

# GT Good Food 'Filières alimentaires durables'

## Les points-clés en 2 pages

### A. Acteurs en lien avec le GT

Pilote / porteur	Parties prenantes	Public-cibles
Bruxelles Environnement Steunpunt Korte Keten	Bruxelles Economie et Emploi Région Wallonne Région Flamande	Producteurs, transformateurs, logisticiens, commerces alimentaires, Horeca, cantines

### B. Thématiques traitées et objectifs centraux du GT

Comment augmenter l'approvisionnement local durable alimentaire de Bruxelles ?

Quels freins sont à lever ? Quels sont les besoins de développement et de soutien ?

### C. Etat d'avancement et planning

GT 1 : mardi 30 mars 2021 (14h-17h)

GT 2 : initialement prévu le 27/05/2021 pour détailler les solutions retenues lors du GT1, mais remplacé. Les points qui sont remontés lors du GT 1 seront traités dans d'autres GT et un autre projet :

- 2 GT seront organisés par le RABAD : [GT autour de la transformation](#) le 21/05 : abordera les besoins des entreprises de transformation dans leur phase de scaling up, les besoins de la Région en termes de développement d'activité manquante pour favoriser les chaînes d'approvisionnement durables. Concrètement: création d'un HUB de transformation, possibilités d'émergence de légumeries, disponibilité d'espaces de production, collaboration avec les autres acteurs de la chaîne, business-modèle des cuisines partagées... ; [GT autour des modèles économiques](#) le 01/06 : abordera les questions d'évolution de marché, de potentiel de croissance de certain secteur, d'exigence à imposer et d'activité manquante.
- Dans le cadre du programme Irisphère coordonné par citydev, EcoRes développe des synergies entre les acteurs facilitant le circuit court. 4 ateliers seront organisés pour développer les besoins et les opportunités de collaboration. Les résultats sont attendus pour octobre 2021 (timing à confirmer).

Les résultats des 2 GT et du projet Irisphere seront communiqués vers les participants par la suite.

### D. Principaux freins à lever pour augmenter l'approvisionnement local de la RBC

- **Coût des livraisons/de la logistique vers Bruxelles trop élevé** pour un petit producteur. Manque d'expertise dans le domaine et perte de temps considérable
- **Marge trop importante (~30%) appliquée par les grossistes**, ce qui précarise producteurs et transformateurs
- **Manque de dynamiques collectives parmi les producteurs** pour mutualiser la logistique alors que l'intention et l'envie sont présentes
- **Défi de rentabilité des projets logistiques + trouver des espaces à des coûts supportables**
- **Marchés Publics difficiles d'accès pour les petits producteurs** : démarche méconnue, trop lourde, critères ne correspondant pas aux réalités des agriculteurs, peur d'amendes/pénalité, délais de paiement longs
- **Perception du prix juste pour les producteurs Vs. pour les consommateurs**
- **Manque d'alignement entre l'offre et la demande** :
  - Les Horeca bruxellois (de petite taille) ont difficile à trouver des fournisseurs de produits locaux prêts à livrer des quantités limitées et avec des productions suffisamment stables
  - Peu de grossistes durables existant (facilité de commander de manière centralisée)
- **Manque d'ateliers de transformation en RBC**
- **Règles AFSCA lourdes pour les petits producteurs** afin de pouvoir vendre plus de 30% en B2B.

- Ex. contrainte : obligation de séparer espaces de production B2B et B2C malgré l'importance pour un producteur d'avoir un équilibre entre ces 2 types de canaux de ventes (pour assurer une rémunération juste)
- Pour les producteurs locaux : **délais courts entre la commande et la livraison attendue** par les Horeca/cantines (difficiles à assurer) : besoin de mieux organiser l'interface
- **Cantines : budget limité et planning des menus peu flexibles**

## E. Principaux leviers à activer pour augmenter l'approvisionnement local en RBC

---

- **Structurer, organiser et mettre en lien l'offre et la demande**
- **Créer une plateforme logistique avec une bonne visibilité et transparence des produits** (faciliter le bon choix), **une identité forte** (force commune) pour trouver les produits adaptés aux besoins des Horeca, commerces alimentaires et aux marchés publics. **Développer un système logistique et de suivi de commandes centralisé** afin de mutualiser la logistique et l'IT (permettant de pratiquer des prix rentables pour tous les acteurs de la chaîne alimentaire).
- Les producteurs/transformateurs souhaitent **développer une solution alternative aux grossistes/distributeurs afin de garder le lien commercial direct avec leurs clients** et réduire à 10-15% la part de la marge dédiée à la logistique, plutôt que les 25-30% pratiqués par les grossistes.
- Transition digitale des acteurs des circuits courts : **professionnaliser et mutualiser la logistique en digitalisant des flux et avec des hubs logistiques partagés**
- **Besoins :**
  - D'implication des pouvoirs publics dans la gestion de la logistique**
  - D'une facilitation au développement d'une logistique collaborative**
  - De digitalisation et de facilitation de la collaboration entre les filières**
- Besoin de bien comprendre comment se structure les coûts et les prix → **développer la transparence et partager la marge sur toute la chaîne de valeur pour une répartition juste.**
- **Sensibiliser les Horeca et cantines au prix juste**, à la réduction de la part de la viande et au respect des saisons pour rester +/- à budget équivalent. De plus en plus de consommateurs conscients sont en demande → Action via la Fédération Horeca Bruxelles ? Via le Facilitateur Filières ?
- **Soutenir le développement de projets alimentaires locaux portés par des acteurs engagés** (subsidés et accompagnement).
- **Développer un vrai 'centre de compétences'** avec des spécialistes à la disposition des producteurs/transformateurs (pour lesquelles ils paient) afin d'accéder à des services logistiques.

## F. Points remontés lors du GT qui sont à traités en dehors du GT Filières alimentaires locales

---

**À faire remonter au niveau Fédéral et appuyer ensemble avec les autres régions (alignement pour plus d'impact et d'efficacité) :**

- **Décloisonner les politiques régionales** pour plus de fluidité entre régions → Alignement régulier entre régions et travail main dans la main.
- **Adapter et alléger les normes AFSCA à la réalité des petits producteurs/transformateurs** : étude en cours en Région Wallonne (Université de Gembloux avec Formalim).
- **Adapter les cahiers de charges pour les cantines** : résonner en termes de budget global plutôt que par type d'aliments (éviter de comparer les prix par type de produits qui ne sont pas du même niveau de qualité). Réduire la part de viande pour libérer du budget pour plus de fruits et légumes locaux de qualité en respectant les limites budgétaires et/ou en mettant plus de moyens si nécessaire.
- **Mettre en place une politique qui réduit/évite d'importer des produits pouvant être produits en Belgique** : favoriser les produits locaux durables et défavoriser les produits moins durables via la taxation (TVA ou autre) pour mieux guider le choix des consommateurs vers les bons produits.

**À traiter dans le GT Transformation alimentaire (RABAD) : Créer des légumeries à Bruxelles** pour que les collectivités puissent s'approvisionner en légumes frais.

**À traiter dans le GT Comportement : Sensibiliser au prix juste, à la réduction de la part de la viande et au respect des saisons** pour rester ± à budget alimentaire équivalent.