

GT - Relocalisation des filières alimentaires

Cette note est un **document de travail évolutif**, qui a pour but de rassembler et résumer les constats et enseignements liés aux systèmes alimentaires bruxellois et ses filières.

Via le partage de cette note nous aimerions valider (ou invalider) et affiner notre compréhension des enjeux afin d'identifier les actions à mettre en œuvre dans la stratégie GF 2.0 pour atteindre les objectifs définis.

RETROACTE :

Déclaration de Politique Régionale

Le Gouvernement s'engage dans les mesures suivantes

- Le développement d'une coopération forte entre les pouvoirs publics et acteurs Flamands et Wallons afin d'installer une ceinture alimentaire pour nourrir Bruxelles ;
- L'installation d'une offre logistique intégrée (nettoyage et conditionnement, transport et distribution) pour permettre aux petits acteurs productifs d'écouler facilement leurs productions ;

Evaluation Stratégie Good Food 1 : Une volonté de relocalisation des filières et circuits courts

En terme de transformation locale de nombreuses actions Good Food ont permis le soutien aux transformateurs engagés pour plus de Good Food (subsides Be.circular ; formation de nouveaux entrepreneurs, ...). Les échanges avec la FEVIA notamment via sa participation au conseil participatif et les enseignements tirés de plusieurs projets terrain, ont permis de gagner en expertise et d'apporter une meilleure connaissance du secteur pour la future construction de la stratégie Good Food 2.0. On constate en tous cas que pour plusieurs activités, la Région a soutenu la phase de lancement (via subsides, accompagnement, ..), et qu'ensuite, les entreprises sortent de Bruxelles faute de place ou d'infrastructures adaptées (Beer Food, Simone à soif, Pa-Lais, ...). Ces questions seront à adresser dans la suite de la stratégie, et en lien avec les politiques économiques. Même si la relocalisation des filières et la création d'une sorte de « ceinture alimentaire » n'a pas fait l'objet d'action d'envergure dans la mise en œuvre de la stratégie Good Food à ce stade et que les objectifs liés ne sont pour l'instant pas atteints, plusieurs initiatives ont été mises en place, comme le soutien à plusieurs projets concernant des plateformes logistiques pour faciliter l'accès des produits locaux au marché bruxellois (Farm coop, Etude, Terroirist, ..). **La logistique reste cependant un frein majeur à l'approvisionnement des professionnels bruxellois et pour la suite de la stratégie, un travail sur les filières en circuits courts est prioritaire.**

Actions actuellement mises en œuvre par la Région Bruxelloise pour , entre autres, favoriser les filières courtes

(Actions dont la pertinence peut être remise en question lors de nos échanges mais dont il est utile de prendre connaissance)

- **Speed-dating** de producteurs et transformation Good Food et des acheteurs bruxellois soucieux de proposer des produits Good Food (restaurants, hôtels, cantines, organisateurs d'événements). La première édition a permis 480 rendez-vous professionnels. Prochaine édition: 25/10/21 (organisé par Visit.brussels, hub.brussels et Bruxelles Environnement)
- **Bottin** des adresses Good Food - goodfood.brussels/fr/bottin qui référencent les acteurs qui s'engagent à respecter les critères Good Food liés à leur secteur

- programme “**achats publics durables**” pour aider les acheteurs publics à adapter leurs marchés publics pour favoriser les soumissionnaires et les offres durables. - <https://environnement.brussels/thematiques/consommation-durable/marches-publics-durables> (cahier des charges modèles, helpdesk, workshop, mise en réseau, ...)
- **Facilitateur filières Good Food** (opérationnel en avril 2021) service dont l’objectif est de faire se rencontrer l’offre de produits belges et durables et la demande professionnelles bruxelloises (cantines, commerces, restaurants, ...). Ce service se déclinera en plusieurs actions: accompagnement individuel, accompagnement collectif, helpdesk, workshop, communication.
- **Projets subsidiés annuellement**
 - o Gasap, Groupe d’achat solidaire de l’agriculture paysanne - <https://gasap.be/>
 - o Rabad, Réseau des acteurs bruxellois de l’alimentation durable - <https://www.rabad.be/>
- **Appel à projets** en cours qui peuvent soutenir des projets liés à la relocalisation des filières
 - o Be Circular - <https://www.circulareconomy.brussels/edition-2021/>
 - o Communes et CPAS - <https://environnement.brussels/thematiques/ville-durable/les-pouvoirs-locaux-bruxellois/le-soutien-regional-aux-initiatives-des-0>

Critères Good Food :

Pour identifier ce qu’on entend par « production Good Food », [une liste d’engagements Good Food](#) ont été co-construits avec des acteurs professionnels de différents secteurs, sur base de résultats d’études, d’interviews et de discussions en groupes de travail, mais aussi d’une analyse des critères du cahier des charges BIO. Les engagements dépendent du secteur d’activité : maraichage, élevage, transformation, ... et sont visibles sur le portail Good Food : <https://goodfood.brussels/fr/content/engagements-good-food>

Ces critères Good Food peuvent évoluer dans la strat GF 2.0 .

CADRE D’ACTION RÉGIONALE:

La stratégie Good Food est un plan Régional. Même si la volonté est de tisser des liens forts avec les deux autres régions et les autres niveaux de pouvoirs, il ne sera pas possible de prévoir des mesures Good Food qui dépassent les compétences de la Région. Par contre, des organes de concertation interrégionaux existent et la RBC ne manquera pas de relayer les constats et recommandations du secteur quant à des mesures à mettre en œuvre par d’autres institutions publiques.

À titre d’exemple des mesures concernant l’AFSCA, la TVA ou la réglementation sur le transport de marchandises ne pourront pas être intégrées dans la stratégie Good Food.

Cependant, ces freins et recommandations peuvent faire l’objet d’un reporting vers les autres niveaux de pouvoir, Les spécificités bruxelloises doivent être identifiées pour que ce travail de reporting soit le plus efficace et profitable pour la RBC.

Pour rappel, la région est compétente en matière d’économie, d’emploi, d’agriculture, de politique de l’eau, de logement, de travaux publics, d’énergie, de transport (à l’exception de la SNCB), d’environnement, d’aménagement du territoire et d’urbanisme, de conservation de la nature, de crédit, de commerce extérieur, de tutelle sur les provinces, les communes et les intercommunales.

OBJECTIFS FINAUX

- **Réduire l’impact environnemental** du système alimentaire (Emissions de CO₂ en priorité)

- Permettre aux producteurs, et chaque intermédiaire de la chaîne, de bénéficier d'un **prix rémunérateur** de la commercialisation des produits alimentaires
- Créer un **système alimentaire belge résilient** qui peut résister à des ruptures de chaînes internationales en situation de crise
- **Stimuler la consommation** de produits locaux en saison à Bruxelles via une disponibilité plus importante
- **Augmenter la gamme et les volumes** de produits durables (bio, local, ...) dans les espaces de ventes partout à Bruxelles
- **Répondre à la demande des professionnels** qui souhaitent cuisiner des produits locaux et stimuler cette demande en facilitant l'approvisionnement

!!! La relocalisation des filières alimentaires pour approvisionner Bruxelles ne peut se faire au détriment de l'approvisionnement des Région Wallonne et Flamande !!!

Remarque : la relocalisation des filières ne doit pas nécessairement se faire via un modèle de vente directe entre le producteur et le magasin ou le restaurant, dans beaucoup de cas, le fait de passer par un grossiste permet des économies d'échelles, des livraisons, facturations et commandes simplifiées, ...

CONTEXTE ET CHIFFRES

Contexte belge et bruxellois

- Le système alimentaire s'est fortement complexifié ces dernières années, éloignant le consommateur et le producteur et rajoutant des intermédiaires ce qui réduit la rémunération du producteur
- En moyenne les marges appliquées par les détaillants sur le prix d'achats au producteur sont entre 30% et 80% pour les produits frais et entre 40 et 50% pour les produits secs
- L'approvisionnement est l'enjeu majeur des restaurants, le Food cost ne doit pas dépasser 35% du chiffre d'affaire
- Le nombre de magasin proposant des produits locaux et/ou bio a explosé à Bruxelles , ce qui démontre d'une demande grandissante
- Le prix reste le critère de choix principal pour les consommateurs bruxellois
- 1 ménage sur 3 est à risque de pauvreté à Bruxelles
- Les Régions wallonne et flamande soutiennent des projets de logistique, principalement dans leur phase de lancement et non de manière structurelle (Made in BW, linked Farm, ...). La rentabilité de ce type d'activité est un vrai challenge mais des expériences comme le collectif 5C-Paysans artisan démontrent de la possibilité d'être économiquement viable.
- Le marché de la vente alimentaire BtoB est partagé entre un petit nombre de grossistes: interbio, restofrais (juste pour l'Horeca) , biofresh, terroirist, bioceno, ecodis.
- Ces 5 dernières années, on constate que la grande distribution met en avant et développe sa gamme de produits locaux pour répondre à la demande des consommateurs
- Il existe des groupes interrégionaux dans lesquelles les questions liées à l'agriculture et au développement des filières sont abordées
- La Région wallonne est en train de développer un label "prix juste" avec le collègue des producteurs
- Quelques spécificités et chiffres sur le secteur bio ¹:

¹ Rapport annuel Biowallonie 2019

- Les produits bio belges, cultivés sur de petites et moyennes surfaces, sont généralement plus chers que leurs équivalents habituels, cultivés sur de très grandes superficies².
- Analyse de marché :
 - Pour certains produits l'offre bio est supérieure à la demande : bovins viandeux, œufs.
 - Alors que pour certains produits la demande en bio est supérieure à l'offre : produits à base de l'aide brebis et de chèvre, agneaux viandeux, grandes cultures, fruits (surtout poires et pommes), maraichage.³
- La majorité de la production bio belge est produite en Wallonie⁴
- Tendances bio à la hausse (demande des consommateurs bruxellois pour du bio est supérieure que la demande Flamande mais inférieure à celle de la Wallonie)⁵
- 3.4% des parts de marché belge pour les achats alimentaires concernent des produits bio
- On compte 2378 fermes bio belges (1816 fermes en Wallonie = 1 ferme sur 7 et 562 en Flandre)
- 93.099ha surface agricole utile bio en Belgique (84.422ha en Wallonie et 8.677ha en Flandre) dont 72% sont des prairies pour l'élevage, 22% grandes cultures 1% pommes de terre, , 3% légumes, 1% fruits et 231 ha semences et plants en Wallonie, 418.000 animaux bio en 2019 élevé en Wallonie

Contexte des producteurs

- Les freins pour approvisionner Bruxelles sont multiples, il y a des freins que l'on peut tenter de lever au niveau régional:
 - VOLUME : Les volumes sont trop petits pour justifier un déplacement sur Bruxelles uniquement pour un producteur
 - MARCHE PUBLIC
 - les producteurs connaissent trop peu la réglementation des marchés publics ni les sources d'information pour être tenu au courant des publications de marchés publics
 - les critères et objets des marchés publics prennent rarement en compte les réalités des producteurs (lot trop grand, grande variété de produits, ...) seules des coopératives arrivent pour l'instant à répondre à un très faible nombre de marchés publics bruxellois.
 - PRIX REMUNERATEUR : En passant par un grossiste, les producteurs doivent souvent perdre une part importante de leur rémunération s'ils veulent conserver un prix de vente concurrentiel (plus il y a d'intermédiaire, plus petite est la part pour le producteur)
 - COUT LOGISTIQUE : Les producteurs calculent peu le coût de leur logistique et ont donc une vision tronquée de ce poste dans leur modèle financier + Les producteurs ne

² Cette différence de prix s'explique par une productivité au m² moindre du bio par rapport au conventionnel, par des économies d'échelle plus importantes dans les exploitations conventionnelles qui sont en moyenne plus grandes que les fermes bio.

³ Rapport annuel Biowallonie 2019

⁴, Sources Biowallonie

⁵ Rapport bio de Biowallonie

sont pas des experts de la logistique, leur métier c'est de produire, ils sont donc pour la plupart, moins efficace que des grossistes ou logisticiens

- LISIBILITE DU MARCHE : Les producteurs ne connaissent pas le marché bruxellois et quels sont les acteurs à démarcher pour établir des collaborations

- Et les freins qu'on ne pourra pas lever au niveau régional:
 - La mutualisation de véhicule (un producteur qui achemine sa production mais aussi celle d'un autre producteur) est restreinte par une réglementation du SPF mobilité qui exige une licence de transport professionnel, pour tout transport pour compte de tiers utilisant un véhicule dont la charge utile excède 500 kg⁶
 - Certains producteurs circulent avec des véhicules qui ne pourront bientôt plus circuler à Bruxelles (LEZ (Low Emission Zone))
 - Il y a trop peu de parking pour le chargement et le déchargement près des commerces bruxellois
 - Il existe des freins culturels à la collaboration entre producteurs flamands et acheteurs bruxellois francophones ⁷
 - la réglementation sur le transport « retour » des déchets ne permet pas à un producteur de repartir avec des déchets organiques récoltés à Bruxelles pour les utiliser en tant qu'engrais sur son champ

Besoins et contraintes des acheteurs professionnels en termes d'approvisionnement local

- EFFICACITE :
 - Les magasins bruxellois, les restaurants et les cantines veulent travailler avec les grossistes pour une simplification administrative, manque de temps pour suivre les contrats et les commandes avec différents producteurs et transformateurs ⁸
 - Le nombre de grossistes qui proposent des produits durables n'est pas énorme, notamment pour l'Horeca. Certains restaurants déplorent le fait d'avoir très peu de choix d'intermédiaires s'ils ne savent pas travailler directement avec des producteurs
- TRANSPARENCE : Les commerces et restaurants veulent de la transparence en termes de prix, quelles marges, comment sont produits les produits, d'où viennent-ils?
- MARCHE PUBLIC : Les cantines sont souvent liées à des marchés publics, ce qui rend difficile le travail avec des produits locaux.
- VOLUMES :
 - Les cuisines de collectivités ont besoin de volumes importants
 - Les hôtels représentent des volumes considérables, les professionnels du secteur hôtelier ressentent une demande croissante des clients pour les produits locaux, typique de la ville qu'ils visitent. Les hôtels ont besoin de volumes importants.
- PRODUITS : les cantines ont généralement besoin de produits déjà semi transformés (pdt pelées,..) et Bruxelles compte trop peu d'ateliers de transformation qui peut répondre à cette demande (manque de légumerie)

Questions encore ouverte / à débattre avec les acteurs pour être en mesure de faire des propositions pour la strat 2.0

⁶ Source : Alexis Nsamzinshuti _ULB

⁷ Source BBP et un producteur péru-urbain qui confirme

⁸ Village partenaire, Rob au nom du rabad, Beescoop

- Est-ce que dans le développement de filière, il y a des filières prioritaires (en terme d'enjeux enviro, sociaux ? économique) qui justifierait qu'on y mette plus de ressources ces 5 prochaines années ?
- Quelles filières privilégier pour augmenter la résilience de la ville ?
- Est-ce que le modèle de distribution « idéal » diffère en fonction des produits, filières ? (est-ce que pour certaines filières la vente directe est à encourager alors que pour d'autres ce n'est pas souhaitable)
- Est-ce que pour certains produits la demande bruxelloise est plus grande que l'offre belge? si oui pour quel produits ? (fruits sec ? farines bio ?)
- Est-ce que pour certains produits l'offre belges est plus grande que la demande (ce qui nécessiterait de booster la demande bruxelloise ?) ? si oui pour quel type de produits ?⁹
- Est-ce que l'approvisionnement de Bruxelles via le canal ou les chemins de fers est envisageable ?
- Sachant les ressources limitées devons-nous cibler les actions sur un type d'acheteurs particuliers (cantines ? resto ? détaillant ? Hotels ? autres ?)
- Est-ce que les critères Good Food tels que définis actuellement doivent être modifiés ? si oui dans quel sens ?
- ?

⁹ l'offre wallonne de viande bovine bio est supérieure à la demande et est donc également vendue comme non bio (source FUGEA)), produits laitiers, céréales, pommes de terre (chips), produits transformés?