

STRATÉGIE GOOD FOOD

Conseil participatif du 2 décembre 2021



ORDRE DU JOUR

! ENREGISTREMENT

1. Points d'informations

- ❖ Good Food Meets SRTE
- ❖ Evolution de la structuration de la stratégie

2. Points de discussions

- ❖ Alimentation de la rédaction de la stratégie
 - Vos retours sur la présentation du draft
 - Priorisations argumentées
- Composition et présidence du conseil
 - ❖ Composition
 - ❖ Election de la présidence 1er semestre 2022

3. Agenda

INFORMATIONS

GOOD FOOD MEETS SRTE

L'axe "accessibilité de l'offre commerciale" a été présenté.

- Présents:
 - acteurs de l'accompagnement des entreprises
 - acteurs locaux (communes)
 - commerçants et fédérations
- Mesures les plus populaires:
 - collaborer avec la grande distribution
 - soutenir la transition des commerces existants via des bourses
 - Label resto GF: faciliter les procédures du label , accompagner les changements de pratiques et mettre en valeurs les labellisés
- Recommandations:
 - importance de faire porter les actions par des représentants du secteur et des acteurs institutionnels économiques et enviro (-tri-portages)
 - S'appuyer sur l'existant
 - Travailler sur l'accessibilité financière de la Good Food (pas réservé aux consommateurs aisés)

EVOLUTION DE LA STRUCTURATION DE LA STRATÉGIE

2 parties :

- **stratégique** : problématique, horizon souhaité, vision politique déclinée en axes de travail stratégiques et en principes transversaux, gouvernance , définitions clefs.
- **opérationnelle** : plan d'actions (horizons multiples), budgets, responsables (« porteurs", «co-porteurs», etc).

Cinq axes systémiques d'un système alimentaire bruxellois :

- Une production agroécologique renforcée
 - Professionnelle
 - Citoyenne
- Des « filières Good Food » efficaces pour approvisionner Bruxelles
 - Structurer et renforcer les filières "Good Food"
 - Développer le secteur de la transformation alimentaire bruxelloise « Good Food »
- Une offre commerciale « Good Food » accessible
 - Dans les commerces
 - Dans la restauration
- Une alimentation « Good Food » pour tous (environnement, social, santé)
 - Pour les citoyens
 - Dans les écoles
- Des pertes et gaspillages alimentaires réduits

Quatre principes transversaux à toute la stratégie :

- Une gouvernance à la fois participative, décloisonnée et co-portée
- Un principe de «justice sociale alimentaire » appliqué systématiquement
- Les enjeux de lutte & adaptation aux dérèglements climatiques et de protection et renforcement de la biodiversité rencontrés
- Une approche territoriale réfléchi à différentes échelles

POINTS DE DISCUSSION

RÉDACTION DE LA STRATÉGIE :
ALIMENTATION,
PRIORISATION,
ARGUMENTATION

ALIMENTATION DE LA RÉDACTION DE LA STRATÉGIE

Axe 1 – 1.1 sous axe production professionnelle

1. Préserver les terres agricoles ainsi que favoriser et sécuriser l'accès aux lieux de production pour l'agriculture professionnelle en RBC
2. Fournir aux porteurs de projets un ensemble de services de soutien en agricultures urbaines qui soient pérennes et structurés
3. Sécuriser et organiser dans la durée le soutien financier aux producteurs répondant à ou évoluant vers des pratiques agroécologiques
4. Se doter d'outils pour évaluer et innover dans les pratiques agroécologiques et les diffuser
5. Stimuler la labellisation bio là où c'est possible & souhaitable
6. Faciliter, à tout niveau (technique, logistique, juridique...), l'accès pour les producteurs aux matières organiques inhérentes au métabolisme urbain (circularité);
7. Intensifier un réseau de production métropolitaine agroécologique
8. Porter une intégration transversale de l'AU dans les politiques sectorielles telles que l'aménagement du territoire, l'enseignement, le secteur social-santé, tourisme, pour favoriser le plein déploiement du secteur et maximiser les bénéfices à la ville.

Axe 1 – 1.2 sous axe production citoyenne

1. Préserver et augmenter les espaces de production citoyenne (potagère, fruitière et/ou autre)
2. Mobiliser les producteurs (potentiels) et faciliter l'accès à l'information, aux outils et aux matières
3. Maintenir et développer une offre de soutiens et accompagnements en tenant compte du besoin de diversité (publics ciblés/ types de production)
4. Développer des projets GF exemplaires en collaboration des relais locaux, incluant les publics fragiles
5. Assurer une diversification des productions avec une plus-value dont la promotion des fruitiers
6. Renforcer les synergies avec les communes

Axe 2 : Des « filières Good Food » efficaces pour approvisionner Bruxelles

Sous axe 2.1 : Structurer et renforcer les filières "Good Food"

1. Identifier les filières porteuses pour la Région et étudier leur développement potentiel
2. Structurer, organiser, mettre en lien l'offre et la demande (urbaine et péri-urbaine) de produits 'Good Food'
3. Développer des hub logistique (nouveau ou transition d'espace logistique existant) dans une vision de développement d'un maillage logistique efficace indispensable au développement des filières Good Food, en collaboration avec les institutions compétentes dans ces matières, en collaboration avec les deux autres Région
4. Stimuler la création/transition d'entreprises alimentaire « Good Food »
5. Stimuler les filières bio et faciliter la certification des commerces, resto et transformateurs bruxellois

Sous axe 2.2: Développer le secteur de la transformation alimentaire bruxelloise « Good Food »

1. Soutien au scale up des petits transformateurs

Axe 3 : Assurer l'accessibilité à tous d'une « offre alimentaire Good Food »

Sous axe 3.1: RESTAURATION

1. Accompagner toutes les parties prenantes des cantines dans la mise en œuvre des pratiques Good Food et l'accès au label GF
2. Accompagner toutes les parties prenantes des restaurants dans la mise en œuvre des pratiques Good Food et l'accès au label GF
3. Former les (futurs) métiers de bouche aux pratiques GF

Sous axe 3.2 : COMMERCES

1. Encourager les nouveaux commerces à s'inscrire dans une démarche Good Food collaboration avec les institutions en charge de ces compétences (SRTE)
2. Soutien à des modèles alternatifs de distribution accessibles (coopérative, prix différencié, prix libre, ...)
3. Collaborer avec des enseignes de grande distribution pour identifier des actions visant à augmenter l'accessibilité de la Good Food
4. Soutenir et accompagner des commerces existants (y compris boulangerie) à la transition et en collaboration avec les institutions en charge de ces compétences en concertation avec les acteurs de quartier (SRTE)
5. Valorisation de l'offre GF aux yeux du grand public (SRTE)

AXE 4: Une alimentation « Good Food » pour tous (enviro/social/santé)

Sous axe 4.1 : les citoyens

1. Développer des projets d'accessibilité alimentaire non commerciaux, locaux, partant des besoins d'un quartier et en collaboration étroite avec les acteurs du quartier (associatifs, citoyens, le secteur social et de la santé, ...)
2. Faciliter le portage d'initiatives par les acteurs relais permettant une meilleure accessibilité de l'alimentation durable pour tous au niveau régional
3. Soutenir et accompagner des projets visant l'accessibilité de l'alimentation GF à tous
- 4 Favoriser/Garantir/Développer l'accessibilité du concept Good Food pour tout.es.

Sous axe 4.2. Dans les écoles et avec les jeunes

1. Faciliter l'adhésion des pratiques GF dans les écoles fondamentale
2. intégrer les jeunes dans les projets de transition alimentaire de leur quartier en collaboration avec les acteurs de la santé (PSE), des écoles, des communes et de la jeunesse

NB : cantines scolaire intégré dans axe "accessibilité"

AXE 5 : Les pertes et gaspillages alimentaire réduits

1. Mise en place d'un monitoring des données chiffrées et améliorer le suivi, la mesure et le signalement du gaspillage alimentaire dans tous les secteurs
2. Réduire le gaspillage alimentaire à la source via des actions ciblées et en variant les approches et les outils
3. Soutenir et faciliter le développement des projets de transformations d'invendus pour la consommation humaine
4. Encourager les complémentarités entre les acteurs de la récupération des invendus (marchand

ALIMENTATION DE LA RÉDACTION DE LA STRATÉGIE

- **Vos retours sur la proposition de draft :**

- Tour de "table" ce qui manque ou est en trop par rapport à nos dernières productions : GT et surtout journée de convergence

- Établir une priorisation argumentée des différents objectifs dans l'objectif de basculement global de la stratégie :

- Vos 3 priorités sur l'ensemble des axes

- Pourquoi?

- Premières réflexions sur qui pour (co)porter quels éléments de la Stratégie GF2.0

COMPOSITION ET PRÉSIDENTE DU CONSEIL

- **Composition :**

- BECI : absences, désistement
- Nouveau membre ? (acteur de la chaîne/traditionnel)
 - UCM ? UNIZO ?
 - **Vos idées ?**

- **Présidence :**

- FEVIA : juin -> décembre 2021
- ROI : tour d'un membre acteur de la chaîne/émergent
- Candidature reçue : FBPS

AGENDA

AGENDA DE LA SUITE DE LA CO-CONSTRUCTION GF 2.0

Décembre 2021

- GT gouvernance (conseil participatif)
- Fin décembre : envoi au cabinet 1er draft GF 2.0 & SRTE
- Poursuite des échanges "social, santé"
- Etude benchmarking gaspillage alimentaire

1er trimestre 2022

- GT formation
- GT avec les communes et CPAS
- Début février : envoi au conseil
- 24/2 : conseil
- 29/3 : journée finalisation
- 19/4 conseil

(après juin : nouveau conseil)