



# Formation Entreprenariat Good Food

## Module 1 Contexte en Région de Bruxelles-Capitale



# GoodFood

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER  
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 

# SOMMAIRE DE LA PRÉSENTATION

- 1) Historique Good Food à Bruxelles**
- 2) Stratégie Good Food**
- 3) Situation sur le terrain**
- 4) Opportunités**
- 5) Votre projet au sein de ce contexte**

# GOOD FOOD À BRUXELLES ?

## Une stratégie menée par Bruxelles Environnement

### *L'idée centrale de la philosophie Good Food ?*

Développer et soutenir les actions en faveur d'une production locale, respectueuse de l'environnement, valoriser les produits locaux et de saison, limiter les déchets et la consommation de viande.

Coopération avec tous les autres acteurs de la chaîne : entreprises, société civile, universités, autres administrations, ...

### *Objectif ?*

Réduire l'impact environnemental de l'alimentation à Bruxelles.

Un site de référence : le Portail Good Food - <https://goodfood.brussels/fr>

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## Les pionniers

Au début, l'alimentation durable était le domaine d'une poignée de pionniers...



**LE RÉSEAU  
DES GASAP**  
GROUPES D'ACHAT SOLIDAIRES  
DE L'AGRICULTURE PAYSANNE



# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## Les pionniers (avant 2000)

Beaucoup d'importations de produits biologiques en provenance d'Allemagne et peu de produits frais (uniquement par le biais de paniers).

Peu d'attention portée aux thèmes tels que le végétarisme, la consommation locale, l'agriculture biologique... → marché de niche extrême.

Oxfam-Magasins du Monde vendent des produits fair trade dans des emballages « moches ».

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## Quelques tournants (2000-2010)

**CRIOC**

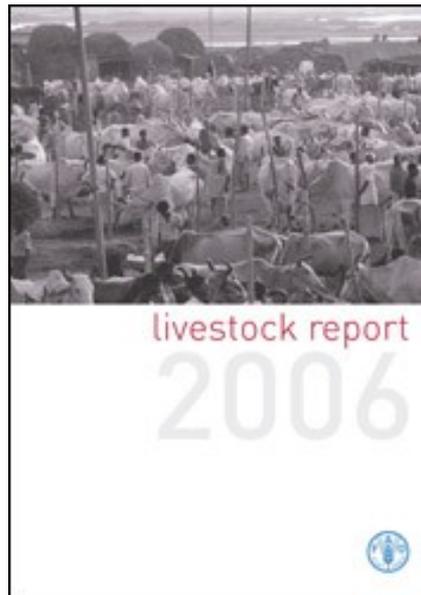
Centre de Recherche et d'Information  
des Organisations de Consommateurs



Brussels netwerk  
voor duurzame voeding



Réseau Bruxellois  
pour l'alimentation durable



# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## Premiers pas

Plus d'attention pour la thématique grâce aux ONG, aux recherches de Bruxelles Environnement... Chacun travaille sur son propre domaine d'expertise : bio, local, moins de viande, commerce équitable, etc.

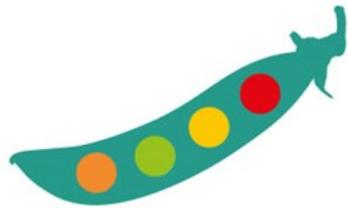
Des propositions moins radicales : "Jeudi Veggie" au lieu de "devenir végétarien".

Premières entreprises : marché bio des Tanneurs (et son prédécesseur qui a échoué).

Création de Rabad asbl, regroupant des petites initiatives du secteur professionnel de l'alimentation durable.

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## Diversification (2010-2015)



ATELIER GROOT EILAND



# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## Diversification (2010-2015)

Budget pour projets pilotes en démarrage. Émergence (et disparition) de start-ups (asbl et entreprises) actives dans le domaine de l'alimentation durable.

Prise de conscience du gaspillage alimentaire et premiers projets sur le thème.

De plus en plus de produits bio et fair trade dans les supermarchés.

Début de la première stratégie bruxelloise pour une alimentation durable.

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

Plus de communication, plus de clients (2016-2021)



# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## Plus de communication, plus de clients (2016-2021)

Les start-ups arrivent à maturité et attirent, outre les consommateurs écologiques, les acheteurs plus classiques.

Les paniers bio disparaissent, les produits frais durables sont partout. Le bio est introduit chez Aldi. Oxfam opte pour un emballage tendance.

De nouvelles start-ups apparaissent, des produits basés sur la nourriture gaspillée sont introduits.

Adoption et mise en œuvre de la stratégie Good Food.

# La stratégie Good Food 2022-2030



## PRINCIPE 1

Gouvernance participative, décloisonnée



## PRINCIPE 2

Lutte et adaptation aux dérèglements climatiques, protection et renforcement de la biodiversité



## PRINCIPE 3

Solutions adaptées à la diversité des situations urbaines



## PRINCIPE 4

Approche socialement inclusive, promotion de la santé et souveraineté alimentaire

### AXE 5

- 9 Réduire le gaspillage alimentaire à la source via notamment des campagnes d'information d'envergure
- 10 Soutenir la transformation des invendus

### AXE 4

- 7 Financer des projets favorisant l'accessibilité financière, géographique et symbolique de l'alimentation Good Food via la formation des professionnels sociaux et de la santé et via des appels à projets «Environnement-social-santé»
- 8 Rendre la Good Food accessible dans toutes les cantines scolaires via notamment une Ordonnance cantine

### AXE 3

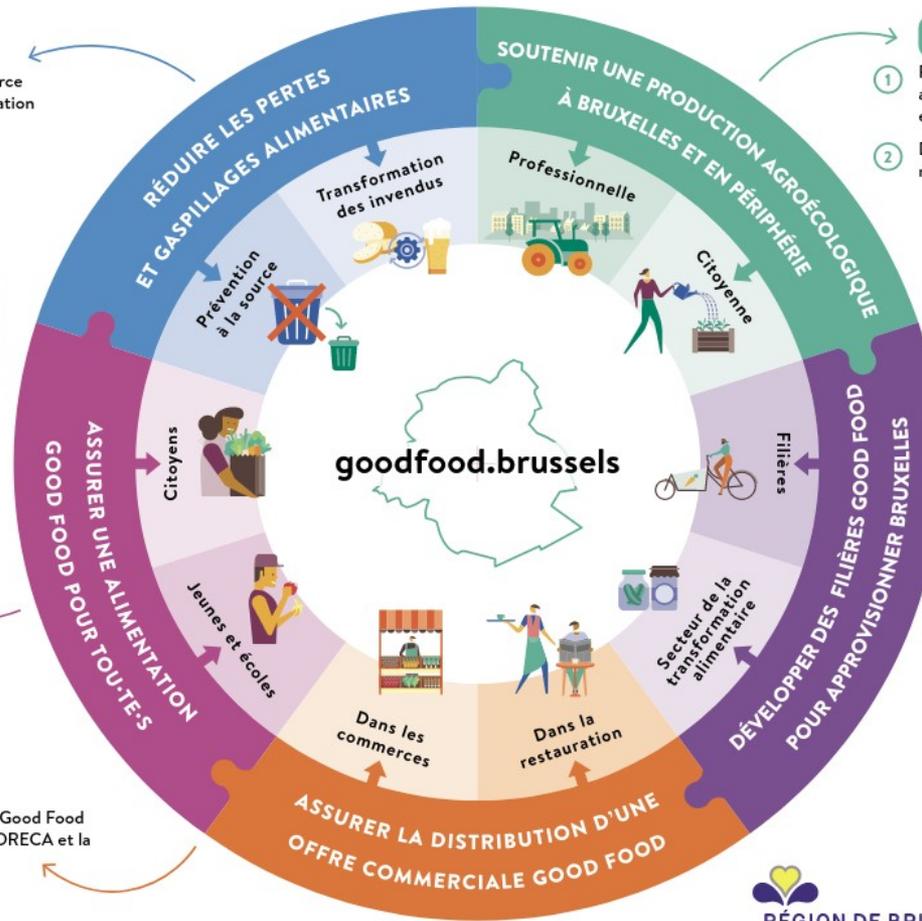
- 5 Activer l'HORECA comme acteur clef de la Good Food à Bruxelles via la formation du personnel HORECA et la promotion du label resto
- 6 Soutenir l'essaiage de modèles alternatifs de distribution

### AXE 1

- 1 Préserver et mettre à disposition les terres agricoles bruxelloises via la réforme du PRAS et la mise à disposition d'espaces régionaux
- 2 Développer des projets de production citoyenne, notamment aux abords des logements sociaux

### AXE 2

- 3 Mettre en lien la demande bruxelloise et l'offre alimentaire flamande et wallonne via le service Good Food B2B, et construire des centres logistiques mixtes
- 4 Construire un espace test d'activité de transformation alimentaire qui soit aussi un guichet d'accompagnement des entrepreneurs Good Food sur le site de la Ferme Termonde



# STRATÉGIE GOOD FOOD 2(022)

## 4 principes

### **Une gouvernance à la fois participative, décloisonnée et co-portée**

La SGF2 assurera un processus participatif multi-acteur·rice·s efficient tout au long de son cycle de vie, et assurera un décloisonnement en intégrant les enjeux d'un système alimentaire Good Food dans les politiques de l'économie, de l'emploi, la formation et l'éducation, du social et de la santé, de l'aménagement du territoire, du transport de marchandises. Cette intégration des politiques publiques et cette participation se concrétise par un co-portage dans la mise en œuvre de la stratégie.

### **Un principe d'inclusion sociale, de santé et de souveraineté alimentaire appliqué systématiquement**

La SGF2 se veut inclusive : tou·te·s les Bruxellois·es ont accès, dans leur quartier, à des aliments Good Food choisis et adaptés à leurs besoins, dans le respect d'un prix juste pour les producteurs et productrices. La Stratégie a pour objectif transversal de s'inscrire dans une approche « One World One Health » visant à prendre en considération toutes les composantes de la santé (humaine, animale, et environnementale). Elle s'engage également en faveur de la souveraineté alimentaire définie comme le droit des peuples d'accéder à une alimentation saine et culturellement appropriée, produite avec des méthodes durables respectueuses de l'environnement, et le droit des peuples de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaires.

### **Les enjeux de lutte & adaptation aux dérèglements climatiques et de protection et renforcement de la biodiversité rencontrés**

La SGF2 orientera ses actions pour qu'elles répondent aux enjeux de la lutte contre le dérèglement climatique et de la protection de la biodiversité, et pour qu'elles participent à la construction d'une région résiliente face à ces défis.

### **Un milieu urbain multiple**

La SGF2 se déclinera selon les spécificités du territoire urbain de la Région de Bruxelles-Capitale. Il s'agit de développer une approche à différentes échelles (quartier, région, supra-régional) et multipolaire (centre-ville, zone de Neerpede, etc) qui tiendra compte des spécificités écologiques, socio-économiques et culturelles et des besoins des habitant·e·s des différentes zones urbaines. Le redéploiement des filières est pensé à l'échelle belge, en partenariat avec les Régions wallonnes et flamandes.

Source : [https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/GF\\_A4\\_strat\\_FR\\_def\\_11.pdf](https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/GF_A4_strat_FR_def_11.pdf)

# STRATÉGIE GOOD FOOD 2(022)

## 5 axes

### **Axe 1 : Intensifier et soutenir une production agroécologique à Bruxelles et en périphérie**

La SGF2 vise à intensifier une production agroécologique professionnelle à Bruxelles et en périphérie. Elle vise à assurer la protection des terres, à garantir l'accès de ces terres aux agriculteurs et à soutenir les producteurs sur le plan financier et l'accompagnement technique et commercial.

Il s'agit également de développer la production alimentaire citoyenne et mixte dans l'espace public, semi-public et privé pour contribuer à la fois à des fonctions de lien social, pédagogiques et de reconnexion des mangeur-euse-s. à leur alimentation, ainsi qu'à des services écosystémiques.

### **Axe 2 : Développer des « filières Good Food » pour approvisionner Bruxelles**

En lien étroit avec la stratégie régionale de transition économique, la SGF2 développera une approche systémique mettant en lien chaque maillon du système alimentaire, par la reconstruction de filières alimentaires durables. Il s'agit de faciliter la mise en lien de la demande bruxelloise et de l'offre alimentaire locale via un service de facilitation, et soutenir la construction d'un réseau logistique qui approvisionne la ville.

Il s'agit également de stimuler la création et transition d'entreprises de transformation alimentaire Good Food, et notamment de construire un espace test d'activité de transformation alimentaire qui soit aussi un guichet d'accompagnement des entrepreneurs Good Food.

### **Axe 3 : Assurer la distribution d'une offre commerciale « Good Food »**

La SGF2 vise à améliorer l'accessibilité financière et géographique de l'offre commerciale Good Food dans les commerces bruxellois notamment via le soutien de modèles innovant de distribution (innovant sur le plan de la gouvernance, du modèle économique, etc). Elle vise également à activer l'HORECA comme acteur clef de la Good Food à Bruxelles, par l'usage du label Good Food et la formation du personnel HORECA aux principes de l'alimentation Good Food.

Spécifiquement pour les cantines, l'activation d'outils juridiques permettra d'accompagner leur transition vers une offre plus ciblée Good Food.

Source : [https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/GF\\_A4\\_strat\\_FR\\_def\\_11.pdf](https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/GF_A4_strat_FR_def_11.pdf)

# STRATÉGIE GOOD FOOD 2(022)

## 5 axes

### **Axe 4 : Assurer une alimentation « Good Food » pour tou-te-s**

En lien étroit avec le plan stratégique de promotion de la santé bruxellois, le plan de lutte contre la pauvreté et la philosophie de territorialisation des services sociaux et de santé du Plan Social Santé Intégré, la SGF2 prévoit de soutenir des projets favorisant l'accessibilité de l'alimentation Good Food à tou.te.s., de former annuellement les professionnels sociaux et de la santé aux principes de la Good Food, et d'agir à l'échelle du quartier.

Dans les écoles, la SGF2 prévoit notamment d'assurer l'offre alimentaire Good Food hors cantine (boîte à tartines, collations) et de poursuivre le développement de potagers scolaires. Il s'agit aussi d'accompagner les jeunes dans une réflexion large sur le système alimentaire et faire de l'école et le quartier un cadre dans lequel la Good Food est présente, en cohérence avec le message éducatif et le mode de vie des jeunes.

### **Axe 5 : Réduire les pertes et gaspillages alimentaires**

En complémentarité avec le Plan de gestion des ressources et des déchets, la SGF2 s'attaquera aux pertes alimentaires, prioritairement par leur réduction à la source. Il s'agira, par maillon de la chaîne alimentaire et public cible, de quantifier et caractériser le gaspillage, de prévenir le gaspillage alimentaire à la source par l'intégration d'actions dans les axes précités (comme dans les critères du label ou les actions d'information et de formation) et par des actions de communication d'envergure en phase 2 de la stratégie (après 2025). Enfin, la SGF2 travaillera également à récupérer les invendus alimentaires en vue de leur transformation par le soutien au développement des projets de transformation.

# BUDGET

BUDGET	2022	2023	2024	PHASE 2 (2025/2030) / AN
Gouvernance (y compris subsides réseaux/Fédé)/	400.000€	300.000€	300.000€	300.000€
Communication transversale (portail...)	350.000€	250.000€	350.000€	350.000€
AAP transversaux (hors contribution transversale Be Circular et PAC)	450.000€	450.000€	450.000€	600.000€
Production professionnelle	1.018.000€	923.000€	714.00€	720.000€
Production citoyenne (hors achat terre, hors budget SLRB)	636.000€	636.000€	636.000€	1.026.000€
Filières (hors investissements & SRTE)	315.000€	595.000€	570.000€	640.000€
Transformation (hors SRTE, investissements Citydev...)	100.000€	100.000€	100.000€	100.000€
Offre – restauration (hors contribution SRTE/visit/hub)	450.000€	450.000€	450.000€	700.000€
Offre – commerces (hors SRTE)	310.000€	150.000€	150.000€	380.000€
GF pour tous – citoyens (hors budget COCOF, COCOM)	580.000€	580.000€	580.000€	650.000€
GF pour tous – écoles/jeunes	270.000€	270.000€	270.000€	350.000€
Gaspi – prévention à la source (hors actions transversales)	45.000€	45.000€	100.000€	350.000€
Gaspi – transformation invendus (budget : voir axe 2)	PM (voir axe 2)	PM (voir axe 2)	PM (voir axe 2)	PM (voir axe 2)
<b>TOTAL</b>	<b>+/- 4,9 M</b>	<b>+/- 4,7M</b>	<b>+/- 4,7M</b>	<b>+/- 6,1,5M</b>

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## L'avenir

Implémentation de la Stratégie Good Food 2.0.

Pérennisation et développement du label "Good Food" pour les cantines et les restaurants

Relance post-covid dans un paysage transformé, au sein duquel certains acteurs ont disparu : espaces de production partagés, horeca...

# SITUATION SUR LE TERRAIN

## Aujourd'hui, positive

La quasi-totalité du territoire bruxellois est doté de magasins d'alimentation durable et divers projets d'agriculture urbaine ont été lancés.

Il existe un grand nombre de start-ups proposant des produits innovants.

Il existe un soutien financier et autre (formation, orientation...) apporté par diverses autorités (HUB, Bruxelles- Environnement...)

# SITUATION SUR LE TERRAIN

## Aujourd'hui, négative

Difficile de rentabiliser les activités après la fin de la période de subvention (notamment les projets agricoles).

Peu d'attention est accordée à la transformation et le problème logistique persiste.

Plusieurs entreprises en difficulté en raison d'idées irréalisables, d'une concurrence accrue et de la crise du covid.

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## COVID

Étude Rabad, différences considérables entre secteurs

- **Restaurants** : grandes difficultés financières
- **Secteur distribution** : forte croissance du secteur électronique, meilleure compréhension de la chaîne.
- **Fournisseurs de services** : situation difficile pour des entreprises comme Co-oking et Skyfarms.
- **Production** : diversification des clients est importante. Très dépendants des restaurants et du secteur de la distribution.

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## L'avenir

Execution de la Stratégie Good Food 2.0

Poursuite d'activités telles que le label Good Food

Réouverture de l'horeca dans un paysage fortement bouleversé : faillites, nouveaux marchés/opportunités...

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## Forces

Différents groupes cibles, des consommateurs aisés aux groupes défavorisés, sur un territoire très restreint.

Soutien de plusieurs sources.

Demande de produits plus durables.

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## Faiblesses

Espace limité dans la région de Bruxelles.

Pas encore de centres de transformation à grande échelle avec des machines partagées.

Distribution difficile.

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## Dangers

Travailler à partir d'une idéologie plutôt que d'un projet viable.

Poursuivre un projet après son démarrage sans soutien ni financement.

Une concurrence émergente.

Manque de connaissances techniques.

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## Opportunités

Vente d'aliments durables dans certains quartiers de la ville.

HORECA à cause des nombreuses faillites.

Transformation : grand nombre de possibilités de collaboration, par exemple par le biais de l'économie sociale.

Gaspillage alimentaire.

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

## Éléments clé

Bonne connaissance technique et bonne connaissance du marché.

Un plan financier solide.

Une attention suffisante au marketing et à la communication.

- **Base de la présente formation**
- **Webinaires consacrés aux connaissances techniques disponibles gratuitement sur le portail Good Food**
- **Aide à l'élaboration d'un plan financier via différents acteurs du marché**

# HISTORIQUE GOOD FOOD À BRUXELLES

**À vous : exercice analyse SWOT de votre activité/projet.**

**Dans 2 semaines, restitution et discussion pendant le module 4  
3 min top chrono**

**Pas de support permis.**