

WG - Herlokalisatie van voedselketens

Deze nota is een **werkdokument in ontwikkeling**, dat ten doel heeft de bevindingen en de geleerde lessen met betrekking tot de Brusselse voedselsystemen en de productieketens daarvan te verzamelen en samen te vatten.

Door het delen van deze nota willen wij ons inzicht in de problemen bevestigen (of ontkrachten) en verfijnen om te bepalen welke acties in de GF 2.0-strategie moeten worden uitgevoerd om de vastgelegde doelstellingen te behalen.

VOORGESCHIEDENIS:

Regionale beleidsverklaring

De regering zal de volgende maatregelen nemen:

- De ontwikkeling van een sterke samenwerking tussen de Vlaamse en Waalse overheden en actoren om een voedselgordel voor Brussel aan te leggen;
- De invoering van een geïntegreerd logistiek aanbod (reiniging en verpakking, transport en distributie) om ervoor te zorgen dat kleine producenten hun producten eenvoudig kunnen afzetten;

Beoordeling van de Good Food 1-strategie : De wens tot herlokalisatie van de ketens en korte ketens

Wat de lokale verwerking betreft, hebben tal van Good Food-acties het mogelijk gemaakt steun te verlenen aan verwerkers die zich inzetten voor meer Good Food (Be.circular subsidies; opleiding van nieuwe ondernemers, enz.) Dankzij de uitwisselingen met FEVIA, met name door haar deelname aan de participatieraad en de lessen die zijn getrokken uit diverse terreinprojecten, konden wij expertise opdoen en de sector beter leren kennen met het oog op de toekomstige uitwerking van de "Good Food 2.0"-strategie. We stellen vast dat het Gewest voor verschillende activiteiten de lanceringsfase heeft gesteund (via subsidies, begeleiding, ...) maar dat bedrijven daarna wegtrekken uit Brussel wegens gebrek aan ruimte of aangepaste infrastructuur (Beer Food, Simone à soif, Pa-Lais, ...). Deze kwesties zullen in het vervolg van de strategie en in samenhang met het economisch beleid moeten worden aangepakt. Hoewel de herlokalisatie van de ketens en de aanleg van een soort van "voedselgordel" nog niet op grote schaal gerealiseerd zijn in dit stadium van de Good Food-strategie en de overeenkomstige doelstellingen momenteel nog niet zijn bereikt, zijn er toch verschillende initiatieven opgezet, zoals steun aan meerdere projecten met betrekking tot logistieke platformen om de toegang van lokale producten tot de Brusselse markt te vereenvoudigen (Farm coop, Etude, Terroirist,...). **De logistiek blijft echter een belangrijke hinderpaal voor de bevoorrading van de Brusselse professionals en voor het vervolg van de strategie is het werken aan korte ketens een prioriteit.**

Acties die momenteel door het Brussels Gewest worden uitgevoerd om, onder meer, korte voedselketens te bevorderen

(Acties waarvan de relevantie tijdens onze besprekingen in twijfel kan worden getrokken, maar die nuttig zijn om te weten)

- **Speeddating** van Good Food producenten en verwerkers en Brusselse kopers die Good Food-producten willen aanbieden (restaurants, hotels, kantines, organisatoren van evenementen). De eerste editie maakte 480 professionele ontmoetingen mogelijk. Volgende editie: 25/10/21 (georganiseerd door Visit.brussels, hub.brussels en Leefmilieu Brussel)

- **Gids** met Good Food-adressen - <https://goodfood.brussels/nl/gids> waarin de spelers zijn opgenomen die zich ertoe hebben verbonden de Good Food-criteria voor hun sector na te leven
- programma “**duurzame overheidsopdrachten**” om aanbestedende diensten te helpen hun overheidsopdrachten aan te passen om duurzame inschrijvers en aanbiedingen te bevorderen. <https://leefmilieu.brussels/themas/duurzaam-consumeren/duurzame-overheidsopdrachten> (modelbestekken, helpdesk, workshop, netwerken, ...)
- **Good Food ketenfacilitator** (operationeel in april 2021), een dienst die tot doel heeft het aanbod van Belgische en duurzame producten en de professionele vraag in Brussel (kantines, winkels, restaurants, enz.) bij elkaar te brengen. Deze dienst zal verschillende acties omvatten: individuele begeleiding, collectieve begeleiding, helpdesk, workshop, communicatie.
- **Jaarlijks gesubsidieerde projecten**
 - o Gasap, solidaire aankoopgroep voor artisanale landbouw - <https://gasap.be/>
 - o Rabad, Netwerk van Brusselse Actoren voor Duurzame Voeding - <https://www.rabad.be/>
- Lopende **projectoproepen** die steun kunnen verlenen aan projecten voor de relokalisatie van ketens
 - o Be Circular - <https://www.circulareconomy.brussels/editie-2021/?lang=nl/>
 - o Gemeenten en OCMW's - <https://leefmilieu.brussels/themas/duurzame-stad/de-brusselse-lokale-overheden/gewestelijke-steun-aan-initiatieven-van-lokale-0>

Good Food criteria:

Om te identificeren wat we verstaan onder ‘Good Food productie’, werd een lijst met Good Food criteria opgemaakt in samenwerking met professionele actoren van verschillende sectoren, op basis van resultaten van studies, interviews en discussies in werkgroepen, maar ook op basis van een analyse van de criteria van het BIO lastenboek. De criteria verschillen naargelang de activiteitensector: tuinbouw, veehouderij, verwerking, ... en zijn beschikbaar op de Good Food portaal-site: <https://goodfood.brussels/nl/content/draag-bij-aan-de-portaalsite-0#QB2>

Deze criteria kunnen evolueren in de strategie 2.0.

GEWESTELIJK ACTIEKADER:

De Good Food-strategie is een gewestelijk plan. Ook al bestaat de wil om sterke banden met de andere twee gewesten en de andere bestuursniveaus aan te knopen, het zal niet mogelijk zijn te voorzien in Good Food-maatregelen die verder gaan dan de bevoegdheden van het Gewest. Anderzijds bestaan er interregionale overlegorganen en zal het BHG niet nalaten de bevindingen en aanbevelingen van de sector wat betreft door andere overheidsinstellingen uit te voeren maatregelen door te geven.

Maatregelen betreffende het FAVV, de BTW of de regulering van het goederenvervoer kunnen bijvoorbeeld niet in de Good Food-strategie worden opgenomen.

Deze remmen en aanbevelingen kunnen echter het voorwerp zijn van een rapportering naar de andere overheidsdiensten. De Brusselse specificiteiten moeten daarbij geïdentificeerd worden zodat de rapportering zo efficiënt en winstgevend mogelijk is voor het Brussels Gewest.

Ter herinnering, het gewest is bevoegd inzake economie, werkgelegenheid, landbouw, waterbeleid, huisvesting, openbare werken, energie, vervoer (met uitzondering van de NMBS), leefmilieu,

ruimtelijke ordening en stedenbouw, natuurbehoud, krediet, buitenlandse handel, toezicht op de provincies, gemeenten en intercommunales.

EINDDOELEN

- **Het milieu-effect** van het voedselsysteem (en vooral CO²-emissies) **verminderen**
- Producenten en elke tussenpersoon in de keten in staat stellen een **correcte prijs** te krijgen voor de afzet van voedselproducten
- Een veerkrachtig Belgisch voedselsysteem creëren dat bestand is tegen verstoringen van internationale ketens in crisissituaties
- De consumptie van seizoensgebonden lokale producten in Brussel stimuleren door een grotere beschikbaarheid
- Het aanbod en het volume van duurzame producten (biologisch, lokaal, ...) in de verkooppunten in heel Brussel verhogen
- **Tegemoetkomen aan de vraag van professionals** die willen koken met lokale producten en deze vraag stimuleren door de bevoorrading te vergemakkelijken

De herlokalisatie van voedselketens voor de bevoorrading van Brussel mag niet ten koste gaan van de bevoorrading van het Waals en het Vlaams Gewest !

Opmerking: de herlokalisatie van de voedselketens hoeft niet noodzakelijkerwijs te gebeuren via een rechtstreeks verkoopmodel tussen de producent en de winkel of het restaurant. In veel gevallen zorgt de tussenkomst van een groothandel voor schaalvoordelen, vereenvoudigde leveringen, facturering en bestellingen, enz.

CONTEXT EN CIJFERS

Belgische en Brusselse context

- Het voedselsysteem is de afgelopen jaren veel complexer geworden, waardoor een grotere afstand ontstaan is tussen de consument en de producent en er tussenpersonen zijn bijgekomen, wat leidt tot een lagere vergoeding voor de producent
- Gemiddeld zijn de marges die detailhandelaren toepassen op de aankoop prijs bij de producent tussen 30% en 80% voor verse producten en tussen 40 en 50% voor droge producten
- De bevoorrading is het belangrijkste probleem voor restaurants, de voedselkosten mogen niet hoger zijn dan 35% van de omzet
- Het aantal winkels met lokale en/of biologische producten is in Brussel enorm toegenomen, wat wijst op een groeiende vraag
- De prijs blijft het belangrijkste keuzecriterium voor de Brusselse consument (1 op de 3 gezinnen leeft op de rand van armoede)
- Het Waals en het Vlaams Gewest steunen logistieke projecten, hoofdzakelijk in hun opstartfase en niet op structurele wijze (Made in BW, linked Farm, ...). De winstgevendheid van dit soort activiteiten is een echte uitdaging, maar ervaringen zoals het collectief 5C-Paysans artisans tonen aan dat het mogelijk is economisch levensvatbaar te zijn.
- De B2B-markt voor de verkoop van levensmiddelen is verdeeld over een klein aantal groothandelaren: interbio, restofrais (alleen voor de horeca), biofresh, terroirist, bioceno, ecodis.
- De afgelopen 5 jaar hebben we gezien dat de grootdistributie haar aanbod van lokale producten naar voren brengt en ontwikkelt om aan de vraag van de consument te voldoen
- Er zijn interregionale groepen waarin vraagstukken in verband met landbouw en de ontwikkeling van waardeketens aan de orde komen

- Het Waals Gewest ontwikkelt een label "eerlijke prijs" in samenwerking met de producenten
- Enkele kenmerken en cijfers van de biologische sector¹:
 - o Belgische bioproducten, geteeld op kleine en middelgrote oppervlakten, zijn over het algemeen duurder dan hun gebruikelijke tegenhangers, geteeld op zeer grote oppervlakten².
 - o Marktanalyse: Voor sommige producten is het biologisch aanbod groter dan de vraag: vleesrunderen, eieren. Terwijl voor sommige producten de vraag naar biologisch groter is dan het aanbod: producten afkomstig van schapen en geiten, vleeslammeren, akkerbouwgewassen, fruit (vooral peren en appels), groenteteelt.³
 - o Het grootste deel van de Belgische biologische productie wordt in Wallonië geproduceerd⁴
 - o Toenemende biologische trend (de Brusselse consumentenvraag naar biologisch is groter dan de Vlaamse vraag, maar kleiner dan de Waalse vraag)⁵
 - o 3,4% van het Belgisch marktaandeel voor voedselaankopen betreft biologische producten
 - o Er zijn 2378 Belgische biologische landbouwbedrijven (1816 in Wallonië = 1 bedrijf op 7 en 562 in Vlaanderen)
 - o 93.099 ha biologische cultuurgrond in België (84.422 ha in Wallonië en 8.677 ha in Vlaanderen) waarvan 72% grasland voor veeteelt, 22% akkerbouwgewassen, 1% aardappelen, 3% groenten, 1% fruit en 231 ha zaai- en plantgoed in Wallonië, 418.000 biologisch gehouden dieren in 2019 in Wallonië

Context van de producenten

- Er zijn veel obstakels voor de bevoorrading van Brussel maar een aantal daarvan kunnen we proberen weg te nemen:
 - o VOLUME: De hoeveelheden zijn te klein om een reis naar Brussel voor slechts één producent te rechtvaardigen
 - o OVERHEIDSOPDRACHTEN:
 - producenten weten te weinig over de regelgeving inzake overheidsopdrachten en over informatiebronnen om op de hoogte te blijven van publicaties over overheidsopdrachten
 - de criteria en doelstellingen van overheidsopdrachten houden zelden rekening met de realiteit van de producenten (te grote loten, grote verscheidenheid aan producten, enz.), enkel coöperaties slagen er momenteel in om te reageren op een zeer klein aantal overheidsopdrachten in Brussel .
 - o CORRECTE PRIJS: Door via een groothandelaar te gaan, moeten producenten vaak een aanzienlijk deel van hun vergoeding inleveren als zij een concurrerende verkoopprijs willen behouden (hoe meer tussenpersonen er zijn, hoe kleiner het aandeel voor de producent)
 - o LOGISTIEKE KOSTEN: Producenten berekenen de kosten van hun logistiek vaak niet en hebben daarom een vertekend beeld van deze post in hun financieel model +

¹ Jaarverslag Biowallonie 2019

² Dit prijsverschil wordt verklaard door de lagere productiviteit per vierkante meter van biologische landbouwbedrijven in vergelijking met conventionele landbouwbedrijven, door grotere schaalvoordelen in conventionele landbouwbedrijven die gemiddeld groter zijn dan biologische landbouwbedrijven.

³ Jaarverslag Biowallonie 2019

⁴,Bronnen Biowallonie

⁵ Biologisch verslag Biowallonie

Producenten zijn geen deskundigen op het vlak van logistiek, hun vak is produceren. Zij zijn daarom voor het grootste deel minder efficiënt dan groothandelaars of logistici

- LEESBAARHEID VAN DE MARKT: De producenten kennen de Brusselse markt niet en weten niet welke actoren zij moeten benaderen om samenwerkingsverbanden aan te gaan
- De obstakels die niet op gewestelijk niveau kunnen worden weggenomen:
 - Het poolen van voertuigen (een producent die niet alleen zijn eigen producten maar ook die van een andere producent vervoert) wordt beperkt door de regelgeving van de Federale Overheidsdienst Mobiliteit, die een professionele transportvergunning vereist voor elk vervoer voor rekening van derden met een voertuig met een laadvermogen van meer dan 500 kg⁶
 - Sommige producenten rijden in voertuigen die binnenkort verboden zullen worden in Brussel (LEZ (Low Emission Zone))
 - Te weinig parking voor laden en lossen
 - Er zijn culturele obstakels voor de samenwerking tussen Vlaamse producenten en Franstalige Brusselse kopers⁷
 - de regelgeving inzake het "retour" transport van afval laat een producent niet toe om weg te gaan met organisch afval verzameld in Brussel voor gebruik als meststof

Behoeften en beperkingen van professionele kopers met betrekking tot het lokale aanbod

- DOELTREFFENDHEID:
 - Brusselse winkels, restaurants en kantines willen samenwerken met groothandelaars voor administratieve vereenvoudiging, geen tijd om contracten en bestellingen met verschillende producenten en verwerkers op te volgen⁸
 - Het aantal groothandelaars dat duurzame producten aanbiedt is niet enorm, zeker niet voor de horeca. Sommige restaurants betreuren het dat ze maar heel weinig keuze hebben in deze tussenpersonen als ze niet rechtstreeks met producenten kunnen samenwerken
- TRANSPARANTIE: Winkels en restaurants willen transparantie op het gebied van de prijzen, waar de marges liggen, hoe de producten worden geproduceerd, waar ze vandaan komen.
- OVERHEIDSOPDRACHTEN: Kantines zijn vaak gebonden aan overheidsopdrachten, wat het moeilijk maakt om met lokale producten te werken.
- VOLUMES:
 - Kantines hebben grote volumes nodig en in de meeste gevallen ook al half verwerkte producten (geschilde aardappelen, enz.)
 - Hotels vertegenwoordigen aanzienlijke volumes en de professionals in de hotelsector voelen een groeiende vraag van klanten naar lokale producten, typisch voor de stad die zij bezoeken. Hotels hebben grote volumes nodig.
- PRODUCTEN: kantines hebben doorgaans producten nodig die al half verwerkt zijn (geschilde aardappelen, enz.) en Brussel heeft te weinig verwerkingsateliers die aan deze vraag kunnen voldoen (gebrek aan groentenateliers)

⁶Bron: Alexis Nsamzinshuti _ULB

⁷ Bron BBP en een producent van net buiten de stad die bevestigt

⁸ Village partenaire, Rob namens rabad, Beescoop

Nog openstaande vragen / punten te bespreken met de actoren om voorstellen te kunnen doen voor de 2.0-strategie

- Zijn er prioritaire ketens in de ontwikkeling van de sector (in termen van milieu-, sociale en economische vraagstukken) die rechtvaardigen dat er in de komende vijf jaar meer middelen aan worden besteed?
- Welke ketens moeten de voorkeur krijgen om de veerkracht van de stad te vergroten?
- Verschilt het "ideale" distributiemodel naargelang de producten, de ketens? (moet directe verkoop voor sommige ketens worden aangemoedigd, terwijl het voor andere niet wenselijk is?)
- Is de vraag naar bepaalde producten in Brussel groter dan het aanbod in België? Zo ja, voor welke producten? (gedroogd fruit? biologisch meel?)
- Is het Belgische aanbod van bepaalde producten groter dan de vraag (waardoor de Brusselse vraag zou moeten worden gestimuleerd)? Indien ja, voor welk soort producten?⁹
- Is het mogelijk Brussel te bevoorraden via het kanaal of de spoorwegen?
- Moeten we, gezien de beperkte middelen, de acties richten op een bepaald soort kopers (kantines? restaurants? kleinhandelaars? hotels? andere?)
- Moeten de Good Food-criteria zoals momenteel gedefinieerd worden gewijzigd? Zo ja, in welke richting?
- ?

⁹ Het Waals aanbod van biologisch rundvlees is groter dan de vraag en daarom wordt het ook als niet-biologisch verkocht (bron FUGEA). Zuivelproducten, granen, aardappelen (chips), verwerkte producten?