

PV GT communes STRAT GF 2.0 - 01/02/2022

43 participant.e.s

Objectif : présentation de l'état d'avancement de la co-construction de la stratégie Good Food 2, questions de clarification, discussions pour poursuivre la co-construction

Présentation

voir slides - lien : https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/GoForGF2_GTcommunes_CPAS_fevrier2022.pdf

Discussion

NB : pour plus d'informations : Lien vers tous les PV de la co-construction de la stratégie :

<https://goodfood.brussels/fr/content/la-co-construction-de-la-strategie-good-food-20>

1. Production

- La ville de Bruxelles voudrait développer des potagers dans les espaces verts : est-ce qu'il y aura un appui en termes de compétence pour former les professionnels/gestionnaires des espaces verts ?
Ajout pour GF 2.0 ? Développer des formations pour les gestionnaires des espaces verts communaux
- Préservation des terres : un observatoire se mettra en place, on va aussi travailler à démontrer la valeur sociale et santé des sites de production, développer des projets multifonctionnels (bien être mental, réinsertion, ...)
- Dans le cadre de la révision du PPAS : prévoir un statut spécifique pour les sites de production à protéger ?
- Lien avec le projet Open ruimte ? maillage biodiversité transrégional.
Suggestion : détailler plus le volet transrégional
- Intérêt pour la question des fruitiers, quel soutien ? -> subsides CEU & Velt, projet Innoviris co-create « ARBRE »

Pour info, le PPAS est en révision donc y réfléchir pour donner un statut spécifique aux terrains pour la production alimentaire.

2. Cantines, cahier des charges & marchés publics

Ce sujet suscite de nombreuses questions : quels sont les critères d'accessibilité au label Good Food ? Qu'entendiez-vous par outil législatif contraignant pour les cantines? Quelle est la valeur "légale" du label ? Label reconnu hors RBC? Et au niveau des marchés publics "durables" clauses, critères good food?

Eléments de réponse : Liens vers les labels cantines :

<https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/label-cantine-good-food>

Label cuisine centrale: <https://environnement.brussels/thematiques/alimentation/restauration-et-cantines/quest-ce-que-le-label-cuisine-centrale>

Adresse du helpdesk achats publics durables: greenprocurement@environnement.brussels

- Les cantines ont besoin d'avoir plus de contact de potentiels soumissionnaires. Le bottin doit être plus complet pour répondre aux besoins des collectivités. Le facilitateur filière peut aider à identifier les fournisseurs Good Food
- Le facilitateur MP durable peut aider les communes dans la rédaction des CSC – service gratuit et très utile
- Être attentif à faire de CSC réaliste pour être sûr d'avoir des soumissionnaires qui peuvent répondre au CSC, faire de la prospection.
- Pour les communes qui développent des activités d'approvisionnements de cantines comme une légumerie comment calibrer les cahiers des charges pour utiliser les légumes de la légumerie et avoir le reste du repas cuisiné ? questions à poser à l'helpdesk greenprocurement. Les communes de Forest et (XL ou St_gilles) développent un projet de légumerie.

3. Commerces et restaurants

- Développer des arguments qui touchent tout le monde ? c'est prévu pour les commerces et restaurants, en collaboration avec Hub.brussels dans le cadre de la stratégie régionale de transition économique
- Faciliter l'accès (la procédure) au label resto (et label bio si possible) : c'est également prévu

4. Gaspillage

Est-ce que les outils de communication rest-o-pack seront maintenus ? Proposition de sensibiliser aussi le personnel en salle et l'inciter à proposer un doggy bag.

- ➔ Intégrer au dispositif resto GF mais il n'est pas prévu de faire une nouvelle campagne conséquente sur le rest-o-pack

L'Axe 5 de la stratégie peut-il également concerner les établissements scolaires ?

- ➔ Pas spécifiquement, mais intégré dans l' partie école, axe 4

Il faudrait une répartition équilibrée entre le don et la transformation des invendus. Est-ce qu'il sera possible de protéger les flux de l'aide alimentaires même si on stimule les projets de transformations d'invendus ? Est-ce qu'il y a un objectif d'équilibre ?

- ➔ C'est un point d'attention pour tous les projets qu'on devra soutenir, on devra effectivement intégrer dans l'analyse l'évaluation des externalités négatives du projet

5. Objectifs carbone ? Plan climat ? Place de l'équilibre alimentaire ?

Question : La stratégie va-t-elle intégrer au niveau de son évaluation et de son monitoring, un indicateur 'empreinte carbone' de départ et à atteindre d'ici 2030 ? idée générale de réduire l'empreinte alimentaire de +-30% à bcp moins dans le cadre des objectifs climatiques européens ou nationaux?

Les pratiques agro-écologiques sont moins importantes que les changements des régimes alimentaires (qui sont 3 à 4 fois plus importantes)

Suggestion : il faudrait le mettre en avant car ça n'apparaît pas suffisamment même si c'est transversal à la stratégie

On va mettre un objectif carbone dans la stratégie GF 2.0, le dpt énergie de BE dans le cadre du PACE va faire une évaluation T0.

6. Partenariat avec les acteurs locaux

En termes de posture il est préférable de dire « comment la stratégie régionale ou locale peut se mettre au service du secteur associatifs » plutôt que l'inverse. C'est important de choisir le bon vocabulaire « accessibilité de l'information ». Besoin d'un travail de traduction

La stratégie GF va travailler dans les quartiers, avec des relais non impliqués dans la stratégie GF jusqu'ici. Ces relais qui connaissent ces publics et savent s'intégrer dans le tissu associatif existant.

On est conscient qu'il faut changer de discours. On a identifié des besoins de formations, des financements. On pourra plus difficilement répondre aux besoins de RH structurels du secteur associatif.

7. Budget

Question sur le budget de la stratégie :

Actuellement : +/- 3M€ à BE, BEE 300k€.

Réaction : Constat que le budget global de la RBC est 9,8 milliard. De ce total, 550 millions vont à l'environnement et déchet (un peu plus de 5%). De ces 550 millions, 200 vont à l'Environnement (2% du total) et de ces 200 millions, 3 vont à la GoodFood (0.0003% du budget global et 1,5% du budget environnement) -> Ce n'est pas une priorité budgétaire. C'est clairement un élément structurant de nos débats qui n'est pas clairement énoncé.

➔ Élément de réponse : Il y aura une feuille de route budgétaire pour les budgets directs, il y aura aussi des moyens qui viendront soutenir les objectifs GF mais sont déjà existant en lien avec d'autres compétences comme l'économie ou le social/santé, donc moins facilement quantifiables. Pour la nouvelle stratégie : l'idée est de mobiliser d'autres financements d'autres secteurs (réorientation de budget existant)

8. Travail avec les jeunes

Comment toucher les 12-18ans ? Super important de changer de manière de s'exprimer « parler du future, de l'avenir et pas le développement durable » qu'ils sont très intéressés par ces enjeux mais pas réactif aux arguments environnementaux ou de DD, il faut se mettre

à la disposition de leur problématique. Dans GF 2.0, concernant les projets jeunes on va commencer par une phase exploratoire et on est preneur de toutes recommandations de la part des communes.

Pour le travail dans le quartier à destination des jeunes notamment, il serait très utile de se "mettre au service" de Services d'aide à la jeunesse, des fédérations AMO, des fédérations scouts, etc.

Les écoles sont énormément sollicitées de toute part, est-il possible de rassembler et faciliter la lisibilité pour les écoles et les personnes en charge de ces matières au sein des communes

9. Ancrage dans le quartier

Comment faire autrement que des appels à projets, car c'est contraignant et bloquant pour car il faut faire du monitoring, de l'administratif,....

Pistes alternatives : dans les quartiers super denses, le besoin se situe au niveau des espaces entretenus et équipés mis à disposition des acteurs du quartier (espace vert, ou cuisine, ou espace polyvalent, ...) ce genre de service public pourrait inciter plus de projets intéressant que des appels à projets. On pourrait combiner l'accès à ces infrastructures à des formations en collaboration avec les communes et CPAS.

suggestion d'objectif Good Food : créer un maillage Good Food , que chaque quartier ait un lieu qui offre des espaces qui peut accueillir des activités d'éveil à la nourriture saine et durable. Que ces lieux se connaissent pour pouvoir partager leur ressource (un espace qui a une cuisine pourrait collaborer avec un espace qui a un jardin, un autre qui a une ruche, etc.). Que ces lieux soient animés (présence d'animateur, de coordinateur etc.)

10. Gouvernance

Est-ce que quelque chose a été prévu pour que les Communes partagent leurs projets, initiatives et se concertent éventuellement pour la mise en place de projets communs (ex: AAP pour plusieurs communes?) ?

- ➔ Il existe le portail GoodFood et la plateforme Whaller mais il serait intéressant de mettre en place quelque chose de plus structurel et qui demande moins de proactivité des communes mais qui est organisé par Bruxelles environnement (avec Brulocalis) et centralisé par la Région. Ex: des réunions de partage sur des thématiques, des stratégies locales, etc.

Rappel : BE organise des workshops achats publics durables, espace où des échanges de bonnes pratiques sont possibles

11. Divers

- Place de l'insertion socio-professionnelle ? via le volet formation
- Impliquer Actiris et se tenir au courant du projet « territoire Zéro chômeurs » (sans doute des synergies avec GF)
- Pour info : l'ONE développe un dispositif éco crèche, il faut que le dispositif GF soit aligné avec les recommandations de l'ONE
- Question non tranchées : Est-ce qu'il faudrait une analyse du genre ou des profils socioéconomiques qui bénéficient de la stratégie Good Food ?