

## PV Conseil Participatif Good Food 10.09.20

**Présents** : Alice Gillerot (Boeren Brussel Paysans); Aude Grillot (Hub); Ann Nachtergaele (Fevia); Brigitte Grisar (Fédération Des Services Sociaux); Bruno Vankelegom (FBPSanté); Eléonore Barrelet (Agroecology In Action); Grégoire Clerfayt (Cabinet Trachte); Henri De Mol (Fédération Horeca); Isabelle de Visscher (cabinet Clerfayt); Jan Velghe (BV OECO - AB REOC); Joelle Van Bambeke (Bruxelles Environnement); Joséphine Henrion (Bruxelles Environnement); Katrien Vanhoutte (Steunpunt Korte Keten); Philippe Mertens (Brulocalis); Rob Renaerts (Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable); Sabine Solvyns (Bruxelles Economie et Emploi); Sébastien Kennes (Rencontre des Continents).

**PowerPoint** : [https://goodfood.brussels/sites/default/files/gf\\_cp\\_10sept2020.pdf](https://goodfood.brussels/sites/default/files/gf_cp_10sept2020.pdf)

### 1. **Nouvelle présidence, points de fonctionnement**

- Envoyer les slides à l'avance
- Envoyer les divers une semaine à l'avance
- Si on organise des GT, les faire à Bruxelles

=> validation de ces nouveaux points de fonctionnement par le Conseil

### 2. **Présentation d'un membre : RABAD**

Cf slides

Questions :

- Le Rabad reçoit des subsides de BE et ainsi que des cotisations de ses membres.
- Au niveau belge, il n'y a pas de réseau qui existe encore. C'est l'ambition d'Agroecology in Action, même si les dynamiques et interactions ont pour l'instant beaucoup lieu dans les espaces francophones.
- Le seul critère d'exclusion au réseau est que les membres doivent aller dans la direction d'une alimentation durable et cela doit être une priorité dans leur organisation.
- quel est le lien/le degré de participation avec les producteurs primaires? Il y a peu de producteurs qui font partis du RABAD mais il y en a quelques-uns.
- Une entreprise "industrielle" qui a une stratégie de développement durable pourrait faire partie du RABAD. Une fois la candidature posée, l'assemblée générale accepte ou non les candidatures.

### 3. **Premières réflexions exploratoires sur l'idée de développement d'une ordonnance HORECA/Cantines (rendant obligatoire certaines mesures pour les cantines, voire les restaurants) – présentation en séance, discussion**

- **Bruxelles Environnement** : cf. slides. L'idée est de prendre la température plutôt que de prendre des décisions. L'objectif derrière cette ordonnance est d'atteindre un plus grand nombre de HORECA/cantines. Le but n'est pas de les emmener jusqu'au label mais qu'ils répondent à un certain nombre de critères.
- **Fevia** : C'est dommage de passer par quelque chose de contraignant. C'est difficile de faire des lois qui n'apportent pas la flexibilité nécessaire en matière de développement durable. Le développement durable est souvent lié au propre développement de l'entreprise, à sa propre stratégie. Est-ce qu'il n'y a pas des systèmes intermédiaires entre une ordonnance et le système actuel ?

De plus, mettre des critères semble extrêmement difficile. Il faut vraiment les approfondir. Par ailleurs, il ne faut pas parler de réduction de la quantité de viande mais de grammage. Certains vendent déjà, à l'heure actuelle, des quantités de viande en adéquation avec les grammages recommandés.

Il faut aussi une capacité de contrôle pour que la loi soit appliquée. Est-ce bien contrôlable ? Il faut un équilibre entre les ressources qui seront nécessaires pour l'application de cette ordonnance et les bénéfiques.

La Fevia est surprise par le nombre limité de cantines labélisées Good Food par rapport au potentiel. Ce serait intéressant de savoir pourquoi de tels chiffres.

- **Bruxelles Environnement** : on fait une étude pour actualiser nos chiffres et analyser l'impact des dispositifs mis en place. Tout ceci sera plus clair une fois le rapport sorti. Il sera présenté au Conseil. Concernant la viande, c'était bien l'idée du grammage qui était souhaité et non de la réduction.

- **Fédération des services sociaux** : ce serait intéressant de savoir combien de dossiers de labellisation il y a eu, combien ont été refusés et pourquoi.  
Concernant la contrainte, nous ne sommes pas pour non plus. On cherche davantage un mouvement.
- **Cabinet Clerfayt** : dans les discussions en lien avec le bien-être animal, le cabinet Clerfayt devra être intégré. Le cabinet se propose d'échanger les contacts.  
Le cabinet se questionne sur la situation actuelle : pourquoi ça fonctionne, pourquoi ça fonctionne pas et sur les dangers d'imposer des contraintes à un secteur qui est déjà fragilisé aujourd'hui.  
Il faut être certain de bien voir la valeur ajoutée de la contrainte.  
Le cabinet aurait d'abord commencer à travailler sur les cantines car c'est davantage quantifiable. Il faut s'inspirer d'expériences existantes et prendre le temps de choisir les bons critères.
- **BoerenBruxselPaysans** : Ca implique aussi de donner les moyens aux producteurs pour pouvoir approvisionner les cantines. Il y a beaucoup de contraintes à l'heure actuelle pour fournir ces cuisines mais il y a une volonté de la part des producteurs. L'approvisionnement des cantines est une thématique qui est déjà réfléchi par différents acteurs : les communes (Ixelles, la Ville de Bruxelles,...) et aussi les GASAP qui viennent de remporter un projet pour réfléchir à l'alimentation des collectivités sans grossistes.
- **Rencontre des Continents** : Il n'y a rien de pire qu'une politique publique sans un processus de co-construction de la contrainte. Il faut s'assurer que les responsables d'entreprises, d'HoReCa et de collectivités ne subissent pas cette contrainte réglementaire mais qu'il y ait une réflexion commune jusqu'où il est possible d'aller. De la sensibilisation doit être faite.  
Il faudrait resserrer le scope et commencer avec les cantines.  
Comme déjà énoncé, ce serait intéressant d'avoir les informations sur les premières expériences avec les cantines (manière dont ça a été pris et compris,...). Rencontre des Continents partage également l'idée de BoerenBruxselPaysans concernant les producteurs.
- **Fédération Horeca**: les contraintes sont suffisantes de tout côté. Il y a une différence à faire entre les cantines et les restaurants. En ce qui concerne la limitation du grammage, il faut penser aux restaurants de viande. Que vont-ils faire ? Des contraintes peuvent par exemple aussi limiter la créativité des restaurants gastronomiques qui sont déjà dans une démarche de produits de qualité. Pour la limitation des déchets, il faut réfléchir aussi en termes de capacité d'infrastructures des établissements. Ce qu'il faudrait faire, c'est trouvé un restaurant qui est dans une démarche durable et en faire un exemple motivant, à suivre pour les autres.

- **Cabinet Trachte:** est-ce qu'un système intermédiaire à la législation contraignante n'est pas envisageable ? Deux instruments pourraient être utilisés à Bruxelles en ce sens :
  - la convention environnementale où le gouvernement et un secteur se rassemblent pour atteindre de manière commune des objectifs. Il y a une implication directe des fédérations concernées. Elles vont porter des objectifs à atteindre et la Région soutient ces objectifs.
  - Au sein de l'alliance emploi environnement alimentation, peuvent être créés des accords-cadres sectoriels ; des accords entre un secteur et le gouvernement. Pour l'instant, de tels outils ont uniquement été appliqués à l'emploi et la formation. Il faudrait voir maintenant comment un tel accord pourrait traiter de la transition dans les entreprises, qui ne sont pas encore dans une optique Good Food. Ce sont des instruments qui sont mobilisables à court terme.
  
- **Fevia :** il y a aussi le système de green deal comme en Flandre et en Wallonie. Ils ont pas mal d'expérience à ce sujet en Flandre. Il faudrait analyser leurs résultats.
  
- **SteunPunt Korte Keten :** comme dit précédemment le grammage de la viande doit être pris en compte et non la réduction obligatoire. Concernant le scope, il faudrait commencer par les cantines plutôt que l'HORECA. Il y a de grandes différences entre les cantines et l'HORECA. Ce serait intéressant de connaître les difficultés des cantines pour l'obtention du label. Il faudrait se renseigner sur quels types de produits les cantines recherchent (combien de kilos et de quoi) pour faire des liens avec les producteurs locaux.
  
- **Rabad :** il y a trop d'établissements pour faire ce type de contrôle. Il faudrait d'abord commencer par les cantines car davantage de personnes y mangent et ça a un effet de sensibilisation envers les plus jeunes. Les repas de certaines cantines (dont entreprises) sont subventionnés. On pourrait agir à ce niveau-là en obligeant de mettre en place certains critères durables en échange de la subvention. Implémenter une ordonnance pour tous les établissements (cantines + HoReCa) va être impossible à contrôler. Or, si le contrôle est impossible, ça ne sert à rien.
  - **Fevia :** les entreprises ne subsidient pas les repas. Cela fait bien souvent partie du package salarial et des négociations avec les syndicats (remplacement de chèque repas parfois ou montant des chèques repas).
  
- **Comeos :** s'imposer des contraintes ne nous semble pas la meilleure idée pour encourager les cantines/l'horeca à répondre à certains critères. Ne cherchons-nous pas une solution avant même de connaître les causes du problème? Il faudrait d'abord se pencher sur quelques questions: Pourquoi y-a-t-il peu d'intérêt au labels Good Food dans l'horeca/les cantines? Est-ce un manque de sensibilisation au niveau de l'opérateur ou du consommateur? Qu'est-ce qui pourrait stimuler les opérateurs à être plus durables? Plus de visibilité? Qu'est-ce que le consommateur attend d'une cantine/d'un resto durable? ...
  
- **Bruxelles Environnement :** Après toutes ces années de démarches volontaires, ne pas imposer de contraintes est quelque chose qu'on nous reproche. Est-ce qu'il y en a qui veulent réagir en ce sens ?
  - **Rencontre des Continents :** C'est une bonne idée mais avec beaucoup de « si » et surtout il ne faut pas que ce soit imposé d'en haut. Il faut voir comment construire ensemble cette contrainte.
  
- **Bruxelles Environnement:** il y a d'autres pays européens qui réfléchissent à de tels projets et on souhaite s'en inspirer. On ne peut pas encore calculer les impacts de leurs politiques car c'est assez récent. Cependant, au niveau de la stimulation de la filière, c'est hyper intéressant (bio, saisonnalité). Ça peut avoir des effets collatéraux positifs.

#### 4. **Planning de la suite et fin de l'évaluation de la stratégie 2016-2020 et implication du conseil présentation en séance, discussion**

Cf slides.

On est dans l'année d'évaluation finale de la Stratégie Good Food 2016-2020. Plusieurs processus d'évaluation sont en cours : récolte de données factuelles, marchés, bilans, études externes,...

En ce qui concerne l'étude « performance », un prestataire a été sélectionné (Comase). Il y aura tout d'abord une phase d'appropriation de maintenant à octobre. Ensuite, à partir de mi-octobre, ils feront des recherches complémentaires et les membres du conseil et les parties prenantes seront sollicités.

Le GT évaluation s'est réuni en début d'année. La méthodologie d'évaluation avait été soumise pour avis et accord. En mai, le GT a été sollicité pour le questionnaire grand public. Le GT va maintenant être relancé. Le prochain GT a lieu la semaine prochaine - le 18/09 à 13h30 - à Bruxelles Environnement. Le but est que le prestataire présente l'étude externe performance, la méthodologie proposée ; que la méthodologie soit discutée ainsi que la performances de appels à projets. Les appels à projets utilisent la moitié du budget GF, il faut voir si c'est performant.

Concernant les GT évaluation suivants, on souhaite faire un GT offre et HoReCa le 13/10 ; un GT gaspillage alimentaire le 19/11 ; un GT pour discuter du draft d'évaluation final le 17/12. Le but est d'avoir un document approuvé en janvier.

Quelles interactions avec le conseil ? Lors du Conseil du 12/11, on pourra présenter les retours des GT évaluation d'octobre et novembre et on pourra avancer sur les documents des réalisations 2016-2020. Le Conseil en janvier aura pour but de valider/discuter le document final.

- **Fevia** : ne pourra pas participer au GT du 18/09 mais si on ne participe pas, est-il possible de recevoir les documents liées à ces discussions et réagir dessus ?
  - **Bruxelles Environnement** : les documents seront envoyés à toutes les personnes intéressés et les PV sont publiques.
- **FBPSanté** : souhaite participer au GT .
- **Fédération Des Services Sociaux** : souhaite participer au GT.

Concernant le volet qualitatif des quartiers, on aura les résultats du sondage grand public la semaine prochaine. On y a mis des questions fortement liées à l'offre alimentaire, en essayant de mieux cerner les critères de choix par rapport aux endroits choisis par la population pour faire les courses. Avec le sondage quantitatif, l'idée est de sélectionner des quartiers où on irait approfondir la dynamique locale ; récolter la perception des gens sur la dynamique locale. L'enquête n'a pas encore été lancée et personne n'en est encore en charge.

Le planning proposé implique que les membres du Conseil devront réserver du temps de travail en décembre et en janvier.

#### 5. **Avancement des GT**

- « **financement de la multifonctionnalité l'AU**

Cf slides.

- « **circuits courts** »

Cf slides.

- **Lancement du Gt gouvernance**

- **AIA** : AIA avait proposé lors du dernier Conseil de relancer un GT gouvernance. Il y avait des questionnements sur le financements des acteurs les plus faibles au sein du Conseil. Le but serait d'avancer dans ce sens-là. De plus, il y aura surement d'autres enjeux à discuter également.
  - **Bruxelles Environnement**: Dans la partie gouvernance de l'évaluation de la Stratégie Good Food, l'idée qui a été notée est que ce groupe avait pour objectif de répondre à des questions bien précises et non de faire une évaluation constante de la gouvernance. Cependant, l'ambition est différente ici. Il s'agirait donc d'une évaluation continue ?
    - **AIA** : oui c'est bien le cas. Le but est d'analyser ce qui marche, ce qui ne marche pas, ce qui est à améliorer.
  - **BoerenBruxselPaysan** : est intéressé de participer.
  - **Rencontre des Continents** : il faudrait détailler la missions de ce GT et faire remonter ce qui est compliqué pour les membres en termes de gouvernance.
  - **AIA** : AIA ne souhaite pas porter ce GT.
  - **Bruxelles Environnement** : BE veut bien le porter mais il faut voir quels sont les besoins et les délais. En parallèle, l'évaluation de la Stratégie traitera de questions de gouvernance.
- ⇒ AIA envoie des infos plus détaillées au Conseil sur les ambitions du GT et les besoins en termes de gouvernance. Ensuite, une décision sera prise sur si et quand le GT sera organisé.

## 6. **Be in Transition : Etat des lieux**

- **Bruxelles environnement** : on a impliqué le conseil dans une startnota pour le plan Be in Transition avant l'été. Le but est de coconstruire une stratégie avec des GT. La note telle que diffusée avant l'été a été transmise au cabinet, qui y a apporté quelques amendements. Les GT seront lancés de fin octobre 2020 jusque à février 2021. L'idée ne sera pas de sursolliciter tout le monde.

## 7. **Divers : A l'agenda – pour information :**

- Colloque Parlement : joindre les deux bouts de la ceinture alimentaire : <https://www.facebook.com/events/345300913513693>
- Le Forum Associatif sur la Durabilité et la Pauvreté – 21 septembre : <http://www.associations21.org/durabilite-et-pauvrete-forum-reporte-au-21-septembre/>
- Le débat avec Alain Maron co-organisé par Ecolo-J, AiA, le DDH, RdC, le Réseau des GASAP et l'Agroecology Lab (ULB) – 30 octobre 19h (pas encore de communication)
- Les Petites Foires Paysannes, et ce qui se dessine en Région bruxelloise – : Voir newsletter de AIA en annexe 1
- Rendre Visible l'Invisible – 17 octobre Journée Mondiale de lutte contre la pauvreté : <https://1710.be/>

## 8. Annexe 1 : Newsletter AIA

# 100 P'tites Foires Paysannes : ça continue !

*Programme pour septembre*

## 100 P'tites Foires Paysannes, À la rencontre de celles et ceux qui nous nourrissent

Cet été, les P'tites Foires se sont relocalisées un peu partout : nous sommes partis du **Luxembourg** avec la Chèvrerie du Moulin du Wez et la Ferme du Hayon, nous sommes passés par la capitale aux Houblons de **Bruxelles** avec Les Garçons Maraîchers, avec un petit détour par **Namur** au Jardin des Mycorhizes et à L'Ortie-Culture !

Retrouvez toutes les photos des événements sur le [Flickr de La Petite Foire Paysanne](#) ainsi que sur notre [page Facebook La Petite Foire - Mouvement d'Action Paysanne](#) !

Et nous continuons en septembre : **Liège, Brabant wallon, Hainaut...** Partout dans nos territoires les initiatives se multiplient et ça bouge dans tous les sens pour pousser cette volonté commune de relocaliser nos systèmes alimentaires et renforcer un mouvement plus large et global qui ne cesse de prendre de l'ampleur ! Au bilan, voilà donc déjà plus d'une vingtaine de P'tites Foires programmées !

### Bonne nouvelle !

Il vous reste encore deux mois pour [organiser l'une de ces 100 p'tites Petites Foires](#) dans votre ferme, votre marché paysan et/ou de producteur.ice.s, votre coopérative, comptoir-paysan, groupe d'achat, lieu de vente en circuits-courts, lieu de vie et de militance, ...

[Vous voulez organiser une P'tite Foire chez vous ? Inscrivez-vous ici !](#)



## À vos agendas pour le mois de septembre :

[Activités pour petits et grands, projections cinéma, dégustations de produits locaux, découvertes des lieux de production, marchés paysans, ateliers en tout genre....](#)

**Les Petites Foires auront lieu sous réserve d'annulation liée à l'évolution des mesures sanitaires ou non-délivrance des autorisations demandées aux autorités locales compétentes. Des événements se rajoutent au calendrier régulièrement !**

Suivez l'actualité sur <http://lapetitefoire.lemap.be>

5 septembre - [Champ des Possibles](#)  
rue Fond du Chat, 4020 Jupille

5 septembre - [Rucher du Petit Gris](#)  
10, rue Pont de Bonne, 4577 Modave

---

13 septembre - [Périple en La Demeure](#)

7, rue du Roy, 6670 Limerlé

---

12 et 13 septembre - [Crabe asbl](#)

Potager de cailloux ; 129 Chaussée de Hannut, 1370 Jodoigne

---

19 septembre - [Marché des Saveurs Paysannes](#)

Ferme La Campagne ; 32 Rue de Martouzin, 5570 Beauraing

---

26 septembre - [Coopérative La Botte Paysanne](#)

Grand Thumas, 6470 Sivry

---

28 et 29 septembre - [Formation : Le Service Participatif de Garantie](#)

Champ des Possibles ; rue Fond du Chat, 4020 Jupille

---

*Chaque lieu et ses organisateurs·trices locaux sont responsables du respect des mesures sanitaires.  
Agroecology in Action et le MAP ne peuvent être tenus responsables en cas de non respect par les  
organisations locales ou en cas d'annulation.*

[Inscriptions, horaires et programmations détaillées, c'est ici !](#)



## Mesures COVID

A toutes les personnes et visiteurs.euses qui se rendront et participeront à une ou à plusieurs des 100 P'tites Foires, nous vous demandons d'emporter personnellement chaque fois avec vous :

- votre masque (portez-le chaque fois qu'il se devra)
- votre gel hydroalcoolique (lavez-vous les mains régulièrement / la plupart des activités se dérouleront en plein air et certaines ventes ne seront réalisables qu'en cash)
- votre bic, stylo ou crayon en état de fonctionner

Nous vous invitons également à respecter les gestes barrières et à suivre toutes les consignes mises en oeuvre par chacune des organisations locales des 100 P'tites Foires sur chaque lieu et à tout moment du 25 juillet au 31 octobre en fonction de l'évolution de la situation.

Consultez régulièrement notre site <http://lapetitefoire.lemap.be> dans le cas où des événements devaient être annulés/reportés.

Vous trouverez toute l'information concernant l'évolution de la situation et les mesures à prendre sur le site web de référence [www.info-coronavirus.be](http://www.info-coronavirus.be).

