

AXE 1 : INTENSIFIER ET SOUTENIR UNE PRODUCTION AGROÉCOLOGIQUE À BRUXELLES ET EN PÉRIPHÉRIE

Indicateurs transversaux

	Cible 2030	Valeur
Nombre de nouveaux projets bruxellois de production agricole agroécologique	14	42 en 2022, 56 en 2025
% des ménages bruxellois qui déclarent produire une partie de leurs fruits et légumes	50%	40% en 2026
% des ménages bruxellois qui déclarent produire des herbes aromatiques ou une partie de leurs fruits et légumes	60%	49% en 2026
% minimum d'arbres fruitiers plantés sur le total des nouvelles plantations d'arbres plantés dans l'espace public	10%	

SOUS-AXE 1.1: PRODUCTION AGROÉCOLOGIQUE PROFESSIONNELLE

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Préserver les terres agricoles ainsi que favoriser et sécuriser l'accès aux lieux de production agricole professionnelle en RBC

MESURE					ACTIVITES	INDICATEURS			
Code	Description de la mesure	Période	Statut	Taux d'avancement	Réalisations	Description de l'indicateur	Baseline 2022	Valeur 2025	Cible 2030
					Le Plan Régional d'Affectation du Sol (PRAS) est un levier central pour protéger ces terres. Sa révision, entamée en 2020, est suivie par BE et BEE, avec une approbation finale prévue pour 2026. En parallèle, une analyse des parcelles agricoles et une étude cadastrale ont permis de cartographier les terres publiques agricoles, posant les bases d'une stratégie foncière régionale. Le Facilitateur Agriculture Urbaine (FAU) joue un rôle clé dans l'accompagnement des projets. Depuis 2018, il reçoit en moyenne 50 demandes de guidances par an. Entre mi-2022 et fin 2024, il a répondu à 95 demandes, dont 31 concernaient de nouvelles surfaces de production, représentant plus de 35 hectares, dont environ 20 hectares pour des projets professionnels. Il a également organisé 16 rencontres de sensibilisation auprès des propriétaires fonciers. Une plateforme de mise en relation, disponible sur le portail Good Food, a permis la publication de 6 sites totalisant environ 1 hectares, dont les serres de Stuyvenbergh (0,25 ha), Grez-Doiceau (6,7 ha), Dames Blanches (2,5 ha), Sterrebeek (3 ha), Villers-La-Ville et Asse. La centrale de marché (CAAUP), destinée aux institutions publiques, a accompagné 7 d'entre elles, dont 4 ont concrétisé de nouveaux projets	Nombre d'ha mobilisés pour l'agriculture agroécologique à Bruxelles	0	26,8	50
						Nombre d'ha mobilisés pour l'agriculture agroécologique en périphérie	0	20,9	

PROD01	Préserver et mobiliser les terres présentant un potentiel agricole pour des projets agroécologiques	Récurrent	En cours	40%	agricoles. Elle met à disposition un consortium d'experts pour guider les projets sur les plans technique, juridique, foncier et économique. L'asbl Terre-en-vue (TEV), subventionnée par BEE, a mobilisé 3,4 hectare à Bruxelles et 15,7 hectares en périphérie. Elle a réalisé 41 accompagnements de pouvoirs publics dans la gestion de leur foncier agricole. Notamment, son travail en collaboration avec BE a contribué à l'adoption par le CPAS de Bruxelles d'une procédure standardisée de gestion des terres agricoles, interdisant leur vente et instaurant un système de candidatures pour les baux. Plusieurs projets concrets ont vu le jour sur les terrains de BE : les serres de Stuyvenbergh ont été rénovées et attribuées à Nos Piliers ; le projet Cressondo a été lancé à Laeken ; 10 hectares sur Zavelenberg et Kattebroek ont été attribués au pâturage des Moutons bruxellois. D'autres projets, comme ceux de Hoogveld (5 ha) et Colombophile, restent bloqués. La transition agroécologique est un enjeu majeur. Un arrêté interdisant, à l'horizon 2030, l'utilisation des pesticides autres que ceux à faible risque et/ou autorisés en agriculture biologique a été adopté en 2024. Tous les agriculteurs seront soumis à cette interdiction. Un marché d'accompagnement technique, agronomique et commercial devrait être lancé pour soutenir les agriculteurs conventionnels dans cette transition. Enfin, plusieurs outils fonciers prioritaires ont été identifiés : le droit de préemption, la gestion foncière, et un observatoire du foncier. Ces leviers permettront de structurer durablement l'accès à la terre pour les projets agroécologiques à Bruxelles.	% des terres agricoles de droit (inscrite au PRAS en 2020) préservées comme des terres agricoles de droit	100	ND	100
PROD02	Mobiliser des sites de production hors sol présentant un potentiel pour l'agriculture urbaine et les mettre à disposition de projets contribuant positivement à une transition alimentaire vers un modèle agroécologique	Récurrent	En cours	35%	En 2022, le FAU a accompagné 29 projets, dont 10 en production hors sol. En 2023, une analyse des besoins des producteurs hors sol a révélé que l'accès aux surfaces et les autorisations urbanistiques ne sont pas des priorités. Les principaux enjeux concernent plutôt les affectations urbaines et la labellisation bio pour certaines cultures. En 2023, le FAU a guidé 37 projets, dont 25 en hors sol, et a lancé une plateforme pour mettre en relation propriétaires et porteurs de projets, avec deux sites publiés, dont les serres de Stuyvenbergh (0,25 ha). En 2024, il a soutenu 29 projets, dont 12 en hors sol, et a participé à une formation pour sensibiliser les professionnels du bâtiment aux bienfaits de l'agriculture urbaine. La plateforme de mise en relation entre propriétaires et porteurs de projets a relayé 4 appels à candidatures pour 4 nouveaux sites agricole	/	/	/	/
PROD03	Rendre opérationnel un cadre juridique et urbanistique facilitant l'accès aux sites de production pleine terre et hors sol et qui permette de remplir les conditions d'une production agroécologique	Phases 1 et 2	En cours	35%	En 2022, une recherche sur les contrats de mise à disposition des terres publiques a abouti à un outil juridique permettant aux pouvoirs publics de choisir la meilleure option pour la valorisation de ces terres. Une analyse des besoins en surfaces de production hors sol a conclu qu'un bail commercial spécifique n'était pas nécessaire. Par ailleurs, une étude menée par ERU a formulé des recommandations pour la réforme de la loi du bail à ferme, avec des clauses environnementales et une meilleure accessibilité des terres agricoles aux producteurs. La transposition de ces directives dans un texte législatif a débuté fin 2022. En 2023, BEE et BE ont été consultés sur la réforme des charges d'urbanisme, afin d'intégrer le développement de l'agriculture urbaine. Le travail de rédaction de la nouvelle ordonnance bail à ferme s'est poursuivi. En 2024, une collaboration avec Urban a été engagée pour intégrer l'agriculture dans les zones vertes du PRAS. Le FAU a participé à une table ronde visant à établir des guidelines internes pour l'autorisation des projets d'agriculture urbaine. L'arrêté dispensant de permis pour les projets de minime importance a été révisé récemment et ne nécessite pas d'ajustements. La rédaction de la nouvelle ordonnance sur le bail à ferme reste en attente. Les projets opérationnels sur le foncier régional se développent progressivement en fonction des opportunités sur les terres en gestion de BE, ainsi que par l'accompagnement d'autres acteurs publics (SLRB, Citydev, Communes, CPAS). BE et BEE collaborent avec Perspective pour la préparation de la révision du PRAS.	/	/	/	/
PROD04	Rendre opérationnels des outils/leviers régionaux permettant de préserver les terres agricoles (en particulier, au niveau environnemental et contre la spéculation)	Phase 2	En cours	30%	En 2022, l'agriculture urbaine a été intégrée dans l'observatoire des activités productives de la Shifting Economy. Un rapport de BEE a fait un benchmarking des leviers régionaux existants pour préserver les terres agricoles. En 2023, un travail de lobbying a été mené pour inclure les terrains agricoles non bâtis dans le périmètre de préemption généralisé, mais cette disposition a été restreinte aux surfaces bâties. Par ailleurs, un effort important a été consacré au lobbying auprès des propriétaires publics afin d'encourager une politique agricole sur les terres publiques. En 2024, un groupe de travail réunissant plusieurs acteurs a produit une analyse SWOT et un plan d'actions sur la politique foncière, mettant en avant trois outils à approfondir : droit de préemption, gestion foncière et observatoire du foncier. Une étude cadastrale commandée par BEE et menée par l'ILVO a fourni une cartographie complète des terres publiques agricoles, et un inventaire des terres agricoles a été réalisé. Ces données serviront de base au futur observatoire du foncier agricole. Les négociations avec le CPAS de Bruxelles ont conduit à une procédure standardisée pour la gestion des terres agricoles, limitant leur vente et instaurant un appel à candidature pour les agriculteurs. Parmi les actions en cours, la réforme du bail à ferme continue et inclura une obligation de notification pour alimenter l'observatoire foncier. Enfin, des rencontres et collaborations avec des acteurs régionaux (ILVO, De Landgenoten, Terre-en-vue, VLM et DAFOR) sont en cours pour développer une stratégie foncière agricole commune.	/	/	/	/

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Fournir à tous les agriculteurs travaillant sur le territoire bruxellois un ensemble d'outils et de services pérennes et structurés qui soutiennent leurs pratiques agroécologiques et favorisent le développement du secteur

PROD05	Créer un écosystème de services incluant la formation l'accompagnement efficaces, efficients et coordonnés, ciblés pour les différents publics et aux différentes étapes d'un projet agricole, ainsi qu'une information accessible et coordonnée les concernant, et claire pour les différents publics cibles (processus d'amélioration continue avec les acteurs de l'accompagnement, partenariats avec les agriculteurs historiques, accès aux matières organiques urbaines, accompagnement pour l'agriculture biologique maintien + conversion), ...)	Récurent	En cours	35%	Entre 2022 et 2025, plusieurs initiatives ont été mises en place pour structurer et développer l'écosystème de l'accompagnement agricole urbain à Bruxelles. BEE coordonne l'écosystème d'accompagnement avec réunions trimestrielles impliquant les organisations clés (FAU, TEV, GEL, FédéAU, Espace Test Agricole, GASAP, CAAUP). Une mind map a été créée en 2022 et mise à jour en 2024 pour structurer les missions de chaque acteur et éviter les redondances. Le Facilitateur Agriculture Urbaine (FAU) : Depuis 2018, il offre un service d'information et d'accompagnement, ciblant depuis 2022 les propriétaires publics et privés, promoteurs immobiliers et acteurs de l'aménagement du territoire, tout en restant disponible pour l'assistance des agriculteurs urbains sur les volets juridique, urbanistique et technique hors sol. Il a effectué 151 guidances entre 2021 et 2024 et a organisé 4 événements et 4 WebinAU, réunissant 260 participants. L'Espace Test Agricole 'Graines de Paysans' : Permet aux nouveaux porteurs de projets de tester leur activité sur une période maximale de trois ans. 9 tests d'activités sont en cours en 2025. Terre-en-vue (TEV) : Mobilise des terres agricoles pour y installer durablement des projets agroécologiques professionnels et accompagne les pouvoirs publics dans la gestion de leur foncier. Pour la période 2022 - 20254, TEV a permis de mobiliser un total de 3,4 ha à Bruxelles, de 15,7 ha en périphérie, et plus de 20 ha hors périphérie mais qui alimente la RBC (vente de la majorité de la production sur le marché bruxellois – opérations non incluses dans le subsidie Good Food) Village Partenaire (Guichet d'Économie Locale – GEL AU) : Depuis 2021, le GEL AU renforce l'appui entrepreneurial pour les producteurs agricoles urbains. En 2022, 90 porteurs de projets ont été accompagnés (pré-création et post-création), et en 2023-2024, 82 nouveaux porteurs de projets ont été suivis. En 2025, le GEL a accompagné 25 porteurs de projets (pré-création) et 13 producteurs (post-création). La FédéAU : Créée en 2020, elle fédère les acteurs de l'agriculture urbaine professionnelle et représente leurs intérêts. En 2025, elle compte 53 membres affiliés contre 26 en 2021. Un groupe de travail sur l'accès aux matières organiques urbaines a été lancé, visant à définir les besoins en composts pour l'agriculture et la revitalisation des sols, avec trois réunions entre 2023 et 2024. Le Facilitateur déchets des professionnels de BE proposera en 2026 une formation pratique de compostage adaptée aux maraîchers urbains. L'objectif est d'aider les producteurs à valoriser leurs déchets végétaux (résidus de culture, adventices, etc.) et à produire un compost de qualité, directement utile aux cultures.	% des surfaces agricoles bruxelloises certifiées ou en conversion vers le bio	6 % (16 ha sur 250 ha)	15 % (38 ha sur 249 ha)	30
						% des producteurs bruxellois pleine terre et hors sol (au moins en partie) certifiés bio ou en conversion vers le bio	30% (15 producteurs bio sur 68)	27 % (23 producteurs sur 84)	50
						% des producteurs ayant connaissance des services d'accompagnement disponibles	ND	91	100
					Entre 2022 et 2025, une soixantaine d'événements ont été organisés, réunissant près de 1000 participants, et 91% des projets agricoles répertoriés à Bruxelles et en périphérie ont bénéficié d'un accompagnement. La création d'un Facilitateur Good Food PRO, qui réunira le FAU et le Facilitateur B2B, vise à renforcer l'accompagnement agroécologique avec une approche transversale, englobant l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire. En 2024, la Région bruxelloise a adopté un arrêté interdisant, à partir de 2030, les pesticides autres que ceux à faible risque ou autorisés en agriculture biologique, impactant fortement les pratiques des agriculteurs conventionnels. Un marché est en cours de développement pour accompagner la transition des agriculteurs conventionnels vers une agriculture sans pesticides. La réglementation bio bruxelloise est en révision. Depuis 2022, des aides à la certification bio pour la transformation ont été intégrées dans l'ordonnance Expansion Économique. Pour la production primaire, des aides ponctuelles à la conversion et labellisation bio sont disponibles via les appels à projets Good Food Pro ; des aides structurelles pour la conversion bio sont prévues dans le projet d'ordonnance de financement agricole qui est passé en 1ère lecture en mars 2024. Les producteurs ont également accès à des aides au maintien de la labellisation via le 1er pilier de la PAC.	Nombre de professionnels accompagnés	ND	401	ND
						Nombre de sites de production qui testent en pratique une valorisation des biodéchets de la ville en faveur de la production nourricière	ND	ND	5
PROD06	Développer des outils pour accompagner, (auto)évaluer et innover dans les pratiques agroécologiques et les diffuser	Récurent	En cours	30%	En 2022, le référentiel de durabilité a été finalisé grâce à un processus de cocréation basé sur plusieurs outils de diagnostic agricoles existants. Parallèlement, la plateforme agricultureurbaine.brussels a continué d'être améliorée par le FAU afin de centraliser les informations sur l'agriculture urbaine. En 2023, le Guichet d'Économie Locale a testé le référentiel auprès de 15 producteurs bruxellois, ce qui a permis d'identifier des obstacles et d'effectuer des ajustements pour une seconde version. La plateforme agricultureurbaine.brussels a été intégrée au portail Good Food, qui regroupe désormais tous les acteurs de l'accompagnement en agriculture urbaine à Bruxelles. En parallèle, une plateforme de mise en relation entre propriétaires de surfaces agricoles et porteurs de projets a été lancée mi-2023, permettant la publication de deux appels à candidatures pour de nouvelles surfaces agricoles à Bruxelles et en périphérie. En 2024, le GEL AU a produit un rapport détaillé sur les trois derniers tests du référentiel, ainsi qu'un bilan global des 15 tests effectués. Le référentiel continuera d'évoluer avec des mises à jour régulières pour affiner son efficacité. La plateforme de mise en relation a également permis la publication de quatre nouveaux appels à candidatures pour des surfaces agricoles supplémentaires. Le référentiel de durabilité est aujourd'hui utilisé comme outil d'accompagnement par le GEL AU et reste accessible aux producteurs sous forme d'auto-évaluation sur base volontaire. Il constitue une ressource essentielle pour structurer et améliorer la durabilité des pratiques agricoles urbaines à Bruxelles, dans le cadre de la stratégie Good Food.	/	/	/	/

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Sécuriser et organiser dans la durée le soutien financier à tous les agriculteurs travaillant sur le territoire bruxellois et répondant à ou évoluant vers des pratiques agroécologiques

PROD07	Créer un cadre légal de soutien financier clair et stable pour les producteur-ric-e-s professionnel-le-s, qui contribue à la transition agroécologique de l'ensemble de la production agricole bruxelloise (ordonnance pour les aides à l'agriculture en RBC - en articulation avec les aides de la Politique Agricole Commune, des appels à projets ponctuels et des subsides facultatifs, soutien à l'agriculture biologique, ...)	Récurrent	En cours	40%	En 2023, trois ateliers ont été organisés avec les acteurs concernés afin d'identifier les mesures d'aide spécifiques à intégrer dans l'ordonnance agriculture et aquaculture. Ces discussions ont permis de débattre des bonnes pratiques internationales et d'ajuster les propositions d'aide dans le respect du cadre législatif européen et national. Une proposition de mesures a ensuite été rédigée. En parallèle, l'ordonnance financement agriculture prévoit un article sur les calamités agricoles, afin de garantir une couverture en cas d'événements imprévus. Un appel à projets d'agriculture urbaine professionnelle, lancé en mars 2023, a reçu 26 demandes de subside et 18 projets ont été soutenus grâce à un budget de 250 000 euros. En 2024, le projet d'ordonnance financement a été validé en première lecture le 14 mars. Un nouvel appel à projets a été lancé en mars 2024, avec 26 candidatures et 18 projets financés pour un budget de 250 000 euros. Les mesures prioritaires de l'ordonnance seront élaborées selon les priorités de la nouvelle Secrétaire d'Etat, en concertation avec le secteur.	Nombre de projets soutenus: Production	ND	36	ND
--------	--	-----------	----------	-----	---	--	----	----	----

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Intensifier les échanges entre la RBC et les autres villes belges autour de la production primaire alimentaire et nouer des partenariats avec des acteurs de la périphérie dans une optique de préserver les terres agricoles ainsi que favoriser et sécuriser l'accès aux lieux de production pour une agriculture métropolitaine agroécologique

PROD08	Créer des rencontres régulières avec les acteur-ric-e-s concerné-e-s et développer des partenariats selon les opportunités qui se présentent	Récurrent	En cours	50%	Un réseau sur les stratégies alimentaires locales a été mis en place dans le cadre de TOP Noordrand, impliquant plusieurs partenaires dont BE, BEE, Departement Omgeving, Landbouw & Zeevisserij, Vlaamse Landmaatschappij et la province Vlaams-Brabant. Des acteurs complémentaires, comme Citydev et divers organismes flamands, ont également pris part aux échanges. Les réunions ont permis d'analyser les différences, similitudes et objectifs communs entre les stratégies alimentaires de la Flandre et de Bruxelles, aboutissant à la sélection de huit actions stratégiques, regroupées sous trois grands axes : cartographie des terres agricoles publiques, circuits courts, et accompagnement à la transition. En 2022, un premier évènement est organisé à BE autour de la gouvernance des terres agricoles publiques, réunissant les 3 régions. Dans la foulée, en 2024, une étude lancée par BEE permet de cartographier les terres agricoles publiques à Bruxelles et dans sa périphérie (par l'ILVO en coopération avec les partenaires bruxellois). BE collabore par ailleurs avec le Dpartement Omgeving sur la question de la construction de circuits courts. En parallèle, des réunions entre BE, BEE, le CPAS de Bruxelles, les villes de Gand et Leuven et l'ILVO ont été organisées pour sensibiliser les propriétaires fonciers publics à la mise à disposition de terres agricoles. L'objectif est de lancer des projets pilotes impliquant plusieurs pouvoirs publics bruxellois et flamand pour promouvoir une agriculture agroécologique sur des terres publiques. En 2025, un 2eme évènement est organisé à BE autour de la gouvernance des terres agricoles publiques, réunissant les 3 régions. Finalement, une étude est prévue (sous réserve de la formation d'un gouvernement bruxellois) pour identifier et recommander des actions visant à renforcer les circuits courts dans la région, couvrant Bruxelles et trois paysages régionaux : Pajottenland, Brabantse Kouters et Dijleland. L'objectif est de développer une communauté alimentaire locale, avec des échanges équilibrés et durables sur le plan de l'approvisionnement, de la vente et de la santé. Les discussions sur l'accès à la terre entre Bruxelles Environnement, Bruxelles Économie et Emploi, le CPAS de Bruxelles et les villes de Gand et Leuven se poursuivent.	/	/	/	/
--------	--	-----------	----------	-----	---	---	---	---	---

SOUS-AXE 1.2: DÉVELOPPER ET SOUTENIR UNE PRODUCTION AGROÉCOLOGIQUE CITOYENNE ET MIXTE

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Préserver et augmenter les espaces de production citoyenne

PROD09	Préserver et développer des zones de production dans les espaces verts régionaux		En cours		En 2025 : Les potagers régionaux c'est : - Gestion de 15 sites + 1 site temporaire (Colombozuun) pour un total de 443 parcelles individuelles - Gestion de 3 projets de Parcelle d'Accueil (48 parcelles à taille réduite) - Suivi de convention de deux sites potagers collectifs : Molenabbel et Moulin à Légumes. - Une superficie totale cultivable nette de +-3,4ha. - Vérification annuelle de l'intérêt des personnes en liste d'attente (600 personnes), et communication sur les alternatives, formations, etc, en attendant l'attribution d'une parcelle. En 2023 : Le service potagers a engagé l'asbl Pleine Terre (ZETP) pour renforcer l'équipe de gestion dès début 2023. Cela a permis d'identifier et d'attribuer plus rapidement les parcelles dormantes. Parallèlement, il a été décidé de diviser les grandes parcelles afin d'accueillir plus de cultivateurs et de réduire les listes d'attente. Pour 2023, nous restons à 415 parcelles. L'impact de cette action sera perceptible en 2024. Le site potager de la Héronnière a été réaménagé pour un meilleur équilibre au niveau de la taille et de l'exposition des parcelles. Mars 2024, le réaménagement est fait et les occupants ont retrouvé une parcelle potagère. - Projet pilote de parcelle "parcelle d'accueil" : mise à disposition d'une grande parcelle cultivée en commun au Keyenbempt Ouest par les 12 premières personnes en liste d'attente. L'objectif est de réduire partiellement l'attente et aussi que les nouveaux cultivateurs puissent apprendre tous les gestes indispensables à la culture d'un potager, et tester leur engagement. En 2024 : Ouverture de "parcelles d'accueil " sur deux autres sites potagers : Héronnière et Carré Tillens. La parcelle d'accueil Héronnière accueille 18 occupants en liste d'attente et celle du Carré Tillens 5 occupants ainsi qu'un groupe d'une initiative d'habitat protégé. - En juin 2024: parcelles individuelles et 3 parcelles d'accueil pour un total de 461 occupants. Au 1/01/2025 : 440 parcelles individuelles en gestion et 36 places réparties dans 3 parcelles d'accueil, pour un total de 476 occupants.	nbr de nouvelles parcelles dans les EV régionaux		30	
PROD10	Soutenir les pouvoirs publics (communes/CPAS) pour préserver et créer des espaces de production dans les espaces verts locaux et dans l'espace (semi)public	2022-2030	Bloqué	30%	Sur les 22 projets retenus des appels à projets CPAS et communes, 10 projets concernaient la production.				
PROD11	Saisir les opportunités de création de nouveaux espaces de production		En cours		Dans les missions du facilitateur agriculture urbaine, il s'agit notamment de saisir les opportunités de création de nouveaux espaces de production à destination mixte ou citoyenne. Le facilitateur a été pro-actif jusque mi 2024. Il contribue à saisir les opportunités d'espaces via : - help desk 1ere ligne - accompagnement de 2eme ligne - gestion de page web recherche/mise à disposition de terrain - workshops, visites, ... Depuis, la facilitateur effectue un service minimal, en attendant le lancement et l'attribution du marché de facilitateur Good Food Pro.	surface de production créée (ha)		1,54	

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Mobiliser les producteurs (potentiel) et offrir des soutiens et accompagnements

PROD12	Adapter l'information à tous les publics, faciliter l'accès à l'information technique et pratique; développer et diffuser un ensemble d'outils ; rendre visible la production citoyenne	2022-2030	En cours	30%	nath : Projets exemplaires de production et fiches pratiques/conseils des Guides Potager mis en avant (portail, FB), kit de graines en 2023 via des structures relais, subside pluriannuel au DDH Pour les potagers familiaux : projets pilote de réactivation de compost collectif et d'utilisation raisonnée de l'eau Encore à réaliser : Améliorer la visibilité des potagers démo des GP et qu'ils accueillent/forment les nouveaux cultivateurs Jo : en pratique, très très faible par rapport à l'objectif qui doit d'ailleurs être précisé !				
PROD13	Soutenir le développement d'un réseau de bénévoles Maitres-Maraichers pour accompagner les	2022-2030	En cours	30%	Les Maitres-Maraichers deviennent les Guides Potager, formation de nouveaux Guides, stands, ateliers, etc Volonté de renforcer tous les projets d'autoproduction bruxellois au travers de l'implication des GP (tant les grainothèques, que les potagers familiaux	Nombre de GP actifs	84	100	

	matières pour accompagner les producteurs et productrices citoyens	2022-2030	En cours	50%	bruxellois, les projets aux abords de logements sociaux ...) Encore à réaliser : Améliorer communication autour des GP et révision du fonctionnement des GP pour augmenter l'efficacité du dispositif	Nombre de personnes touchées	5000	12080	
PROD14	Poursuivre l'incitation et l'accompagnement des projets de production collectifs				A chaque appel, de notes d'intention sont reçues, pré-accompagnées, puis soumises au jury. Il y a 2 jury par an (printemps, automne). Les projets sélectionnés bénéficient d'un accompagnement et d'une bourse (de 3.000€ pour les projets clé sur porte, et jusqu'à 15.000€ pour les projets ambitieux). Les projets sont accompagnés sur minimum 18 mois. Les projets de production sont associés à une analyse de sol financée par Bruxelles Environnement. Si le sol est pollué, la production en bacs est exigée évidemment. Jusqu'en 2024, les projets bénéficient d'un service de "mise en réseau" qui organise des chantiers participatifs et des échanges d'informations. Les surfaces mobilisées par projets varient énormément, entre 8m2 et 800m2, il n'est pas facile d'obtenir un total de surface mobilisée (une moyenne avec les chiffres disponible est de 140m2 en moyenne par site - on estime au total à environ 4ha les projets de production ILQ depuis 2016). Peu de données quantitatives sont disponibles. A titre d'exemple, le projet ambitieux "La parcelle" (Anderlecht) produit 600 kg/an sur 550 m2.	nbr de projets soutenus		55	
PROD15	Faciliter l'accès aux matières organiques dans une optique de circularité		Non entamé						

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Développer des projets de production Good Food accessibles en collaboration des relais locaux en incluant les publics précaires

PROD16	Former les relais locaux aux principes de base AU et la méthodologie de mise en action (e.a. SISP, PCS, communes, maisons de quartiers,...) – en lien axe 4.1 (OO2)	2022-2030	En cours		Ce volet est intégré au nouveau marché de formation Good Food des acteurs relais (ACC04). Ce marché est en attente et doit encore suivre la procédure de validation.	nombre de professionnels formés	0	0	
PROD 17	Soutenir et accompagner à la réalisation des projets de production, en collaboration avec les logements sociaux – en lien axe 4.1 (OO1). 3 phases: lancement, accompagnement, Evaluation et scale-up	2022-2025	En cours		En 2022, un appel à manifestation d'intérêt à destination des SISP et des PCS bruxellois a été lancé afin de trouver trois sites pilotes pour la mise en place de projets d'agriculture citoyenne. La mesure est réalisée en collaboration avec la SLRB. Le marché public d'accompagnement des projets pilotes a été attribué à l'asbl le Début des haricots. En 2023, les sites ayant manifesté leur intérêt et rentrant dans les conditions d'éligibilité ont bénéficié d'un pré-accompagnement de l'asbl le Début des haricots et une analyse de sol a été financée par Bruxelles Environnement. Bruxelles Environnement et la SLRB ont retenu trois sites pilotes: un site de la SISP "En Bord de Soignes", un site de la SISP "Logement Molenbeekois" et une site de la SISP "L'Habitation Moderne". En 2023, 2024 et 2025, les projets sont accompagnés par l'asbl le Début des Haricots dans les aspects techniques et de gestion de groupe et de la dynamique sur le site. En parallèle, des projets de production aux abords des logements sociaux se développent via les AAP communes & CPAS et AAP Inspirons le quartier.	nombre de projets de production urbaine développés en partenariat avec la SLRB sur les surfaces des SISP			
						nombre de m² mis à disposition pour la production citoyenne			
						% de personnes précaires touchées (ratio)		100%	
PROD 18	Soutenir et accompagner des projets de production en collaboration avec les communes et CPAS				L'appel à projet PAC 2022 (Plan d'action climat, à destination des Communes et CPAS) a permis de sélectionner 8 projets pour le volet Good Food de l'appel, dont 5 relatifs à la production citoyenne (Forest, ST Gilles, Molenbeek, WSP, Ville de Bruxelles). Un marché public de recrutement pro-actif, avec recherche de projets dans des quartiers prioritaires en terme d'accessibilité de la Good Food a été lancé fin 2022. En 2023, sur les 7 projets retenus, 2 concernaient la production. 2022 PAC : WSP, accompagnateur GF; bxl ville, vegetable gardens 2023 : - forest, médiateur GF	nbr de projets soutenus		7	

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Assurer une diversification des productions avec une plus-value dont la promotion des fruitiers

PROD 19	pomouvoir via des actions de communication les types de productions avec plus-value		Non entamé						
PROD 20	former des coach fruitiers pour accompagner les citoyens et le spropriétaires publics/privés dans la plantation d'arbres fruitiers				Par rapport aux relais des citoyens : En 2022, une formation pilote de citoyens relais pur les citoyens a démarré. Elle est co-organisée par VELT le CEU et Tournesol. Une dizaine de "guides potagers" de la Team fruitier suivent cette formation. Des bénévoles de VELT également. La formation pilote s'est terminée à l'automne 2023. Dans le cadre de la formation des guides potager 2024, le fruitier a fait l'objet de 3 journées de formation en mars 2024. Par rapport aux professionnels : des formations sont organisées en matière de gestion des arbres fruitiers (taille de formation essentiellement) via la Nature Academy, le centre de compétence en gestion écologique de Bruxelles Environnement.	nbr pro et citoyens formés		36 pro 23 citoyens	
PROD 21	développer la production fruitière dans l'espace privé et public (y compris fruits secs) sur base des résultats et modèles recommandés par le projet de recherche ARBRES				projet ARBRES terminé, conclusions disponibles GT fruitier réalisé - feuille de route fruitier subside Velt (achat groupé de fruitier); subside pépinières citoyennes	nbr d'arbres fruitiers plantés		7265	
PROD 22	inciter à l'exemplarité des pouvoirs publics pour la mise en place de fruitiers dans l'espace public				En 2024, le GT qui a travaillé sur une "feuille de route fruitier" a rassemblé de nombreux acteurs publics (Bxl Mobilité, Urban, des Communes...) pour impliquer tous les acteurs dans la présence de l'arbre fruitier sur l'espace public. Encodage de fiches "Arbres fruitiers" dans la database Renature ("Hotel des espèces > Plantes") initié sur base des travaux du projet ARBRES. Ce projet est en cours mais la mécanique des fiches (et de leur administration) est en cours de révision. Un champ "Santé et alimentation" permet de filtrer et présenter les espèces comestibles, dont les arbres fruitiers. Cette base de données est déjà reprise comme outil de référence (à terme) dans le Manuel des espaces publics d'URBAN. Le "Manuel de l'arbre en espace minéralisé" a été publié en 2024 - il reprend très sommairement des indications quant à l'intérêt des arbres en termes de services écosystémiques, dont la production de fruits.				

AXE 2: DÉVELOPPER DES FILIÈRES GOOD FOOD POUR APPROVISIONNER BRUXELLES

Indicateurs transversaux

Part des entreprises présentes en Région bruxelloise qui maintiennent leurs activités et s'engagent pour la transition: sur base du taux de survie des entreprises Good Food soutenues via Be Circular (par rapport à la moyenne régionale)

Part des dépenses alimentaires attribuée aux produits bio (en termes de volume)

Nombre d'entreprises alimentaires ayant bénéficié d'un instrument Shifting Economy depuis 2022

Valeur 2025/2026

A 3 ans: 97 % (vs 77 %)

A 5 ans: 95 % (vs 63 %)

32%

≈2.000

SOUS-AXE 2.1: STRUCTURER ET RENFORCER LES FILIÈRES GOOD FOOD

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Stimuler le développement de filières Good Food

MESURE					ACTIVITÉS	INDICATEURS			
Code	Description de la mesure	Période	Statut	Taux d'avancement	Réalisations	Description de l'indicateur	Baseline 2022	Valeur 2025	Cible 2030
FIL 01	Identifier les filières porteuses pour la Région, étudier leur développement potentiel en terme économique et d'emplois	2022-2023	Terminé	100%	L'étude sur les filières porteuses s'est terminée fin 2023. Les 4 filières prioritaires pour la RBC sont les fruits, les légumes, les céréales et les légumineuses. Ces filières présentent un vrai potentiel car elles: - peuvent être transformées en filières Good Food ; - peuvent avoir un impact positif sur l'économie et l'emploi bruxellois ; - ont une plus-value pour la Région et sa population. Suite à l'étude, un plan d'action a été mis en place début 2025 et le service B2B GF concentre ses actions autour de ces quatre filières (voir FIL 02).	/	/	/	/
FIL 02	Structurer, organiser, mettre en lien l'offre et la demande (urbaine et péri-urbaine) de produits 'Good Food' Via un service de Facilitateur Filière (Good Food B2B)	2022-2030	En cours	35%	Le service B2B GF répond aux besoins des acteurs économiques via un helpdesk, des accompagnements sur mesure et des workshop sur des filières spécifiques. Un projet phare dans la filière céréales est en cours: convaincre les boulangers d'utiliser de la farine belge. Un facilitateur Good Food Pro sera mis en place à partir de 2027 (avec une partie B2B, Agriculture Urbaine et transversal). Le speeddating Good Food a été organisé en collaboration avec hub.brussels et visit.brussels en 2022 et 2024 avec 453 rendez-vous en 2022 et 300 rendez-vous en 2024. 84% des participants de 2024 disent que des collaborations commerciales sont en cours.	Nombre de mises en relation Offre et Demande	0	1.819	4.000
FIL 03	Activer le service du Facilitateur Marchés publics durables (MPD) sur la thématique prioritaire de l'alimentation.			30%	La stratégie marchés publics durables (Shifting Economy) a mis en place un facilitateur MPD qui accompagne les acheteurs publics via un helpdesk, des accompagnements personnalisés et des formations. Ce marché, transversal, comprend un volet Good Food.	Nombre de professionnels formés	0	141	ND
FIL 04	Développer un maillage logistique (multifonctionnel) (transformation, distribution, rencontre) et à la taille des petits et moyens acteurs , efficient indispensable au développement des filières Good Food, via notamment des hubs logistiques.	2022-2030	En cours	20%	Un projet FEDER (BE + citydev) de 2.282.474 € a été approuvé en mai 2024 pour créer un hub comprenant : - un centre logistique, - une légumerie, - et un service de mise en relation de l'offre et de la demande. Fin 2025, Citydev annonçait son retrait du projet. BE a lancé, fin avril 2026, un AMI (Appel à Manifestation d'Intérêt) pour identifier le partenaire disposant d'un lieu pour héberger le hub. Ce premier hub logistique est un projet d'envergure pour la Région car il permettra de répondre à de nombreux enjeux dont la relocalisation des filières, la capacité de transformer des volumes suffisants, notamment pour approvisionner les cuisines de collectivité et les cantines, l'accès facilité à des produits GF pour les petits acteurs et la création d'emploi.	Nombre de hubs logistiques GF d'envergure régionales réalisés	0	0	3
						Entreprises bénéficiant d'un soutien	0	0	77
						Emplois créés dans des entités bénéficiant d'un soutien	0	0	26

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Accompagner la création/transition d'entreprises alimentaires Good Food

FIL 05	Développer un volet sectoriel Good Food à l'offre régionale d'accompagnements et de formations à l'entrepreneuriat destiné aux transformateurs, restaurants, commerces, traiteurs	2022-2030	En attente	20%	Depuis 2022, il n'y a plus eu de cycle spécifique de formations et d'accompagnement à destination des entrepreneurs du secteur de l'alimentation. hub.brussels devait prendre le relais mais ils n'ont pas les financements pour. Néanmoins, les coachs de hub.brussels, ainsi que les autres structures d'accompagnement à l'entrepreneuriat tels que les GELs, accompagnent les entrepreneurs alimentaires.	Nombre de professionnels accompagnés par le volet sectoriel GF de l'offre régionale	0	536	ND
FIL 06	Mise en réseau des entreprises Good Food	2022-2030	En cours	35%	Cette mesure est mise en œuvre via un subside pluri-annuel à l'asbl Rabad. Chaque année des workshops, webinaires et un Rabad Day sont organisés afin d'initier de nouvelles collaborations et nouveaux projets entre les acteurs alimentaires professionnels. A ce stade, le nombre de membres du Rabad stagne depuis quelques années et les activités n'ont pas le succès escompté. La mise en réseau n'est pas vraiment concluante.	Nombre de mises en relation Offre et Demande	0	179	ND
FIL 07	Assurer une montée en compétences des acteurs et actrices de l'accompagnement sur la Transition Good Food	2022-2030	En cours	30%	Bruxelles Environnement et hub.brussels ont lancé, courant mars 2024, la Shifting Academy. Ce nouveau parcours de formation est destiné aux acteurs de soutien à l'entrepreneuriat pour leur permettre d'aider les entreprises bruxelloises à s'engager davantage dans la transition économique (plus large que uniquement GF).	Nombre de professionnels formés	0	106	ND
FIL 08	Monitorer les parcours de transition des entreprises alimentaires	2022-2030	En cours	30%	Dans le cadre de Shifting, un monitoring de la transition des entreprises est réalisé chaque année par BEE. Ce monitoring se base sur une approche bénéficiaire (entreprises bénéficiaires d'instruments publics et privés (ex. label) favorisant la mise en place d'une transition effective) et une approche thématique (les entreprises dont l'activité principale relève de l'économie circulaire, de la protection de l'environnement ou de l'économie sociale sont de facto des entreprises en transition).	% des commerces alimentaires engagés dans une démarche de transition	8%	9%	10%
						% des transformateurs alimentaires engagés dans une démarche de transition	16%	20%	ND
						% des restaurateurs engagés dans une démarche de transition	5%	7%	ND
FIL 09	Accompagner les entreprises dans une démarche Good Food à se conformer à la réglementation liée à la sécurité alimentaire	2022-2030	Annulé	30%	Cette mesure est mise en œuvre par l'asbl Brufotec via un subside de BEE. Brufotec accompagne les entreprises GF qui veulent répondre à des exigences ou problématiques liées à la sécurité alimentaire. Leur subside n'a pas été reconduit et leurs missions se sont donc arrêtées en 2025.	Nombre de professionnels accompagnés	0	32	ND
FIL 10	Intégrer des critères Good Food dans la check-list utilisée pour l'accompagnement des client-e-s de BRUCEFO (PME, start up) avant la mise sur le marché de leurs produits alimentaires, et étudier la faisabilité de compléter l'étiquetage nutritionnel par un étiquetage de type ecoscore. Accompagner les clients dans leur transition vers la 'Good Food'.	2022-2030	En cours	40%	Brucefo accompagne des entreprises ou particuliers/start ups souhaitant se lancer dans le secteur agro-alimentaire en leur dispensant une formation d'introduction à la législation et aux obligations et en les sensibilisant dans la production durable. La faisabilité de compléter l'étiquetage nutritionnel par un étiquetage de type ecoscore n'a pas encore été analysée.	Nombre de professionnels accompagnés	0	100	ND
FIL 11	Clarifier la lisibilité des aides destinées aux entreprises alimentaires et si nécessaire via la mise en place d'un guichet qui soit interlocuteur unique pour ces questions	2022-2030	En cours	30%	Développement de l'outil "Qui peut m'aider" sur le site hub.info. Cet outil recense toutes les aides et accompagnements en Région bruxelloise pour les entrepreneurs. Les aides liées à Good Food y sont donc intégrées. En parallèle, une formation des agents du 1819 a été donnée.	/	/	/	/

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Soutenir la création/transition d'entreprises alimentaires Good Food et travailler à la pérennité des acteurs économiques Good Food existants

FIL 12	Intégrer les critères Good Food dans les outils stratégiques des organismes chargés de soutenir les entreprises	2022-2030	En cours	30%	Les critères GF sont présents dans les AAP Be Circular (BE, hub & BEE), Open Soon et Local&Together (hub). En ce qui concerne la grille d'analyse de Finance&Invest et Brustart, ils utilisent les critères CSRD (Corporate Sustainability Reporting Directive) de la commission européenne. Pour l'AAP Circular Innovation-Re-use & Recycle et l'AAP Prove your social innovation de Innoviris, un expert GF est dans le jury de sélection des projets.	Montant des aides financières accordées aux projets GF	2.889.186 €	16.036.637 €	ND
						Part des dispositifs de soutiens publics régionaux destinés à l'entrepreneuriat commercial qui intègrent les critères GF	0 €	En cours	100%
FIL 13	Soutenir les projets innovants en matière d'alimentation	2022-2030	En cours	40%	En fonction des budgets de la Région, les AAP Be Circular et Communes et CPAS sont lancés chaque année ou tous les deux ans. Ceux-ci permettent de soutenir des projets innovants. 10 projets entrepreneuriaux Good Food ont été soutenus via Be Circular.	Nombre d'ETP créés dans des entreprises de transformation Good Food grâce aux aides et soutiens régionaux	ND	27,62	240
FIL 14	Soutenir la certification bio des commerces, resto et transformateurs bruxellois	2022-2030	En cours	30%	L'arrêté du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale relatif aux aides à la consultance, à la transition économique et à la digitalisation du 22 février 2024 a été revu et intègre à présent deux aides relative à la certification bio qui permettent aux acteurs de se faire rembourser une partie des coûts de leur certification, ainsi que des frais de consultance. Par contre, il semblerait qu'il y ait une inadéquation entre la procédure exigée par BEE pour rentrer ses frais et la façon avec laquelle les acteurs paient leurs factures à l'organe certificateur. En conséquence, en 2025, seules deux structures ont pu obtenir la prime.	Nombre d'acteurs certifiés bio	394	376	1.300
						Nombre d'entreprises ayant bénéficié de la prime pour le label bio	0	2	ND
FIL 15	Mobiliser les acteurs et actrices de l'accueil des entreprises pour faciliter la transition Good Food des acteurs et actrices économiques	2022-2030	En cours	40%	Depuis début juin 2023, citydev offre une réduction de loyer/canon de 10% pour les entreprises candidates qui s'installent sur un de leurs sites si elles sont Good Food. Le port a mis en oeuvre depuis le 1/1/24 une nouvelle grille d'analyse pour la sélection des concessionnaires. La démarche de transition économique en fait partie et est évaluée sur base d'une série d'éléments que le candidat doit fournir. Seuls citydev et le Port sont mentionnés dans la stratégie or il serait intéressant de toucher tous les acteurs de l'accueil des entreprises tels que les centres d'entreprises et incubateurs, aussi bien privés que publics. En outre, la réduction de loyer ne permet pas un shift. Il faudrait donc davantage "former" les commerciaux à rediriger les entrepreneurs vers les structures d'aide à l'accompagnement.	Nombre d'entreprises GF hébergées	ND	5	ND
FIL 16	Assurer un appui spécifique aux acteurs économiques GF existants pour accompagner et soutenir la pérennisation de leur activité		En cours	40%	De nombreux dispositifs sont mis en place en Région bruxelloise pour s'assurer de la pérennité des entreprises. De manière supra, toutes les mesures sont reprises dans l'axe 5.1. "Développer un écosystème favorable à l'entrepreneuriat" dans la stratégie Shifting Economy. En outre, afin d'encourager les efforts pour la transition économique, la région a mis en oeuvre un arrêté spécifiant l'exemplarité des entreprises : les entreprises dites « exemplaires » sur le plan social et/ou environnemental peuvent obtenir des aides financières plus importantes. Depuis 2022, environ 2.000 entreprises alimentaires ont bénéficié d'un instrument (aide ou accompagnement) mis en oeuvre dans le cadre de la Shifting Economy.	/	/	/	/
FIL 17	Identifier et éliminer des éléments prépondérants et spécifiques dans les politiques régionales et communales limitant le maintien/développement des entreprises du système alimentaire bruxellois	2022-2030	En cours	30%	La plateforme Agile a travaillé principalement sur des freins communs à plusieurs secteurs tels que les permis d'environnement pour l'occupation temporaire, les permis d'environnement coupole, la réduction des délais d'obtention des permis et le suivi du développement de la plateforme Inventimmo.	/	/	/	/

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Former les (futurs) les professionnels et les chercheurs d'emploi des métiers de l'alimentation aux pratiques GF

FIL 18	Formation GF aux métiers de l'HORECA. Assurer l'intégration des pratiques Good Food dans les formations de l'HORECA destinées aux professionnels et chercheurs d'emploi	2023-2030	En cours	20%	Le premier acteur avec lequel un travail a été fait est le Centre de Référence Horeca Forma Be Pro. La durabilité est intégrée de manière transversale à leur offre de formation et ils développent des formations spécifiques en fonction des besoins identifiés par le secteur. Dès 2025, une collaboration a été entamée avec l'Instance Bassin pour généraliser la durabilité dans les autres centres et écoles de formation de la Région. Après plusieurs GT collectifs, un travail centre par centre va démarrer mi 2026. La formation en boulangerie durable (Mission locale d'Ixelles), essentielle pour la filière céréales/pain, va être relancée à l'été 2026.	Nombre de professionnels formés	0	234	ND
						Nombre de centres de formation qui intègrent les pratiques GF	0	1	100%
FIL 19	Elargir le dispositif de formations aux métiers de l'alimentation hors HORECA, en assurant l'intégration de pratique Good Food dans les formations existantes ou à développer, et la formation des format-eurs-rices.	2026-2030	En cours	10%	Voir FIL 18	/	/	/	/

SOUS-AXE 2.2: DÉVELOPPER LE SECTEUR DE LA TRANSFORMATION ALIMENTAIRE BRUXELLOISE GOOD FOOD

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Développer un écosystème favorable au développement du secteur de la transformation

FIL 20	Développer et soutenir un incubateur Good Food (Site Termonde), Dans l'intervalle, prévoir une phase temporaire de test sur un autre espace.	2022-2027	En cours	30%	L'objectif était de développer un incubateur sur le site de l'ancienne Ferme Termonde, nommé FarmCity. En mai 2024, citydev a annoncé la revente du site, notamment pour raisons budgétaires. En 2023 et 2024, BE a soutenu un incubateur d'entreprises de transformation alimentaire, Foodup. La mise en relation avec des acteurs déjà installés a permis la valorisation d'infrastructures existantes plutôt qu'une nouvelle construction. Etant donné l'arrêt du projet FarmCity, il est essentiel de continuer à développer l'incubateur afin de soutenir l'émergence du secteur de la transformation GF.	Nombre de nouvelles activités de transformation GF	0	9	225
						Nombre d'ETP créées dans des entreprises de transformation GF grâce aux aides et soutiens régionaux	0	53,12	270
FIL 21	Soutenir l'hébergement des entreprises de transformation et la mise à disposition d'infrastructure adaptée.	2022-2030	En cours	40%	Vu l'augmentation des coûts dans les projets de construction immobilière, citydev a du revoir à la baisse l'objectif d'avoir 30% d'espaces réservés à de la transformation alimentaire sur leurs parcs PME. L'objectif se situe maintenant entre 15 et 25% par parc en fonction des spécificités techniques des sites: - CityCampus (inauguré en mai 2023) : 18 ateliers agroalimentaires, situés à proximité du CERIA/COOVI. - Parc STEVIN (PU obtenu en 2024) : 3 ateliers agroalimentaires sur 8 Du côté des centres d'entreprises, deux des centres disposent d'ateliers adaptés à la transformation alimentaire.	Nombre d'entreprises de transformation GF hébergées	ND	89	ND
FIL 22	Soutenir le scale up des entreprises de transformation et des activités de transformation alimentaire d'envergure / ou transition de transform-eurs-ices existants, capable de transformer des volumes suffisants notamment pour approvisionner des cantines	2022-2030	Non entamé	0%	/	/	/	/	/
FIL 23	Anticiper les besoins en main d'œuvre et faciliter, par la formation, la reconversion des travailleurs et l'insertion des chercheurs d'emploi	2022-2030	En cours	20%	Voir FIL 18	/	/	/	/

AXE 3 : ASSURER LA DISTRIBUTION D'UNE OFFRE COMMERCIALE GOOD FOOD

Indicateurs transversaux

Nombre d'acteurs recensés sur le bottin Good Food

Part des entreprises bruxelloises engagées dans une démarche de transition

Nombre de cantines engagées dans une démarche de durabilité (sondage IPSOS 2026, 281 répondants)
 Nombre de cantines connaissant le label Good Food (sondage IPSOS 2026, 281 répondants)
 Nombre de cantines ne connaissant pas le label mais qui envisagent la labellisation (sondage IPSOS 2026, 281 répondants)

Valeur 2025/2026
 460
 7% des restaurants
 9% des commerces
 20% des transformateurs
 64%
 50%
 20%

SOUS-AXE 3.1: DANS LA RESTAURATION

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Accompagner toutes les parties prenantes des cantines dans la mise en œuvre des pratiques Good Food et l'accès au label Good Food

MESURE					ACTIVITES	INDICATEURS			
Code	Description de la mesure	Période	Statut	Taux d'avancement	Réalisations	Description de l'indicateur	Baseline 2022	Valeur 2025	Cible 2030
OFR01	Développer des outils d'information et de communication en vue d'augmenter l'adhésion aux pratiques Good Food par les gestionnaires de cuisines de collectivité et leurs client·e·s. Assurer notamment l'information sur une transition sans augmentation de coût pour le consommateur.	2022-2030	En cours	20%	Des outils sont à disposition des cantines sur le site de Bruxelles environnement (guide cantine durable, calculateur gaspillage alimentaire, affiches de sensibilisation, fiches recette pour les crèches, etc.). Début 2026, de nouveaux supports de communication à destination des cantines ont été développés et des vidéos de cantines labellisées ou voulant être labellisées sont en cours. Le dispositif de l'attestation de contrôle a été lancé en mai 2024 et vise à faciliter la procédure pour la labellisation des cantines livrées.	/	/	/	/
OFR02	Développer un programme attractif pour soutenir les cantines dans la transition via des formations, un helpdesk, des outils, et un label cantine Good Food et un label cuisine centrale Good Food. NB : formation qualifiantes HORECA: cf axe 2	2022-2030	En cours	30%	Les cantines ont bénéficié de formations théoriques et pratiques gratuites de 2022 à 2023 portant sur les différentes thématiques du label cantine (végé, gaspi, etc.) Un helpdesk est mis à disposition des cantines en vue de les aider dans les démarches de labellisation. Suite au constat d'une baisse de remise de candidature des cantines adultes depuis 2022, le critère du grammage de viande max. a été remplacé par une fréquence max. de viande à haut impact environnemental. Des outils ont été développés pour soutenir les cantines dans leurs démarches de labellisation (calculateur anti-gaspi, affiches de sensibilisation, etc.) Le dispositif d'attestation de contrôle a été lancé en mai 2024 et vise à contrôler les critères du label des cantines livrées directement sur la cuisine centrale. 5 cuisines centrales attestées (représentant 26.000 repas/jour), 2 en cours et 4 intéressées. 55 cantines labellisées sur environ 1.800 (≈ 3 %) – dont 18 écoles et 15 crèches. Par ailleurs, 90 cantines sont en cours d'accompagnement pour obtenir le label en 2026 ou début 2027.	Nombre de repas préparés dans les cantines labellisées Good Food (par jour)	20.349	12.359	61.047
						Nombre de cantines labellisées Good Food au total	70	62	250
OFR03	Veiller à l'adaptation continue des critères du label cantine Good Food à l'évolution du marché, aux questions sociales et de santé (sel, gras, sucre), aux questions de bien-être animal, et à la cohérence avec plans régionaux.	2022-2030	En cours	35%	Entre 2022 et 2026, le label cantine Good Food a fait l'objet d'une évolution continue, structurée et concertée avec les acteurs de terrain. Après un renforcement progressif des critères (notamment sur les grammages de viande et les poissons), l'accent a été mis sur l'harmonisation régionale (avec Manger Demain), la clarification des procédures et l'amélioration des outils de suivi. Depuis 2025, le référentiel s'oriente davantage vers l'impact environnemental, avec l'intégration de filières prioritaires (végétales), un recentrage des critères viande sur la fréquence plutôt que les quantités, et un affinage de la mesure du gaspillage alimentaire. À horizon 2026, le label poursuit son élargissement en intégrant l'offre de type "snack", confirmant une volonté d'adaptation aux réalités des cantines et d'alignement avec les dispositifs régionaux.	/	/	/	/
OFR04	Mettre en place un outil législatif visant à promouvoir la prise en compte de critères GF dans toutes les cantines et étudier la faisabilité de l'intégration de critères santé en lien avec le plan de promotion de la santé	2022-2030	Bloqué	10%	Une proposition d'ordonnance et d'arrêté "cantine" a été déposée avant les élections (stand-by depuis) pour introduire des obligations progressives : saisonnalité, soutien au bio & pêche durable, réduction des protéines animales, lutte contre le gaspillage, gestion des déchets. Le secteur a confirmé la faisabilité des mesures.	/	/	/	/

OFR05	Assurer l'exemplarité au niveau des cantines des pouvoirs publics et des cantines scolaires, en ce compris la transition des Cuisines bruxelloises	2022-2030	En cours	15%	Depuis 2024, une démarche proactive auprès des communes porte ses fruits : des présentations ciblées de la stratégie et du label cantine Good Food aux élus, administrations et directions d'écoles ont permis d'engager activement plusieurs grandes communes bruxelloises. Cette approche combinant recrutement proactif, accompagnement sur mesure et valorisation des bonnes pratiques montre des résultats concrets : 2 communes ont déjà labellisé toutes leurs écoles, 2 partiellement, et 6 sont en cours d'accompagnement. L'impact est également mesurable sur l'offre alimentaire : la généralisation de deux repas végétariens par semaine dans les cantines desservies par Les Cuisines Bruxelloises représente environ 752 000 repas végétariens par an, illustrant un changement d'échelle réussi grâce à cette mobilisation ciblée.	Nombre de communes impliquées dans une démarche cantine Good Food pour leurs écoles	5	5	15
-------	--	-----------	----------	-----	---	---	---	---	----

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Accompagner toutes les parties prenantes des restaurants dans la mise en œuvre des pratiques Good Food et l'accès au label Good Food

OFR06	Accompagner les restaurants à la mise en œuvre de pratiques Good Food NB : formations qualifiantes HORECA : cf axe 2	2022-2030	En cours	40%	L'accompagnement proposé via le label Good Food permet de toucher les établissements qui ne sont pas encore très avancés en matière de pratiques Good Food, notamment depuis la mise en oeuvre de l'arrêté exemplarité. Dans la majorité des cas l'accompagnement aboutit à la labellisation. Selon le sondage IPSOS 2026, près d'un Bruxellois sur trois (27%) indique être à la recherche de restaurants proposant une offre végétarienne. Ce souhait est plus partagé par les jeunes. L'accompagnement permet justement aux restaurateurs d'établir ou d'accroître son offre végétarienne.	Nombre d'accompagnements réalisés			
						% de restaurants engagés dans une transition	6%	9	ND
OFR07	Poursuivre la mise en place d'un système de reconnaissance Good Food, un appui à la transition, une mise en réseau et une valorisation des resto labellisés. Elargir le type de restaurants concernés (e.a toucher les snacks) et intégrer la question du goût.	2022-2030	En cours	40%	La labellisation des restos se poursuit depuis la création du label en 2018 et montre une très belle progression depuis 2021 (+109%). Celle-ci s'explique par la forte appréciation du label par les restaurateurs grâce à : - Un accompagnement de qualité vers des pratiques plus durables ; - La révision des critères et du dispositif en 2023 pour réduire la charge administrative et rendre le label accessible à différents types d'établissements ; - L'effet positif de l'arrêté d'exemplarité (2024) qui offre des majorations de primes pour les établissements labellisés Good Food ; - La possibilité de valoriser leurs démarches auprès de leur clientèle. Par conséquent, on dénombre très peu d'abandons. Les sorties du label sont principalement liées à des fermetures d'établissements. Par ailleurs, une réflexion pour intégrer les traiteurs événement au label va être menée en 2026. Selon le sondage IPSOS, un Bruxellois sur dix connaît un restaurant labellisé ; parmi ceux-ci, un tiers s'est rendu dans un restaurant labellisé plusieurs fois.	Nombre de restaurants labellisés Good Food au total	67	141	350
						Nombre de couverts par jour dans les resto labellisés Good Food	4.757	10.360	ND
OFR08	Veiller à l'adaptation continue des critères du label Resto GF à l'évolution du marché, aux questions sociales et de santé (sel, gras, sucre), aux questions de bien-être animal, et à la cohérence avec plans régionaux	2022-2030	En cours	40%	En 2023 les critères ont été revus et le dispositif global du label a été repensé. Ces modifications ont permis de toucher plus facilement tous types d'établissement. Depuis des ajustements des critères ont lieu généralement après chaque jury en fonction des retours des accompagnements et des contraintes de vérification des critères par l'auditeur. Le principe de ajustements des critères est continu car le label n'est pas un dispositif figé.	/	/	/	/
OFR09	Renforcer la dimension GF de l'incubateur kokotte et inscrire cet outil dans l'ensemble des dispositifs GF à destination de l'Horeca (SRTE)	2022-2030	Annulé	30%	Les critères de sélection des candidats Kokotte ont été revus et intègrent maintenant les pratiques GF. Les occupants reçoivent 10h de coaching en GF via un coach spécialisé. Avant l'entrée dans l'incubateur, les occupants doivent atteindre le niveau 1 toque du label (sans obtenir le label). En mai 2026, hub.brussels a annoncé la fermeture de ces deux Kokottes faute de budget.	Nombre de professionnels accompagnés	5	20	ND

SOUS-AXE 3.2: DANS LES COMMERCES

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Assurer un accès à des commerces Good Food à tous partout à Bruxelles

OFR10	Stimuler le développement de l'offre Good Food dans les commerces, prioritairement dans des zones peu approvisionnées en GF en collaboration avec les institutions en charge de ces compétences (SRTE).	2023-2030	En cours	10%	Afin d'identifier le nombre de points de vente en RBC, BE a lancé la réalisation d'une cartographie des zones carencées en commerces GF. Celle-ci n'est pas encore disponible et sera indicative. hub.brussels développe le programme Re-Store visant à engager les commerces / ReCa bruxellois peu ou pas sensibilisés au sujet de Transition Economique.	Nombre de points de vente (détaillants) Good Food répartis sur la Région bruxelloise	35	51	150
						Nombre de communes qui comptent au minimum 1 commerce GF pour 6000 habitants			19

OFR11	Organiser des campagnes de sensibilisation vers les commerçants alimentaires Phase 1 : objectiver l'avantage concurrentiel d'une transition Good Food (étude, analyse d'un panel) et développer un argumentaire percutant pour convaincre une variété de profils (outils de communication) Phase 2 : informer et sensibiliser les commerces mettant en avant les succès stories (sensibilisation par les paires) (SRTE).	2022-2030	En cours	40%	hub.brussels a lancé en juin 2024 une campagne de communication afin de convaincre les commerçants de réaliser une transition économique. Plus de 200.000 personnes ont été touchées, mais il y a eu peu de demandes d'accompagnement. hub.brussels a également co développé avec Bruxelles Environnement un module d'autodiagnostic pour les commerces alimentaires et l'HoReCa	Nombre de professionnels accompagnés	ND	27	ND
OFR12	Signer un accord d'engagement concret, dans les 6 mois de l'approbation de la stratégie, avec le secteur de la grande distribution pour la mise en œuvre d'actions pour augmenter l'accessibilité / la visibilité de la Good Food et réduire, redistribuer, revaloriser les pertes alimentaires (SRTE)	2022-2030	En cours	40%	Bruxelles Environnement a coordonné un travail interrégional avec la Flandre et la Wallonie pour définir trois objectifs communs à la grande distribution : 1. Augmenter les ventes de produits locaux 2. Augmenter les ventes de produits bio 3. Assurer une conversion dans la vente/consommation des produits protéinés, c'est-à-dire moins de protéines animales et plus de protéines végétales, et des protéines animales de meilleure qualité. Acteurs impliqués : Colruyt, Delhaize, Carrefour, Lidl, Aldi et Comeos. Un monitoring commun a été validé avec les acteurs. Les acteurs devront transmettre, pour juin 2026, leurs chiffres et leurs engagements d'actions pour atteindre les trois objectifs.	Nombre d'enseigne de la grande distribution engagés	0	5	5
OFR13	Veiller à l'adaptation continue des critères des commerces GF du bottin à l'évolution du marché, aux questions sociales et de santé (sel, gras, sucre), aux questions de bien-être animal, et à la cohérence avec plans régionaux.	2022-2030	En cours	35%	Le bottin Good Food recense tous les acteurs commerciaux - restaurants, cantines, distributeurs, transformateurs, etc. - qui répondent aux critères Good Food. En 2024, les critères des points de vente du Bottin ont été revus pour être en cohérence avec les nouveaux critères du label Resto GF, et la procédure d'inscription a été simplifiée (une seule étape).	Nombre de points de ventes sur le bottin Good Food	172	275	400
OFR14	Valoriser l'offre GF aux yeux du grand public via le bottin Good Food et des partenariats de communication locaux (SRTE).	2022-2030	En cours	30%	La promotion du bottin est assurée via des partenariats de communication: D'après le sondage de mi-parcours 2026, un Bruxellois sur deux ayant entendu parler de Good Food se rend sur le portail ne serait-ce qu'occasionnellement. Parmi ces derniers, 56% utilisent le bottin.	Nombre de clics sur le bottin Good Food par an	80.057	61.954 (modif comptabilisation en 2024)	ND
						% des Bruxellois qui peuvent distinguer l'offre Good Food parmi l'ensemble des commerces de la Région	44%		>50%
OFR15	Soutenir des modèles alternatifs de distribution accessible (coopérative, prix différencié, prix libre, ...) via des programmes d'essai de modèles porteurs et pilote.	2022-2030	En cours	30%	La Région soutient/a soutenu : La coopérative Bees Coop afin qu'elle accompagne le lancement de nouveaux supermarchés coopératifs (SGF1 - 2020) ; Le lancement de 3 nouveaux supermarchés coopératifs : Le Pédalo (SGF1 - 2021), wAndercoop (2023) et BosCoop (2023) ; Le réseau des GASAP qui favorise la vente directe entre les producteurs belges et les consommateurs bruxellois. L'association VRAC qui favorise le développement de groupements d'achats de produits de qualité dans les quartiers populaires de Bruxelles. Via l'appel à projet Be Circular : - 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 ; - UPI LOKAL : création de partenariats entre des épiceries traditionnelles de quartier populaires et des producteurs belges durables afin de rendre l'alimentation GF accessible financièrement et géographiquement (dans des zones carencées en GF). Mais ces modèles restent fragiles et nécessitent un soutien plus structurel.	Nombre de bénéficiaires (par an)	8.810	14.045	ND
						% de personnes précaires touchées (ratio)	0%	80% (via VRAC)	ND

AXE 4 : ASSURER UNE ALIMENTATION GOOD FOOD POUR TOUS

Indicateurs transversaux

Chaque ménage bruxellois a, dans un rayon de 10/15 minutes à pied de son domicile, un projet en lien avec l'accessibilité financière et culturelle de la Good Food

50% des Bruxellois.es ont adopté un régime Flexiarien (c.à.d minimum 3 jours sans viande et poisson)

La consommation occasionnelle de protéines d'origine animale s'oriente majoritairement vers des produits de qualité (au niveau de l'impact environnemental, de santé humaine, et de bien-être animal).

50% des Bruxellois.es intègrent les légumineuses ou des alternatives de type protéines végétales de manière régulière dans leur régime alimentaire (au moins 1 fois par semaine)

Les consommations de fruits et légumes, légumineuses, graines et fruits à coques, céréales complètes atteignent les recommandations du conseil supérieur de la santé

30% des Bruxellois.es déclarent avoir réduit leur consommation de produits laitiers (laits et fromages)

Nombre de bénéficiaires de projets liés à l'accessibilité financière de la Good Food

Valeur 2025/2026

les résultats du sondage GF 2026 indiquent qu'en moyenne, cinq projets/commerces s'apparentant à la Good Food sont situés à proximité dans un rayon de 10–15 minutes à pied, ce qui suggère une bonne densité globale de projets à l'échelle régionale. Toutefois, seuls deux projets en moyenne sont effectivement fréquentés, révélant un écart entre la présence de l'offre et son utilisation réelle par les ménages. Ce constat souligne que la proximité géographique, bien qu'essentielle, ne garantit pas à elle seule l'accessibilité effective aux projets Good Food.

Le flexitarisme progresse (15,5 % en 2022 à 19 % en 2026), ce qui indique un intérêt croissant pour la diversification des sources de protéines.

Plus d'un Bruxellois sur deux indique manger des légumes secs et/ou des légumineuses au moins une fois par semaine. Une évolution significativement positive depuis 2022 (54% en 2026, 46% en 2022).

x

Un Bruxellois sur quatre indique en 2026 avoir réduit sa consommation de produits laitiers et de fromages au cours des trois dernières années. Cette réduction de la consommation est plus prononcée chez les jeunes ainsi que les groupes sociaux inférieurs

20.650

SOUS-AXE 4.1: CITOYENS

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Développer des projets d'accessibilité alimentaire non commerciaux, locaux, partant des besoins d'un quartier et en collaboration étroite avec les acteurs.ice.s du quartier (associatifs, citoyens, le secteur social et de la santé, ...)

MESURE					ACTIVITES	INDICATEURS			
Code	Description de la mesure	Période	Statut	Taux d'avancement	Réalisations	Description de l'indicateur	Baseline 2022	Valeur 2025	Cible 2030
ACC01	Mettre en place des dynamiques de quartier favorables à l'alimentation Good Food en collaboration avec les acteurs relais parties prenantes et dans des zones moins desservies en offre et projets Good Food. Phase 1 : Financer et mettre en place 3 projets pilotes de développement d'une dynamique de quartier qui favorisent l'accessibilité alimentaire en collaboration avec des acteurs et actrices et dynamiques existantes (implication relais et habitants – mise en réseau locale). PHASE 2: Disséminer, massifier en fonction des résultats de la phase 1 et en se basant sur les enseignements du PSSI, des RAQ, des logiques de bassin de vie, etc.	Phase 1: 2022/2022 Phase 2: 2025/2030	Bloqué	0%	Depuis la validation de la Stratégie en 2022, deux réunions du pôle thématique de gouvernance de l'axe 4 ont eu lieu. Les échanges portaient sur l'opérationnalisation de la dynamique par quartier en vue de développer le projet en 2023. En février 2023, une note stratégique a été adressée au ministre Alain Maron. La note présentait plusieurs scénarios d'opérationnalisation de la mesure. Des choix budgétaires internes à Bruxelles Environnement ont conduit à la mise en suspend de la mesure (mai 2023).	/	/	/	/
ACC02	Poursuivre l'incitation et l'accompagnement au développement des projets de citoyens collectifs (AAP ILQ) : priorités quartiers avec peu d'actions + publics précarisés + projets ambitieux	2022-2030	En cours	30%	L'appel à projets collectifs citoyens Good Food est intégré dans l'appel à projet transversal "Inspirons le quartier" depuis 2016. Les projets bénéficient d'une aide au montage de projet (pré-accompagnement), puis, s'ils sont sélectionnés, d'un accompagnement et d'un soutien financier (de 3.500€ pour les projets "clé sur porte", et jusqu'à 15.000€ pour les projets ambitieux). Ils bénéficient aussi des outils développés globalement par Inspirons le Quartier : formations, outils, etc.	Nombre de projets soutenus (accessibilité)	4	11	ND

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Faciliter par le portage d'initiatives par les acteurs relais permettant une meilleure accessibilité de l'alimentation GF pour tous au niveau régional

ACC03	Créer une formation basée sur les principes de l'éducation permanente, liée à la thématique de l'alimentation Good Food et la proposer chaque année aux opérateurs relais (priorité social-santé, si possible aussi autres (culturels, sportifs etc.)) afin de les informer et les accompagner dans l'intégration de cette thématique à leurs outils propres / auprès de leurs publics.	2022-2030	En cours	60%	Afin d'outiller, de former et d'accompagner les acteurs professionnels du secteur social et de la santé à la thématique de l'alimentation Good Food, Bruxelles Environnement a mis en place un dispositif complet incluant de la formation et de l'accompagnement. La formation est un parcours de découverte de la thématique de l'alimentation, de l'écosystème bruxellois et de la manière d'exploiter la thématique avec des publics. En terme de résultats: la formation a bénéficié à 160 personnes au total (en 2023, 2024, et 2025). Résultats finaux: - Plus de 230 professionnelles intéressées par la formation - 60 séances prestées - 160 personnes formées lors des 12 cycles de formation - Dans 18 communes différentes de la RBC - Plus de 127 structures très diverses ont été impliquées (dont des maisons médicales, hôpitaux, asbl des secteurs social et santé, maisons de jeunes, épiceries sociales, cpas,...) - Avec notamment des professionnels de 27 Maisons Médicales	Nombre de professionnels formés	0	160	400
-------	---	-----------	----------	-----	--	---------------------------------	---	-----	-----

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Soutenir et accompagner des projets visant l'accessibilité de l'alimentation Good Food à tou-te-s

ACC04	Intégrer systématiquement un volet permettant le développement de projets visant une meilleure accessibilité de l'alimentation Good Food au sein des appels à projets à destination des communes et CPAS bruxellois	2022-2030 (tous les deux ans)	Bloqué	60%	Lors du dernier AAP à destination des communes, l'accessibilité a été intégrée aux modalités. 2022: L'appel a permis de soutenir un projet de cpas ayant trait aux questions d'amélioration de l'accessibilité à la Good Food (CPAS de Watermael-Boitsfort - Restaurant de quartier au cœur des Cités Jardins). 2023: L'appel a permis de soutenir trois projets de communes et cpas ayant trait aux questions d'amélioration de l'accessibilité à la Good Food (2 en lien avec des épiceries sociales, 1 en lien avec le développement du projet "Bon'Hap": restaurant Good Food socio-didactique à l'Orangerie Hap d'Etterbeek). Il n'y a pas eu d'appel en raison de coupes budgétaires au niveau régional en 2024, ni 2025.	Nombre de projets soutenus (accessibilité)	2	5	ND
						Nombre de bénéficiaires	0	1.619	ND
ACC05	Soutenir, via des appels à projets co-financés par l'environnement, le social et la santé, des projets visant l'accessibilité de l'alimentation Good Food à tou.te.s, en ciblant des acteurs spécifiques.	2022-2030 (tous les deux ans)	En cours	60%	3 appels à projet à desination des associations ont été organisés dont 2 en collaboration avec la COCOF. Ces 3 appels ont permis de soutenir 19 projets en lien avec l'accessibilité de la Good Food. Actuellement les projets sont en cours de réalisation.	Nombre de projets soutenus (accessibilité)	9	10	ND
						Nombre de bénéficiaires	ND	12.539	ND
ACC06	Intégrer le soutien au volet social/santé de la multifonctionnalité de l'agriculture urbaine de l'alimentation Good Food dans certains des appels à projets co-financés par les compétences environnement et social / santé	2025-2030	En cours	10%	L'idée initiale était d'intégrer le soutien à des projets touchant à la multifonctionnalité de l'agriculture dans les appels à projets accessibilité, un an sur deux. En pratique, pour des questions de priorités, ceci n'a finalement pas eu lieu. Le seul soutien à un projet de ce type concerne l'asbl Nos oignons : l'asbl a bénéficié d'un subsides facultatif (BE) et elle est désignée au titre d'acteur dans le cadre du Plan bruxellois de promotion de la santé 2023-2026 (COCOF).	Nombre de projets GF soutenus: multifonctionnalité AU	1	1	ND
ACC07	Assurer le soutien financier du Réseau des Cuisines de Quartier et assurer leur intégration dans la logique bassin de vie (financement communication et coordination)	2022-2030	En cours	60%	La stratégie Good Food assure le soutien financier du Réseau des Cuisines de Quartier en leur octroyant un subside facultatif annuel.	Nombre de bénéficiaires	170	490	800
						% de personnes précaires touchées (ratio)	100	100	100

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Développer l'accessibilité du concept Good Food pour tou.te.s

ACC08	Construire & diffuser un/des outil(s) de communication commun(s) aux filières environnement-social et santé sur la thématique de l'alimentation (définir, adapter et vulgariser, appropriation) du concept Good Food pour tou.te.s ; développer des argumentaires clairs et adaptés aux publics (dont le public étudiant), attestant de la crédibilité de la démarche et développer un rapport de confiance envers les publics plus méfiants.	2022-2030	En cours	60%	En 2023, un groupe de travail a été initié afin de travailler à la question de l'amélioration de l'accessibilité de la Good Food et des outils à destination des citoyens à développer. Deux réunions ont eu lieu. En 2024, un travail de répertoire des outils à destination du grand public a été réalisé pour avancer dans les réflexions en interne de l'équipe Good Food. Le travail sur les aspects suivant est intégré dans les missions de l'équipe Good Food. - finalisation de la production de 3 capsules vidéos autour de la question de la végétalisation des assiettes en lien avec ACC10 et diffusion - la réplication du calendrier des saisons à destination des citoyens, en ce compris un calendrier visuel (accessible aux personnes ne parlant, ni ne lisant le français ou le néerlandais) - concertation concernant les outils de production citoyenne - aboutissement de la mise à jour du jeu "Game of Food" (lien avec ACC11) et diffusion.	/	/	/	/
ACC09	Soutenir des associations à vocation régionale pour contribuer à l'information / l'éducation permanente des citoyens, notamment sur la compréhension et l'accessibilité des enjeux systémiques de la transition alimentaire et des concepts Good Food.	2022-2030	En cours	60%	L'asbl Rencontres des continents est soutenue via un financement pluri-annuel (2021-2026) pour le financement de ses missions de base. La vision qui sous-tend toutes les actions est l'absolue nécessité d'inclusion et d'accessibilité de l'alimentation durable pour tous. L'association poursuit ce travail, en lien avec la stratégie Good Food, dans une optique de changement sociétal et pas seulement de changement de comportement individuel.	Nombre de citoyens formés	348	688	ND
						Nombre de citoyens informés	132.932	407.166	ND
						Nombre de professionnels formés	113	154	ND

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Favoriser la transition vers des assiettes moins impactantes pour les humains, les animaux, l'environnement

ACC10	Encourager la végétalisation progressive de l'assiette des Bruxellois.es., en revoyant l'équilibre entre protéines animales et végétales de nos régimes alimentaires, tout en conservant un équilibre nutritionnel et la diversité des apports alimentaires, et privilégier les produits d'origine animale issues de modèles d'élevage moins impactant (pour le climat et le bien-être animal, ...)	2022-2030	En cours	60%	> Pour développer une stratégie de communication et d'actions spécifique à la question de la végétalisation des assiettes, Bruxelles Environnement a réalisé fin 2023/début 2024 une première étude "benchmark" des actions de sensibilisation à la végétalisation des assiettes. > Un groupe de travail sur la transition protéinée a défini une vision et des objectifs stratégiques. > La transition protéines animales/protéines végétales est un des objectifs que les acteurs de la grande distribution doivent atteindre dans la cadre de la collaboration avec les administrations des 3 régions . > ProVeg reçoit un subside annuel pour ses actions de promotion des alternatives aux protéines animales auprès des jeunes en milieux universitaires. > Production de trois capsules vidéos sur l'assiette Good Food et les idées reçues sur l'alimentation végétale (incluant la dimension santé), > Le label cantine Good Food prévoit une fréquence obligatoire à ne pas dépasser de viande à haut impact environnemental au menu et un grammage de viande min. à respecter en critère optionnel. > Le label Resto Good Food impose qu'un minimum de 15% de la carte soit végétarienne	Nombre de bénéficiaires	850	2.091	ND
						Nombre de citoyens informés	14063	29058	ND

SOUS-AXE 4.2: DANS LES ÉCOLES ET AVEC LES JEUNES
OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Faciliter l'intégration de GF dans les pratiques alimentaires des écoles

ACC11	Accompagner les écoles pour la mise en place et la pérennisation des projets concrets sur l'offre alimentaire hors cantine et les projets de production (potagers, vergers scolaires, notamment via le projet Ré-création) – priorité au fondamental	2022-2030	En cours	30%	Chaque année depuis 2022 les écoles bruxelloises de la maternelle au secondaire ont la possibilité de recevoir un accompagnement pour la mise en place d'un projet alimentation ou d'un potager. En plus de l'accompagnement, les écoles peuvent faire une demande de subside pour acheter du matériel nécessaire à la concrétisation des projets: matériel de cuisine, bacs potager, outils pour le potager, citerne de récupération d'eau de pluie ... Pour les enseignants des élèves de 5 à 8 ans (3ème maternelle, 1ère et 2ème primaire), le projet Jim carotte leur permet de travailler les différents aspects de la Good Food tout au long d'une année scolaire en impliquant les parents. 1.000 enseignants ont utilisé Jim Carotte ce qui a permis de toucher 24.000 familles depuis 2022.	% des écoles (tout réseau confondu) qui ont mené un projet alimentation/potager entre 2022 et 2030	3	15	30
						Nombre de professionnels formés	184	429	ND
						Nombre de projets: production	24	75	ND
						Nombre de projets: alimentation	4	13	ND

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Intégrer les jeunes dans les projets de transition alimentaire du quartier

ACC12	Développer des projets concrets pour les jeunes (16-25 ans) sur la Good Food, en lien avec les réalités de leurs quartiers	Phase 1: 2022/2022	En cours	10%	Des projets touchant les jeunes ont eu lieu via les projets Cascade. Il est prévu de mettre en place un comité "projets jeunes" pour cartographier les projets jeunes en lien avec l'alimentation. Il est également prévu d'analyser les projets recensés.	Nombre de projets de jeunes "hors école" réalisés dans les quartiers bruxellois	ND	5	20
		Phase 2: 2025/2030				Nombre de jeunes bénéficiaires	ND	50	ND
ACC13	Poursuivre le soutien aux fermes d'animation	2022-2030	En cours	30%	Bruxelles Environnement soutient de façon récurrente cinq fermes pédagogiques qui accueillent plusieurs milliers d'élèves par an. De nombreux thèmes sont abordés mais une majorité concernent l'alimentation (entre 50 et 100% des animations, selon les fermes). Quelques exemples d'activités menées: potager, les abeilles, les animaux de la ferme, comment faire du pain, le pommier au fil des saisons, etc.	Nombre de jeunes bénéficiaires	ND	40.852	ND
	Chaque ménage Bruxellois a, dans un rayon de 10/15 minutes à pied de son domicile, un projet en lien avec l'accessibilité financière et culturelle de la Good Food					% des ménages Bruxellois qui ont, dans un rayon de 10-15 minutes à pied de leur domicile, un projet en lien avec l'accessibilité financière et culturelle de la Good Food			
	50% des Bruxellois.es ont adopté un régime Flexitarien (c.à.d minimum 3 jours sans viande et poisson) données 2020: 36 La consommation occasionnelle de protéines d'origine animale s'oriente majoritairement vers des produits de qualité (au niveau de l'impact environnemental, de santé humaine, et de bien-être animal).					% des Bruxellois-es qui ont adopté le régime Flexitarien (c.-à-d. minimum 3 jours sans viande et poisson)	40%	19%	50%
	50% des Bruxellois.es intègrent les légumineuses ou des alternatives de type protéines végétales de manière régulière dans leur régime alimentaire (au moins 1 fois par semaine)					% de Bruxellois-es qui intègrent les légumineuses ou des alternatives de type protéines végétales de manière régulière dans leur régime alimentaire (au moins 1 fois par semaine)	46%	54%	50%

	Les consommations de fruits et légumes, légumineuses, graines et fruits à coques, céréales complètes atteignent les recommandations du conseil supérieur de la santé				•Consommer 125 g de céréales complètes par jour (par ex : une assiette de pâtes complètes ou 3 tartines de pain complet) •Consommer 250 g de fruits par jour (l'équivalent de 2 pommes) •Consommer 300 g de légumes par jour (l'équivalent de 4 carottes, de 8 petits bouquets de brocoli ou de chou-fleur, de 3 tomates, ...) •Remplacer la viande par des légumineuses (lentilles, haricots, fèves, pois...) au moins une fois par semaine •Consommer 15 à 25 g de noix ou de graines par jour (une poignée = 30 g) •Consommer maximum 300 g de viande rouge (bœuf, agneau, mouton, chèvre, cheval, ...) par semaine •Consommer maximum 30 g de viande transformée / charcuterie par semaine	voir description pour le détail	5% des Bruxellois estiment respecter les 7 recommandations GF et 20% parfois. Les plus suivies sont la consommation de légumes et de fruits (60% et 57%) suivies de la consommation de 125g de céréales complètes par jour (51%).	14% des Bruxellois estiment respecter les 8 recommandations GF et 29% souvent. Les Bruxellois suivent davantage celles sur la consommation de viande, mais moins celles des fruits, des légumes et des céréales.	
	30% des Bruxellois.es déclarent avoir réduit leur consommation de produits laitiers (laits et fromages)					% des bruxellois qui déclarent avoir réduit leur consommation de produits laitiers (lait, fromages)	Un Bruxellois sur quatre (25%) indique en 2026 avoir réduit sa consommation de produits laitiers et de fromages au cours des trois dernières années.	30%	

AXE 5 : RÉDUIRE LES PERTES ET GASPILLAGES ALIMENTAIRES

Indicateurs transversaux

NEW obligation UE depuis 09/2025 -> Réduction des déchets alimentaires de 10% dans le secteur de la transformation ;
NEW obligation UE depuis 09/2025 -> Réduction de 30% dans les secteurs de la distribution et de la restauration et chez les ménages

en cours
en cours

PREAMBULE:
L’Axe 5.1 dispose désormais d’une base solide dû aux obligations européennes et grâce à l’élaboration d’un plan d’actions de prévention. Un renforcement majeur reste nécessaire pour atteindre les objectifs 2030.
Le plan d’actions de prévention remanie la structure présentée initialement dans la Stratégie Good Food validée en 2022.

Les déchets alimentaires des ménages, qui représente la plus grande part des déchets alimentaires, demeure insuffisamment caractérisé et nécessite des actions ciblées.

Les initiatives en cantines et écoles ainsi que l’accompagnement des professionnels montrent un potentiel réel mais encore limité en portée. Pour réussir, la Région devra maintenant opérationnaliser le plan, intensifier les actions auprès des ménages et des secteurs professionnels les plus générateurs de gaspillage, et assurer une cohérence forte entre Good Food, le PGRD et les exigences européennes.

SOUS-AXE 5.1: PRÉVENTION À LA SOURCE

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Mettre en place un monitoring des données chiffrées et améliorer le suivi, la mesure et le signalement du gaspillage alimentaire dans tous les secteurs

MESURE					ACTIVITES	INDICATEURS			
Code	Description de la mesure	Période	Statut	Taux d'avancement	Réalisations	Description de l'indicateur	Baseline 2022	Valeur 2025	Cible 2030
GASP01	Collaborer avec la Région flamande et la Région wallonne pour s'accorder sur un rapportage national des chiffres du gaspillage alimentaire dans tous les secteurs; Mener des extrapolations à partir d'échantillons effectuées en concertation avec la Région flamande et la Région wallonne dans le cadre du monitoring européen.	2022-2030	En cours	30%	Les obligations européennes (Directive 2008/98/CE) nécessitent un monitoring annuel des déchets alimentaires par étapes de la chaîne d'approvisionnement. Les rapports pour 2020 à 2023 ont été réalisés par la Région et consolidés nationalement, puis transmis à la Commission européenne (en juin 2022, 2023 et 2024 selon les années).	Kg/habitant/an	21,23	2025 pas dispo donc 2023= 17,42	moins 30% (l'année de référence doit être tranchée, soit 2020, soit 2021)
GASP02	Organiser la récolte des données spécifiques à la RBC	2022-2030	En cours	30%	Le gaspillage alimentaire est estimé chaque année en combinant deux sources : ☑14,6 % des sacs oranges (collecte sélective) sont constitués de gaspillage alimentaire, appliqué aux tonnages pour obtenir une estimation en kg par habitant. ☑Une analyse de composition des déchets résiduels identifie également les quantités de biodéchets, incluant le gaspillage alimentaire, aussi exprimées en kg par habitant. Ces deux données sont additionnées pour obtenir le gaspillage alimentaire total par habitant, en ne tenant compte que des aliments emballés non consommés.En 2026: Une nouvelle analyse centrée sur les sacs oranges est prévue courant 2026 et devra permettre de mieux caractériser le gaspillage alimentaire des ménages.	Kg/habitant/an	ND	ND	UE= -10% dans secteur transformation -30% dans secteurs de la distri, restauration et ménages mais pas encore d'année de référence

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Réduire le gaspillage alimentaire à la source via des actions ciblées et en variant les approches et les outils pour les ménages

GASPO3	Mener plusieurs années de suite des actions d'envergure pour réduire le gaspillage, d'un côté en travaillant au niveau de la communication : - favoriser la prise de conscience individuelle et mettre en avant l'impact négatif - informer, sensibiliser, promouvoir les gestes de prévention et d'un autre côté en travaillant avec les parties prenantes (producteurs/productrices, distributeurs/distributrices) pour améliorer les gestes de prévention liés à l'achat et au stockage.	2022-2030	En cours	15%	> Un plan d'actions de prévention du gaspillage et des déchets alimentaires a été rédigé afin d'aligner Bruxelles sur les objectifs européens 2030 (réductions ciblées dans les ménages, la distribution et la restauration). Les actions seront intégrées dans le nouveau plan de gestion des ressources et déchets (PGRD) et à la révision de la stratégie Good Food. > En 2025 : conception de la campagne de sensibilisation à destination des ménages. Stratégie, message à véhiculer et pistes créatives ont été présentées et sélectionnées. La campagne doit être diffusée (négociation budgétaire pour plan médias et diffusion d'ampleur + actions connexes)	Kg/habitant/an	21	2023 : 17,4	ND
GASPO4	Inclure la prévention du gaspillage des ménages dans les actions de communication relatives au tri des biodéchets menées dans le cadre de la mise en œuvre du PGRD	2022-2030	En cours	45%	> Depuis 2022, des actions de communication sur la thématique des déchets et du gaspillage alimentaire ont été réalisées par un prestataire externe via des stands sur les marchés, brocantes ou supermarchés. En 2023, elles ont été complétées par des actions de sensibilisation via des acteurs relais comme les ASBL chargées de l'accueil des primo-arrivants, des maisons de quartier, maisons médicales, etc. > En 2024 : attribution d'un marché pour poursuivre le travail de sensibilisation de terrain (gaspillage regroupé avec animations liées à la réduction des déchets) et développement de formation d'animateurs issus des acteurs relais ainsi que d'un projet de sensibilisation à destination des logements sociaux (sur le tri mais incluant une partie gaspillage alimentaire)	Nombre de citoyens informés	ND	3718	ND

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Réduire le gaspillage alimentaire à la source via des actions ciblées et en variant les approches et les outils pour les professionnel-le-s, restauration et commerces.

GASPO5	Accompagner les professionnel-le-s, notamment les petits commerces, à mettre en place les mesures efficaces pour lutter contre les pertes alimentaires, via le facilitateur biodéchets mis en place dans le cadre du PRGD	2022-2030	En cours	45%	Depuis 2022, un dispositif structuré (outils, helpdesk, accompagnement ciblé) a été déployé auprès des professionnels, avec déjà des interventions concrètes dans les cantines, l'aide alimentaire et le secteur HoReCa. Les cantines labellisées génèrent en moyenne 42,9 % de gaspillage alimentaire en moins, démontrant l'efficacité directe des actions mises en œuvre. Le futur plan de prévention du gaspillage et des déchets alimentaires prévoit la diffusion de bonnes pratiques sectorielles, la production de nouveaux outils, l'accompagnement des acteurs prioritaires (ex. cantines scolaires) et la consolidation de données chiffrées.	Nombre de professionnels formés	250	115	ND
						Nombre de professionnels accompagnés	57	72	ND
GASPO6	Objectiver les pertes, leur impact financier dans différents secteurs et informer/sensibiliser les acteur-ric-e-s	2022-2030	Non entamé	0%	Non entamé En vue de sensibiliser et accompagner efficacement les professionnel-le-s à mettre en place les mesures pour lutter contre les pertes alimentaires, il est nécessaire d'objectiver le gaspillage alimentaire en poids (t) mais aussi en argent (EUR) afin de démontrer l'impact financier est aussi impactant. Le plan d'actions de prévention comporte un volet d'actions à mener auprès des professionnels.	A déterminer	/	/	/
GASPO7	Identifier, valoriser et faire connaître largement les bonnes pratiques	2022-2030	En cours	30%	Le sujet du gaspillage alimentaire est traité dans le trajet de formation gratuit de Brucefo 'conditions de base pour la commercialisation d'une denrée alimentaire'. Réalisation de fiches à destination des cantines pour communiquer sur leurs bonnes pratiques. Une fiche du facilitateur déchets pro a été réalisée sur la prévention du gaspillage alimentaire chez les professionnels.	/	/	/	/
GASPO8	Assurer de façon transversale à la stratégie l'inclusion de critères/mesures spécifiques à la prévention à la source du gaspillage et des pertes alimentaires : via les labels cantines et resto, via les formations.	2022-2030	En cours	30%	Les labels cantine et resto Good Food comprennent des critères sur le gaspillage alimentaire. Le label cantine Good Food implique que les cantines labellisées mesurent de manière obligatoire leur gaspillage alimentaire au minimum une semaine par an, analysent ces mesures et adoptent un plan d'action. Le label cantine Good Food comprend également toute une série de critères optionnels en vue de réduire le gaspillage alimentaire au sein des cantines. Les accompagnements des cantines sont orientés sur le gaspillage alimentaire lorsque la cantine en a besoin (aide à l'analyse des mesures, à la réalisation du plan d'action). Le label resto Good Food comprend quant à lui un critère optionnel sur le gaspillage. Ce critère va être revu spécifiquement en 2026 afin d'avoir plus de poids dans le label. Par ailleurs, des contacts sont en train d'être pris avec le secteur de la formation afin d'identifier comment intégrer davantage de critères GF, dont le gaspillage alimentaire.	/	/	/	/

SOUS-AXE 5.2: TRANSFORMATION DES INVENDUS

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Stimuler le développement des projets de transformations d'inwendus pour la consommation humaine

	Soutenir les projets innovants de transformation d'inwendus alimentaire visant à mettre sur le				L'AAP Be Circular, CPAS et commune, ainsi que le programme d'incubation Foodup permettent de soutenir et d'accompagner des projets de transformation des invendus.	Nombre de projets GF soutenus: transformation d'inwendus (cumulé)	3	12	30
--	--	--	--	--	--	---	---	----	----

GASPO9	marché bruxellois un nouveau produit (SRTE) en complément au soutien d'un hub de transformation (lieu, voir axe 2)	2022-2030	En cours	30%	En exemple, No Waste Republic: Transformation de pains invendus en chapelure et panko. En 2025, ils ont valorisé 80 tonnes de pain et projettent d'atteindre les 165 en 2026, via un partenariat solide avec 3 boulangeries industrielles, dont La Lorraine.	Nombre de tonnes de surplus/invendus alimentaires valorisés via les projets soutenus (cumulé)	91 (entre 2016 et 2020)	3.785	500
GASP10	Faciliter la mise en lien entre donneu-rs-ses et récupérateurs d'invendus qui transforment ces denrées en ressources pour des projets professionnels, et ce via l'accompagnement du facilitateur filière	2022-2030	En cours	10%	Le Service Good Food B2B répond aux demandes des acteurs sur les invendus alimentaires (helpdesk réactif). Ils ont également organisé en 2024, en collaboration avec le Rabad, un workshop sur la transformation des invendus alimentaires. Les actions de redistribution gratuite des invendus alimentaires au profit des circuits de l'Aide Alimentaire sont intégrées au plan de lutte contre la pauvreté. L'aide alimentaire fait partie des compétences de Vivalis. Le plan opérationnel du PSSI précise deux mesures dans ce sens.	Nombre de mises en lien entre donneurs et transformateurs (cumulé)	ND	40	ND

AXE 6: GOUVERNANCE

Indicateurs transversaux

Part des emplois dans les entreprises en transition (sur l'emploi total du secteur alimentaire)

Valeur

47% (2023)

SOUS-AXE 6.1: GOUVERNANCE

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Assurer la gouvernance de la stratégie

MESURE					ACTIVITES	INDICATEURS			
Code	Description de la mesure	Période	Statut	Taux d'avancement	Réalisations	Description de l'indicateur	Baseline 2022	Valeur 2025	Cible 2030
GOUV01	Assurer la coordination opérationnelle globale de la stratégie	2022-2030	En cours	30%	La stratégie est en cours de mise en oeuvre depuis 2022 (et même fin 2021 avec l'engagement financier de projets démarrant en 2022). De 2021 à 2024, la mise en oeuvre suit les mesures adoptées par le gouvernement en 2022. Un marché d'appui à la coordination travaille en continu sur l'opérationnalisation efficiente des instances de gouvernance et sur l'appui à la mise en place d'indicateurs. La stratégie prévoit de rendre compte une fois par an au gouvernement de l'avancement de la mise en oeuvre.	/	/	/	/
GOUV02	Mettre en place les instances de gouvernance	2022-2030	En cours	30%	Comité de pilotage gouvernemental, Conseil Participatif, Comité de coordination, coordination niveau local, coordination inter-régionale, Groupes de Travail	Nombre de parties prenantes ayant participé	19	71	ND
GOUV03	Assurer un processus participatif tout au long de la durée de vie de la stratégie	2022-2030	En cours	30%	Un nouveau conseil participatif accompagne la nouvelle stratégie Good Food 2. Ce conseil a été construit sur base des enseignements du conseil actif sur la stratégie Good Food 1. Le CP se réunit 4x/an. Degré de diversité au sein du CP en 2024 : 39% Eco / 26% Enviro / 22% Social-Santé / 13% Admin.	Nombre de parties prenantes ayant participé	19	31	ND
GOUV04	Assurer le monitoring des actions et l'évolution de la stratégie	2022-2030	En cours	30%	Une plateforme de reporting a été implémentée. Celle-ci est complétée tous les 6 mois par les porteurs de projets, des indicateurs y sont associés. Un sondage pour identifier la baseline des comportements de la population a été réalisé en 2022 et les résultats sont disponibles sur le portail Good Food. Une étude baseline sur les émissions indirectes de CO2 a également été lancée en 2023 (budget énergie). L'évaluation mi-parcours a été réalisé et doit servir de base aux discussions sur l'adaptation à apporter à la stratégie et à la planification détaillée de la période de programmation suivante.	/	/	/	/
GOUV05	Soutenir les réseaux d'acteurs de la chaîne alimentaire, volet environnement/social&santé/économique	2022-2030	En cours	30%	En 2022, 2023, 2024 et 2025, la stratégie a apporté son soutien au RABAD, à AIA et à la FédéAU. AIA et FedeAU disposent de subsides facultatifs annuels.	Nombre de membres de réseaux professionnels soutenus par GR	48	66	ND
GOUV06	Renforcer les partenariats avec les autres niveaux de pouvoir et autres administrations (et à l'international)	2022-2030	En cours	30%	Les partenariats au niveau local et interrégional sont mis en place et les interactions se font sur différents sujets et thématiques. Les partenariats au niveau fédéral ne se font pas et il y a encore du travail à faire à ce niveau-là. Au niveau international, Good Food a présenté sa stratégie lors de différents événements européens. Mais il n'y a pas de partenariats concrets mis en place.	/	/	/	/

SOUS-AXE 6.2: SUPPORT TRANSVERSAL

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Information et communication transversale

GOUV07	Poursuivre le développement et la promotion du Portail web Good Food et des réseaux sociaux	2022-2030	En cours	40%	Portail de plus en plus complet et user-friendly ; meilleure centralisation des contenus, deux portes d'entrée (citoyen / pro), enrichissement du bottin grâce aux événements B2B. Page Facebook d'abord réorientée vers le grand public, puis transformée en "page vitrine" pour renvoyer les visiteurs vers le portail.	Nombre de pages vues sur le portail GF Couverture de la page FB Visites sur la page FB GF	204.588 120.496 3.099	166.000 (nb de visiteurs sur le portail) NA NA	ND
--------	---	-----------	----------	-----	--	---	-----------------------------	--	----

GOUV08	Développer et mettre en œuvre une stratégie de communication, prioritairement vers les professionnels	2022-2030	Terminé	100%	En début de SGF2, l'accent a été mis sur une communication vers les professionnels plus appuyée qu'en SGF1 : newsletter pro, événements annuels, workshops, visites de terrain. Les professionnels identifient désormais Good Food comme un acteur de soutien	Nombre d'inscrits à la newsletter	2023 : 8.391	ND	ND
GOUV09	Assurer un retour du terrain à l'occasion d'événements/rencontres	2022-2030	En cours	40%	Soutien à des associations pour la communication transversale : le Festival Nourrir Bruxelles et le Tomato Festival (2022-2024) Un cycle de l'assemblée citoyenne pour le climat a eu lieu sur le thème de l'alimentation. Le retour du terrain est également assuré grâce au suivi de l'assemblée citoyenne, l'événement annuel de la communauté Good Food et les actions du facilitateur Good Food 828	Nombre de citoyens ayant émis un retour de terrain	0	194	ND

OBJECTIF OPÉRATIONNEL: Appels à projets transversaux

GOUV10	ation des porteurs de projets comme	2022-2030	En cours	40%	La SGF2 souhaite soutenir les acteurs commerciaux qui s'engagent pour plus de durabilité. Ceci se fait via l'intégration d'un volet "Alimentation" au sein de l'appel à projet annuel Be Circular, qui soutient des projets innovants ou exemplaires qui s'inscrivent dans une démarche d'économie circulaire. Les candidats peuvent postuler soit au sein de la catégorie Starter, soit Scale-up, soit Diversification en fonction du degré de maturité de leur projet. Il n'y a pas eu d'appels en 2025.	Nombre de projets GF soutenus	ND	10	ND
						Nombre d'ETP créés	ND	27,62	ND
GOUV11	Assurer un appel à projet vers les collectifs de citoyens (Inspirons le quartier ou équivalent)	2022-2030	En cours	30%	Chaque année, BE soutient des projets issus de collectifs de citoyens, dans le cadre de l'appel à projet "Inspirons le quartier". Un volet Good Food est intégré dans cet appel à projet transversal depuis 2016. 1.300 bénéficiaires directs / 9.000 citoyens informés Projets variés, certains exemplaires (ex : La Parcelle, Anderlecht). Impact individuel limité mais effet collectif fort. Depuis 2024 : ampleur réduite (communication, encadrement). Seules 2 communes n'ont pas de projet (Koekelberg, Ganshoren).	Nombre de projets GF soutenus	ND	85	ND
GOUV12	Assurer un appel à projet vers les communes et CPAS (Plan d'actions climat ou équivalent)	2022-2030	Bloqué	20%	24 projets en 3 ans (pas d'appel en 2024–2025). Certaines communes mobilisent un médiateur/facilitateur Good Food, moteur local efficace.	Nombre de projets GF soutenus	ND	24	ND