiseerd, konden 19 uiteenlopende projecten worden ondersteund, die allemaal tot doel hebben de toegankelijkheid van Good Food in Brussel te verbeteren. Zo wordt er bijvoorbeeld, bij wijze van experiment een proefproject op het gebied van sociale voedselzekerheid (SVZ) voor studenten medegefinancierd. Of bijvoorbeeld steun voor solidaire restaurantprojecten met vrije prijsbepaling, die een positieve invloed hebben op de toegang van de deelnemers tot gezonde en duurzame voeding en die een positieve dynamiek in de wijk creëren.

Cultureel:

- Opleidingen voor schakelfiguren in de sociale en gezondheidssector;
- Activiteiten en evenementen op het gebied van permanente educatie van vzw Rencontre des Continents;
- Activiteiten en evenementen over plantaardig eten van vzw ProVeg.

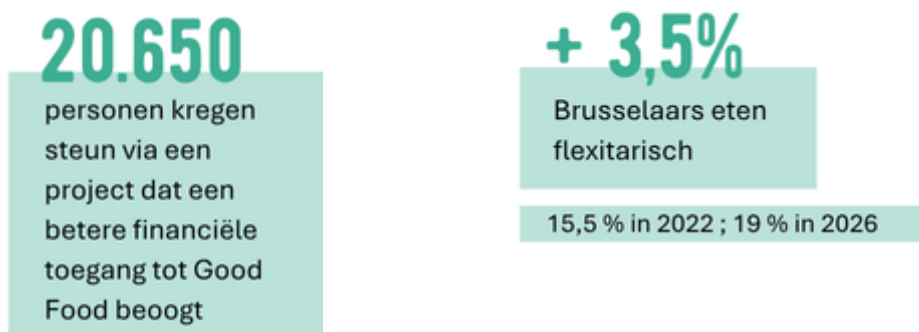
Een gezond bord dat iets minder belastend is voor het milieu

Het onderzoek naar voedselconsumptie, dat in 2022-2023 door Sciensano werd uitgevoerd, vormt een belangrijke bron van informatie om inzicht te krijgen in de eetgewoonten van de bevolking en in de mate waarin deze aansluiten bij de geldende voedingsaanbevelingen. In het Brussels Hoofdstedelijk Gewest blijkt uit de resultaten dat de aanbevelingen van de Hoge Gezondheidsraad over het algemeen onvoldoende worden opgevolgd. Het voedingspatroon van de Brusselaars wordt met name gekenmerkt door een te lage consumptie van groenten, volkoren granen, peulvruchten en noten, terwijl de vleesconsumptie en de inname van verzadigde vetten nog steeds te hoog zijn.

Een belangrijke doelstelling is om de eiwitconsumptie te veranderen: minder vlees eten, maar wel van betere kwaliteit, en meer plantaardige eiwitten opnemen in het dieet. Deze eiwittransitie draagt bij aan het verminderen van de milieu-impact van voeding en bevordert tegelijk een gezondere, gevarieerde voeding die in overeenstemming is met de aanbevelingen rond volksgezondheid. Uit de IPSOS-enquête van 2026 blijkt dat de consumptie van alternatieven voor plantaardige eiwitten in Brussel toeneemt. Toch is de vleesconsumptie niet afgenomen. Deze vaststelling onderstreept dat de eetgewoonten van de Brusselaars evolueren: ze staan open voor veranderingen in hun eetgewoonten, maar er is nog werk aan de winkel om een evenwichtige verschuiving te bereiken.

De labels Good Food Resto en Good Food Kantine dragen er concreet toe bij dat de samenstelling van de dagelijks geserveerde maaltijden verandert, door geleidelijk aan meer plantaardige, duurzame en hoogwaardige voedingsmiddelen op te nemen. Bovendien verbeteren de opleidingen voor de schakelpersonen hun kennis over het thema voeding, zodat ze die beter kunnen uitdragen naar hun doelgroepen en in de praktijk kunnen verspreiden. De samenwerking met winkels, met name de ondersteuning van coöperatieve supermarkten en alternatieve distributiemodellen, is erop gericht de toegankelijkheid van het Good Food-aanbod in de gebied te verbeteren.

Cijfers



Getuigenis



Cuisines de Quartier: Eten kost geld. In 2022 besteedden Belgische huishoudens hier gemiddeld 13,9 % van hun budget aan, net iets meer dan aan huisvesting. Maar gezond eten is niet alleen een kwestie van prijs: voedingswaarde, smaak, herkomst van de producten, een eerlijke vergoeding voor de producenten... Dagelijks eten is een complexe puzzel die elke groep, en in bredere zin de Beweging, gezamenlijk aanpakt.

Concreet zorgen de 'Cuisines de Quartier' ervoor dat voedsel betaalbaarder wordt door de kosten te delen (bevoorrading, energiekosten, tijd die aan deze taken wordt besteed...) en door strategieën voor collectieve besparing te ontwikkelen of uit te proberen: groepsaankopen, solidaire bevoorradingsketens, samenwerking met gemeenschappelijke moestuinen, directe contacten met groentetelers om hun productieoverschotten in te maken, onverkochte producten ophalen, kortingen bij bepaalde winkeliers, enz.

Vragen over seizoensgebondenheid en vleesconsumptie worden in veel groepen vanzelf gesteld, zoals uit de getuigenis van deze twee deelnemers blijkt:

"Midden in de winter zei de groep: 'Zullen we iets met tomaten maken?' En dan is er altijd wel iemand die zegt dat het duur zal zijn, dat het geen goede tomaten zullen zijn. (...) En daarna gaan ze pompoen klaarmaken. "Want het draait allemaal om: de prijs, de locatie, het seizoen en waar je zin in hebt, je buik dus".

*"Als je geen vlees klaarmaakt, dalen de kosten fors, heel fors. Daardoor kun je dus meer porties maken. Je kunt meteen overschakelen naar grotere hoeveelheden."*⁶

⁶ LELUBRE, M & ROSENZWEIG, M. Les effets de la démarche Cuisines de quartier (Synthese de impactstudie die in 2024-2025 werd uitgevoerd door het CREBIS), 2025, p.3. Ter beschikking op <https://cuisinesdequartier.be/fr/ressources/etude-d-impact-crebis>

Gedragswetenschappen ten dienste van gedragsveranderingen

Verschillende doelstellingen van de strategie vereisen gedragsveranderingen, zoals het terugdringen van voedselverspilling of de consumptie van dierlijke eiwitten. Om deze veranderingen mogelijk te maken, wordt steeds vaker een beroep gedaan op de inzichten uit de gedragswetenschappen om de doeltreffendheid van de acties te vergroten.

Deze benadering gaat uit van de vaststelling dat eetgedrag niet uitsluitend berust op rationele keuzes of op de toegang tot informatie, maar sterk wordt beïnvloed door een gunstige context (beschikbare keuzes, aanwezige infrastructuur, stimulerende wetgeving), gewoonten, sociale normen, culturele opvattingen en soms onbewuste drempels. Uit onderzoek blijkt inderdaad dat niet zozeer bewustmaking, maar wel het aanpassen van onze keuzeomgevingen het meest efficiënt is om ons gedrag te veranderen.⁷

Door deze verschillende aspecten te integreren, kunnen er gerichtere acties worden ontwikkeld die vlotter worden aangenomen en beter aansluiten bij de diversiteit van het Brusselse publiek.

Dit kan verschillende vormen aannemen, zoals regelgeving (bijvoorbeeld het hierboven genoemde ontwerp van de kantineordonnantie), beschikbaar stellen van geschikte infrastructuur en diensten, financiële prikkels aan bedrijven, enzovoort.

Het werk dat momenteel wordt gedaan rond eiwittransitie is hiervan een sprekend voorbeeld. Er zijn verschillende hefboomen voor verandering vastgesteld, namelijk:

- Een gunstige context: er wordt momenteel samengewerkt met de grootdistributie om het aanbod van plantaardige eiwitten in de supermarkten te verbeteren;
- Van vegetarische maaltijden de sociale norm maken: kantines en restaurants met het Good Food-label moeten dagelijks vegetarische maaltijden aanbieden;
- Werken aan beeldvorming en drempels: er is een reeks korte video's ontwikkeld om de drempels weg te nemen die bij verschillende doelgroepen spelen, door gebruik te maken van verschillende stijlen, toon en argumenten. In de boodschappen wordt de nadruk gelegd op de gezondheidsvoordelen, die als een centrale hefboom worden opgevat, alvorens in te gaan op milieu- en klimaat-uitdagingen. Zo wordt het draagvlak vergroot.

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

5. Voedselverspilling tegengaan

Verspilling is een overkoepelend thema dat alle spelers in de voedselketen aangaat. Van alle voedselafval dat in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest wordt geproduceerd, is 57 % afkomstig van huishoudens, 17 % van de verwerkende industrie, 16 % van de collectieve catering, 9 % van de distributie (en 0,5 % van de primaire productie).⁸ De acties richten zich dan ook logischerwijs in de eerste plaats op huishoudens.

Europese wetgeving en een actieplan van Brussel om verspilling bij de bron te verminderen

In 2025 heeft de Europese Unie een richtlijn aangenomen over de vermindering van voedselafval. Deze Europese richtlijn bevat zeer ambitieuze, bindende doelstellingen, die in de Brusselse wetgeving moeten worden opgenomen. Tegen 31 december 2030 moeten de lidstaten:

- Het voedselafval dat wordt geproduceerd in verwerkings- en productiebedrijven met 10 % verminderen
- De hoeveelheid voedselafval die wordt geproduceerd in de detailhandel en andere vormen van voedseldistributie, in restaurants en cateringbedrijven, en in huishoudens met 30 % verminderen.

Nu deze richtlijn is goedgekeurd, wordt het terugdringen van voedselverspilling een prioriteit.

Er zijn al maatregelen genomen, met name in kantines en restaurants, waar de bestrijding van voedselverspilling een van de criteria is voor het Good Food-label. In de kantines wordt communicatiemateriaal uitgedeeld om de klanten bewust te maken van voedselverspilling. Er werd ook al een proefbegeleidingsproject opgezet om een kantine te helpen metingen op het terrein uit te voeren, die te analyseren, de daarmee samenhangende financiële verliezen in te schatten en een actieplan op te stellen. Deze begeleidingsprogramma's zullen binnenkort worden aangeboden aan kantines die een label hebben aangevraagd.

In 2025 werd een actieplan tegen voedselverspilling opgesteld. Zodra dit is goedgekeurd, zal het worden opgenomen in de GF2S en in het Hulpbronnen- en Afvalbeheerplan (HABP).

Om de ondernomen acties te evalueren en de evolutie van de cijfers van voedselverspilling te volgen, moet er bovendien een nauwkeurig en voor de drie gewesten gemeenschappelijk monitoringsysteem worden opgezet. Er zal dus een "vuilnisbakanalyse" worden uitgevoerd om de stromen van voedselafval in het BHG nauwkeurig te meten. Ten slotte zijn er communicatieacties gepland om het publiek op grote schaal bewust te maken van voedselverspilling en hen handvatten te geven om die verspilling in de toekomst te voorkomen. Er wordt momenteel gewerkt aan een eerste bewustmakingscampagne gericht op het grote publiek.

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

Onverkochte producten worden ingezameld om te worden verwerkt

Er zijn ook andere acties ondernomen om de verwerking van onverkochte producten te stimuleren. Een facilitator antwoordt op vragen van spelers over onverkochte levensmiddelen. In 2024 organiseerde hij in samenwerking met het Netwerk van Brusselse actoren voor duurzame voeding een workshop over de verwerking van onverkochte levensmiddelen. In het kader van de BeCircular-projectoproep zijn verschillende projecten ondersteund die onverkochte producten verwerken, bijvoorbeeld onverkochte tuinbouwproducten of producten die niet aan de maatvoorschriften voldoen inmaken of verwerken tot soep of jam, of onverkocht brood verwerken tot paneermeel en panko.

Via een door Good Food ondersteund incubatieprogramma voor ondernemers konden in 2023 en 2024 respectievelijk 10 ondernemers in de voedingssector worden begeleid. Vier daarvan hebben projecten ontwikkeld op basis van onverkochte producten.

Ten slotte werd via de projectoproep Gemeenten en OCMW's van 2021 een samenwerking tussen de gemeenten Sint-Gillis en Vorst gefinancierd voor de opzet van een "Potage-Collation©"-keten voor hun scholen. Daarbij werd 325 kg onverkochte groenten verwerkt.

Cijfers

19 KG/JAAR/PERSOON

"Vuilnisanalyse"-studies tonen zeer variabele resultaten voor voedselverspilling

17,4 kg tot 21 kg / persoon / jaar

59,4 KG/JAAR/PERSOON

Totaal van voedselafval (ruimer dan enkel voedselverspilling) per Brusselaar

Laatste schattingen en methodologieën beschikbaar gesteld door Net Brussel (2023)

Getuigenis

La Clairière: De keuken van vzw La Clairière verzorgt de maaltijden voor een school voor kinderen met een matige tot ernstige verstandelijke beperking, evenals voor drie dagcentra voor volwassenen. Met 400 maaltijden per dag heeft deze kantine onlangs besloten om in te stappen in het labelproces van Good Food-kantine en bijzondere aandacht te besteden aan voedselverspilling. Daartoe hebben ze begeleiding gekregen die gericht was op voedselverspilling, waarna nieuwe maatregelen zijn ingevoerd, vertelt Vanessa de Vos, die samen met twee collega's leiding heeft gegeven aan dit proces:

"Ten eerste hebben we erop gelet dat we minder eten uit de keuken op de karren zetten om naar de klaslokalen te brengen waar de leerlingen eten. (...) We hadden de neiging om per kind te veel te serveren, en daarom hebben we de porties op het bord aangepast aan de leeftijd van het kind. Als ze honger hebben, kunnen ze altijd nog een tweede portie nemen. Sindsdien merken we dat de karren vrijwel leeg terugkomen. We hebben ook de opschepinstrumenten die wordt gebruikt om de borden in de "zelfbedieningszones" te vullen, aangepast zodat ze overeenkomen met ideale porties."

Eenmaal per jaar, in juni, wordt de voedselverspilling gemeten, maar de resultaten zijn nu al zichtbaar voor de keukenteams, die een echte verandering waarnemen. Dit heeft binnen de instelling een positieve dynamiek op gang gebracht, waardoor er nu als team wordt samengewerkt om afval op alle niveaus terug te dringen.

Al vanaf jonge leeftijd in actie komen

Gezond en duurzaam eten, contact met de aarde herstellen en plezier in het zelf kweken van groenten zijn vanaf jonge leeftijd belangrijk. Bovendien is het bekend dat kinderen thuis ook een belangrijke rol spelen bij de aankoopbeslissingen en de keuzes van hun ouders beïnvloeden. Daarom nemen kinderen een bijzondere plaats in binnen de strategie.

Op basisscholen is voeding een erg populair thema. De lesmaterialen over voeding, waaronder de tool rond Jim Wortel, worden elk jaar gebruikt. Met deze tool kunnen leerlingen en hun ouders bewust worden gemaakt van Good Food en kunnen er doorheen een schooljaar veranderingen worden gestimuleerd in de tussendoortjes en lunchpakketten van hun kinderen. In totaal hebben meer dan 1000 leerkrachten van de 5- tot 8-jarigen deze tools ingezet om de eetgewoonten op school en thuis te veranderen. Velen van hen hebben ook educatieve moestuinen aangelegd.

De kinderen krijgen in schoolkantines met label ook Good Food-maaltijden voorgeschoteld.

Ten slotte zijn er met het programma "Operatie Re-creatie", dat als doel heeft speelplaatsen te vergroenen, fruitboomgaarden aangelegd, om zo de band tussen de kinderen en de aarde nog wat te versterken.

Er worden ook projecten buiten de school uitgevoerd. Het Cascade-project richt zich uitsluitend op jongeren en biedt hen de mogelijkheid om projecten te ontwikkelen waarmee ze actief aan de slag kunnen gaan in hun buurt. De projectoproep 'Vooruit met de wijk' richt zich op alle burgercollectieven. Er zijn projecten opgezet door groepen jongeren: er lopen momenteel verschillende moestuinenprojecten en een project voor een sociaal restaurant.

Het gewest ondersteunt bovendien regelmatig vijf educatieve boerderijen die jaarlijks enkele duizenden leerlingen ontvangen (gemiddeld 10.000). Er komen tal van thema's aan bod, maar de meeste gaan over voeding: de moestuin, bijen, boerderijdieren, brood bakken, de appelboom door de seizoenen heen, enz.

DE PARTNERS VAN DE STRATEGIE

1. Participatief en domeinoverschrijdend bestuur

De Good Food-strategie heeft een opvallend kenmerk: ze is participatief en bestaat dus alleen dankzij de vele spelers die eraan bijdragen.

De strategie wordt gecoördineerd door LB en de landbouwcel van BEW. Het streven om het economisch beleid en het sociaal- en gezondheidsbeleid te integreren heeft geleid tot gewestelijke samenwerking bij de uitvoering van talrijke maatregelen en tot de integratie van ad-hocmaatregelen in de 'Shifting economy'-strategie: hub.brussels, BEW economie, de COCOF en de GGC hebben deelgenomen aan het coördinatiecomité. Andere actieve partners zijn onder meer de BGHM, visit.brussels en citydev.brussels.

De strategie beschikt ook over een participatief orgaan, namelijk de Participatieraad. Deze raad bestaat uit spelers (federaties, verenigingen, ...) uit de drie domeinen (milieu, sociaal en economisch). Samen brengen zij adviezen en aanbevelingen uit over de uitvoering, de evaluatie en de verdere ontwikkeling van de strategie. Deze raad brengt ook netwerken samen (vzw Netwerk van Brusselse actoren voor een duurzame voeding, vzw Agroecology in Action, vzw FEdEAU) die worden ondersteund om contacten te leggen, synergieën te stimuleren en behoeften in kaart te brengen.

De Good Food-strategie is ook opgenomen in het Klimaat- en Energieactieplan (LKEP 2) vanwege de effecten ervan op de vermindering van indirecte broeikasgasemissies.

In 2023 organiseerde de Burgerassemblee voor het Klimaat een cyclus over voeding. Burgers die zich hebben verdiept in voedselgerelateerde uitdagingen hebben een reeks aanbevelingen gedaan, waarmee het bestuur rekening heeft gehouden bij de verdere uitwerking van de strategie. Dit was een andere manier om de grenzen te doorbreken en de strategie zo participatief mogelijk te maken.

2. Coördinatie op verschillende niveaus

Lokaal niveau

Als schakel die het dichtst bij de burgers staat, spelen gemeenten een belangrijke rol bij de uitvoering van projecten rond voeding. In hun Klimaatactieplannen heeft de overgrote meerderheid van de gemeenten maatregelen opgenomen om de Good Food-strategie uit te voeren, in het kader van de doelstellingen om de directe, maar vooral ook de indirecte uitstoot van broeikasgassen te verminderen. De gemeenten zijn verantwoordelijk voor kinderdagverblijven, scholen, rusthuizen en sociale kruideniers, en hebben in zo de mogelijkheid om samen met deze spelers acties op te zetten. Ze beschikken ook over openbare ruimte die ze ter beschikking kunnen stellen.

In vrijwel alle gemeenten zijn specifieke maatregelen genomen rond:

- de strijd tegen voedselverspilling
- projecten rond agro-ecologische burgerproductie, zoals gemeenschappelijke en schoolmoestuinen, tuinen bij sociale woningen, participatieve boomgaarden of groenteteeltactiviteiten.

- de integratie van Good Food-criteria in hun collectieve cateringdiensten, de oprichting van sociale kruideniers, invoering van solidariteitsmaaltijden, verminderde tarieven, enz.

Intergewestelijk niveau

De transitie van het Brusselse voedselsysteem vereist noodzakelijkerwijs samenwerking met de twee andere Gewesten, en met name met de SPW-DD in Wallonië en Go4Food in Vlaanderen. Dit werk richt zich op de ontwikkeling van korte ketens (en met name het Top Noordrand-project) of de overeenkomst met de grootdistributie.

CONCLUSIE

De afgelegde weg

De Good Food 1-strategie (2016-2020) heeft de aanzet gegeven tot de eerste concrete resultaten en heeft bevindingen opgeleverd om de strategie in de toekomst meer kracht bij te zetten. Enkele van deze bevindingen zijn:

- een "gesegmenteerde" strategie, gericht op milieucompetenties;
- een strategie die zich richt op het individuele gedrag van burgers, ten koste van structurele, regelgevende en infrastructurele maatregelen;
- een strategie die vooral voor een welgestelde sociale klasse toegankelijk is.

De Good Food 2-strategie (2022-2030) streeft daarom naar een meer structurele overgang van het voedselsysteem naar meer duurzaamheid. Ze streeft ernaar dat alle Brusselaars toegang hebben tot Good Food-voeding die is afgestemd op hun behoeften. Daartoe wordt een overkoepelend principe van sociale inclusie geïntegreerd. Zij wil enerzijds economische spelers en anderzijds spelers uit de sociale en gezondheidssector bij het proces betrekken om de acties meer draagvlak te geven, de middelen te vergroten en de partnerschappen uit te breiden. Zo zijn de economische maatregelen van Good Food opgenomen in de "Shifting Economy"-strategie.

Waar staan we intussen?

"Good Food" is een project dat mensen samenbrengt, aldus de spelers op het terrein.

Er bestaat een hechte gemeenschap van spelers die zich verenigt rond een visie en een gezamenlijke missie, die samen is ontwikkeld en wordt gedragen. Zo kunnen synergieën ontstaan en praktijken worden uitgewisseld, maar kunnen hulpbronnen ook worden geoptimaliseerd.

Er is een begin gemaakt met het doorbreken van de scheidslijnen tussen spelers uit sectoren die tot nu toe geen of nauwelijks banden hadden: er zijn gezamenlijke projecten uitgevoerd tussen spelers uit de milieusector en de sociale/gezondheidssector enerzijds en de economische sector anderzijds; spelers uit de sociale en gezondheidssector zien voeding bijvoorbeeld als een thema om met hun doelgroep aan te werken. Ketenprojecten maken het mogelijk om de scheidslijnen tussen de verschillende schakels in de voedselketen te doorbreken. Er worden meer structurele infrastructuurprojecten gezocht en opgestart; het zal even duren voordat de resultaten daarvan zichtbaar worden. Ook regelgevende maatregelen komen aan bod, maar ook daar is tijd voor nodig.

85% van de 95 maatregelen van de strategie wordt momenteel uitgevoerd.

Ten slotte wint Good Food aan naamsbekendheid: die is sinds 2022 gestegen van 24 % naar 35 %. De naamsbekendheid van het Good Food Restolabel stijgt van 11 naar 18 %.

En het vervolg?

De transitie van het Brusselse voedselsysteem naar meer duurzaamheid blijft volkomen relevant in het licht van de ecologische, economische en sociale uitdagingen waarvoor deze strategie in het leven is geroepen.

De strategie moet worden aangepast aan de hand van de vastgestelde bevindingen en de nieuwe context. Deze aanpassing moet er ook voor zorgen dat het plan in overeenstemming wordt gebracht met de gewestelijke beleidsverklaring 2026/2029, met de recent ingevoerde wettelijke verplichtingen (voedselverspilling) en met andere bindende plannen (LKEP 3 en RENATURE). De strategie moet zich ook aanpassen aan de budgettaire beperkingen en zich daarom concentreren op maatregelen met een grote impact.

Concreet gaat het erom de veerkracht van het voedselsysteem te versterken, de rechtvaardige transitie te ondersteunen, maar ook de ambitie op het gebied van het terugdringen van indirecte broeikasgasemissies te vergroten. Bij de thematische aandachtspunten ligt de prioriteit bij het terugdringen van voedselverspilling en de transitie naar meer plantaardige eiwitten.

De doeltreffendheid van de strategie zou worden vergroot door op een domeinoverschrijdende manier gebruik te maken van regelgevende instrumenten en de kansen die de overheidsopdrachten bieden.

Enkele voorbeelden van korte
ketens die met behulp van de
Good Food 2-strategie zijn
opgezet

Ontdekking van een extra korte toeleveringsketen voor Brusselse Good Food-producten

Brussel telt talrijke producenten, verwerkers en distributeurs van Good Food-producten, waardoor soms zeer lokale toeleveringsketens ontstaan. Een illustratie van deze keten op kleine schaal aan de hand van een stukje chocolade, vanaf de verwerking ervan in Anderlecht tot aan de consumptie ervan in een restaurant met het Good Food-label in de hoofdstad.

Eerste etappe: Anderlecht en het kmo-park Newton van Citydev, waar 18 bedrijven zijn gevestigd. Het zijn niet allemaal Good Food-bedrijven, maar wanneer dat wel het geval is, gelden er voorkeurstarieven. Zo kon er een aanzienlijk deel (25%) aan duurzame voedselverwerkingsateliers worden gevestigd. Om precies te zijn: de Nao-chocolade wordt onder andere geproduceerd in de magazijnen van Mo Chocolate.

Een keten die van A tot Z in eigen handen is

In deze werkplaats van 400 m² produceert MO Chocolate sinds 2020 op ambachtelijke wijze uitzonderlijke Bean-to-Bar-chocoladechunks voor professionals. Hun telers zijn zorgvuldig geselecteerd op basis van twee belangrijke uitgangspunten: transparantie en een eerlijke vergoeding. Al hun telers zijn bovendien biologisch gecertificeerd. De verwerking van de cacao boon vindt vervolgens volledig plaats in hun eigen werkplaatsen, waardoor ze de volledige keten van hun product in eigen hand hebben.

Eén keer per week komt een lokale groothandelaar hun productie ter plaatse ophalen.

Terroirist, de spil in de toeleveringsketen

Het product komt dus aan bij Terroirist, dat een magazijn heeft vlak bij het kanaal, in de gebouwen van de Haven van Brussel. Terroirist is een logistiek bedrijf dat dient als lokale groothandel voor de kleinere spelers – voornamelijk uit Brussel: het koopt rechtstreeks in bij de producent of verwerker (van wie de productie soms niet groot genoeg is om toegang te krijgen tot een klassieke groothandel) en levert vervolgens biologische of duurzaam geproduceerde producten aan winkels en horecagelegenheden.

Vandaag gaat hij dus leveringen doen bij Super Fourchette, een restaurant met het Good Food-label in het centrum van Brussel dat een deel van zijn bestellingen bij hen plaatst.

Een kantine met lokale producten

[Super Fourchette is](#) een buurtkantine. Je vindt er een hartverwarmende keuken, volledig huisgemaakt, waarin groenten centraal staan en waarbij de voorkeur wordt gegeven aan korte toeleveringsketens en kleine producenten. Ondanks de zeer onzekere arbeidsomstandigheden in de horeca werkt het team van Super Fourchette nog steeds met een zeer hoge mate van veeleisendheid en toewijding, als het gaat om de gebruikte producten en de 100% huisgemaakte bereiding daarvan. Zo verwennen ze hun klanten ... misschien zelfs met een dessert van in België gebrande en verwerkte chocolade?

Het bruisende ecosysteem van Good Food



Goede producten maken en tegelijkertijd het mooie behouden

Ook de verkenning van deze tweede Good Food-keten start in Anderlecht, op het veld dat wordt bewerkt door Joachim De Meester, gepassioneerde groenteteler van het Herbéa-project. Doorheen de seizoenen teelt hij biologische groenten en kruiden die hij in de hoofdstad verkoopt: *"We bieden pakketten aan voor de inwoners, die rechtstreeks via onze website kunnen worden besteld en bij afhaalpunten worden afgeleverd."* We verkopen onze producten ook via SAGAL (Solidaire aankoopgroep voor artisanale landbouw) en om het aanbod aan pakketten voor particulieren te diversifiëren, werken we samen met andere groentetelers, zoals La Smala of La Ferme du

Peuplier.

De steun van Good Food was een waardevolle stimulans voor Herbéa: *"We zijn in 2023 en 2024 geselecteerd voor twee projectoproepen, wat neerkomt op ongeveer 30.000 € aan steun. Hierdoor konden we de aanleg van ons besproeiingssysteem financieren en de teelt van witlof opstarten"*.

Deze percelen die bestemd zijn voor agro-ecologie dragen met name bij aan het behoud van de biodiversiteit en de bodemkwaliteit, zorgen voor verkoeling in de zomer en verbeteren onze leefomgeving. En als kers op de taart – en niet de minste! – voorzien ze de Brusselaars van verse en gezonde producten!

Deel uitmaken van een netwerk van professionals

Integratie in een professioneel netwerk is essentieel voor de winstgevendheid van een bedrijf als Herbéa: *"Dat vertegenwoordigt 75 % van onze omzet. "We werken samen met 6 kruidenierswinkels, ongeveer 17 restaurants, een cateraar en een groothandel"*. In Brussel wordt het netwerk van Good Food-professionals gestimuleerd door initiatieven die bijdragen aan bewustwording en het creëren van synergieën, met name via netwerkevenementen.

Winkelmandje vullen met Good Food

Een van deze professionals is Louis Grippa, oprichter van de biologische kruidenierswinkel Le Rayon Bio in Jette. In zijn winkel komt hij aan de vraag van de Brusselaars tegemoet door een assortiment aan te bieden dat zo lokaal mogelijk is. *"We kiezen bij voorkeur voor producten met een biologisch keurmerk. Als dat niet mogelijk is, kiezen we voor het meest lokale product, waarbij we ons goed informeren over de werkwijze van de producent, met wie we een directe en*

vertrouwensband opbouwen. "Zo kunnen we onze klanten een garantie bieden, zelfs als een product niet biologisch gecertificeerd is."

Via de samenwerking met Herbéa wijst Louis Grippa op deze essentiële band tussen teler en consument: *"Herbéa levert ons vooral groenten, sla, courgettes en verschillende soorten radijsjes. Het gaat niet om erg grote hoeveelheden, maar het neemt geleidelijk toe. Sommige van onze klanten kopen de producten omdat ze de producent kennen! Er ontstaat dus een echte band tussen producenten en consumenten. We zorgen er trouwens voor dat we de producenten die ons bevoorraden, in de schijnwerpers zetten; die nabijheid is belangrijk voor onze klanten."*

Op het puntje van je vork en tot de laatste kruimel!

Deze producten, die bij u in de buurt worden geteeld, staan ook op het menu van restaurants en cateraars met het Good Food-label, zoals Joachim uitlegt, die samenwerkt met enkele Brusselse restaurants: *"Het Good Food-label voor restaurants is een troef om samenwerkingen te versterken!"*.

Iedereen heeft een rol te spelen bij het versterken van het Good Food-ecosysteem: producenten, verwerkers, distributeurs en consumenten. Het aanbod uitbreiden om het voor alle eters toegankelijker te maken, met respect voor de mens en de biodiversiteit.

Een microburgerketen met Groene Olifant



De Olifantenstraat dankt haar naam aan de bijnaam die de bewoners gaven aan het voormalige industriële complex, dat enorm groot en erg lawaaierig was – net als een olifant – en dat vroeger deze wijk van Molenbeek tot leven bracht. Achter deze veelzeggende naam gaat tegenwoordig een levendige wijk schuil met een zeer rijk cultureel aanbod, die sommige bewoners met talrijke initiatieven nieuw leven willen inblazen.

Een van die projecten, een moestuinproject met de naam De Groene Olifant is een beetje bijzonder. Daar, verscholen op de binnenplaats van een jeugdherberg die voor iedereen toegankelijk is, heeft een groep burgers in samenwerking met een school een moestuin aangelegd. Een deel van de infrastructuur is aangelegd tijdens gezamenlijke bouwprojecten, een ander deel wordt ter beschikking gesteld door de gemeente en nog een ander deel is ontworpen en gerealiseerd door studenten van een architectuurschool als afstudeerproject.

Om deze moestuin op te zetten, hebben de initiatiefnemers financiële steun ontvangen via de projectoproep "Vooruit met de wijk". Deze steun is gebruikt voor het uitvoeren van bodemanalyses en de aanschaf van materiaal voor de bouw van de plantenbakken en ontmoetingsruimtes.

En ontmoetingsruimtes zijn hard nodig, want hier komen allerlei krachten samen om een band te smeden, maar ook om mensen iets bij te brengen en bewust te maken op het gebied van voeding. Een deel van de moestuin is namelijk gereserveerd voor de leerlingen van de school Rose des Vents, die er recht tegenover ligt. Om deze ruimte zo goed mogelijk te benutten, volgen de leerkrachten van de school cursussen over moestuinieren bij vzw Zonnebloem.

Met deze moestuin draagt deze groep burgers ertoe bij dat gezonde, lokale en seizoensgebonden voeding in Brussel voor meer inwoners toegankelijk wordt. Ze maken er een levendig, dynamisch en verbindend project van voor een breed publiek.