

# PV GROUPE DE TRAVAIL “MODELES ECONOMIQUES” GOOD FOOD

Date : mardi 01 juin 2021 (9h à 12h)

Lieu : réunion en vidéo-conférence Zoom

Participants :

Nom	Prénom	Nom de l'organisation
ANNICCHIARICO	GABRIELE	HARICOTS
AMROM	CAROLINE	UCL
CHARLIER	GAETANE	DEFEAU
CORNELIS	EVY	SPRB
DE CLERCQ	NOEMIE	MINGLE FOOD
DEMBOUR	CAROLE	FEVIA
DENIS	CAROLINE	RABAD
ENGLEBERT	CHRISTINE	MVB
ERGEN	SABINE	ARPAIJE
FOSCOLO	PATRICIA	HUB BRUSSELS
HENRION	JOSEPHINE	BE
LA VIVRIERE	AURELIE	LA VIVRIERE
LEFEBVRE	LOUISE	RABAD
LEMAIRE	MARC	COALITION KAYA
MARIAULE	IVAN	AMAZONE
MUCHERY	RAPHAELLE	VILLAGE PARTENAIRE
PRIGENT	CYBILL	VILLAGE PARTENAIRE
RENAERTS	ROB	RABAD
QUYNH	LE	
VANDORMEAL	AMANDINE	REFRESH
SUBERVILLE	ANTOINE	ETHIQUABLE

Personnes excusées :

Nom	Prénom	Nom de l'organisation
BERTRAND	ALEXANDRE	GROUPE ONE
ORRICO	JOSE	LES CUISINES BRUXELLOISES

## 1. Odre du jour

9h00-9h10 : Introduction sur la co-construction de la stratégie Good Food 2.0 (Bruxelles Environnement)

9h10-9h30 : Introduction - Présentation des résultats du sondage

9h30-10h10 : Sous-groupes

- Groupe 1 : Les potentiels de croissance des différents secteurs (agriculture et distribution)

- Groupe 2 : Les lacunes de l'approvisionnement, la transformation et la vente

- Groupe 3 : Les exigences minimales et outils fiscaux pour certains projets (restauration et transformation)

10h10-10h30 : Restitution des discussions

10h30-10h45 : Pause

10h45-11h25 : Sous-groupes

- Groupe 1 : Les potentiels de croissance des différents secteurs (restauration et de la transformation)

- Groupe 2 : Elaboration de solutions pour les lacunes de l'approvisionnement, la transformation et la vente

- Groupe 3 : Les exigences minimales et outils fiscaux pour certains projets (agriculture et distribution)

11h25-11h45 : Restitution des discussions

11h45-12h00 : Conclusions

## 2. Résultats du sondage

Le sondage a été complété par 18 participants sur les 25 personnes inscrites au groupe de travail. Le but de celui-ci était de stimuler les discussions. Il ne s'agit donc pas sondage exhaustif.

Suite à l'analyse des résultats, différentes tendances ont été mises en évidence :

- Les secteurs identifiés comme ayant le plus de potentiel de croissance sont les secteurs de la distribution et de la transformation.
- Le secteur identifié comme ayant le plus d'impact écologique est celui de la distribution.
- Les secteurs identifiés comme ayant le plus d'impact sur l'emploi sont les secteurs de la transformation et de la restauration.
- L'agriculture ne semble pas être un secteur prioritaire.

Le questionnaire a également souligné certaines priorités liées aux secteurs suivants :

- Priorités de l'agriculture : la production alimentaire/sensibilisation/espace test
- Priorités de la transformation : transformation de produits locaux, bio, invendus
- Priorités de la restauration : produits locaux/lutte contre le gaspillage, sensibilisation
- Priorités de la distribution : produits locaux, bio, lutte contre le gaspillage alimentaire

Les résultats du sondage sont disponibles dans la présentation du groupe de travail.

## 3. Groupe 1 : Les potentiels de croissance des différents secteurs

### 3.1. Potentiel de croissance en bonne voie, bien accompagnée

#### Accompagnement

- Les structures de soutien sont diverses et variées : Hub, Groupe One, les incitants BE, Innoviris,...
- Les autres régions mettent des solutions en place : malheureusement sans coordination entre elles

### **Support Good Food**

- Très bon support Good Food
- Réseautage : qui fonctionne bien via la communauté Good Food

### **Distribution**

- Les grossistes se sont adaptés à la demande et viennent aussi chambouler positivement la donne
- Forte augmentation des magasins bio et magasins coopératifs : mais aussi des supermarchés en parallèle concurrence du bio low-cost
- Une palette d'alternatives s'est mise en place : ce qui permet de toucher des publics différents
- Les clientèles explosent : la sensibilisation fonctionne. Motivation collective

### **Autres**

- Image positive de l'agriculture urbaine : moins pour les productions hors-sol
- Développement des potagers collectifs

## **3.2. Potentiel de croissance non-atteint :**

### **Agriculture urbaine - agriculture hors-sols :**

- Facilitation des permis, accessibilité au label bio/création d'un label alternatif leur permettant de vendre aux magasins bio
- Harmonisation des aides financières pour le secteur de l'agriculture entre les régions
- Facilitation de l'accès à la terre par Bruxelles Environnement, par les communes
- Adaptation des subsides Good Food selon la taille de la production
- Protection des producteurs par rapport aux conditions souvent très précaires des baux
- Plus d'espaces de cultures productifs mais aussi "sensibilisants pour le faire" pour attirer d'autres publics que ceux qui sont déjà convaincus
- Création d'espaces de connexion à la nature aux contraintes des producteurs : jardins, GASAP, visites,...
- Décloisonnement facilitant la multiplicité des types de production (// multifonctionnalité de l'agriculture urbaine). Exemple : faciliter les démarches administratives lorsqu'une activité produit plus, fait de la sensibilisation, fait de la ré-insertion professionnelle

### **Transformation**

- Manque d'espace pour les transformateurs lorsqu'ils passent un certain stade de développement

### **Restauration**

- Améliorer encore les relations producteurs et restaurants afin de faciliter les échanges économiques

### **Autres**

- Création d'un label pour la production locale/renforcement du label Good Food pour la production

- Plus grande mise en valeur/visibilité du bottin Good Food
- Certaines zones de Bruxelles sont peu orientées vers le “durable” et avec peu d’acteurs (Nord et haut du Canal)
- Cela semble difficile pour les petits transformateurs de s’approvisionner en matières premières d’origine EU chez les grossistes (pas mal de produits bio d’origine chinoise).
- Pouvoir de négociation des productions avec la grande distribution est déséquilibré : obligation d’accepter des prix non-favorables pour les producteurs
- Sensibilisation : les “non-consommateurs” éthiques sont majoritaires.
- Lobbying pour rétablir l’équité dans le commerce, la distribution : TVA, encadrement de la publicité,...

### **3.3. Recommandations : Agriculture**

- Demande importante de personnes en reconversion professionnelle : beaucoup de demande au sein de l’espace test mais pas assez de place
- Manque de leviers pour l’installation
- Accès à la terre (complémentaire de la phase de test) + levier important avec les terres conventionnelles qui devront prochainement être reprises
- Plus de liens avec les autres régions pour optimiser les dispositifs de test d’activité agricole (**hors scope de la Région**)
- Prendre en compte les spécificités de l’agriculture urbaine hors-sol pour l’accompagnement, la réglementation,...

### **3.4. Recommandations : Transformation**

- Intégrer la transformation dans les hub de logistiques pour transformer des volumes importants pour approvisionner les cantines
- Manque d’espace pour des activités productives : est-ce que Bruxelles doit accueillir des grosses entreprises ? Pour des questions de loyers et de mobilité
- Définition du terme “local” à fixer en fonction des produits
- Initiatives de valorisation des résidus de la transformation
- Besoin de produits bio locaux et de mutualiser l’approvisionnement pour rentabiliser la distribution
- La phase de scale-up est compliquée : évolution du process
- Besoin d’infrastructures adaptées aux starters pour effectuer des tests

### **3.5. Recommandations : Restauration**

- Bon support de Good Food pour les resto : il faudrait faciliter les contacts entre les producteurs et les restaurants (contact et logistiques appropriées).
- Renforcer le lien entre le projet pédagogique et l’offre alimentaire dans les cantines scolaires

### **3.6. Recommandations : Distribution**

- Besoin de travailler sur les filières locales notamment intra bruxelloises.
- Créer des halles alimentaires (une par 50.000 habitants) pour le B2B et le B2C : lieu qui vit toute la journée (cfr exemples en Angleterre et USA) ,
- Créer une logistique avec le Brabant Wallon, le Brabant Flamand, le Hainaut et la province de Liège (limitrophe) **(hors scope de la Région)**
- Organiser la logistique : des Hubs en périphérie avec des ateliers de transformation simple (une légumerie par exemple)
- Concevoir une rémunération des services écosystémiques des acteurs de la chaîne alimentaire (cfr RW),
- S'inscrire dans un système de market place (vitrine web, partenariat avec la Sowalfin pour collaborer) (cfr RW),
- Avoir une fiscalité positive pour les produits locaux (cfr travaux au fédéral : exemple sur la TVA) **(hors scope de la Région)**
- Lever les freins : affectations des lieux potentiels (casernes d'Etterbeek)

## **4. Groupe 2 : Les lacunes de l'approvisionnement, de la transformation et de la vente**

### **4.1. Lacunes de l'approvisionnement**

- Surplus denrées vs accès à ces denrées -> déconnexion, besoin de faciliter l'information et l'accessibilité
- Difficulté à switcher vers l'alimentation durable lorsqu'on est un acteur "classique". En plus, il n'y a pas beaucoup d'incitants. Quelles motivations vs freins. Opacité et accessibilité moindre (approvisionnement et transformation).
- Méconnaissance des porteurs de projet par rapport aux possibilités en terme de fournisseurs
- Manque de formation générale adaptée pour les produits durables pour un acteur (boulangier ou horeca classique) qui voudrait switcher son offre en durable = Lacune
- Information, communication et sensibilisation : lourd en terme de charge de travail = lacune. Besoin de compétences/temps pour valoriser ce qui est fait par l'acteur ou pour analyser et approfondir la démarche (recherche de nouveaux fournisseurs)

- Changement d'échelle : Accompagner les changements d'échelle = lacune. Il manque de modèle inspirant illustratif de la coopération entre producteurs. Imaginer de nouvelles structures pour les producteurs (tentatives de SAW-B, CABAS...)

#### **4.2. Lacunes de la transformation**

- Accompagnement au changement d'échelle pour atteindre une rentabilité
- Accès à des lieux professionnels pas trop chers pour la transformation et des tests. Pas assez de structures où transformer (cuisine partagée) et où il est possible de transformer à moindre coût = Lacune
- Mondialisation => perte d'expertise. Nécessité de relocaliser pour réacquérir les compétences (les savoirs techniques)
- On demande aux agriculteurs d'être aussi le transformateur/logisticien... => trop de casquettes
- Manque d'espace de stockage, d'espace de transformation
- Manque de transversalité entre les régions : revoir les logiques d'import-export
- Méconnaissance des enjeux et réalités du retail (fréquence de livraison, commandes, quantité...) => limite des contacts directs avec les transformateurs
- Manque de formation adaptées pour les produits durables (exemple : farines locales, non standardisées)

#### **4.3. Lacunes de la vente**

- Distribution complexe : manque d'acteurs de la prospection commerciale axée alimentation durable
- Manque de conscience des logiques et réalités retails
- Sensibilisation des communes (urbanisme) par rapport au type de commerce qui s'installe : possibilité au niveau de l'affectation

#### **4.4. Les solutions**

Créer un hub distribution, transformation en arrivage des autres régions, à l'entrée de Bruxelles

- Mise en place d'une plateforme commune, avec commande et livraisons communes (mutualisation)
- Le pouvoir public doit pouvoir supporter un projet de multiples petits hubs dans la ville (programmation FEDER)

Un accompagnement au changement d'échelle et à la professionnalisation

- Accompagnement à la transition et au changement d'échelle : nécessité de trouver un acteur ou une structure qui porte la mutualisation ou le scale-up =>

Document existant portant sur l'étude de faisabilité d'une telle démarche (ETP nécessaire...).

- Mutualiser les efforts : chacun fait de son côté. Exemple : Empoteuse et réseau BOK. Il y a une nécessité d'avoir un acteur de mutualisation, qui coordonne les actions.

Faire un pont entre technologie, digital et consommation durable : enrichir le secteur pour le rendre plus visible par rapport au reste. Besoin d'accès, de temps et d'outils (soit très petits, soit très grands pour la transformation)

## Financement

- Inciter financièrement les acteurs en transition en leur allouant un subside permettant de couvrir notamment une partie des salaires.
- Création d'un réseau d'investisseurs qui seraient prêts à avoir une variation dans leur dividende. Contexte de changement d'échelle. → Il est difficile de trouver des investisseurs qui font passer les enjeux humains et environnementaux avant les dividendes.
  - Acteurs existants: Solifin mais limité ou Scale-Up (privé) mais ne financent que des gros projets (champignons de Bxl, Farm, Champs des Cailles...).
  - Réflexion "social impact bond": le privé prend le risque. Si cela est un risque à impact positif, le public prend le relai. Il s'agit d'un modèle intéressant
- Coût de personnel, politique de taxation trop lourde pour des petites structures. **(hors scope de la Région)**

## Logistique

Solution de livraison : Créer des structures de coursiers-livreurs respectueuse, subside (l'objectif "territoire 0 chômeurs") ou économie sociale

- Solution au niveau des lois sociales pour ne pas grever la rentabilité des initiatives de coursiers-vélo (livraison B2B) - Argument du travail au noir. **(hors scope de la Région)**

## Sensibilisation

- Intégrer l'alimentation durable dans les programmes scolaires primaires, dans le cadre du cours de citoyenneté (que dans les écoles à pédagogie active)
- Financement de Bruxelles Environnement de projets de sensibilisation vers des publics différents pour faire de la sensibilisation à grande échelle.
- Etudier les modèles existants en Flandre. Exemple : programme Erasmus + (témoignages très concrets de modèles d'alimentation durable d'autres villes EU = super source d'inspiration). Projets à monter dans le cadre du FSE (Interreg)?
- Augmenter le budget communication pour booster et développer la communication autour de Good Food (exemple : pas de page Insta)
  - Renforcer l'équipe communication de Bruxelles Environnement : méconnaissance globale de Good Food
- Réaliser une boîte à outils générale permettant de communiquer par rapport à la démarche Good Food ou fortement améliorer le kit actuel. Freins : cohérence

avec la charte graphique, support opérationnel derrière le kit actuel pas optimal (4 allers retours...), autocollants, pas suffisant.

## 5. Groupe 3 : Les exigences minimales pour certains projets

### 5.1. Approvisionnement

- Intégrer un volet pédagogique aux projets agricoles : la proposition serait de demander aux agriculteurs d'organiser une activité par an afin de permettre une meilleure communication. Cela pourrait également se faire via des partenariats avec des ASBL. En même temps, certains agriculteurs souhaitent se concentrer sur leur production. Sujet faisant l'objet de visions différentes entre les participants.
- Obligation de certification pour l'agriculture au sol : en combinaison la certification bio gratuite. Sujet faisant l'objet de visions différentes entre les participants.
- Proposer un système RPI – Régime des Petites Indemnités (comme pour les artistes) pour les personnes qui viennent travailler sur les champs en soutien. **(hors scope de la Région)**
- Incitatif pour le propriétaire terrien qui mettrait son champ à disposition de projets en alimentation durable. On a aucune idée des coûts d'une mesure similaire.
- Subsidés Good Food proportionnels à la taille de la production
- Interdire abattage sans anesthésie : cette pratique est interdite dans les autres régions mais pas dans la région bruxelloise.

### 5.2. Transformation

- Augmenter le prix des déchets : cela permettrait également de favoriser l'utilisation de récipients consignés pour stimuler la réflexion sur la gestion des déchets et l'économie circulaire : les entreprises doivent engager une réflexion autour des leurs flux de déchets. Certains participants disent que beaucoup d'entreprises le font déjà mais cela fait l'objet d'une démarche propre.
- Créer un centre de transformation à Bruxelles : qui permettrait la mutualisation des espaces et du matériel de production.
- Encourager / imposer l'utilisation de récipients consignés : il existe peu de points de collecte à Bruxelles. Pour cela, il serait intéressant de standardiser autant que possible les types de récipients consignés.

### 5.3. Restauration

- Définir l'appellation "locale" des produits alimentaires
- Interdire les appellations floues de type greenwashing : "bon pour l'environnement", "eco-friendly" : sur lesquelles aucunes définitions ne fait l'objet d'un consensus **(hors scope de la Région)**.
- Minima pour les repas scolaires: p.e. Interdire les produits ultra-transformés dans les cantines : type nuggets ou Doggy bags pour les buffets ou d'autres mesures de lutte contre le gaspillage
- Rendre la certification bio gratuite en dessous d'un certain chiffre d'affaires : actuellement, le prix de la certification est un frein pour les petites structures.
- Réglementation plus claire concernant les informations sur l'étiquetage : lieu de production, de transformation,... La réglementation existe mais le contrôle ne semble pas optimal.

- Réflexion sur les déchets et l'économie circulaire + réflexion sur le packaging des produits à emporter : le take-away s'est beaucoup développé et peu de structures travaillent sur ce volet.

#### **5.4. Distribution**

- Augmentation des prix des déchets pour réfléchir à la diminution et la ré-utilisation
- Imposer un minimum de produits belges selon le chiffre d'affaires : exemple n'autoriser que 30% du chiffre d'affaires sur des légumes et fruits hors saison et hors Europe. Vision différente entre les participants
- Respecter l'obligation d'origine des produits : principalement sur les web-shop qui indiquent plusieurs origines différentes pour un même produit. Il y a un problème de contrôle de cette réglementation.
- Mieux contrôler les situations monopolistiques où un acteur maîtrise l'ensemble de la chaîne et casse le marché avec ses prix. Par exemple, en ne leur octroyant pas le label Good Food ni l'accès à des subsides.
- Encadrer les pratiques publicitaires : notamment en contrôlant l'utilisation de certains termes comme "bon pour l'environnement" (**hors scope de la Région**).
- Interdire les concombres, tomates, etc.. belges hors saison aux magasins labellisés "good food" / subsidiés.
- Meilleure information sur le fait que des produits sous-serre chauffée ne sont pas durables même s'ils sont bio (promouvoir le bio, local ET de saison) (**hors scope de la Région**)

#### **6. Conclusion**

Il est difficile de faire tirer conclusions dans un débat si large. Toutefois, certaines propositions d'actions ont été soutenues à l'unanimité et/ou sont revenues à plusieurs reprises, raison pour laquelle celles-ci sont reprises dans les conclusions.

1. **Création de hub de transformation/distribution** : mutualisation des espaces, du matériel, de l'approvisionnement,...
2. **Soutenir les changements d'échelle et à la professionnalisation** : via des subsides pour atteindre un modèle rentable (besoin en termes d'espace, d'équipement,...)
3. **Définir et réglementer la terminologie du mot "local"**
4. **Augmenter le budget de la communication autour du Good Food** : encore trop peu visible.
5. **Rendre la certification bio gratuite en dessous d'un certain chiffre d'affaires**
6. **Créer un label ou une réglementation pour l'agriculture hors-sol** : permettant la vente de ces produits dans des magasins bio.

Lors des discussions, plusieurs suggestions ont été émises mais ne relèvent pas de la compétence de la région Bruxelloise :

7. **Interdire les appellations floues liées à l'environnement** : comme "bon pour la planète", "eco-friendly",...
8. **Inciter la transversalité entre les régions.**

## **7. Constat du Rabad**

Nous avons constaté un important décalage entre les résultats du sondage organisé et les discussions lors du groupe de travail. En effet, le sondage mettait en évidence le faible potentiel de croissance de l'agriculture pour le Good Food alors que beaucoup de discussions ont eu lieu autour de ce même secteur.

Le second constat est le manque d'input chiffré lors des différents échanges. Cela est donc inquiétant pour les discussions sur les secteurs économiques et la stratégie Good Food de manière générale. Le manque de chiffres est doublement pénalisant : on a souvent aucune idée de la situation sur le terrain, ni des coûts/effets des actions proposées.