

Ordre du jour

- 14h Rappel cadre évaluation & planning (BE)
- 14 h10 Performance de la stratégie : Questionnaire conseil participatif (COMASE)
- 14h 40 Synthèse des réalisations
- Présentation synthèse des réalisation (BEE/BE)
Questions de clarification au fur et à mesure
- 15h10 Tour de table des réactions globales
- PAUSE
- 16h10 Co-construction du document final d'évaluation
Discussion méthodologie / planning
- 16h30 Divers

Cadre de l'évaluation & planning

Stratégie 2016/2020

2018 : Bilan mi-parcours

2019 : révision

2020 : Evaluation finale

- Synthèse des réalisations
- Etude de la performance

2021 :

Janvier

-> Conseil participatif (implication détaillée à co-construire – fin de conseil)

Février :

18/2 : présentation de l'évaluation au gouvernement

Stratégie 2.0

Lancement de la co-construction de la stratégie GF 2.0 : **22/2 -14h**

STRATÉGIE GOOD FOOD

VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE EN RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE

Synthèse des réalisations 2016/2020



GoodFood

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 

TRANSVERSAL : PILOTAGE ET MOYENS

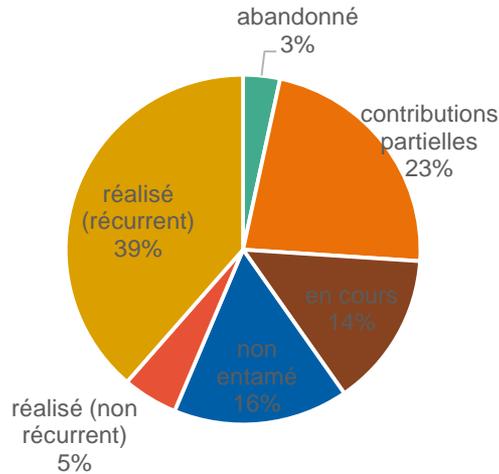
	2015	2016	2017	2018	2019	2020	TOTAL
Subsides BE	1.133.000	2.132.000	1.283.000	750.000	970.000	1.051.000	7.319.000
Subides BEE	99.000	184.000	193.000	234.000	292.000	400.000	1.402.000
Marchés BE	/	1.320.000	1.235.000	1.445.000	1.154.000	994.000	6.148.000
Marchés BEE	/	/	81.000	124.000	176.000	198.000	579.000
TOTAL	1.232.000	3.636.000	2.792.000	2.553.000	2.592.000	2.643.000	15.448.000€

Source financement	Missions	Total 2016-2020
BE Good Food		13,45M€
BEE Good Food		1,98M€
FEDER	Boeren Bruxsel Paysan	5,86M€ (->2021)
EU/BEE schoolscheme	programme Fruits et légumes à l'école	1,9M€
Innoviris	co-create : 11 projets en matière d'alimentation :	7,8M€
TOTAL		31M€

Entité	Missions Good Food	Equivalent temps plein
BE Dpt consommation durable, Division ville durable	La coordination générale de la stratégie Good Food et la mise en œuvre de la majorité des actions en ce compris les aspects de gestion administrative et de communication	4,6 ETP
BE Service agriculture urbaine, Division Espaces Verts	Agriculture urbaine pro et citoyenne dans les espaces verts et coordination du projet FEDER Boeren Bruxsel Paysan.	4,3 ETP +0,8 ETP sur BBP
SPRB, BEE, Cellule Agriculture	met en œuvre toutes les mesures de l'action 1 de l'axe 1 (14) ainsi que quelques mesures axe 2, 4 et 7.	3,8 ETP + 4 ETP schoolscheme
TOTAL		12,7 ETP (hors financement projets externes)

TRANSVERSAL : OBJECTIFS & PRESCRIPTIONS

% Prescriptions réalisées



Sur 119 prescriptions, 81% sont soit réalisées (récurrent, non récurrent), soit entamées (en cours, contributions partielles).

45 objectifs chiffrés,
11 atteints,
20 partiellement,
5 pas du tout atteint,
9 non mesurables

Prescriptions & objectifs 2015	Révision 2018	Prescriptions réalisées ?	Objectifs atteints ?
axe 1 ACCOMPAGNER LA TRANSITION DE LA DEMANDE POUR TOUS			
Action 1. Accompagner les citoyens et les familles vers une transition dans les pratiques quotidiennes en matière d'alimentation			
Objectif stratégique : voir vision	voir vision		
• En 2020, 90% des Bruxellois font le lien entre alimentation et climat.	néant		En 2020 (ADFRATE) 11% des Bruxellois font le lien.
En 2020, 30% de la population (réparti dans tous les publics) identifie correctement le concept « Good Food » et ce concept leur donne envie de changer leur comportement alimentaire	supprimé		L'objectif ne s'est pas été identifié tel quel. En 2020 (ADFRATE), 13% de la population a entendu parler de la stratégie Good Food, 22% connaît le portail web Good Food. Il s'agit plutôt des 16-34 ans, des actifs, de bruxellois appartenant aux groupes sociaux élevés (1-2) du centre et sud-est et plutôt étrangers ou d'origine étrangère.
• En 2020, 60% de la population a la perception que manger plus durable n'est pas plus cher (surtout pour les publics les plus précaires).	néant		En 2018 et en 2020 (Sonarcon, ADRATE), 34,2% de la population pense que manger durable n'est pas plus cher (contre 32% en 2016).
En 2020, 60% de la population déclare diminuer sa consommation de viande, 30% mange végétarien au moins une fois par semaine (14% en 2014)	Entre 2015 et 2020, diminution de la consommation de viande des ménages de 15%		Le chiffre de la consommation de viande n'est pas disponible. Sondage 2020 (ADFRATE) : 3% végétariens, 36% flexitariens (3 sans viande), 61% sans viande, 52% mange de la viande presque tous les jours. Sondage Insee de l'Vea (2020) : 14% d'omnivores est passé de 70% (2016) à 57% (2020), soit une réduction de 21%. Budget des ménages : entre 2014 et 2018, le budget "viande" est passé de 369€ (soit de 21,3% à 19% du budget alimentaire).
• En 2020, l'enquête sur le budget des ménages (bruxellois) constate une augmentation de la part du budget « fruits et légumes » de 5% (par rapport à 2012).	néant		Selon l'enquête sur le budget des ménages, les bruxellois dépensent 16,74% de leur budget alimentaire total en fruits et légumes en 2012. Ce rapport monte à 19,1% en 2014 et 20,1% en 2018, soit une augmentation de 3,36%.
En 2020, 80% de la population a au moins une fois acheté un produit bruxellois.	supprimé		Données 2018 : 47% (plan pour les fruits et légumes = 22%, soit augmentation de plus de 6% (objectif atteint).
			Cet objectif n'est pas identifiable en tant que tel à cause de la mauvaise interprétation et la non-identification des produits bruxellois. 2020 (ADFRATE) : 51% de la population déclare privilégier les produits d'origine belge.

TRANSVERSAL : IMPACT COVID-19

- D'après le sondage « résilience post-covid » (2020), *les Bruxellois* ont davantage cuisiné eux-mêmes des plats à la maison mais les autres comportements semblent avoir été essentiellement induits par les limitations d'accès à certains réseaux de distribution. Les achats d'aliments bios, comme ceux de produits locaux, ont un peu bénéficié de la crise : les personnes qui disent avoir augmenté ces types d'achats (respectivement 26% et 32%) sont en partie compensées par celles qui disent les avoir diminués (respectivement 20% et 19%), pour une augmentation globale d'environ 10%.
- Impact au niveau de **l'HORECA** : 90 établissements ont reçu les premiers labels depuis 2018, parmi lesquels 12 restaurants ont fermé : plus de la moitié de ces fermetures ont été enregistrées depuis mars 2020 et sont donc liées à la crise sanitaire.
- Impact au niveau **des producteurs** : certains maraichers s'inscrivant dans des démarches de circuits courts ont vu leur activité prospérer suite à la crise, notamment via la vente de paniers ou la vente en direct à la ferme. D'autres, livrant l'HoReCa ou la grande distribution, ou écoulant leur stock sur les marchés, n'ont pas bénéficié de ces canaux et ont subi des pertes considérables, surtout au début de la crise.
- Impact au niveau de **l'aide alimentaire** : Les grands réseaux actifs dans l'AA (BA, Croix rouge...) estiment que l'augmentation des demandes d'AA dans le pays tourne aux alentours des 15 à 20% depuis le début de l'épidémie de COVID-19. Cette augmentation est concentrée dans les grandes villes (octobre 2020).

TRANSVERSAL : GOUVERNANCE PARTICIPATIVE & PARTENARIATS

Pilotage

Pilotage mixte : BE/BEE

Au sein de BE : coordination Dpt consommation durable

Collaboration internes BE : DEV (GT), mais aussi SDEC-VD (Ecoles, EC, Déchets)

Autres implications BE: BEA, permis , sols

Participation

Gouvernance participative : conseil, GT

Partenariats

- Accords sectoriels
- Communes & CPAS
- Associations
- Réseaux et collaborations : RABAD, réseau des communes & CPAS, réseau des écoles, ...

Transversalité

- Régional (Innoviris, Urbanisme...)
- Communautés (FWB, COCOM, ...)
- Interrégional
- Européen

TRANSVERSAL : FORMATIONS ET EMPLOI

- Formations
 - Etudes, pilotes...
 - Production, offre (transformateurs, distributeurs), demande (relais), métiers de bouche, métier de base en alimentation
- Emplois :
 - Producteurs : 80,5ETP
 - Parcours entrepreneurs : 96 ETP
 - Métiers de base : 54,4 ETP
 - Be-Circular : 33,3 ETP

Des réflexions sur les formations sont en cours, le vecteur métiers de bouche ets particulièrement à développer

Plus de 260 emplois créés en 5 ans

TRANSVERSAL : CULTURE ALIMENTAIRE

Outils d'informations et de communication :

- Portail web Good Food
- Ambassadeurs
- Facebook, newsletter, outils...
- Evènement annuel « Rencontres Good Food »
- Peu de campagnes thématiques

Outils d'identification de la Good Food :

- Labels
- Bottin
- Référentiel de durabilité (production)

Notoriété ?

En 2020, les Bruxellois sont très peu nombreux (11,6%) à pouvoir citer spontanément le nom d'une initiative ou d'un plan d'action en lien avec l'alimentation durable. L'action obtenant le plus de réponses est l'action Good Food mais elle n'est citée que par 2% des répondants. La notoriété assistée de la stratégie Good Food n'a pas augmenté entre 2018 et 2020 : elle reste aux alentours de 15%.

La stratégie Good Food est plutôt connue par les 16-34 ans, des actifs, des bruxellois appartenant aux groupes sociaux élevés (1-2) (sondage 2018, 2020).

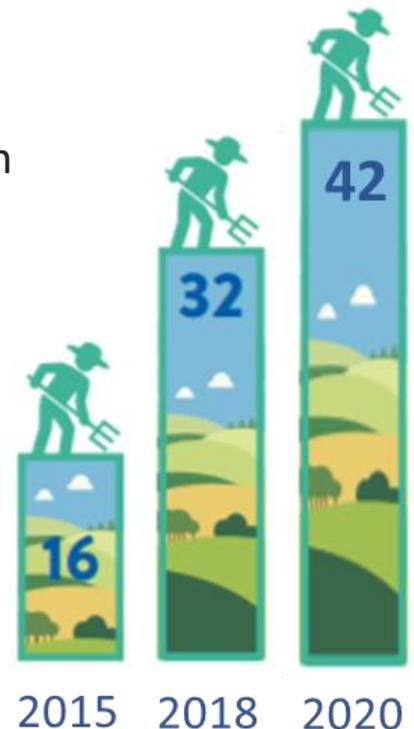
PRODUCTION PROFESSIONNELLE EN EXPANSION

- Soutiens financiers
- Soutiens techniques
 - Facilitateur AU : 136 demandes de guidances en 2,5 ans
 - // BBP : accompagnement pleine terre, 22 accompagnés AU, 9 ha mis à disposition
- Plan d'action urbanistique & juridique
- Multifonctionnalité/ services éco-systémiques de l'AU
- Définition de la durabilité de l'AU
- Fédération des agriculteurs urbains bruxellois

- Reste à continuer la mise en œuvre des recommandations (ex: réforme du bail à ferme, observatoire foncier,..) et des actions en cours (ordonnance agri, ...)
- Transition agroécologique des agriculteurs conventionnels nécessaire pour convertir 230 ha en Good Food
- Liens avec la ceinture alimentaire bruxelloise à renforcer

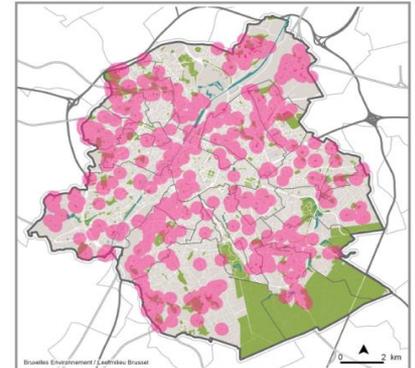
Forte augmentation

- **du nombre d'agriculteurs urbains professionnels, de 16 à 42 en 5 ans**
- **De la surface dédiée à l'AU pro: de 11 à 20 ha entre 2018 et 2020**



SUCCEES POUR LA PRODUCTION CITOYENNE

- Accès aux sites de production :
 - Aménagement de sites de potagers dans les EV
 - AAP : communes, incroyables comestibles
 - Partenariats promoteurs/aménagement territoire/SLRB/SISP
- Accès aux moyens techniques & financiers
 - FAU
 - AAP
 - Kit de graines
- Accès aux savoirs-faire et à l'information
 - Ateliers cultiver en ville (jusqu'en 2019)
 - Maîtres maraichers (206 diplômés)
 - Appui technique (associations, accompagnements, information)
- Diversification de la production -> fruitiers



Couverture de la Région en potagers collectifs (tampon de 300 m autour des potagers)

En 5 ans, 190 projets potagers citoyens soutenus
Entre 2015 et 2017, 1,12 ha espaces nets de potagers créés dans les EV (suite 2021)

40% des ménages bruxellois déclarent cultiver en ville des fruits ou des légumes ;
34% des légumes et 29% des fruits

DISTRIBUER DE LA GOOD FOOD PARTOUT

- Soutien le développement de l'offre GF partout à Bruxelles à travers tous types de commerces (supermarché, épicerie, marchés, ...)
 - Accord secteur avec la grande distribution
 - Soutien au réseau des GASAP (98 GASAP à Bruxelles)
 - Intégration de critères GF dans l'AAP « open soon »
 - Organisation d'un speedating pour stimuler les filières durables
 - Soutien à des projets de logistiques pour faciliter l'accès du marché bruxellois aux produits locaux
- Soutien une offre accessible (point de vue culturel et économique)
 - Subsidés aux épicerie sociales
- Aider le consommateur à avoir accès à l'information « savoir où trouver des produits Good Food »
 - Mise en ligne d'un bottin des bonnes adresses GF



En 5 ans : 7 projets logistiques soutenus pour 587500€

134 commerces et producteurs enregistrés sur le bottin Good Food

400 rendez-vous producteurs – acheteurs

7 épicerie sociales soutenues

TRANSITION DE LA TRANSFORMATION

- (peu d'actions GF spécifiques au secteur de la transformation mais une variété d'actions qui touchent les transformateurs)
 - Augmenter la visibilité des produits transformer à Bruxelles via le bottin, speeddating, ...
 - Faciliter le développement de nouvelles activités via des formations (co-cooking, parcours entrepreneurs GF), soutien au projets innovant via be.circular
 - Soutien technique via Brucefo

91T d'invendus valorisés depuis 2016 via 11 projets Be.Circular
12500 échantillons analysés par Brucefo depuis 2016

TRANSITIONS DE L'HORECA

(Les cuisines de collectivités = cibles prioritaires)

- Mise en capacité : formation, helpdesk, outils, ...
- Valoriser les cantines et restaurants engagés: label resto GF, cantines GF
- Cibler les cantines publiques: Csc types, formations pour les acheteurs, mise en réseau...

En 5 ans : 309 organismes touchés via les formations, les accompagnements et helpdesk = 19% des cantines bruxelloise

53 cantines sont labellisées GF dont 13 sont des cantines publiques

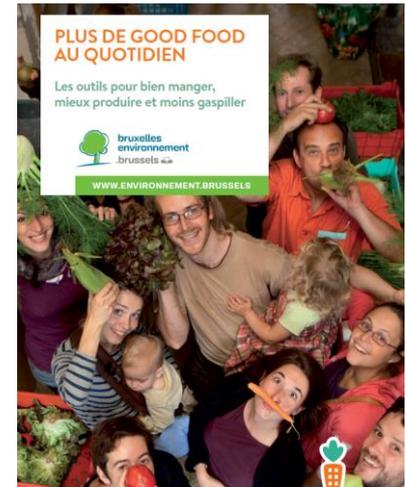
77 restos labellisés Good Food



→ L'évaluation faite auprès des cantines et restaurants impliqués dans la démarche Good Food démontre d'une amélioration constante en terme de produits locaux et de saison, offre végétarienne, ...

AU QUOTIDIEN : COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES

- Soutien aux acteurs relais
 - Associations, AAP
 - Pilote Facilitateur « relais »: formations, help desk, accompagnement, bourses aux relais
- Outils pédagogiques
- Soutien aux projets collectifs de citoyens (102 projets)



- En 2018, constat approche trop individuelle
 - > décision approche plus systémique – contexte de choix (approche offre/demande par quartier (mais peu de temps/moyens)

En 2020, 33% de la population déclare déjà consommer beaucoup d'aliments durables, dont ¼ depuis 1 an ou moins.

Le gaspillage alimentaire des ménages est en baisse (-25%), la consommation de viande aussi (-21% d'omnivores).

Au-delà d'une approche liée à l'offre locale, un travail sur le régime alimentaire et certains comportements doit persister

ACCÈS ALIMENTATION PLUS « DURABLE » POUR TOUS ?

- Pour beaucoup, simplement se nourrir est un enjeu, encore plus depuis la crise covid-19. Pour $\frac{3}{4}$ des Bruxellois.es., l'obstacle à une alimentation durable est le prix. Pour 42% d'entre eux il s'agit même d'un obstacle très important.



La stratégie a tenté d'y répondre (partiellement !):

- Subsidés aux communes, CPAS, associations (épiceries sociales, projets avec publics issus de la diversité sociale et culturelle, redistribution d'invendus)
- 20% des projets collectifs citoyens participent à l'inclusion de publics fragilisés.
- Démarrage d'un travail « approche par quartier »
 - Sondage -> contexte de choix, accessibilité de l'offre
 - Projet « cuisines de quartier » : collectives solidaires (depuis fin 2019)

Nos sondages indiquent clairement que la population la plus impliquée dans Good Food est plutôt jeune, plutôt les femmes, actif, de groupes sociaux élevés, Un travail d'ampleur persiste donc.

En 2020, démarrage d'une collaboration avec le secteur social/santé (PSSI)

A L'ÉCOLE : PÉDAGOGIE ET GESTION

- Pédagogie basée sur des projets concrets
 - Dispositif pédagogique : animations de classes, projets d'écoles, mise en réseau, formations de profs, outils, ...
 - 241 écoles différentes (34% des écoles, 10% d'élèves touchés)
 - 168 projets de potagers scolaires soutenus
- Offre alimentaire à l'école
 - Le programme « Fruits et légumes à l'école » (entre 94 et 167 écoles /an – entre 10,000 et 50.000 élèves/an)
 - Cantines : 11 écoles labellisées
- Partenariats institutionnels
 - intérêt des écoles surtout lié à la santé;
 - fréquentation repas chaud faible (25% fondamental, 15% secondaire)

En 5 ans, les potagers scolaires ont explosé et de nombreuses écoles ont bénéficié d'accompagnement pédagogique. Le côté gestion, bien démarré, doit prendre de l'ampleur



GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Prévention à la source

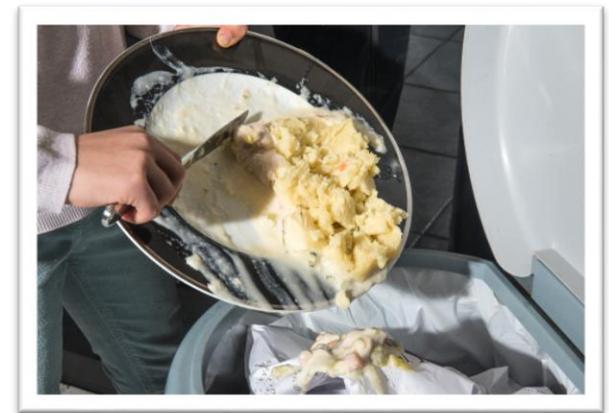
- transversal (cantine, resto, écoles, ...)
- soutiens financier, projets pilotes (gaspi hôpitaux), maitres frigo...
- Rest-o-pack

- peu d'actions spécifiques
- chiffres difficiles (couteux) à obtenir

Récupération des invendus :

- Mise en capacité des acteurs de l'aide alimentaire : professionnalisation de la récupération, optimisation des ressources logistiques, structuration des filières (Loco, plateforme de récup d'invendus -projet porté par la FDSS – antennes locales qui collaborent)
- Récupération via les supermarchés (accord grande distribution)
- 2.500 T d'invendus récupérés et redistribués par an via les projets soutenus = 5,5millions de repas sauvés = nourrir 5060 pers pendant 1 an
- Soutien projets innovants de transformation

Gaspillage alimentaire en baisse : le gaspillage des ménages est passé de 25,4 kg/hab/an à 19 kg/hab/an entre 2016 et 2019 (soit -25%). Le gaspillage alimentaire a diminué en moyenne de 29% dans les cantines labélisées.



DISCUSSIONS

- Réactions par rapport aux réalisations : étonnements ? identifications de lacunes ? autres ?
- Réactions par rapport aux résultats
- Réactions sur les quelques conclusions qui sont tirées à ce stade ?
- Conclusions d'évaluation à en tirer à ce stade pour vous ?
 - Points forts ?
 - Points faibles ?
- Des points d'attention pour la suite de la stratégie ? (par rapport aux réalisations, aux résultats, mais aussi à la manière dont ceux-ci sont présentés)

Co-construction du document final d'évaluation :

Discussion méthodologie / planning

2021 :

Janvier

- > document d'évaluation fusionné pour le 7-8/1
- > discussions (**modalités ?**) : 14/1 – 15/1 ...
- > version adaptée : 19/1
- > Conseil : 26/1
- > Version finale évaluation (globale + résumé) FR : 29/1

Février :

18/2 : présentation de l'évaluation au gouvernement

22/2 : événement présentation évaluation / lancement GF 2.0