

## Processus de co-construction de la stratégie Good Food 2.0

### GT « comportements alimentaires » - mardi 25/05/21 - Note de cadrage

#### 1. Eléments de vision du Ministre:

La stratégie ambitionne de connecter les enjeux de l'alimentation des bruxellois aux enjeux mondiaux du système alimentaire et à la problématique du changement climatique (renforcement des notions d'agroécologie, de résilience).

La SGF2.0 sera pensée à l'aune de la « gouvernance climat », comprise comme la volonté du gouvernement d'orienter ses politiques pour qu'elles répondent aux enjeux de la lutte contre le changement climatique et participent à la construction d'une ville résiliente.

La SGF2.0 continuera à promouvoir une nourriture de qualité, saine. Elle s'appuiera sur les recommandations des Plans Santé de la RBC.

La population bruxelloise est cosmopolite, aux revenus inégalitaires et compte un ménage sur trois à risque de pauvreté. De plus, « la crise du Covid a affecté le niveau de revenu des ménages bruxellois, via notamment une détérioration de leur situation sur le marché du travail. Selon l'enquête de la BNB auprès des consommateurs, en avril 2020, 34 % des ménages bruxellois auraient souffert de pertes de revenus en lien avec la crise du coronavirus. »

La SGF2.0 tiendra compte de cette réalité. Elle se voudra donc résolument plus inclusive et sociale.

Les pouvoirs publics ont la capacité de légiférer, d'aménager le territoire, de soutenir financièrement des acteurs, de financer des projets innovants, en bref, modifier le cadre. Les pouvoirs publics ont aussi le devoir d'être exemplaires et d'atteindre en leur sein les objectifs de leurs propres politiques. Ils n'ont par contre pas de prise directe sur les choix de consommation des individus ou le développement rapide d'une contre-culture.

La Stratégie Good Food 2 :

- Renforcera les liens social-santé-environnement
- Poursuivra la sensibilisation des ménages à l'alimentation durable
- Réduire le gaspillage alimentaire à la source des ménages (approche par l'assiette)

#### 2. Scope du GT « comportements alimentaires » et liens avec les autres GT de co-construction

Ce GT prend place au sein du processus de co-construction de la deuxième stratégie Good Food. Un GT a déjà ciblé particulièrement les questions d'accessibilité de l'offre de l'alimentation durable du point de vue financier et géographique.

Ce GT « comportements alimentaires » part du principe qu'une alimentation durable répondant aux besoins et à un prix accessible est présente dans le quartier, ou au niveau de la Région. Cependant, la présence d'une offre suffisante ne suffit pas à modifier les régimes alimentaires et les comportements liés à l'alimentation, il reste un travail d'accompagnement à mettre en place.

**Ce GT discutera** des questions de comportement général (gaspillage alimentaire, réduction de la consommation de viande, meilleur équilibre de l'assiette) :

**« Comment susciter les adaptations de régimes alimentaires, vers des régimes moins impactant pour l'environnement et meilleurs pour la santé ? »**

- Notamment comment inciter à réduire la consommation de produits d'origine animale (surtout produits laitiers, viande rouge, charcuteries) et à les remplacer par des produits réellement moins impactant (*crf : assiette EAT-Lancet 2019*)
- Comment augmenter la part de fruits et légumes frais consommés (+ locaux, + bio, + de saison) ?
- Comment réduire le gaspillage alimentaire des ménages à la source?

**Ce GT ne discutera pas de :**

- Les questions d'accessibilité de l'offre financière et géographique (objectif du GT accessibilité de l'offre – 26/04/21)
- Le Plan Brussels Takes Care (PSSI) intègre pour sa part les publics ayant recours à l'aide alimentaire pour se nourrir.
- Les actions au niveau scolaire

### **3. Etat des lieux**

Pour accompagner les citoyens dans la transition de leurs comportements alimentaires vers plus de durabilité, la Stratégie Good Food 1 s'est appuyée, d'un côté sur des actions de communication et, d'un autre côté, sur les relais de terrain préexistants. La logique poursuivie dans la stratégie consistait à former, outiller, accompagner et soutenir des relais afin qu'ils puissent toucher leurs propres publics. Ces acteurs de terrain sont notamment des relais locaux (Communes et CPAS) et associatifs, travaillant chacun avec leur public cible spécifique, au niveau local. Par ce biais, plusieurs projets ont permis de soutenir directement les acteurs selon les publics ciblés via de la formation et de l'accompagnement et de développer une expertise interne en lien avec le secteur associatif. Le soutien financier s'est traduit au travers des appels à projets destinés aux associations, aux communes et aux CPAS. La Stratégie a ainsi soutenu des projets traitant des différentes thématiques de l'alimentation durable en lien avec la demande et ce, notamment, avec des publics issus de la diversité sociale, économique et culturelle. Au-delà de la formation et des accompagnements, un répertoire des outils pédagogiques traitant de l'alimentation durable a été réalisé et diffusé. Parallèlement, un dispositif de soutien (accompagnement et financement) aux nombreux projets portés directement par des collectifs de citoyens a été proposé via l'appel à projet « Inspirons le Quartier » et des Quartiers durables citoyens (102 projets en 5 ans). Au niveau des résultats, en 2020, 33% de la population déclare déjà consommer beaucoup d'aliments durables, dont ¼ depuis 1 an ou moins.

**En ce qui concerne les publics :**

Les différents sondages menés nous montrent que la Stratégie a moins percolé chez les jeunes (hors public scolaire de 16-34 ans qui semblent moins informés sur la Stratégie que la moyenne de la population, mais qui sont majoritairement disposés à faire évoluer leurs habitudes alimentaires et

comportements). Il y a également des tournants décisifs qui se jouent dans les comportements alimentaires à différents stades de vie tels que la prise d'indépendance, lorsque les jeunes quittent le foyer familial, ou la naissance d'un enfant. L'étude focus groups remet également l'importance des arguments santé (et/ou liés au poids, sport, bien-être) dans l'adoption d'une alimentation plus Good Food.

## **Le budget des ménages – évolution chiffrée**

### **- Fruits et légumes**

Selon l'enquête sur le budget des ménages<sup>1</sup>, les bruxellois dépensent 16,74% de leur budget alimentaire total en fruits et légumes en 2012. Ce rapport monte à 19,1% en 2014 et 20,1% en 2016, soit une augmentation de 3,36%. En 2018, les ménages dépensent en moyenne 470€/p/an pour les fruits et légumes = 23%, soit augmentation de plus de 6%.

NB : en 2018 : le budget alimentaire des ménages représente 13% de leur budget global (en 2016 : 12,5%)

Ces données sont cependant à relativiser, vu que l'étude GfK<sup>2</sup> (2018) mentionne que les achats de fruits et légumes ont légèrement augmenté en volume de 2014 à 2017, mais qu'ils ont baissé par habitant de 1,9%.

### **- Viande**

En 2020 (sondage AQRATE), 51% des personnes sondées déclarent consommer moins de viande. Toujours selon ce sondage, Bruxelles compterait 3% de végétariens, 36% de flexitariens (3j sans viande), 8% de « 1j sans viande », tandis que 52% mangent de la viande presque tous les jours.<sup>3</sup>

En 2014, 14% de la population bruxelloise déclarait manger végétarien une fois par semaine. En 2020, ce chiffre grimpe à 47% (AQRATE). Les raisons évoquées pour manger végétarien sont d'abord la santé, et en deuxième et troisième lieu le bien-être animal et l'environnement (iVox EVA, 2020).

L'étude de GfK (2018) indique que les achats totaux de viande fraîche des ménages de la Région bruxelloise ont diminué de 828 tonnes, soit 5,5% du volume total au cours des trois dernières années. Cela signifie également une diminution de 9% par personne, soit 1,3 kilogramme de 2014 à 2017. Le nombre de ménages qui n'achète jamais de viande fraîche reste constant autour de 3,6%.

Au niveau national, les achats diminuent pour la plupart des types de viande, à l'exception de la volaille qui augmente. On note aussi une augmentation de 15% des achats de substituts de viande par habitant et le nombre d'acheteurs augmente d'année en année.

Les tendances chiffrées concernant la viande semblent a priori encourageantes, mais les sondages mettent aussi en avant que la réduction de la viande est également une des mesures les plus difficiles à prendre en termes de modification des habitudes alimentaires.

---

<sup>1</sup> Source : <https://statbel.fgov.be/fr/themes/menages/budget-des-menages#figures>

<sup>2</sup> GfK, Studie over de voedingsaankopen van gezinnen binnen het Brusselse Gewest voor de strategie Good Food, avril 2018

<sup>3</sup> Les 3 sondages Good Food auprès de la population (2016, 2018, 2020) sont disponibles via

<https://goodfood.brussels/fr/contributions/sondages-devaluation-de-la-strategie-good-food-aupres-de-la-population-en-region-de>

En terme de profil, les consommateurs réguliers de viandes et poissons sont plutôt des hommes, ils sont âgés de 55 ans et plus et plutôt inactifs et appartiennent aux classes sociales inférieures. Les flexitariens sont plutôt des femmes, des jeunes (16-34 ans), appartenant aux 2 groupes sociaux économiques supérieurs. Les répondants déclarant manger végétarien 1 jour par semaine se trouvent parmi tous les répondants et n'ont donc pas un profil distinctif. (AQRATE 2020)

Au niveau du budget des ménages, la viande représente :

- 2014 : 389€/p/an = 21,3% des dépenses alimentaires
- 2016 : dépense de 350€/p/an pour la viande = 20% des dépenses alimentaires
- 2018 : dépense de 372€/an/pers pour la viande = 18% des dépenses alimentaires

Selon l'étude iVox (EVA – 2020), il ressort que :

- les jeunes et les femmes sont les premier·e·s à vouloir diminuer leur consommation de protéines animales
- Les plus grands obstacles rencontrés par les belges lorsqu'ils essaient de manger plus souvent veggie sont de donner du goût à leurs plats et le manque de connaissance en cuisine veggie. Surtout auprès des personnes ayant moins de 34 ans.
- 36% des belges estiment que manger veggie est sain, mais presque le même pourcentage (33%) pense que c'est tout le contraire. A peu près le même pourcentage indique ne pas avoir d'opinion sur le sujet. Ceci montre bien qu'il y a peu de connaissance autour des questions de santé liée à l'alimentation végétarienne.

- **Consommation du Bio :**

La consommation des produits issus de l'agriculture biologique est en hausse, les acteurs du bio ont vu, depuis 2015, une augmentation de 40% du chiffre d'affaire des ventes en Belgique (chiffres bruxellois non disponibles). En Région bruxelloise, le nombre de certifications bio a également augmenté (+36%) passant de 205 acteurs certifiés bio en 2015 à 327 en 2020, tous secteurs confondus.

Cependant, l'étude qualitative Good Food a mis en avant que le bio souffre de nombreuses critiques et préjugés. D'une part l'appellation est perçue comme un fourre-tout commercial et marketing dont le manque de transparence prête à confusion. Les incohérences sur la globalité du concept sont également pointées du doigt.

### **Etat des lieux du gaspillage alimentaire au sein des ménages**

Selon les chiffres communiqués annuellement par l'Agence Bruxelles-Propreté, la tendance du gaspillage alimentaire tend à diminuer au sein des ménages, mais pas à la vitesse escomptée.

Pourtant, 69% des bruxellois.es affirment faire particulièrement attention à réduire leur gaspillage alimentaire (AQRATE, 2020). Il y a un décalage entre les perceptions et les comportements réels. Le gaspillage est pourtant avancé comme étant le comportement que les citoyens souhaitent améliorer dans le futur et pour lequel il y a le moins de réticence (49% des Bruxellois.es. sondés ont l'intention de modifier leur alimentation et ce en veillant principalement à limiter le gaspillage alimentaire (61% d'intention), consommer des produits de saison (59%) et consommer local (59%)).

Bruxelles Environnement a travaillé les questions en lien avec le gaspillage alimentaire au travers des sondages et de projets pilotes.

- **Expérience pilote** menée en 2004 par Inter-environnement Bruxelles: accompagnement de 6 ménages avec 6 profils différents pendant 4 mois. Des mesures simples, telles que des achats planifiés (liste de course, menus, compréhension des dates de consommation), des achats correctement conservés et des restes accommodés ou congelés ont permis une réduction de **80%** sur une période de 3 mois ramenant le gaspillage « résiduel » aux alentours de 3% plutôt que 12% du sac blanc.
- **Challenge Zéro Déchet** de Bruxelles Environnement :
  - o 1<sup>ère</sup> édition du challenge (2018-2019) : 50 ménages → résultats : **-27%** de réduction sur 11 mois<sup>4</sup> du sac blanc.
  - o 2<sup>ème</sup> édition du challenge (2020) : 200 ménages → résultats : **-31.75%** de réduction
- Soutien financier à des projets associatifs (appels à projets Good Food) et des projets économiques (Be.circular) pour la lutte contre le gaspi.

Il y a un réel potentiel de prévention à condition d'être conscientisé et de savoir quels gestes adopter (accompagnement). Cependant ces dispositifs d'accompagnement personnalisés sont très coûteux.

Les supports « passifs » (outils pratiques, brochures, flyer, etc.) servent à mettre la réduction du gaspillage alimentaire à l'ordre du jour, d'en faire un sujet de préoccupation. Ils donnent aussi l'information de base nécessaire à la compréhension des enjeux liés à la problématique et diffusent les conseils génériques utiles en termes de gestes à mettre en œuvre.

A Bruxelles, les produits gaspillés au sein des ménages sont par ordre décroissant d'occurrence : les fruits et légumes, le pain et les biscuits, la viande et la charcuterie et ensuite les produits laitiers.

Parmi les denrées alimentaires qui finissent dans la poubelle des **ménages** et d'après les chiffres de la dernière analyse poubelle (2018) : 48% seraient des produits entamés, 27% des produits périmés, 25% des restes de cuisinés. Ce gaspillage peut donc être évité.

En Europe, il est estimé que plus de 50 % du gaspillage alimentaire (soit 47 millions de tonnes) provient des ménages<sup>5</sup>. Les interventions ciblant les ménages sont donc essentielles pour favoriser une réduction ambitieuse et générale du gaspillage alimentaire, accompagnée d'avantages environnementaux, économiques et sociaux notables.

#### 4. Objectifs :

---

<sup>4</sup> [https://environnement.brussels/sites/default/files/user\\_files/challengezd2019\\_resultats\\_frpourweb.pptx](https://environnement.brussels/sites/default/files/user_files/challengezd2019_resultats_frpourweb.pptx)

<sup>5</sup> FUSIONS, 2016.

Au niveau du consommateur au sein de son domicile, les enjeux les plus impactant sont les pratiques alimentaires (l'équilibre alimentaire, origine des protéines, saisonnalité, provenance, qualité), le transport des courses, la préparation des repas, les pertes et gaspillage et la gestion des déchets<sup>6</sup>.

Dans son rapport spécial sur le changement climatique et l'utilisation des sols en août 2019, le GIEC souligne une fois encore le lien direct entre l'alimentation et le climat en appelant à un changement radical dans les modes de consommation et dans la réduction du gaspillage alimentaire.

La modification des comportements alimentaires et la réduction du gaspillage alimentaire représente donc un potentiel d'atténuation du changement climatique considérable. Parmi les leviers évoqués pour réduire ces émissions, deux actions sont largement mises en avant.

### **1. Régimes alimentaires et équilibrage de l'assiette (environnement/santé)**

L'adoption globale d'un régime flexitarien permettrait de diviser par deux la hausse attendue des émissions de GES liées à l'alimentation d'ici 2050 (+90 % au lieu de 187 %). Des études ont effectivement montré que les changements de comportements alimentaires avaient un potentiel de réduction des émissions supérieur à des scénarios probables de progrès techniques. La seule amélioration des rendements agricoles ne serait pas suffisante à réduire les émissions de GES tout en assurant la sécurité alimentaire mondiale. Pour ce faire, il est urgent d'investir dans des politiques visant une modification des comportements.

En 2019, la Commission EAT-Lancet<sup>7</sup> a conclu qu'une alimentation saine provenant de systèmes alimentaires durables nourrissant 10 milliards de personnes d'ici 2050 est possible. Mais, uniquement si l'on met en place un changement global sans précédent de nos systèmes alimentaires, qui inclut une diminution significative de nos aliments d'origine animale dans les pays où elle est trop consommée, ainsi que une diminution de moitié du gaspillage alimentaire, et une modification significative des pratiques des productions agricoles.

Une modification du régime alimentaire vers des régimes plus végétaux, avec moins de produits gras, sucrés et d'alcool, moins riches en calories et venant de systèmes de productions plus extensifs et respectueux des écosystèmes, pourrait permettre de relever les challenges imposés par les changements climatiques. Ce régime confèrerait donc à la fois des avantages pour la santé et l'environnement.

Par rapport au régime moyen actuel, cela signifie plus d'un doublement de la consommation d'aliments sains tels que fruits, légumes, légumineuses et noix, jointe à une réduction de plus de 50%

---

<sup>6</sup>[https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574\\_alimentation\\_et\\_environment\\_clespouragir\\_17x24web.pdf](https://www.ademe.fr/sites/default/files/assets/documents/8574_alimentation_et_environment_clespouragir_17x24web.pdf)

<sup>7</sup> EAT-Lancet est un projet qui a réuni **37 experts de 16 pays** qui, pendant 3 ans, ont planché sur la complexe équation permettant de produire de quoi satisfaire les besoins nutritionnels de 10 milliards de personnes. Et cela en tenant compte des changements climatiques, de la diminution de la biodiversité, des ressources en eau ainsi que des cycles de l'azote et du phosphore.

de la consommation d'aliments moins sains, tels que les sucres ajoutés et la viande rouge (principalement dans les pays les plus développés où celles-ci sont fort élevées).

Il y a une forte association entre l'adoption d'un régime durable et le risque d'obésité ou de prise de poids. Les résultats mettent en évidence l'importance pour la protection de l'environnement et des ressources, et en termes de santé publique de promouvoir une alimentation plus durable et de la rendre accessible à tous.<sup>8</sup>

**En ce qui concerne la consommation du BIO**, l'étude Nutrinet-santé (FR) met en avant qu'une consommation plus élevée d'aliments bio est associée à une consommation plus importante de produits végétaux, à une plus faible consommation d'aliments d'origine animale, une qualité nutritionnelle globale plus élevée (scores alimentaires plus élevés) et à un IMC plus faible.

#### **Les freins/obstacles :**

Outre la question du prix et de l'accessibilité financière et géographique (traités au GT Accessibilité de l'offre – 26/04/21), les obstacles à la consommation d'une alimentation de qualité et durable sont aussi à chercher dans l'accès à l'information, ainsi que dans l'imaginaire culturel et dans les dimensions psycho-sociales de notre rapport à la nourriture.

Les inégalités et différences de régimes alimentaires adoptés tiennent donc aussi, pour une large part, à des déterminants socio-culturels et des dimensions sociologiques et psychologiques plus profondes. Il est aussi question de rapport de confiance et de compréhension et de mise en lien des enjeux globaux.

Le défi est de taille, mais, cela ne signifie pas qu'il n'y a rien à faire. Prix, normes, représentations, information, éducation : tous ces éléments jouent. Il y a donc lieu d'agir sur tous les plans, sans considérer aucune voie comme la panacée. En veillant à la répétition des messages et au soutien le plus adéquat aux différents profils. La responsabilité individuelle par l'éducation et la prévention n'est pas suffisante pour répondre aux enjeux globaux, notamment en terme de santé et environnementaux, mais elle est quand bien même elle est nécessaire pour agir sur les normes sociétales.

## **2. La réduction du gaspillage alimentaire**

Concernant le gaspillage alimentaire, si l'on comptabilise les émissions générées le long du cycle du produit (production, transformation, distribution, etc.), le gaspillage alimentaire global représente de 24 % à 37 %<sup>9</sup> de l'empreinte GES alimentaire mondiale (FAO, s. d.). La réduction et division par deux du gaspillage alimentaire des consommateurs permettrait de réduire les émissions mondiales d'environ 5%.

---

<sup>8</sup> <https://pubmed.ncbi.nlm.nih.gov/31725157/> ou [https://etude-nutrinet-sante.fr/article/view/328-Association-prospective-entre-les-comportements-alimentaires-durables-%C3%A9valu%C3%A9s-par-l%E2%80%99index-g%C3%A9n%C3%A9rique-de-durabilit%C3%A9-des-r%C3%A9gimes-\(SDI\)-la-prise-de-masse-corporelle-et-le-risque-d%E2%80%99ob%C3%A9sit%C3%A9-dans-la-cohorte-NutriNet-Sant%C3%A9](https://etude-nutrinet-sante.fr/article/view/328-Association-prospective-entre-les-comportements-alimentaires-durables-%C3%A9valu%C3%A9s-par-l%E2%80%99index-g%C3%A9n%C3%A9rique-de-durabilit%C3%A9-des-r%C3%A9gimes-(SDI)-la-prise-de-masse-corporelle-et-le-risque-d%E2%80%99ob%C3%A9sit%C3%A9-dans-la-cohorte-NutriNet-Sant%C3%A9)

<sup>9</sup> Politiques alimentaires et climat : une revue de littérature - I4CE - 2019

## 5. Annexes :

- Annexe 1 : Résumé de l'étude Focus Groups
- Etude Focus Groups – dossier complet : [https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/RAP\\_2021\\_StrategieGoodFood\\_EtudeQualitative\\_AQrate.pdf](https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/RAP_2021_StrategieGoodFood_EtudeQualitative_AQrate.pdf)
- Sondages Good Food : <https://goodfood.brussels/fr/contributions/sondages-devaluation-de-la-strategie-good-food-aupres-de-la-population-en-region-de>
- Evaluation de la Stratégie Good Food 1 – synthèse des réalisations et de la performance de la stratégie - [https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/GoodFood\\_Evaluation\\_2016\\_2020\\_FR.PDF](https://goodfood.brussels/sites/default/files/inline-files/GoodFood_Evaluation_2016_2020_FR.PDF), p.48