

3^e RENCONTRE ANNUELLE 3^{de} JAARLIJKSE BIJENKOMST VAN GOOD FOOD 2

LE POINT SUR L'AVANCEMENT ET RÉSEAUTAGE
STILSTAAN BIJ DE VOORUITGANG EN NETWORKING

- 22.05.2025 8:30 - 14:00
- Auditorium BEL



© Arnaud Ghys

PROGRAMMA - PROGRAMME

9:15 – 9:15 Inleiding + présentation avancement
AUDITORIUM

10:30 Inspirerend project / Projet inspirant: REFRESH
AUDITORIUM

10:45 Pause / Pauze
ATRIUM

11:00 Inspirerend project / Projet inspirant: AS BEAN
AUDITORIUM

11:20 Évaluation de la stratégie Good Food – débats /
Evaluatie van de Good Food strategie - discussie
AUDITORIUM – ATRIUM – SALLES DE REUNION

12:30 Lunch + mini speed dating
ATRIUM

UW BEVINDINGEN VOOR DE TUSSENTIJDSE EVALUATIE VAN DE STRATEGIE GF2

VOS CONSTATS POUR L'ÉVALUATION MI-PARCOURS DE LA STRATÉGIE GF2

PRODUCTIE / PRODUCTION



TRANSVERSAAL / TRANSVERSAL

SECTOR / FILIÈRE



AANBOD / OFFRE



VERSPILLING / GASPILLAGE



TOEGANKELIJKHEID / ACCESSIBILITÉ



UW SUGGESTIES VOOR DE ONTWIKKELING VAN DE STRATEGIE GF2

VOS SUGGESTIONS POUR L'ÉVOLUTION DE LA STRATÉGIE GF2

PRODUCTIE / PRODUCTION



TRANSVERSAAL / TRANSVERSAL

SECTOR / FILIÈRE



AANBOD / OFFRE



VERSPILLING / GASPILLAGE



TOEGANKELIJKHEID / ACCESSIBILITÉ



PROGRAMMA - PROGRAMME

9:15 Inleiding + présentation avancement
AUDITORIUM

10:30 Inspirerend project / Projet inspirant: REFRESH
AUDITORIUM

10:45 Pause / Pauze
ATRIUM

11:00 Inspirerend project / Projet inspirant: AS BEAN
AUDITORIUM

11:20 Évaluation de la stratégie Good Food – débats /
Evaluatie van de Good Food strategie - discussie
AUDITORIUM – ATRIUM – SALLES DE REUNION

12:30 Lunch + mini speed dating
ATRIUM

STRATÉGIE GOOD FOOD 2 STRATEGIE

Avancement

de la mise en œuvre de la stratégie

Vooruitgang

van de uitwerking van de strategie

22/05/2025



Good Food-strategie 2022 – 2030



PRINCIPE 1

Participatieve, sectoroverschrijdende en gezamenlijke governance



PRINCIPE 2

De uitdagingen van de strijd tegen en de aanpassing aan de klimaatverandering en de bescherming en vergroting van de biodiversiteit



PRINCIPE 3

Oplossingen aangepast aan de verscheidenheid van stedelijke situaties



PRINCIPE 4

Sociaal inclusieve aanpak, gezondheidsbevordering en voedselsovereiniteit

AS 5

- 9 Voedselverspilling aan de bron tegengaan, met name via grootschalige voorlichtingscampagnes
- 10 Steun voor de verwerking van onverkocht voedsel

AS 4

- 7 Projecten financieren die de financiële, geografische en symbolische toegankelijkheid van Good Food bevorderen via de opleiding van sociale en gezondheidswerkers en via oproepen tot het indienen van "milieu-sociale-gezondheidsprojecten"
- 8 Good Food toegankelijk maken in alle schoolkantines, met name via een kantineverordening

AS 3

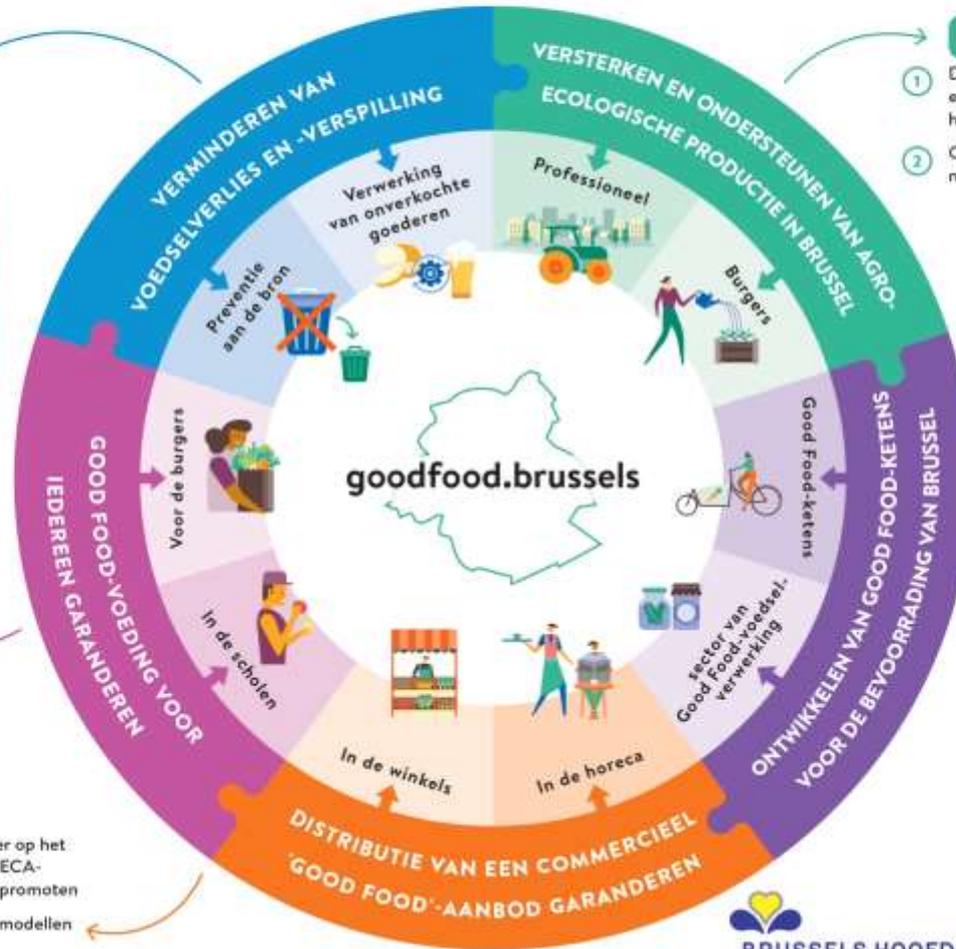
- 5 HORECA activeren als een belangrijke speler op het gebied van lekker eten in Brussel door HORECA-personeel op te leiden en het resto-label te promoten
- 6 De ontwikkeling van alternatieve distributiemodellen ondersteunen

AS 1

- 1 De Brusselse landbouwgronden in stand houden en ter beschikking stellen door de hervorming van het GBP en de aanleg van gewestelijke ruimten
- 2 Ontwikkeling van burgerproductieprojecten in de nabijheid van sociale huisvesting

AS 2

- 3 De Brusselse vraag koppelen aan het Vlaamse en Waalse voedselaanbod via de Good Food B2B-dienst, en gemengde logistieke centra bouwen
- 4 Op de site van de Termonde boerderij een proefruimte voor voedselverwerking bouwen die ook een steunpunt is voor ondernemers van Good Food



BRUSSELS HOOFDSTEDELIJK GEWEST



AVANCEME
NT
SGF2

MI 2024

-

MI 2025

1 an sans gouvernement de plein exercice

- Poursuite des actions:
 - ampleur adaptée aux moyens réduits
 - contraintes de fonctionnement liées aux affaires courantes
- Grandes difficultés pour les acteurs

Outils de monitoring transparents

<https://goodfood.brussels/fr/content/le-reporting-et-levaluation-de-la-strategie-good-food-2?domain=cit>

- (rapportage 1x/an gouvernement -> non réalisé)



ÉÉN JAAR / UN AN DE GOOD FOOD

TRANSFORMATION
Accompagnement de 10 entrepreneurs food par Foodup
6 entreprises et 13 emplois

april / avril
04.2024

OFFRE
Jury Label Resto
44 labellisés en 2024

mai / mai
05.2024

AANBOD
Lancering van het controleattest
4 centrale keukens

OFFRE
Campagne de sensibilisation à la transition économique vers les commerçants alimentaires + auto-diagnostic (hub)

juni / juin
06.2024

TOEGANKELIJKHEID
Opleiding 'sociale-gezondheid'
4 cycli in 2024

TRANSVERSAAL
Jury voor de projectoproep Vooruit met de Wijk
17 GF-projecten in 2024

juli
07.2024

ACCESSIBILITÉ
Jury de l'appel à projets co-porté par GF et COCOF
4 projets retenus



AANBOD
Besluit van de Brusselse regering: steun voor bedrijven voor hun biologische certificering



PROFESSIONELE PRODUCTIE
Kadastraal onderzoek van openbaar grondbezit in Brussel

jan.
01.2025

BURGERPRODUCTIE
Opleiding voor Moestuingsiden
22 afgestudeerden

dec. / déc.
12.2024

AANBOD
Monitoringstudie over de transitie van voedingsbedrijven (BEW)



KETENS
GF speed dating met Foodup Pitch (in samenwerking met visit en hub)

nov.
11.2024

JEUNES
Relance du projet Jim Carotte
62 écoles

OFFRE
Lancement processus accord grande distribution avec les 3 régions

VOEDSELVERSPIJLING
Start van de werkgroep 'Actieplan voedselverspilling'

FILIÈRES
Accompagnement par le service B2B
274 personnes mises en lien en 2024

PRODUCTION CITOYENNE
Clôture du GT « Fruitières » : feuille de route approuvée

AANBOD
Lancering van het TASTE-project: duurzame praktijken in de sector van het voedseltoerisme (hub)

PRODUCTION PROFESSIONNELLE
Attribution des subsides de l'appel à projets AU 2024

Feb. / fév.
02.2025

ACCESSIBILITÉ
Lancement du GT « Végétalisation des assiettes »

maart / mars
03.2025

PROFESSIONELE PRODUCTIE
Inventarisatie van landbouwpercelen in BHG

GOUVERNANCE
Lancement du processus d'évaluation à mi-parcours de la SGF2

april / avril
04.2025

TRANSVERSAAL
Lancering van de werkgroep 'Voedselreclame' van de Burgerraad voor het Klimaat

PRODUCTION PROFESSIONNELLE
Bilan sur le secteur de l'AU bruxelloise 2015-2024

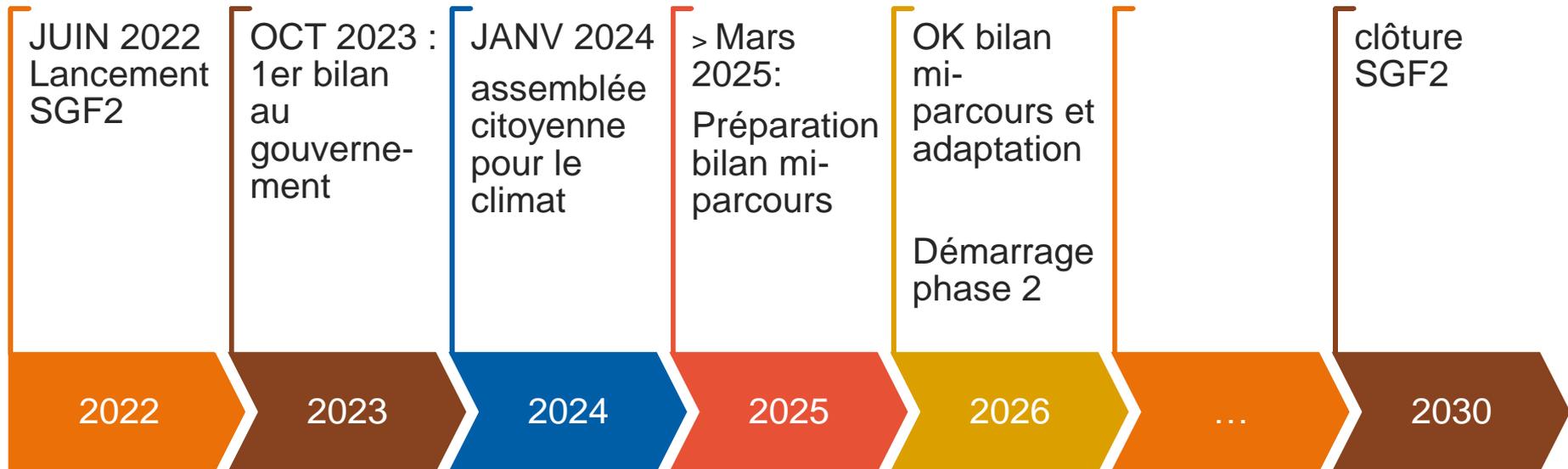


EVALUATION MI-PARCOURS

Extrait de l'axe Gouvernance :

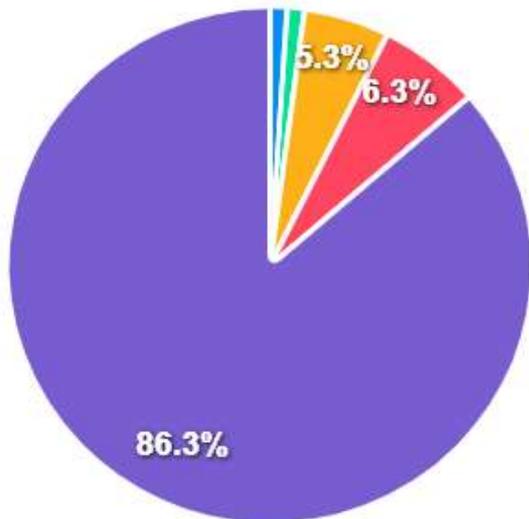
« A mi-parcours (2025), à l'occasion des évaluations/révisions, un rapport plus complet d'évaluation sera fourni et servira de base aux discussions sur l'adaptation à apporter à la stratégie et à la planification détaillée de la période de programmation suivante »

LIGNE DU TEMPS DE LA SGF2



MONITORING

Mesure / Statut

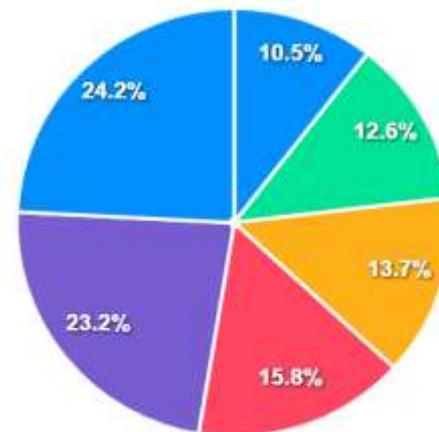


- Terminé
- En attente
- Bloqué
- Non entamé
- En cours

164 mesures en cours
 12 non entamées
 10 bloquées
 2 en attente
 2 terminées

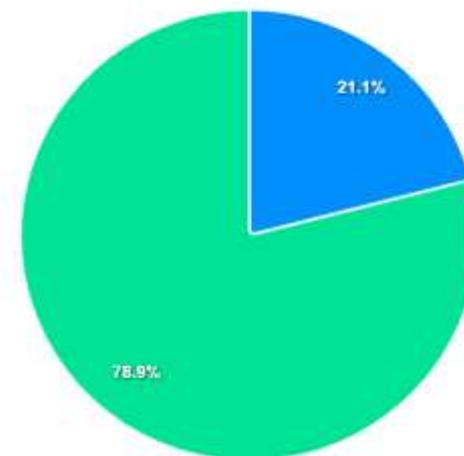


Mesure / Axe



- Réduire les pertes et gaspillages alimentaire
- Gouvernance
- Assurer une alimentation Good Food pour tou-te-s
- Assurer la distribution d'une offre commerciale Good Food
- Intensifier et soutenir une production agroécologique à Bruxelles et en périphérie.
- Développer des filières Good Food pour approvisionner Bruxelles

Mesure recurrente



- Non recurrent
- Recurrent

En /in

3

ans/jaar

(2022 – 2024)



**Part du secteur
alimentaire en
transition***
**Deel van de
voedingssector in
transitie***

9%: Restauration/Restauratie

11%: Commerces/Handel

21%: Transformation/Verwerking

**Création d'emplois en 2023
et 2024 grâce au programme
d'incubation Foodup
Creëren van
werkgelegenheid in 2023 en
2024 dankzij het Foodup
incubatieprogramma**

25,5





NOA

PATISSE

Eind 2024: samenwerking met HILTON
BRUSSELS & THE HOTEL

GF engagement:

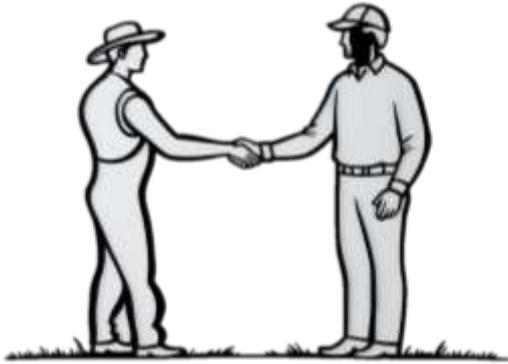
- Lokaal seizoensfruit+ citrusvruchten
- Geen tropische vruchten
- Voorkeur voor Belgische producten/merken (melk, chocolade, suiker,...)

Fin 2024: collaborations avec HILTON
BRUSSELS & THE HOTEL

Engagement GF:

- fruits locaux et de saison + agrumes
- pas de fruits tropicaux
- Préférence pour produits/marques belges (lait, chocolat, sucre,...)

93 HA



Anderlecht 1070



279 projets soutenus 279 ondersteunde projecten



beenhouwerij Chez Hmida

VRIJDAG 5 MEI 2023 ANDERLECHT 05/5/2023

© BRUZZ DELEN: f t e l

BEKIJK OOK DE AFSPEELIJST: VRIJDAG 5 MEI 2023



De vzw Up Lokal werkt samen met kruideniers in Kuregem om lokale biologische producten toegankelijk te maken voor mensen met een beperkte koopkracht. Beenhouwerij Chez Hmida in de Bronnieszstraat verkooft al sinds





**Bottin des points de vente, restaurants
et cantines Good Food**

Points de vente

Restaurants

Cantines



hub.brussels, agence pour l'entrepreneuriat

1053 accompagnements d'entreprises dans le secteur alimentaire depuis 2021



3 Entreprises actuellement dans le **parcours d'accompagnement** à la transformation durable :



shiftmy
enterprise

Panem et Laborem



Freshco

1 **TEST DE DURABILITE** pour **s'autoévaluer**
1 score
Des conseils et recommandations
1 parcours personnalisé



1 720



Relations commerciales
Commerciële relaties

>7 625

arbres fruitiers plantés
fruitbomen geplant



+/- 26 000 m²

de nouveaux potagers/vergers
citoyens créés

nieuwe burgertuinen (moestuinen
en boomgaarden) gecreëerd



16 000

Couverts par jour
dans les 138 restos
Good Food

Maaltijden per dag
in de 138 Good Food
restaurants



17 000

Repas servis dans
des cantines Good
Food au quotidien

Dagelijkse
maaltijden in de
Good Food
kantines





20 000

Families bereikt via
Families touchées par
Jim Carotte

MON ÉCOLE EN FÊTE!

VOUS ÊTES MES AMBASSADEURS

GOOD FOOD



À VOUS LE DÉFI!



MUFFINS AUX PANAIS

- 10 muffins
- 250 g de panais
 - 150 g de farine et 125 g de sucre
 - 140 g d'huile végétale*
 - 1 œuf
 - 1 c. à c. de cardamome moulue
 - 1 c. à c. de cannelle
 - 1 c. à c. de levure ou de bicarbonate de soude
 - 1 c. à c. de vinaigre de cidre
 - 1 pincée de sel

- 1 Préchauffer le four à 180 °C.
 - 2 Mixer les panais en petits cubes. Les faire, les égoutter, les laisser sécher et les saler.
 - 3 Éplucher le panais et râper-le finement à l'aide d'une râpe. Un ruban adhésif. Mixer ensuite dans un grand bol les panais, le sucre, l'huile, le vinaigre de cidre et l'œuf.
 - 4 Verser le contenu du petit bol dans le grand bol et l'alternance à son mélange homogène.
 - 5 Remplir 10 moules à muffins et enfourner pendant 20 minutes. Ils sont prêts dès qu'un point de cuisson apparaît sur un muffin recouvert d'huile.
- BON APPÉTIT!

MAI 2026

LUNDI	MARDI	MERcredi	JEUDI	VENdREDI	SAMEDI	DIMANCHE
1	2	3	4	5	6	7
8	9	10	11	12	13	14
15	16	17	18	19	20	21
22	23	24	25	26	27	28
29	30	31				

FRUITS & LÉGUMES DE SAISON

FRAISE

ASPERGE

CERFEUIL

RHUBARBE

RADIS ROSE

A photograph of two women in a kitchen setting, both wearing black aprons with colorful text. The woman on the left is stirring a pot with a wooden spoon, while the woman on the right is smiling and looking towards her. The background shows a busy kitchen environment with other people and equipment.

Nombre de personnes ayant bénéficié
Aantal personen die genoten

20650

d'un projet d'accessibilité financière
van een financieel toegankelijk

Good Food

Good Food project

Good Food project

PROGRAMMA - PROGRAMME

9:15 Inleiding + présentation avancement
AUDITORIUM

10:30 Inspirerend project / Projet inspirant:
REFRESH
AUDITORIUM

10:45 Pause / Pauze
ATRIUM

11:00 Inspirerend project / Projet inspirant: AS BEAN
AUDITORIUM

11:20 Évaluation de la stratégie Good Food – débats /
Evaluatie van de Good Food strategie - discussie
AUDITORIUM – ATRIUM – SALLES DE REUNION

12:30 Lunch + mini speed dating
ATRIUM

REFRESH

graine de changement durable

Entreprise d'économie sociale au cœur d'Ixelles





REFRESH

REFRESH s'engage pour une société plus juste, en favorisant l'insertion, la formation et l'entrepreneuriat au service de l'emploi via l'alimentation durable.

NOS 2 MISSIONS PRINCIPALES :

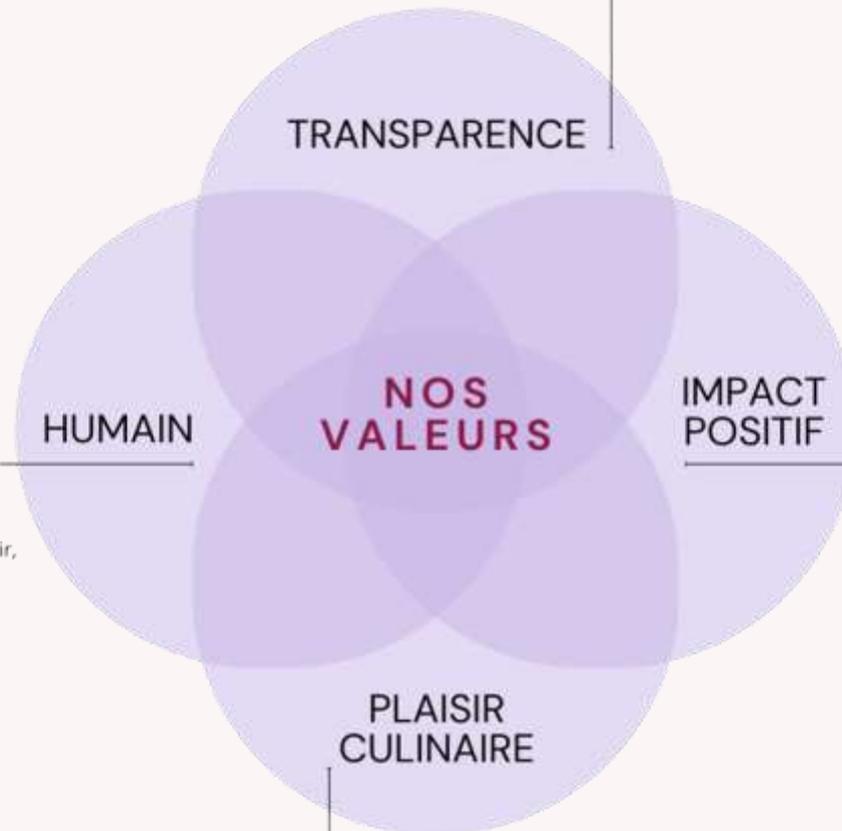


L'ACCÈS À L'EMPLOI



L'ACCÈS À L'ALIMENTATION DURABLE

" On fait ce qu'on dit et on dit ce qu'on fait "
On a besoin de votre soutien pour avancer,
donc on vous partage tout.



A taille humaine, nous avançons dans une logique de bon sens pour que chacun puisse s'épanouir, trouver du sens, un équilibre..

L'humain est au centre des préoccupations.

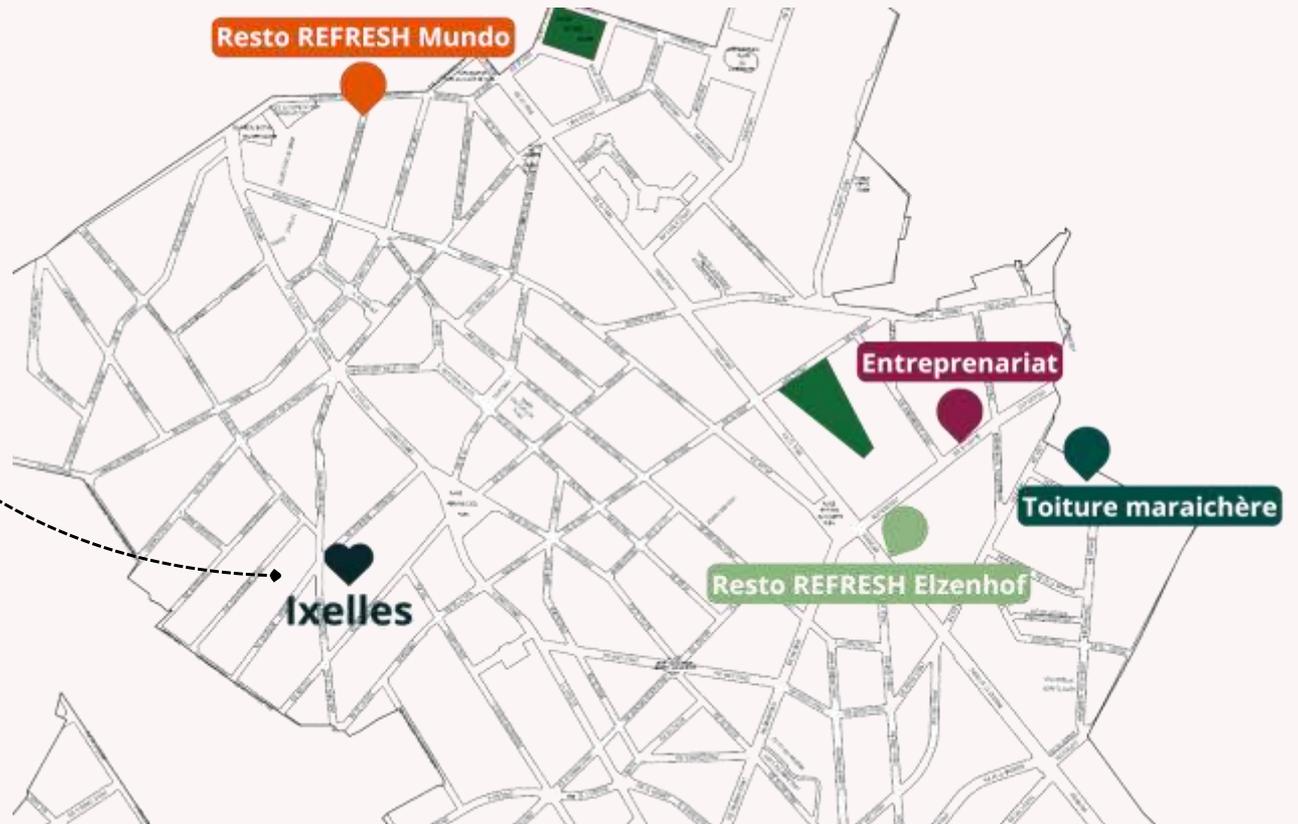
Construire un monde durable pour tous : La planète, nos clients, nos stagiaires, nos équipiers...
C'est en cela que Refresh est en permanence dans l'expérimentation

PLAISIR CULINAIRE

Parce que la cuisine est au centre de notre projet, nous avons à cœur de régaler nos clients via des recettes gourmandes.



MAPS REFRESH





ALIMENTATION DURABLE

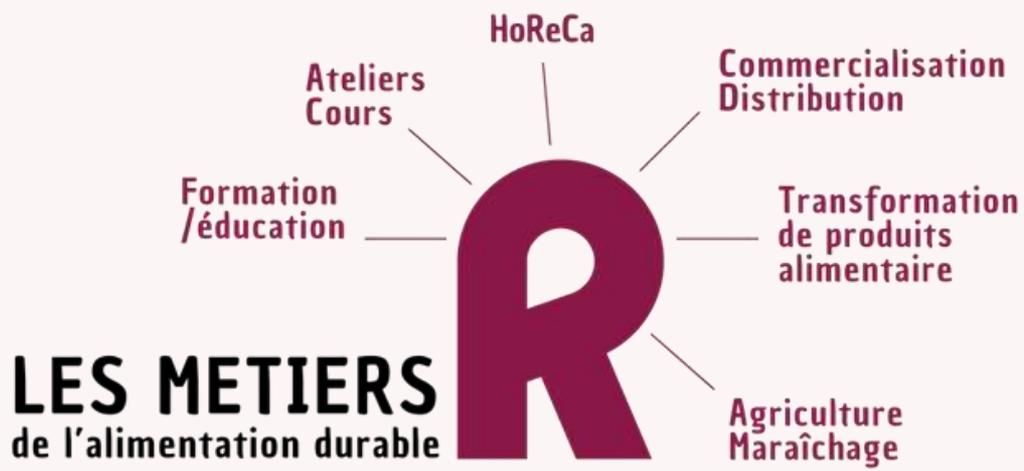
01. Respect de la
saisonnalité

02. Transformation
du produit brut

03. Promotion du
circuit court

04. Reflexion sur le
zéro gaspillage





Projet Insertion Professionnelle

REFRESH Resto Mundo Matongé

Situé dans le centre d'entreprises durables Mundo Matongé, à Ixelles. Ouvert du lundi au vendredi de 8h30 à 16h30

Il allie alimentation durable et insertion professionnelle, en accueillant des personnes éloignées du marché du travail, qui s'y forment en conditions réelles. Un tremplin vers l'emploi, dans un environnement humain, inclusif et respectueux.

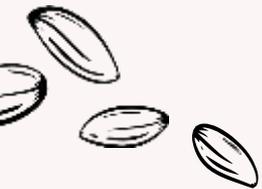
Financé en partie via Bruxelles Economie Emploi - mandatement de structure en Economie Sociale.



Projet Insertion Professionnelle

REFRESH Resto Mundo Matongé

- Personnes éloignées de l'emploi engagées sous contrat article 60
 - 4 travailleur.se.s au sein de notre restaurant
 - 1travailleur.se pour un poste administratif
- Réflexion au sein de REFRESH pour améliorer le suivi et l'accompagnement de ces personnes
 - Accueil avec une visite de REFRESH,
 - Fixation d'un objectif pour la période du contrat,
 - Encadrement au quotidien,
 - Accompagnement et soutien dans la recherche de formations ou autres débouchés professionnels grâce à nos partenariats.
- Le projet est géré par 2 chefs cuisine encadrants.

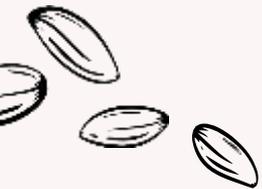


Projet Insertion Professionnelle

REFRESH Resto Mundo Matongé

- Opportunités d'évolution du projet envisagées :
 - Augmenter la visibilité auprès des travailleur.se.s hors MUNDO Matongé
 - Améliorer la fréquentation comme lieu de co-working / pause café
 - Déployer une offre de catering extérieur
 - Déployer la location de la salle 'cafétaria' en soirée et le week-end

Le restaurant est labellisé 3 toques GOODFOOD







Projet Formation Professionnalisante REFRESH Resto Elzenhof

- Situé dans le centre communautaire néerlandophone Elzenhof, à Ixelles.
- Ouvert du mercredi au vendredi de 12h à 14h30
- Il allie alimentation durable et formation professionnalisante, en accueillant des chercheur·se·s d'emploi pendant 7 mois, qui y apprennent les métiers de l'alimentation via un parcours "de la fourche à la fourchette".
- On y concocte des plats, mais aussi des opportunités.

Financé en partie via un subside de Bruxelles Formation et de la Loterie Nationale





Projet Formation Professionnalisante

REFRESH Resto Elzenhof

- Une formation professionnalisante en transformation et cuisine durable
 - Pratiques et gestion HORECA en cuisine durable
 - Pratiques de transformation et de conservation
 - Agroécologie urbaine et horticulture
- Pour les chercheur.se.s d'emploi.
- Une formation de 7 mois suivie d'un stage de 8 semaines en entreprise.
- Développée autour de 5 modules : boissons, céréales E farines, laitage, carne, légumineuses
- Le projet est géré par 3 personnes : 1cheffe cuisine, 1chef transfo et 1maraichère formatrice





Projet Formation Professionnalisante REFRESH Resto Elzenhof

- Opportunités de d'évolution du projet envisagées :
 - Augmenter la visibilité pour faire venir des client.e.s
 - Déployer une offre ouverte toute l'année
 - Déployer une offre de catering intérieur

Le restaurant est labelisé 3 toques GOODFOOD



RESTO REFRESH ELZENHOF
OUVERT
Du mercredi au vendredi
12h - 14h30

elzenhof **REFRESH**



6 loterie nationale
BON PLAN BON JOUR



RMENU

Resto Refresh Elzenhof
du mercredi au vendredi de 12h à 14h30

Soupe du jour, pain maison et beurre	6,90 €
Entrée	8,90 €
Plat du jour	15,90 €
Mercredi: Café au lait	
Jeudi: Veggie	
Vendredi: zéro	
Elzenfresh	14,90 €
Avec une dégustation composée de préparations gourmandes végétales	
Dessert de la semaine	6,90 €
<hr/>	
Nos formules	
Soupe + Entrée	12,90 €
Entrée + Plat du jour	20,90 €
Entrée + Plat du jour + Dessert	26,90 €
<hr/>	
Boissons	
Eau plate	gratuit
Eau pétillante	2,90 €
Boissons artisanales	4,90 €
Café maison	5,90 €
Capuccino	3,90 €
Thé / Tisane	3,90 €
Vin blanc rouge / blanc	5,90 €
Bière	3,90 €

Formules de alimentation durable • de la fourche à la fourchette • 600kcal 2023
Tous nos plats sont faits maison, après le respect du produit, des saisons et de leur origine.
La majorité de nos légumes, fruits, fleurs et produits provient de notre culture maraichère à
quelques pas plus, pour le reste, nous travaillons avec des producteurs locaux.
Ce projet forme de façon professionnalisme des stagiaires pendant sept mois aux métiers
du futur agricole durable.



Projet Entreprenariat

Accompagnement à la création d'entreprise

- ✦ Situé au 39 rue du Sceptre à Ixelles
- ✦ Chez REFRESH, nous sommes convaincu·e·s que chacun·e peut devenir acteur·rice de son avenir professionnel.
- ✦ C'est pourquoi nous accompagnons les chercheur·se·s d'emploi dans la création de leur entreprise en alimentation durable.
- ✦ Un accompagnement concret, humain et sur mesure, pour oser entreprendre et donner vie à ses idées.
- ✦ Le projet est géré par 2 personnes : une responsable et une coach.

Financé via un subside d'ACTIRIS et le fond social européen



Projet Entreprenariat

Accompagnement à la création d'entreprise

- Conditions obligatoires pour en bénéficier
 - Être inscrit.e chez Actiris
 - Être domicilié.e à Bruxelles
- Et répondre à une seule des conditions suivantes :
 - Être inoccupé.e depuis une durée supérieure ou égale à 12 mois
 - Avoir maximum le Certificat d'Etudes Secondaires Supérieures (ou un diplôme obtenu à l'étranger sans reconnaissance ou équivalence belge)
 - Être de nationalité
 - étrangère Avoir 50 ans ou
 - plus
 - Être bénéficiaire du revenu d'intégration



Projet Entreprenariat

Accompagnement à la création d'entreprise







Projet de formation, d'éducation et de sensibilisation

La toiture maraîchère

- Située à l'impasse des Moineaux, à Ixelles
- Une toiture maraîchère de 2000 m², dont 1000 m² cultivés selon des pratiques durables, soit une production de 3,5 T par an.
- 50 variétés de légumes, 25 variétés de plantes aromatiques, sans oublier les petits fruits et fleurs comestibles !
- La production est utilisée :
 - Dans la cuisine du restaurant Refresh Elzenhof en produits ultra-locaux,
 - A une trentaine de mangeur·euse·s en auto-cueillette,
 - Les surplus sont donnés à l'Épicerie sociale du CPAS d'Ixelles,
- Elle sert de lieu d'échange, d'éducation et de sensibilisation à l'agriculture urbaine.

Financé via un subside FEDER, GoodFood (BEE) et la Commune d'Ixelles





Projet de formation, d'éducation et de sensibilisation

La toiture maraichère

- ✦ Abonnement en auto-cueillette :
 - principe de solidarité entre maraichère's et cueilleur'euse's,
 - 30 abonnements
 - du 22 avril au 22 décembre =35 semaines
 - 12,5€ / semaine, soit 437,5 € / an
 - 6 portions de légumes par semaine en fonction de la production
- ✦ Visites de la toiture maraichère :
 - 1heure de visite pour un groupe de 15 personnes
 - 150 € / htva
- ✦ Projet de recherche en partenariat avec l'ULB





Projet de formation, d'éducation et de sensibilisation

La toiture maraichère

- Opportunités d'évolution du projet envisagées :
 - Assurer le remplissage des abonnements en auto-cueillette
 - Augmenter le nombre de visite
 - Déployer une offre de team-building







L'EQUIPE REFRESH

Support

Lola Smets, directrice
Maude Nijskens, chargée stratégie opérationnelle
Mégane Van Huffelen, chargée de communication
Sébastien Ruiz, soutien support numérique
Séverine Dufrasne, responsable admin-fin

Resto Refresh Mundo

César Desy, chef cuisine encadrant
Xavier Bossert, chef cuisine encadrant

Resto Refresh Elzenhof

Cécile Brohez, cheffe cuisine formatrice
Alexandre Delsaut, chef transfo formateur

Entreprenariat

Corinne Bernair, responsable projet ACE
Alexandra Jean, coach entrepreneur

Toiture Maraichère

Marie Gorza, maraichère formatrice



REFRESH SUR LES RÉSEAUX SOCIAUX

REFRESH est une entreprise d'économie sociale à Ixelles.

- ♥ RESTO REFRESH ELZENHOF : Avenue de la Couronne 2
- ♥ RESTO REFRESH MUNDO : Rue d'Édimbourg 26
- ♥ TOITURE MARAÎCHERE : Impasse des moineaux 110
- ♥ ENTREPRENARIAT : Rue du Sceptre 39





**Des questions ?
N'hésitez pas**

Merci de votre écoute



PROGRAMMA - PROGRAMME

9:15 Inleiding + présentation avancement

AUDITORIUM

10:30 Inspirerend project / Projet inspirant: REFRESH

AUDITORIUM

10:45 Pause / Pauze ☕

ATRIUM

11:00 Inspirerend project / Projet inspirant: AS BEAN

AUDITORIUM

11:20 Évaluation de la stratégie Good Food – débats /
Evaluatie van de Good Food strategie - discussie

AUDITORIUM - ATRIUM - SALLES DE REUNION

12:30 Lunch + mini speed dating

ATRIUM

PROGRAMMA - PROGRAMME

9:15 Inleiding + présentation avancement

AUDITORIUM

10:30 Inspirerend project / Projet inspirant: REFRESH

AUDITORIUM

10:45 Pause / Pauze

ATRIUM

11:00 Inspirerend project / Projet inspirant: AS BEAN

AUDITORIUM

11:20 Évaluation de la stratégie Good Food – débats /

Evaluatie van de Good Food strategie - discussie

AUDITORIUM – ATRIUM – SALLES DE REUNION

12:30 Lunch + mini speed dating

ATRIUM



HISTORIQUE







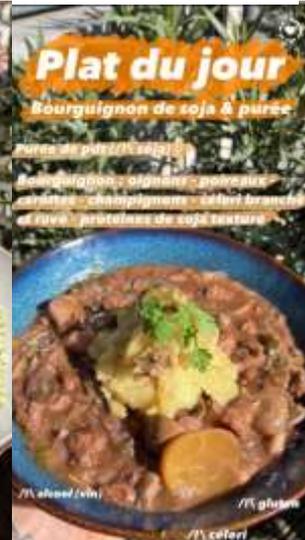






LA TURBEAN







APPRENTISSAGE & MOBILISATIONS



TCHAK

SOIRÉE-CONFÉRENCE

Être bio-ingénieur-e, pour quoi faire ?

29.03.2023
18h - 20h30 - TURBEAN

PROJECTION

TU NOURRIRAS LE MONDE

"SANS COMPRENDRE D'OUÏL ON VIENT, D'OUÏL ON PART"

MERCREDI 11 OCTOBRE - 18H30
À LA TURBEAN - GRATUIT

DISCUSSION

Alimentaire
Natura

MIDI LIBREX x AGRO x AS BEAN

LES PRIX ALIMENTAIRES VONT-ILS CONTINUER À AUGMENTER ?

ANALYSE SYSTÉMIQUE SOCIALE ET POLITIQUE

DISCUSSION AVEC **AMAURY GHIJSELINGS**
DU CNCD-11.11.11

JEUDI 20 AVRIL
12H15 - 14H
LOCAL LIBREX
(4e étage - 1011 F)

DANS LE CADRE DU FESTIVAL NOURRIR BRUXELLES
DISCUSSIONS/CONFÉRENCES SUR LES

ÉCOFASCISMES

COMMENT L'EXTRÊME DROITE RÉCUPÈRE LES IDÉES ÉCOLOGISTES ET LA CULÈRE AGRICOLE ?

MARDI 16 AVRIL
18H - TURBEAN

AVEC L'INTERVENTION DE

EMMA COURTINE
MILITANTE DU MOUVEMENT PAYESAN

STÉPHANE FRANÇOIS
PROFESSEUR D'AGRICULTURE AU TCHAK

UN.E AGRICULTEUR.ICE MILITANT.E



ATELIERS DE CUISINE

MARDI 8 MARS

MARDI 29 MARS

AS BEAN

Rethinking Economics et As Bean en collaboration avec le CNCD-11.11.11 et le CADTM

proposent une journée de formation sur le

Capitalisme & Alimentation

Quand ? Samedi 15 Mars 10h-18h
Où ? Turbean

Inscription obligatoire

PROJECTION DU DOCUMENTAIRE

LE VENTRE DE L'ÉCOLE
LES COURSES DE LA PASTOURE

DISCUSSION AVEC LES AUTEURS BRIGES

BUFFET POUR LIBRE !

QUATRE ANS D'ENQUÊTE SUR L'INDUSTRIALISATION DES CANTINES SCOLAIRES

L'ÉCOLOGIE DU CONTRÔLE
L'ÉCOLOGIE DU CONTRÔLE

LUNDI 14 AVRIL 18H30
À LA TURBEAN
GRATUIT

24 FÉVRIER
18H30 - TURBEAN

PROJECTION FORAGERS

En présence d'Omair Jabary Salamence, écrivain et chercheur à l'ULB et l'UChant et Diego Nator, membre de FRICTION

AGROECOLOGY (IN) FRICTION









EXPÉRIENCE DE SSA À L'ULB



SSA ÉTUDIANTE À L'ULB

- 70 étudiant·es
- 100 € / mois pour les dépenses alimentaires
- de septembre 2024 à juin 2025
- cycle d'ateliers
- conventionnement démocratique



UNIVERSITÉ LIBRE DE BRUXELLES

CENTRE D'ÉTUDES ÉCONOMIQUES ET
SOCIALES DE L'ENVIRONNEMENT



PERSPECTIVES



100% bio
100% fait maison
le + local possible
accessible
depuis 2021

Comment
sortir des murs
de l'ULB ?

MERCI POUR VOTRE ÉCOUTE :)



PROGRAMMA - PROGRAMME

9:15 Inleiding + présentation avancement

AUDITORIUM

10:30 Inspirerend project / Projet inspirant: REFRESH

AUDITORIUM

10:45 Pause / Pauze

ATRIUM

11:00 Inspirerend project / Projet inspirant: AS BEAN

AUDITORIUM

11:20 Évaluation de la stratégie Good Food – débats /
Evaluatie van de Good Food strategie - discussie

AUDITORIUM – ATRIUM – SALLES DE REUNION

12:30 Lunch + mini speed dating

ATRIUM

PROGRAMMA - PROGRAMME

9:15 Inleiding + présentation avancement

AUDITORIUM

10:30 Inspirerend project / Projet inspirant: REFRESH

AUDITORIUM

10:45 Pause / Pauze

ATRIUM

11:00 Inspirerend project / Projet inspirant: AS BEAN

AUDITORIUM

11:20 Évaluation de la stratégie Good Food – débats /
Evaluatie van de Good Food strategie - discussie

AUDITORIUM - ATRIUM - SALLES DE REUNION

12:30 Lunch + mini speed dating

ATRIUM

DÉBAT - DISCUSSIE

- 1 - Évolution du contexte – Evolutie v/d context
- 2 - L'équilibre entre les actions offre et demande – Evenwicht tussen acties rond vraag en aanbod
- 3 – Liens entre les compétences environnementales et sociales ou encore de santé - Links tussen vaardigheden rond milieu, maatschappij en gezondheid
- 4 – Liens compétences environnementales et monde économique - Linken tussen milieuvaardigheden en de bedrijfswereld
- 5 – Place de l'agriculture urbaine dans la stratégie– Plaats van stadslandbouw in de strategie

DÉBAT - DISCUSSIE

1 - Évolution du contexte – Evolutie v/d context

Table 1.1: Salle SYLVA (1^{er} étage)

Moderator: Liselot

Rapporteur: Joelle

Table 1.2: Salle SYLVA (1^{er} étage)

Moderator: Coline

Rapporteur: Fanny

DÉBAT - DISCUSSIE

- 2 - L'équilibre entre les actions offre et demande
 - Evenwicht tussen acties rond vraag en aanbod

AUDITORIUM boven rechts / en haut à droite

Moderator: Margot

Rapporteur: Kim

DÉBAT - DISCUSSIE

3 – Liens entre les compétences
environnementales et sociales ou encore de
santé - Links tussen vaardigheden rond milieu,
maatschappij en gezondheid

AUDITORIUM boven links / en haut à gauche

Moderator: Camille

Rapporteur: Amélie

DÉBAT - DISCUSSIE

4 – Liens compétences environnementales et monde économique - Links tussen milieuvaardigheden en de bedrijfswereld

AUDITORIUM beneden links / en bas à gauche

Moderator: Julie

Rapporteur: Sandrine

DÉBAT - DISCUSSIE

5 – Place de l'agriculture urbaine dans la stratégie– Plaats van stadslandbouw in de strategie

Zaal Terra (1ste verdieping)

Moderator: Thomas

Rapporteur: Marie

DÉBAT - DISCUSSIE

N°	Sujet/onderwerp	Salle:zaal
1.1	Évolution du contexte – Evolutie v/d context	SYLVA (1er étage)
1.2	Évolution du contexte – Evolutie v/d context	SYLVA (1er étage)
2	L'équilibre entre les actions offre et demande – Evenwicht tussen acties rond vraag en aanbod	AUDITORIUM boven rechts / en haut à droite
3	Liens compétences environnementales et sociales ou encore de santé - Links vaardigheden rond milieu, maatschappij en gezondheid	AUDITORIUM boven links / en haut à gauche
4	Liens compétences environnementales et monde économique - Links milieuvaardigheden en bedrijfswereld	AUDITORIUM beneden links / en bas à gauche
5	Place de l'agriculture urbaine dans la stratégie– Plaats van stadslandbouw in de strategie	TERRA (1er étage)