

Network Event Good Food B2B

22/05/23

13h30 - 17h

Filière boissons sans
alcool
Alcoholvrije dranken

Rue Dieudonné Lefèvre 4 - 1020 Bruxelles
Dieudonné Lefevrestraat 4 - 1020 Brussel



GoodFood





Good Food B2B (anciennement Facilitateur Filière)

- Service d'information et d'accompagnement gratuit pour les demandeurs professionnels actifs dans l'alimentation durable à Bruxelles.
- Gratis informatie- en begeleidingsdienst voor professionelen actief binnen de duurzame voeding in Brussel



Rol van de Good Food B2B – Rôle du Good Food B2B

- Réaliser le lien entre la demande bruxelloise en aliments durables et l'offre belge.
- Logistique à travers des circuits courts et écologiques (BtoB).
- Groupes cibles:
 - D'une part des commerçants, transformateurs, restaurants, cantines et entrepreneurs bruxellois
 - D'autre part, des transformateurs et producteurs belges (adoptant une approche durable et soucieux de s'approvisionner localement)
- Link maken tussen Brusselse vraag naar duurzame voeding en het Belgisch aanbod.
- Logistiek via korte en ecologische ketens (BtoB).
- Doelgroepen:
 - Brusselse handelaars, verwerkers, restaurants, kantines, ondernemers... enerzijds
 - Belgische verwerkers en producenten die een duurzame aanpak en lokale afzet hanteren anderzijds.

Initiatiefnemer – Initiateur

Initiatief van Leefmilieu Brussel in het kader van de Good Food Strategie.
Doelstellingen:

- de consumptie van lokale seizoensproducten stimuleren door een breder aanbod in Brussel
- het aanbod en het volume van duurzame producten (bio, lokaal...) verhogen in de verkooppunten in heel Brussel
- bijdragen tot een juiste vergoeding voor elke schakel van de keten
- tegemoetkomen aan de vraag van professionals die willen koken met lokale producten en deze vraag stimuleren door de bevoorrading te vergemakkelijken

Initiatif de Bruxelles Environnement développé dans le cadre de la Stratégie Good Food. Buts:

- encourager la consommation de produits de saison locaux par une offre plus large à Bruxelles ;
- augmenter l'offre et le volume de produits durables (bios, locaux, etc.) dans les points de vente bruxellois ;
- contribuer à une rémunération juste pour chaque maillon de la chaîne;
- répondre à la demande des professionnels qui veulent cuisiner avec des produits locaux et stimuler cette demande en facilitant l'approvisionnement.

Le bottin GoodFood

Bottin des points de vente, restaurants et cantines Good Food

Points de vente

Restaurants

Cantines



Critères

- Acteur Bruxellois
- Certifié bio

Types

- Détaillant ?
- Grossiste ?
- Producteur animal ?
- Producteur végétal ?
- Traiteur d'événement ?
- Transformateur ?

220 Point(s) de vente

Liste

Carte

Grossistes, détaillants et producteurs qui commercialisent de l'alimentation et s'engagent à respecter les critères Good Food liés à leur secteur d'activité.



A Toutes Faims Utiles



ApéReiff
Transformateur



Aquaponie
Producteur végétal

→ <https://goodfood.brussels/fr/bottin>

L'équipe



Thiago Nyssens
Credal



Maïté Mercier
Credal



Delphine de Sauvage
Groupe One



Frédéric Cousin
Linked Farm

Joke De Ridder
Bruxelles Environnement



bruxelles
environnement
leefmilieu
brussel
.brussels



Les 6 tendances boissons en 2023

1. Les cocktails se réinventent : nouveaux cocktails, cocktails avec du café,...

2. Les cocktails sans alcool : sirop premium, herbes aromatiques, infusions qualitatives, kombucha, kéfir, gin sans alcool,...

3. Les boissons healthy : jus de fruits, tisanes, boissons énergisantes, sans sucre

4. Les tendances thé et café particuliers : cafés provenant d'une plantation voire d'une parcelle, infusion lente, l'art du latte,...

5. Les tendances bières : toujours plus de craft avec les microbrasseries et les micro-distilleries

6. Les tendances vins : bio, sans sulfites, « nature » et multiformat (demi litre, bag-in-box),...



Ce segment de boissons sans alcool représente 3,5% du marché mondial de l'alcool et devrait croître de 8% par an d'ici 2025

Les 6 tendances boissons en 2023

Dans l'horeca, nouvelle tendance du soft pairing à Bruxelles



Voir plus sur Instagram



85 mentions J'aime
humushortense

Our botanical mocktail pairing @humushortense will be highlighted during the whole month February.



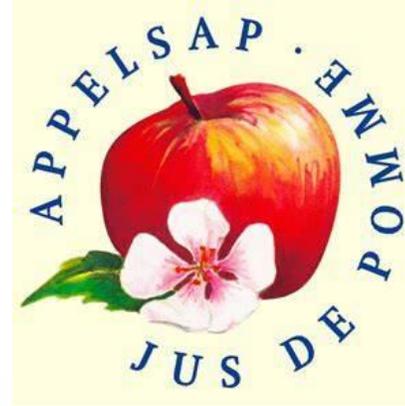
Les 6 tendances boissons en 2023

Buzz du sobrelier en France : le sommelier du sans alcool



Le fonctionnement de la filière sur Bruxelles

EN DIRECT A BRUXELLES



Madn



Le fonctionnement de la filière sur Bruxelles

LES DISTRIBUTEURS CIRCUITS-COURTS Good Food

- **Terroirist** (épicerie, fruits, légumes, boissons) a désormais un site de commande en ligne et livre maintenant selon le cycle suivant : clôture des commandes le lundi midi pour une livraison mercredi, le mardi midi pour une livraison jeudi, le mercredi midi pour livraison le vendredi, le jeudi midi pour livraison le samedi, le vendredi midi pour une livraison lundi ou mardi. Franco : 350 euros.
- **MaBio** (épicerie, fruits, légumes, crèmerie, viande) vient d'inaugurer son service au Marché Matinal et propose désormais des produits bio wallons aux professionnels bruxellois ! Pas de franco car pas de livraison.
- **Made in BW** (épicerie, fruits, légumes, crèmerie, viande, boissons), ASBL de producteurs du Brabant Wallon, livre également Bruxelles le jeudi. Franco : 150 euros
- **Paysan Artisan** (épicerie, fruits, légumes, crèmerie, viande, épicerie, boissons) livre Bruxelles le mercredi matin et vendredi matin. Franco : 700 euros.
- **Curieuseneus** : (fruits, légumes, crèmerie, viande, épicerie, boissons) Bruxelles le mardi et vendredi. Franco : /
- **Cabas** : (fruits, légumes, crèmerie, épicerie, boissons) Bruxelles le jeudi. Franco : 50 euros.



mabio



Paysans
Artisans

CURIEUSE
NEUS



Le fonctionnement de la filière sur Bruxelles

LES DISTRIBUTEURS « CLASSIQUES » Good Food

- **Interbio (retail)** : limonades, jus (Pajottenlander), boissons végétales, eaux



- **Interdrinks (horeca)** : large gamme de boissons, livraison du lundi au vendredi et drive-in à Forest, le jour-même si commande avant 7h du matin



- **Biofresh (retail)** : large gamme de boissons (livup, Gimber, Gili, Kefir Eau Vertueuse, Froui, So sève, Ferm,...).



- **Bjorn's (retail)** : (buddy, wignac, proviant, tensai tea,...)



Témoignages d'acheteurs bruxellois

MelKofe

Boentje CAFÉ

ZERO WASTE • LOCAL TASTE



Producteurs : 3 minutes pour convaincre

Delicious Healthy Drink

be

KOMBUCHA

.com

Organic



Local

Handmade



BE-BIO-01
EU/non EU Agriculture

livuip 

Drink a
Flower





CAFES

J.J. LOOZE





ApeReiff

The logo for 'ApeReiff' is written in a white, cursive script on a black background. The word 'Ape' is on the left and 'Reiff' is on the right. A horizontal yellow line is positioned below the 'Ape' portion. A red brushstroke is visible at the top of the 'R' in 'Reiff', suggesting the text was hand-drawn with a brush.

HIERBA



BUENA

TISANES ARTISANALES & CIE

smile
KOMBUCHA



OLOGISCHE FRUIT EN GROENTEN • FRUITPERSI
RUIJS ET LÉGUMES BIO • ATELIER DE PRESSA

Madri





l'Heure Bleue



Maison de Thé et de Bijou



Nom ?? Kombucha



YÜGEN KOMBUCHA



POMME

POMME
CASSIS

POMME
ORTIE

POMME
CERISE



JUS
ARTISANAL

FRUITS DE VERGERS
HAUTES TIGES BELGES
NON TRAITÉS

Place aux dégustations !
Merci pour votre attention !

Contact : B2B@goodfood.brussels

