

Compte-rendu des fiches-actions (après-midi)

Table des matières

Introduction.....	2
Axe 1 : Renforcer une production professionnelle agroécologique.....	3
1) Développer ou créer des pôles de production locaux, connectant des projets de production locaux mais aussi assurant une reconnexion avec des producteurs de la périphérie.....	3
2) Développer une stratégie foncière agricole (professionnelle & citoyenne) bruxelloise.....	5
3) Comment intégrer les agriculteurs dits conventionnels dans la stratégie Good Food ? .....	6
Axe 2 : Renforcer une production citoyenne agroécologique .....	7
4) Mettre en place un dispositif de soutien et d'accompagnement des acteurs locaux pour développer les projets de production dans les abords des logements sociaux (diagnostic, sensibilisation/mobilisation, trajet participatif, réalisation des sites, formations, modes de gestion, visibilité.....)	7
5) Développement de la production citoyenne à travers/ en étroite collaboration avec les communes et/ou autres acteurs locaux.....	9
6) Mettre en place des collaborations avec les autorités compétentes et développeurs immobiliers pour favoriser l'implantation des arbres/arbustes fruitiers dans l'espace public/semi-public .....	10
Axe 3 : Approvisionner Bruxelles de manière efficiente via des « filières Good Food ».....	11
7) Développer un/des hubs logistique Good Food à Bruxelles (lien avec l'existant, opportunités à saisir, porte d'entrée stratégique de la Région).....	11
8) Développer des projets de transformation alimentaire d'envergure pourrait être porteur pour la Région (création d'emploi + stimulation de la chaîne de valeur Good Food) et comment stimuler son développement. ....	13
9) Assurer un service plus adapté, pertinent, efficient de Facilitateur Filière à disposition des acheteurs et producteurs Good Food .....	14
Axe 4 : Assurer l'accessibilité à tous d'une « offre alimentaire Good Food» dans les commerces .....	15
10) Mesure : Assurer une transition massive des cantines communales dans une démarche GF (formation des parties prenantes, label GF, sensibilisation des consommateurs...) .....	15
11) Développer le label resto Good Food afin qu'il atteigne plus de restaurants et de consommateurs.....	16
12) Développer des partenariats public-privé pour faciliter/assurer le développement de l'offre Good Food dans des zones peut desservies en GF actuellement .....	18
Axe 5 : Accessibilité de tous.tes à la Good Food / La Good Food pour tous.tes .....	20
13) Assurer le développement et la diffusion d'une information claire, et une communication proactive, inclusive, ciblées, différenciée selon les publics concernés et permettant d'accroître la compréhension et la confiance envers la Good Food .....	20
14) Développer des partenariats avec les acteurs santé pour promouvoir une nourriture de qualité et saine .....	22

15) Soutenir et accompagner des projets qui donne accès à une offre GF (dans l'école, mais hors cantine) aux jeunes (primaires) .....	24
Axe 6 : Réduire les pertes et gaspillages alimentaires .....	25
16) Mener des actions spécifiques de lutte contre le gaspillage alimentaire à la source, en complément aux mesures déjà prises dans les cantines, restaurants, et notamment au niveau de la cible des ménages .....	25
Axe 7 : Adopter une gouvernance à la fois participative, décloisonnée et co-portée .....	26
17) Structures de gouvernance .....	26
18) Renforcer les partenariats avec les pouvoirs locaux, e.a. soutenir les conseils de politique alimentaires au niveau communal ; assurer la cohérence & complémentarité .....	27
Axe 8 Instaurer un principe de « justice sociale » dans la mise en œuvre de la stratégie .....	28
19) Comment assurer et mesurer ce principe de justice sociale dans la mise en œuvre de la stratégie (comment ? qui ? moyens ? ...) .....	28
Axe 9 : Assurer une réponse aux enjeux de la lutte & adaptation aux dérèglements climatiques et de renforcement de la biodiversité .....	29
20) Comment assurer et mesurer que la stratégie prenne bien en compte les enjeux climatiques et de biodiversité au moment de son développement, mise en œuvre, évaluation, etc. ....	29
Axe 10 - Adopter une « approche par quartier », en cohérence avec l'approche du plan social santé intégré - Brussels Takes Care .....	30
21) Définir une approche globale pour concrétiser (conceptualiser) un dispositif « approche par quartier » déclinable selon les quartiers : pour quoi, avec qui, comment, .....	30

## Introduction

Lieu : Be Here

Date : jeudi 23 septembre 2021 (9h-17h)

L'après-midi, les participants ont été invités à se réunir en 16 sous-groupes de discussion (7 participants maximum) afin de développer des fiches actions. Chaque groupe pouvait travailler sur 1 à 3 fiches, en fonction du temps disponible, un facilitateur se chargeant de l'animation.

Le lien avec l'axe est précisé en début de fiche action. Il peut arriver comme pour la fiche action 1 que le sujet soit relié à 2 axes, ce qui est alors précisé.

21 fiches-actions ont ainsi été créées. Lorsque plusieurs groupes ont travaillé indépendamment sur la même fiche action, les productions sont ici compilées en reprenant la lettre de la table pour chaque item.

## Axe 1 : Renforcer une production professionnelle agroécologique

### 1) Développer ou créer des pôles de production locaux, connectant des projets de production locaux mais aussi assurant une reconnexion avec des producteurs de la périphérie

**Axe :** axe production & axe filière

**Volonté / objectif :** « nouer des partenariats avec les autres régions, et entre tous les types d'acteurs concernés, pour intensifier une production métropolitaine agroécologique »

**Explication :** volonté de rapprocher le consommateur de cette production primaire. C'est pourquoi la région réfléchit à l'idée de soutenir, en différents points stratégiques de la ville, des projets de mise en relation avec d'autres producteurs de la ville et de ses environs, sur la base d'un modèle de production concret.

#### ❖ Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?

**Table C :** L'objectif de ce débat était plutôt de sonder l'intérêt de créer des pôles de production ayant une localisation stratégique à Bruxelles afin de donner plus de visibilité aux producteurs bruxellois, créer des liens avec des agriculteurs plus éloignés de la ville et de faciliter la mise en relation avec des clients potentiels. Cela peut également se traduire par la création d'un double pôle : pôle de production et pôle de reconnexion.

**Table A :** Enjeu riche de se faire rencontrer les agriculteurs urbains et péri-urbains ; deux mondes qui ne se parlent pas et qui sont complémentaires.

Nouvelles propositions par rapport à la proposition initiale :

- Créer un lieu d'exposition, de vitrine des producteurs et produits agroécologiques urbains et péri-urbains pour les citoyens. Montrer aux consommateurs différents types d'agriculture, en particulier les agricultures éloignées de Bruxelles comme la production de protéines animales ?
- Informer dans ce lieu sur les ateliers de sensibilisation organisés par les producteurs ?
- Créer un guide pour les citoyens des producteurs agroécologiques 'ceux qui nourrissent la ville' (en définissant des critères). Carte des producteurs urbains + carte des lieux de distribution ?
- Créer des outils pédagogiques sur la thématique ?
- Intéressant de communiquer sur les collaborations 1-1 qui existent déjà entre producteurs. Conscientiser les autres agriculteurs que cela fonctionne, que les agriculteurs en ville peuvent être un réseau.

#### ❖ Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :

**Table C :** Proposition de laisser l'initiative aux producteurs mais avec une facilitation par le secteur public. La Fédération pourra jouer un rôle dans la mise en commun mais surtout et tout d'abord, la Fédération pourra sonder le besoin de co-création des pôles de productions. Au niveau des business modèles, le GEL pourra aussi jouer un rôle important pour la création de ce pôle. Mise à disposition éventuelle des espaces par les pouvoirs publics.

#### ❖ Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :

**Table C :** Un soutien financier serait ici hautement souhaitable/nécessaire. Le soutien PAC pourrait offrir une solution ici, mais actuellement il n'y a pas d'accès au soutien du 2<sup>ème</sup> pilier. Eventuellement via appel à projets (Be.Circular ?) ? Le Feder pourrait aussi être une bonne opportunité.

**Table A :** Qui va financer la gestion de cela ?

#### ❖ Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :

**Table C :** Proposition de d'abord partir sur les pôles qui existent déjà pour ensuite faire le lien avec la périphérie. L'idée est fortement liée à des questions plus larges telles que la distribution et la logistique et n'a donc de chance de succès que si tous ces aspects sont inclus dans l'exercice de réflexion. La mise en commun par les producteurs est très importante afin de compléter leur offre de produits actuel, de coopérer au niveau des prix, pour réaliser de l'achat/revente, pour le partage d'outils.... Lien de confiance entre producteurs et la « qualité » de leurs produits.

**Table A :** Conditions de réussites par rapport à la proposition initiale :

- La sensibilisation doit être un élément primordial : prévoir du matériel qui met en avant l'agriculteur péri-urbain et ses produits.
- Il ne faut pas que la sensibilisation en lien avec le producteur de la périphérie soit une charge supplémentaire pour le producteur bruxellois.
- Intérêt que la Région réfléchisse à un tel projet uniquement s'il y a une réflexion en termes de facilitation de la logistique en parallèle.
- Travailler les modes d'échanges entre les producteurs (comptabilité, achats/reventes...). Définir une gouvernance au niveau commercial.
- Réalisable que quand les producteurs sont proches géographiquement. Temps de livraison à ne pas sous-estimer.
- Rendre le canal de vente efficient
- Ne pas cadrer, ne pas imposer un système de pôle de production car les associations de 1 à 1 producteur se font naturellement et de manière informelle. Ex : Le projet LAGUM est une vitrine pour les agriculteurs qu'ils connaissent à Bruxelles et en périphérie. La FédéAU pourrait jouer un rôle dans cette mise en lien, que chaque agriculteur sache quels sont les autres agriculteurs agroécologiques autour de lui pour pouvoir échanger. Intéressant de communiquer sur ces collaborations qui existent déjà. Conscientiser les autres agriculteurs que ça fonctionne, que les agriculteurs en ville peuvent être un réseau.

#### ❖ Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?

**Table C :** L'aspect concurrence peut jouer un rôle, il faut donc tenir compte de la complémentarité de l'offre de production. Si les producteurs doivent se déplacer pour offrir leurs produits aux clients, cela pourrait être un frein en termes de temps passé, de revenus/coûts. Les accords sur les prix peuvent être une source de risque.

**Table A :** Risques par rapport à la proposition initiale :

- Réel enjeu ? Est-ce qu'il y a un intérêt pour les agriculteurs de la périphérie qui vendent leurs pommes de terre à la tonne pour faire des frites de vendre trois sachets de patates à Bruxelles ?
- Est-ce qu'il y a une demande de la part des agriculteurs de la périphérie ?
- Démultiplication des canaux de commercialisation - chronophage
- Si on a un producteur bruxellois qui écoule à Bruxelles la production d'un producteur de la périphérie, on a le nom du producteur mais on n'a pas la personne physique. En termes de reconnexion, il y a peut-être quelque chose de raté.
- Faisabilité en question : Impliquer les agriculteurs et les rassembler autour d'un projet commun.
- Faisabilité en question : Différence de vision entre agriculteurs urbains et péri-urbains.
- Faisabilité en question : Concurrence entre agriculteurs (au niveau des produits et du prix). Il faut une complémentarité d'offre.
- Faisabilité en question : Échelle différente entre rural et urbain
- Faisabilité en question : Difficile de demander au producteur de défendre tous les modes de production
- Il ne faut pas que la sensibilisation en lien avec le producteur de la périphérie soit une charge supplémentaire pour le producteur bruxellois.

#### ❖ Des idées - suggestions ?

**Table C :** Cette proposition peut se traduire par un regroupement des pôles de production existants. Espace test Agricole à Neerpede joue quelque part déjà ce rôle de pôle de production.

Une analyse d'initiatives/modèles similaires est souhaitable :

- PAKT à Anvers (jardins citoyens ; pas vraiment focalisé sur la production > 2 maraichers qui sont en périphérie et qui vendent 2 fois par semaine des produits > plutôt sorte de vitrine.
- Exemple de Wandercoop : réaliser une offre commune. Lagum : aussi grand volet de sensibilisation. Citydev (ERU, TEV, Credal) travaille également sur ce thématique.
- Collectif 5C : rassemble 30 coopératives citoyennes belges. Il construit et diffuse le modèle de production et de distribution en circuit court en renforçant les dynamiques coopératives entre producteurs, consommateurs et distributeurs.
- Etude des besoins en cours : va être communiqué aux GT filières.

❖ **Vous avez une 2ème option ?**

**Table C :** Encore en phase d'exploration.

❖ **Zone Parking ? – certains éléments sont ressortis en animation mais ne rentrent dans aucune case. Mettez-les ici.**

**Table C :** Quelle forme juridique cela prendra-t-il ? Partenariats ? Création de coopérative ? Faut-il un organisme/structure parapluie pour coordonner le regroupement de différents producteurs, chacun ayant ses propres offres et complémentarités ?

## 2) Développer une stratégie foncière agricole (professionnelle & citoyenne) bruxelloise

**Volonté / objectif : faciliter l'accès à la terre pour la production professionnelle et citoyenne bruxelloise**

Explication :

**Des focus group pour définir le contenu d'une future stratégie des espaces de production agricole professionnelle à Bruxelles (PT et HS) sont en cours depuis mars 2021. Cependant, une telle stratégie se doit d'également inclure les espaces de production citoyenne. L'objectif ici est d'amorcer les discussions concernant la réalité foncière de l'agriculture citoyenne bruxelloise et les actions à mettre en place, en se basant sur les discussions ayant déjà pris place pour l'agriculture professionnelle.**

❖ **Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?**

**Table A :**

- Il existe en Belgique une plateforme de co-jardinage où un particulier propose de mettre une partie de son jardin à disposition pour une autre personne qui souhaiterait la cultiver. La question est comment passer d'une micro-initiative à quelque chose de plus généralisé ?
- Manque de centralisation des informations sur les potagers sur espaces communaux. Travailler sur l'accès à l'info.
- Basculer les zones vertes vers des zones d'intérêt public ?
- Besoin d'un inventaire régional des terres/espaces disponibles pour l'AU citoyenne
- Créer un cadre juridique pour l'accès aux copropriétés pour la mise à disposition des jardins
- Collaboration communal/régional pour partager les points de vue
- Démarcher l'ensemble des communes bruxelloises
- Mettre des plantes, des fruitiers dans les parcs. Ex : La Ferme Nos Pilifs et son parc nourricier.
- Maraicher-fonctionnaire dans les parcs pour gérer les parcs nourriciers ?
- Ouverture des parcs au maraichage collectif ?
- Créer une ville polycentrique et mixte avec, entre autres, un droit à l'accès aux espaces verts
- Mettre de l'AU citoyenne dans les interstices urbains, sur des terres en sol vivant, sur bacs si sol pollué. Penser l'agriculture urbaine dans les nouveaux quartiers et dans cette optique de ville polycentrique.
- Agriculture citoyenne multi-activités (poules, cochons...)

❖ **Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :**

**Table A :**

Début des Haricots et Bruxelles Environnement partant pour contribuer à l'inventaire des terres/espaces disponibles.

Les personnes travaillant sur les potagers collectifs chez Début des Haricots peuvent être consultés sur le développement d'une politique foncière AU citoyenne.

❖ **Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :**

**Table A :**

Accompagnement des citoyens pour l'amélioration/la dépollution du sol dans les potagers sur bac.

❖ **Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?**

**Table A :**

Gros travail/énergie pour accompagner des groupes de citoyens

Rester sur une ville fonctionnelle (nature en ville, etc.). Attention à ne pas vouloir mettre de l'AU partout.

**3) Comment intégrer les agriculteurs dits conventionnels dans la stratégie Good Food ?**

**Axe : Production professionnelle**

**Volonté / objectif : faire évoluer l'agriculture dans la direction de l'agroécologie et/ou la labélisation bio ;**

**Explication : La Région Bxl n'a pas beaucoup de terres agricoles (PRAS) disponible. La plupart de ces terres sont utilisées par des agriculteurs conventionnels avec une production qui n'est pas forcément dans une logique circuits courts, ni dans un modèle agro-écologique.**

**Comment est-ce que la Région peut atteindre ces agriculteurs et les mener, pas par pas, vers un modèle Agro-écologique ?**

**Quels sont les différents leviers qu'on pourrait utiliser.**

**De même façon, mais en dehors de la Région, dans quels sens peut-on convaincre d'autres agriculteurs en périphérie de rentrer d'une manière positive dans la SGF2.0 ?**

❖ **Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?**

**Table C :**

La Région Bruxelloise n'a pas beaucoup de terres agricoles (PRAS) disponibles. La plupart de ces terres sont utilisées par des agriculteurs conventionnels avec une production qui n'est pas forcément dans une logique de circuits courts, ni dans un modèle agroécologique. Comment est-ce que la Région peut atteindre ces agriculteurs et les mener, pas par pas, vers un modèle agroécologique ? Quelles sont les différents leviers qu'on pourrait utiliser ? De la même façon, mais en dehors de la Région, comment peut-on convaincre d'autres agriculteurs en périphérie de rentrer d'une manière positive dans la SGF2.0 ?

❖ **Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :**

**Table C :**

Rôle du futur centre agroécologique ? Analyse ou retour par le GEL par exemple au niveau des chiffres qui démontrent que l'approche agroécologique sera « viable » ou complémentaire en termes de modèle entrepreneurial par rapport au modèle « conventionnel ».

❖ **Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :**

**Table C :**

Création d'un « incentive » pour les convaincre à changer leurs modes de production. Investissements > besoin d'un cadre stable. La question de la filière est fortement liée aussi. Besoin d'un budget si on veut participer à des foires comme Agribex, Agriflanders, Libramont... pour entrer en contact avec ce groupe cible.

❖ **Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :**

**Table C :**

Lors du déploiement de la stratégie précédente, il n'a pas été facile de convaincre les agriculteurs conventionnels d'y prendre une part active. En soulignant les aspects environnementaux et de durabilité, entre autres, ils ont probablement été plus dissuadés qu'attirés. Une stratégie possible serait d'approcher ce groupe cible d'une manière différente via, à titre d'exemple, l'organisation d'événements sur certains thèmes qui touchent à la pratique et qui les concernent également comme la sécheresse, ... afin d'amorcer ensuite la transition vers des méthodes de production plus agroécologiques. Autres exemples, les inviter à visiter les NIMAculteurs et l'inverse. Echanges des pratiques agricoles sans parler de l'agroécologie. Conférences de pair-à-pair. Un atout pourrait être l'avantage de ne pas être "seul" dans le modèle agroécologique.

❖ **Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?**

**Table C**

Restrictions types de contrats : bail à ferme

❖ **Des idées - suggestions ?**

**Table C**

Conversion vers des pratiques agroécologiques via l'acquisition du foncier ?

## Axe 2 : Renforcer une production citoyenne agroécologique

- 4) **Mettre en place un dispositif de soutien et d'accompagnement des acteurs locaux pour développer les projets de production dans les abords des logements sociaux** (diagnostic, sensibilisation/mobilisation, trajet participatif, réalisation des sites, formations, modes de gestion, visibilité...).

**Axe : Production citoyenne**

**Volonté / objectif : accès à la production pour des publics dans leur diversité sociale et culturelle** Explication : les logements sociaux disposent d'espaces qui pourraient s'avérer adéquats et aider les publics de ces logements à accéder à une production alimentaire fraîche de qualité tout en nouant des liens sociaux

❖ **Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?**

Habitants : les habitants ont envie d'un beau cadre de vie/environnement (mais pas forcément tous envie de mettre la main dans la terre) ; certains locataires sont demandeurs de se lancer dans un projet potager mais ont besoin d'aide pour lancer projet et se mettre en relation

SISP/PCS veulent valoriser les espaces et les rendre accessible pour habitants ; AU comme outil pour contribuer à la cohésion sociale

BE veut développer des espaces productives en ville en intégrant les publics fragiles

### PHASE PREALABLE

Engagement SLRB/BE + SISP/PCS qui sont volontiers (projets pilotes)

Définir une vision commune PCS, SISP, SLRB + rôle/responsabilités de chaque acteur

Si possible : Intégrer dans les plans de développement durables des SISP : donner un cadre, partir d'une même charte de valeurs

PCS comme partenaire (plutôt que "sous-traitant")

Mise en place d'un comité de suivi (SISP, PCS, commune, acteurs locaux nécessaires)

### PHASE PILOTE

Cartographie des sites : déterminer l'affectation + réflexion des espaces de manière participative

Sensibilisation/mobilisation des habitants et acteurs locaux



Coaching pour développer le concept en binôme PCS (facilitation, approche locale et participative) + un acteur qui a l'expertise dans le domaine de l'AU – quelle gestion ? parcelles individuelles/collectives ?  
Former des relais/référents locaux qui peuvent s'engager à long terme (sur base volontaire ??)

❖ **Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :**

- PCS : acteur local pour facilitation/participation/approche locale (enjeu de décloisonner les habitants des logements sociaux + les habitants des logements privés) – créer confiance entre habitants, gestion de conflits
- SISP : mise à disposition terrains, service technique, accès à l'eau, abris pour outils, aménagement du site. Implication de la direction du SISP pour avoir les engagements, mise à disposition des terrains ; service technique (identifier EV sui ont potentiel pour AU et lien avec leur affectation ; accès à l'eau, aménagement du site, abris pour outils, entretien...) ; service social (diagnostique)
- SLRB : intègre ces aspects dans la convention de ce que le PCS pourrait avoir en collaboration avec les SISP

❖ **Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :**

RH : PCS + partenaires experts (relais locaux formés ?)

Aménagement des parcelles -> SISP ?

❖ **Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :**

- Identifier s'il y a une demande de la part des habitants
- Volonté des acteurs (PCS, SIPS, SLRB) dans les mêmes objectifs/actions à mener : valoriser, rendre accessible
- Avoir des personnes porteuses pour présence/engagement dans la durée
- Avoir une personne de référence de proximité (p.e. un habitant du quartier ; un MM comme « parraine » ?) pour suivi/avis technique
- PCS : ancrage local, gestion des conflits, présence sur le terrain
- Accord BE - SLRB - SISP sur l'allocation des terrains
- Conventions claires avec rôles et responsabilités bien définies
- Mixité des groupes porteurs bottom-up (habitants logements sociaux + habitants logements privés du quartier)
- Besoins techniques : e.a. un accès à l'eau, un espace pour mettre les outils, un endroit pour se retrouver de manière conviviale...
- Besoin d'un accompagnement au démarrage + suivi dans la durée

❖ **Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?**

- Difficultés de pérennisation & de rendre les projets autonomes
- Responsabilité/ assurance
- Vandalisme

❖ **Zone Parking ? – certains éléments sont ressortis en animation mais ne rentrent dans aucune case. Mettez-les ici.**

Exemples inspirants

REMPART DES MOINES

- Groupe d'initiative mixte (log social + privé)
- Profil des habitants log social parfois : défaitisme, cumul d'échecs, peu de confiance en soi, peu d'initiative...)
- Accompagnement assuré par PCS
- Plein d'acteurs



## FOYER DU SUD, BEMPT

Collaboration PCS (collectif, participatif), commune (expertise, logistique), SISP (accès à l'eau)  
Terrain accessible par clé, potager à l'abri  
Très vite liste d'attente pour parcelles -> bon équilibre log social/privé  
Accompagnement DDH pendant 1 an  
1 -2 fois par an une activité collective, sinon gestion autonome  
Question d'entretien = complexité pour projets mixtes

## QUARTIER DESTRIER

Coopérative/épicerie sociale -> potager bénéficie à tout le monde  
Art 60 sur place pour produire les légumes + présence pour parcelles individuelles

- Modèle à multiplier ?
- Ce qui est limitant = l'expertise propre au métier

## ECHEC : BSA – QUARTIER COGNASSIERS

Grande parcelle plus au moins à l'intérieur d'ilots  
BE voudrait faire un potager collectif ouvert au public, avec une petite mare  
SLRB = propriétaire  
Soucis : les habitants ne voulaient pas une ouverture au public  
Accord Comensia/BE -> bail amphibiotique pour lancer aménagement -> à ce moment la SLRB a dit non (laisser ouvert l'option de pouvoir construire un bâtiment) → RIEN N'EST FAIT

## ECHEC, BSA, PARCELLE COMENSIA

D'abord il y avait un potager collectif -> après le potager a dû déménager (construction école) et il y a eu une demande de déplacer sur un terrain de COMENSIA  
Comensia d'accord sur condition qu'un % des participants issues des logements sociaux  
Discussion : qui va aménager le terrain ? Qui paie quoi ? Qui fait quoi ?  
Problème : jamais eu une rencontre entre les potagistes déjà impliqués et les locataires qui étaient intéressés -> ECHEC

### 5) Développement de la production citoyenne à travers/ en étroite collaboration avec les communes et/ou autres acteurs locaux

**Axe : Production citoyenne**

**Volonté / objectif : profiter des leviers locaux et travailler en synergie plutôt que de créer des doublons**

**Explication : De nombreux acteurs développent des actions similaires de promotion de la production citoyenne**

#### ❖ Des idées - suggestions ?

##### Table E :

- Relier les plans/stratégies de BE entre eux -> cela peut se répercuter au niveau communal
- Achat groupé de quelques produits faciles ex. racines de chicons
- Lancer plan Good Frites
- Axer la production sur des nutriments différents que le bol moyen (=diversifier)
- Mélanger comestibles et ornementaux (le comestible peut être esthétique)

#### ❖ Vous avez une 2ème option ?

##### Table E :

Préparer plans d'urgence alimentaire style « War Garden »

#### ❖ Zone Parking ? – certains éléments sont ressortis en animation mais ne rentrent dans aucune case. Mettez-les ici.

## 6) Mettre en place des collaborations avec les autorités compétentes et développeurs immobiliers pour favoriser l'implantation des arbres/arbustes fruitiers dans l'espace public/semi-public

**Axe : production citoyenne**

**Volonté / objectif : donner une place conséquente à l'arbre fruitier dans l'espace public**

**Explication : L'arbre fruitier apporte à la fois des aliments mais aussi des effets bénéfiques en termes de biodiversité ; l'opportunité à saisir concerne les nombreux plans arbre/canopée etc. en développement**

### ❖ Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?

**Table E :**

- Engager un référent (formé par BE) par commune pour animer, accompagner, pouvoir conseiller les initiatives en fruiticulture (ou plus large sur les initiatives production)
- OU alternative : Formation des agents communaux à la plantation/gestion/entretien des arbres fruitiers

### ❖ Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :

**Table E :**

- Formation des référents : Soutien de la région en offrant des formations centralisées pour toutes les communes en fruiticulture
- Au niveau communal : mettre en place une stratégie au niveau communal pour assurer le maintien de l'expertise en fruiticulture (et avoir le budget à long terme)
- Créer et maintenir un réseau d'experts en fruiticulture (au niveau régional)
- ASBL's avec expertises partagent leurs connaissances

### ❖ Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :

**Table E :**

- Subsidés de BE pour favoriser l'embauche des référents
- Répérer l'expertise au niveau régional pour pouvoir poser des questions – helpdesk à BE (Facilitateur Fruitier) pour la fruiticulture (pour pouvoirs publics/ agents communaux et/ou référents communales)
- Informations disponibles sur le bon arbre au bon endroit et géré de la bonne manière -> aide à la décision (sélection variétale) -> guide des bonnes pratiques

### ❖ Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :

**Table E :**

- Modèle de gestion à long terme
- Communication in situ du projet -> pourquoi les fruitiers dans l'espace public/ est-ce qu'on peut le faire ? → On peut cueillir ? « Bon arbre au bon endroit et cueilli dans les bonnes conditions » (XX suffisent XX)
  - des fruits tombent par terre et pas
- Dans les parcs gérés par BE espaces délimités permettant la cueillette
- Quand on plante un arbre fruitier, tous les éléments doivent être pris en compte (qui les mange ? risque de guêpes...)
- Adapter les règlements de parcs
- Avoir une checklist de toutes les choses auxquels il faut penser avant de planter un arbre
- Echange des connaissances sur fruitiers

### ❖ Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?

**Table E :**

- Plaintes des arbres fruitier sur la voie publique (fruitis qui salissent trottoir, voitures etc)

### ❖ Des idées - suggestions ?

**Table E :**

Former les agents communaux au plantage et maintien -> ressources et compétences en fruiticulture -> former aussi à la gestion différenciée à l'intérieur des communes

## Axe 3 : Approvisionner Bruxelles de manière efficiente via des « filières Good Food »

### 7) Développer un/des hubs logistique Good Food à Bruxelles (lien avec l'existant, opportunités à saisir, porte d'entrée stratégique de la Région)

#### Axe 3 : Filières

**Volonté / objectif : lever les freins logistiques à l'approvisionnement de Bruxelles en produits belges...**

**Explication : il convient de Mobiliser les outils régionaux pour faciliter le développement de hubs logistique. Elaborer des partenariats publics - privé, collaborer avec les autres administrations.**

#### ❖ Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?

##### Table G :

- Hub = stockage, transit, transport, froid, préparation (nettoyage, découpe)
- Développer un maillage de plusieurs hubs (avec différents services et différentes tailles)
- Pour les restos : commander au même endroit (1 seul site web) (2)
- Répartition des coûts et des marges > autre modèle que la grande distribution (2)

##### Table H :

- Question de base : D'où vient la demande ? Producteurs ? Commerces/Horeca/Cantine ? Consommateurs ? Pouvoirs publics ?
- Centraliser les produits alimentaire frais locaux principalement selon les besoins des cantines, horeca et commerces dans différents hubs répartis sur le territoire bruxellois. Chaque hub développe sa spécialité pour éviter de se faire concurrence et se tirer une balle dans le pied l'un l'autre, développer la complémentarité entre les hubs : ultra frais pas dans tous les hubs, spécialise dans certains. Compliquer de gérer différentes températures dans une même hub.
- Pour les petits producteurs/transformateurs de Bruxelles et des alentours en Belgique mutualiser la logistique pour éviter les multiples livraisons séparées, aussi transport réfrigéré/congelé, atteindre masse critique pour que financièrement et logistiquement intéressant et répondre aux besoins des producteurs et clients
- Attirer un grand distributeur dans le hub et ajouter d'autres plus petits acteurs : rester à taille humaine pour éviter piège du conventionnel (Biofresh devenu trop gros). Sociaago a contacté et trouvé des distributeurs intéressés : Terroirist, färm, La Ruche qui dit oui, Brussels Beer Project, distributeurs axés e-commerce
- Transformation des produits à Bruxelles pour les cantines dans un hub bruxellois
- Coopérative qui rassemble les différents acteurs de la chaîne alimentaire

#### ❖ - Réseaux logistiques dédiés 100% aux acteurs GF ou servant aussi la grande distribution ? L'objectif/engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :

##### Table G :

- Comité de pilotage public-privé qui définit la vision (2)
- Qui :
  - Association de producteurs (pas les producteurs individuellement)
  - Pouvoirs publics, acteurs logistiques
  - Côté demande : commerces, restos, cantines
  - Transporteurs
  - Maillon clients
  - Consommateurs organisés adhérant à la charte
  - Epicerie de quartier

Grande distribution pas en 1ère ligne

Jusqu'à où le public peut-il soutenir la logistique ? (Service public)

#### Table H :

- Steunpunt Korte Keten : Aide à professionnaliser les producteurs flamands pour plus de ventes sur Bruxelles, aide juridique aux producteurs pour mettre en place des collaborations dans le cadre du développement de hubs logistiques, aider à traduire les objectifs de Bruxelles en Flandre
- Sociaago : Alimenter les restos Good Food, produits alimentaires et non alimentaires, rassembler d'autres acteurs sur le site (Terroirist) : partage d'espace et d'infrastructures, Entreprise de Travail Adapté, à Ganshoren : accès facilité à partir de la Flandre, partenariat avec Steunpunt Korte Keten en cours
- MaBio : Projet de vitrine pour les producteurs locaux durable wallons à MaBru (Bio Wallonie, Credal et Accueil Champêtre)
- Logisticiens : pour organiser logistique mutualisée, camions et vélos cargo (selon quantités à transporter)

❖ **Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :**

#### Table G :

- Foncier
- Porteurs de projet terrain soutenus par les pouvoirs publics > à inscrire dans une vision (2)
- Soutien politique :
  - Volonté de faire aboutir
  - Vision politique
  - Soutien financier
  - Dossier prioritaire
  - Développer de manière conjointe avec les filières
- Plateforme de commande
- Matériel roulant
- Utiliser les producteurs déjà organisés (Gasap, 5C, transformateurs de Bxl) (pôles de production) (2b)

#### Table H :

- Lieu accessible à tout acteur qui veut travailler en direct avec les producteurs locaux durables sans trop de contraintes, localisation intéressante pour éviter les bouchons (étude mobilité)
- Financement : FEDER projets communs liés entrés par la Région Bruxelloise (Bruxelles Environnement), Région Wallonne et Région Flamande (éviter dissociation) : pour investissement immobilier, simplification des procédures ; Plan de relance économique : circuit court pour Bruxelles
- Analyse des hubs existants, estimer leur potentiel de croissance de ventes et définir approximativement la taille et les besoins pour les hubs futurs ☑ le plus grand le mieux, besoin d'étudier la taille optimale
- Prévoir de la place dans MaBru pour une offre Good Food (vu que c'est là que beaucoup vont s'approvisionner)
- Mini-hubs à l'intérieur de la ville pour désencombrer les quartiers via un maximum de transport à vélo

❖ **Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :**

#### Table G :

- Actions de sensibilisation
- Mutualiser les besoins d'espaces logistiques de différents secteurs (ex de la plateforme des occupations temporaires)
- Structurer le hub à partir de la filière et non l'inverse (1)
- Gouvernance type mutualisation > la logistique au service des acteurs de la filière (valeurs et vision communes)
- Formation des chauffeurs pour qu'ils soient ambassadeurs des producteurs
- Bons chauffeurs
- Maillage plutôt que gros hubs
- Démarrer avec une offre de base

#### Table H :

- Volumes de produits suffisants au niveau de l'offre pour atteindre la masse critique et être rentable
- Partenariats pour éviter de se faire concurrence et de s'entre-tuer → développer les complémentarités et les synergies
- Objectif commun de hubs rentables qui atteignent une taille critique pour être rentable, soutenus par les producteurs et à prix intéressants pour les cantines
- Interdire la circulation de camions dans la ville, sauf pour ceux qui mutualisent la logistique à partir des hubs logistiques
- Interdire les voyages à vide dans Bruxelles : logistique inverse (consignes, invendus sur le retour)
- Besoin étude mobilité/logistique pour définir les meilleures localisations pour les hubs (au bord de Bruxelles) et mini-hubs (dans la ville)
- Besoin d'une politique cohérente fédérale, Flandre ne met pas les moyens pour développer le circuit court actuellement

#### ❖ Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?

#### Table G :

- Eviter le surdimensionnement > grandir à la vitesse de la filière (commencer avec la bonne taille)
- Comment développer une logistique 100% GF qui soit accessible au sens GF ?
- Sous-capitalisation financière
- Gouvernance et transparence

#### Table H :

Trop de hubs logistiques qui ne collaborent pas et aucun n'atteint la masse critique pour être rentable

#### ❖ Des idées - suggestions ?

Table G : exemple de la coopérative logistique de Charleroi

### 8) Développer des projets de transformation alimentaire d'envergure pourrait être porteur pour la Région (création d'emploi + stimulation de la chaîne de valeur Good Food) et comment stimuler son développement.

#### Axe 3 : Filières

Volonté / objectif : relocaliser des activités de production alimentaire sur le territoire de la Région, création d'emploi + stimulation de la chaîne de valeur Good Food (filières locales, bio...), mettre en place des solutions d'approvisionnement accessible aux cantines

Explication : les cantines ont besoin de volumes importants, les cantines/ restaurants n'ont toujours pas les infrastructures et RH nécessaires pour cuisiner des produits frais/ brutes → On observe une demande pour des produits Good Food transformés.

#### ❖ Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?

#### Table H :

- Question de base : Producteurs intéressés à partager les infrastructures ?
- Espace flexible pour transformer les surplus de production bruxellois et les invendus, prévoir les infrastructures pour différents types de transformations : jus, soupes, plats préparés, conserves consignées
- Transformer les produits frais pour les cantines (pour remplacer le surgelé) : plus de goût (moins de gaspillage), plus sain, moins impact sur l'environnement → Favorise circuit court → Besoin de légumeries : création d'emploi (! hors prix par rapport à l'existant → à équilibrer)
- Identifier les flux constants de surplus et d'invendus → facilite développement de filières de transformation stables

#### ❖ Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :

**Table H :**

- Travie (Entreprise de Travail Adapté) : déjà infrastructures et activités de transformation, envie de développer
- Grande Distribution : cherche porteurs de projets pour transformer leurs invendus
  - ❖ **Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :**

**Table H :**

- Espaces suffisamment grands pour starters qui vont grandir (Invent Immo répertorie les espaces dispo)
- Ajuster la fiscalité et les aides à l'emploi (aligné avec les autres régions) en RBC pour éviter la fuite des starters qui grandissent vers d'autres régions, taxe sur entrepôts à supprimer à Bruxelles (n'existe pas en Fandre) → Créer un environnement favorable à l'installation d'industries alimentaires à Bruxelles
- RBC : aides à l'investissement, espaces (transformer des espaces bureau en espaces de transformation ?)
- Mobilité : facilité d'accès pour le transport/livraisons
- Partenariat privé-public, réduire les taxes pour acteurs alimentaires durables (équilibrer p/p au conventionnel qui a plus d'externalités négatives mais qui est à prix beaucoup plus bas, concurrence injuste)
  - ❖ **Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :**

**Table H :**

Lier les hubs décentralisés à des projets existants (magasins bio)

**9) Assurer un service plus adapté, pertinent, efficient de Facilitateur Filière à disposition des acheteurs et producteurs Good Food**

**Axe 3 : Filières**

**Volonté / objectif : Structurer, organiser, mettre en lien l'offre et la demande (urbaine et péri-urbaine) de produits 'Good Food', répondre à la demande des professionnels en produits Good Food, assurer un rôle de « traducteur » entre deux mondes professionnels différents.**

**Explication : Bruxelles Environnement a mis en place le service facilitateur filières début 2021. Le service n'est pas encore connu et le périmètre d'actions est très/trop large. Il convient de recentrer son périmètre d'actions sur les besoins prioritaires et là où son impact peut être le plus déterminant dans la création de filières Good Food.**

## Axe 4 : Assurer l'accessibilité à tous d'une « offre alimentaire Good Food » dans les commerces

### 10) Mesure : Assurer une transition massive des cantines communales dans une démarche GF (formation des parties prenantes, label GF, sensibilisation des consommateurs...)

#### Axe 4 : Accessibilité de l'offre dans la restauration

**Volonté / objectif :** engendrer un mouvement d'accélération de la transition GF dans les cantines gérées par les communes. Embarquer toutes les communes de la RBC dans cette transition des cantines. Développer un dispositif de soutien Good Food qui répond aux besoins et lève les freins de la transition et accompagne toutes les parties prenantes.

**Explication :** Même si des évolutions positives ont été observées, le dispositif Good Food n'est pas connu de tous, les communes se sentent parfois seules face à leurs freins. Les marchés publics intègrent trop peu de critères Good Food. Les cantines publiques labellisées ne sont pas nombreuses

#### ❖ Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?

##### Table H :

- Liaison froide : plus d'emballages, il faut réchauffer une 2ème fois le plat → plus d'impact environnemental
- Liaison chaude : pas bon au niveau du goût si doit être transporté trop loin (gaspillage car les plats ne sont pas mangés), mieux si pas trop loin → Idéal si prévu par commune

**Table M :** Toutes les communes de la RB s'engagent à mettre en place la transition des cantines scolaires.

Via :

- Accord politiques ?
- Signature d'une charte ?

#### ❖ Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :

##### Table H :

- Principaux acteurs avec beaucoup de volumes : Sodexo et TCO

##### Table M :

- BW : organiser des séances d'infos des preneurs de décision. Objectif : démystifier la peur de moins de viande. Peut organiser des formations pratiques. Fait déjà des formations.
- Manger Demain :
  - Partage de support, de contacts
  - Peut partager la participation à des ateliers de partage d'expériences, (ex : difficultés par public cible comme maison de repos, crèches) ?
- Perspective Brussels :
  - S'engager à mettre des critères GF dans les conditions participation aux contrats école.
  - Tool Box
  - Travailler le décrochage solaire avec des activités autour de l'alimentation - GF (ex : formation en maraichage, boulangerie,
  - Transfert d'infos sur base de qqch d'existant (charte, documents, etc.)
- Good Planet :  
Partage d'expériences du collectif cantine durable
- Ferme Parc Maximilien :  
Fournit la charte signée par les communes sur en engagement de l'agriculture urbaine en France (AFAUP).
- Cuisines Bruxelloises :
  - S'engage à rédiger une note sur les critères GF et les difficultés rencontrées.
  - Fournit un descriptif des besoins en formation



- Former son équipe de cuisine pour des menus GF/végétariens qui plaisent aux enfants et réaliste pour une société de catering.
- ❖ **Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :**

**Table M :**

Définition de critères GF clairs et réalistes pour les CSC de repas scolaires.

- Développer des outils de compréhension/sensibilisation à l'alimentation saine et Good Food
  - Expliquer pourquoi le prix du repas sans viande n'est pas moins cher (car intégration d'autres critères de durabilité)
  - Expliquer intérêt de moins de viande pour les enfants à condition que l'équilibre alimentaires et les besoins nutritionnels des élèves soient respectés.
- Charte à développer pour les communes
- Besoin d'expert en diététique et santé de l'enfance (conseil de la santé)

- ❖ **Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :**

**Table H :**

Augmenter le budget / plat à Bruxelles pour les Cuisines Bruxelloises : 2.67€/plat n'est pas suffisant pour une alimentation saine et durable locale

**Table M :**

Faire valider les critères GF par des experts

- L'offre alimentaire GF doit évoluer (pas assez de producteurs GF)
- Pérenniser la formation des cuisiniers de collectivité
- Viser des délais réalistes pour le changement
- Tenir compte des refus-contraintes avancés par les communes pour ne pas s'engager
- Mesure avant. Faire un état des lieux.
- Infos sur les besoins nutritionnel des enfants
- Formation pour le personnel de cuisine de collectivité pour des repas qui ont « bon gout ». Si bon les enfants mangent (formation inexistante)
- Partage d'expérience d'autres cuisines
- Aider les écoles à faire un bilan « alimentation »

## 11) Développer le label resto Good Food afin qu'il atteigne plus de restaurants et de consommateurs

**Axe 4 : Accessibilité de l'offre dans la restauration**

**Volonté / objectif : Donner une plus grande ampleur au label Good Food resto pour stimuler un changement de pratique plus massif dans le secteur, gagner en notoriété auprès des restaurants et des clients, favoriser l'émulation entre restaurants. Développer un co-portage régional**

**Explication : L'évaluation du label resto Good Food a démontré que c'est un outil efficace pour durabilité les pratiques, qu'il est reconnu comme sérieux. Cependant il reste trop peu connu (auprès de restaurant, des clients), n'intègre pas la notion de gout chère au restaurateur et la procédure de labélisation est jugée comme trop lourde. Il est pour l'instant uniquement porté par Bruxelles Environnement, qui n'est pas identifié par les restaurateurs comme un interlocuteur du secteur HoReCa**

- ❖ **Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?**

**Table I :**

- Assurer un co-portage du label resto Good Food afin d'attribuer les missions en fonction des compétences, expertises et contacts des acteurs publics les plus pertinents
- Dépasser notre propre réseau Good Food et atteindre des acteurs dit « classique » à rentrer dans la dynamique Good Food

- Développer des avantages concurrentiels pour les restaurants labellisés : accès à un diagnostic business ? accès à des aides BEE ou majoration aide expa
- Alléger les procédures, minimiser la charge admin et privilégier le contrôle sur place
- Intégrer le gout dans les critères
- Développer des partenariats avec des écoles hôtelières (pour les stages, et gagner en notoriété)
  - ❖ **Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :**

**Table I :**

- Visit Brussels peut prendre en charge la communication grand public (sous réserve de validation hiérarchique) + définir méthodo pour critère Gout
- Hub.brussels peut prendre en charge la communication vers les restaurants et le recrutement + aide business (sous réserve de validation hiérarchique)
- BE peut prendre en charge l'accompagnement, le contrôle et la définition des critères environnementaux
  - ❖ **Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :**

**Table I :**

- Augmenter le budget accompagnement et intégrer des formations de chefs, commis, personnel... pour toucher ceux qui ne sont pas dans la dynamique GF min 100k€
- Augmenter le temps de travail au sein des administrations pour coordonner les missions et assurer un réel co-portage
- Augmenter le budget communication 50k€
- Marché contrôle : 1H/j par resto
- Intégrer un budget « contrôle gout » 15k€ pour faire un marché avec un panel de journaliste qui vont goûter les resto → impact indirect sur la comm' également car ce sont des potentiels ambassadeurs
  - ❖ **Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :**

**Table I :**

- Développer un avantage concurrentiel attractif pour les resto GF (// s'inspirer de l'initiative de visit.brussels avec Eat lorsqu'ils ont mis en grand dans l'espace public la photo des chefs)
- Diversifier les canaux de communication et les argumentaires/messages + mettre en avant les chefs dans la communication, pour qu'ils s'emparent du message, le diffuse et deviennent des ambassadeurs de la marque
- Susciter l'adhésion des pro du secteur (critiques)
  - ❖ **Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?**

**Table I :**

- Reste dans les restos déjà engagés
- Attention à ne pas réduire l'exigence des critères et perdre en crédibilité dans le but d'atteindre plus de resto
- Attention à ne pas oublier la communauté NL car dans l'horeca ce n'est pas négligeable notamment dans le centre
- Éviter le greenwashing, garder un contrôle quand même bien présent
  - ❖ **Des idées - suggestions ?**

**Table I :**

- Développer des actions de comm' spécifiques pour les publics différents : les jeunes, les travailleurs qui louchent, les restos de fêtes,
- Gault et Millau développe un guide vert. Il est p-e possible de faire un partenariat pour mettre à l'honneur 5 resto GF par an ?

## 12) Développer des partenariats public-privé pour faciliter/assurer le développement de l'offre Good Food dans des zones peu desservies en GF actuellement

### Axe 4 : Accessibilité de l'offre dans les commerces

Volonté / objectif : garantir à tous les bruxellois une offre Good Food près de chez lui (15min à pied)

Explication : Ces dernières années, Bruxelles a connu un boom de nouvelles entreprises (commerces, transformateurs, distributeurs...) proposant une offre plus locale, privilégiant les produits bio, des alternatives à la viande, s'adaptant aux saisons... On constate cependant que cette offre reste inégalement répartie sur la Région et que tous les Bruxellois n'y ont pas accès.

#### ❖ Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?

##### Table I :

- Identifier les zones de Bruxelles où l'offre manque actuellement mais où il y a une demande
- Mieux connaître les besoins des consommateurs de ces zones
- Clarifier la notion de GF

#### ❖ Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :

##### Table I :

- Hub.brussels pourrait prendre en charge des baromètres Good Food dans des zones peu desservies
- Il faudrait voir comment les données de l'outil « analytics » peuvent nous aider à mieux comprendre le marché
- Hub.brussels pourrait faire des groupes qualitatifs, des panels de consommateurs dans les quartiers peu approvisionnés (en collaboration avec Test achat et AB-REOC)
- Visit Brussels pourrait faire des parcours dans Bruxelles pour montrer les différents commerces GF et donner plus de lumière à l'offre naissante dans certains quartiers
- Hub.brussels pourrait installer des commerces Good Food pop-up dans des espaces commerciaux libres à cause du covid pour tester la demande de certain type de commerce.
- BE et visit.brussels: Organiser des événements , faire goûter pour donner envie aux consommateurs de découvrir ces produits

##### Table J :

- hub.brussels et les associations « de première ligne » (du type 'associations de commerçants') ont pour rôle de sensibiliser les différents profils de commerces (commerces de proximité, épiceries de quartier, commerces franchisés, etc. ; restauration rapide, brasseries, restaurants classiques, etc.) à la transition vers des pratiques Good Food
- Les communes bruxelloises peuvent agir au niveau de la mise à disposition des cellules Horeca & commerces appartenant à la commune pour que les acteurs Horeca & commerces bénéficiaires de ces cellules répondent à des critères Good Food minimaux.

#### ❖ Ressources nécessaires - De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? - Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :

##### Table J :

1. Caractériser le public-cible (tailles et types de commerces/Horeca ; situation géographique ; profils des consommateurs/clients de ces des différents commerces/Horeca) afin de cibler les groupes prioritaires que la Région souhaite toucher
2. Développer des incitants adaptés à la transition Good Food :
  - A. Open Soon (ou soutien équivalent) : lancement de nouveaux commerces et **à la transition de commerces existants** aux pratiques Good Food
  - B. Subside au lancement d'une activité commerciale (commerces et Horeca) Good Food
  - C. Focus géographique : priorisation des soutiens auprès des communes peu desservies en commerces/Horeca Good Food (exemples cités : Forest, St-Gilles)

- D. Baromètre du tissu commercial par quartier de hub.brussels : à diffuser largement auprès des porteurs de projet ☑ le baromètre doit pouvoir aider les porteurs de projets à connaître les zones peu desservies en Good Food et qui présentent un potentiel intéressant
- E. Faire connaître les GEL (trop peu connus par les porteurs de projets)
- F. Constat que l'information sur l'alimentation durable est beaucoup trop floue et éparse et les commerces/Horeca ne s'y retrouvent pas ☑ besoin de développer un manuel/référentiel de l'alimentation durable pour les commerces au format adapté (à définir : flyer, fascicule, etc.)

❖ **Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :**

**Table I :**

Travailler avec les acteurs de la grande distribution mais pas que les enseignes qui touchent les consommateurs aisés, il faut aussi tisser des partenariats avec Lidl et Delhaize.

**Table J :**

1. Publicité : développer une politique forte de promotion et de publicité Good Food, dans les différents quartiers bruxellois, en particulier dans les zones peu desservies. Remplacer les pubs pour Coca-Cola, Lipton Ice Tea, etc. au profit de produits associés à la Good Food
2. Travailler avec les associations de première ligne et les services d'accompagnement des commerces (hub.brussels) pour convaincre les commerçants/Horeca
3. Implication de la population du quartier dans la conception et le lancement d'une activité économique/commerciale (exemple de Biobasic à Anderlecht)
4. Limitation du nombre d'enseignes Horeca pouvant ouvrir : lever l'interdiction d'ouvrir un Horeca durable dans les communes saturées en snack/fast-food (exemples de communes citées dans cette situation : Schaerbeek, Ixelles)

❖ **Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?**

**Table I :** Ne pas se limiter aux quartiers « plus précarisés » mais aussi travailler sur les quartiers plus riches qui peuvent tirer un marché en développement

**Table J :** Ne pas capter/attirer les publics non-convaincus/initiés à la Good Food. Cfr. l'étude de BEES Coop. sur le manque de passage des publics du quartier qui sont plus précarisés que le public conscientisé captif de l'épicerie coopérative. Raisons : des prix trop élevés et une implication qui ne passe par les thématiques de protection de l'environnement (besoin d'autres portes d'entrées)

❖ **Des idées - suggestions ?**

**Table I :**

S'inspirer de l'initiative de Rikolto en Flandre « meer mijn kassa ticket »  
 Besoin d'impliquer des acteurs représentant les consommateurs : AB-REOC

**Table J :**

Sélectionner les cibles à soutenir/accompagner : modèles 'one-stop shopping' d'au moins 300m<sup>2</sup> et épicerie de quartier de petites surfaces

## Axe 5 : Accessibilité de tous.tes à la Good Food / La Good Food pour tous.tes

### 13) Assurer le développement et la diffusion d'une information claire, et une communication proactive, inclusive, ciblées, différenciée selon les publics concernés et permettant d'accroître la compréhension et la confiance envers la Good Food

#### Axe 5 : Accessibilité de tous / à tous

**Volonté / objectif :** Good Food doit adapter ses messages pour s'ouvrir à tous et toutes et évoluer pour devenir un concept compréhensible et dans lequel l'ensemble de la population bruxelloise peut se projeter. Besoin de développer une stratégie différenciée par public cible

**Explication :** La Good Food s'adresse actuellement à un public cible restreint. Good Food doit adapter ses messages pour s'ouvrir à tous et toutes et évoluer pour devenir un concept compréhensible et dans lequel l'ensemble de la population bruxelloise peut se projeter.

#### ❖ Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :

##### Table J :

- Co-portage de la communication sur Good Food par les différentes administrations bruxelloises (pas uniquement Bruxelles Environnement !)
- Cible prioritaire : travailler dans et avec les écoles
  - ❖ **Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :**

##### Table J :

- Développer un message clair sur l'alimentation durable (cfr. Manuel/référentiel de l'AD de la fiche-action 12) selon la cible visée
- Utiliser et soutenir les canaux de communication qui touchent un large public (du type compte Instagram 'Good Food', diffusion de podcasts sur l'AD...) et travailler avec des agences de communication
- Intégration des messages et de la communication Good Food par les acteurs de la santé (Fédération des Maisons Médicales, Logements sociaux, CPAS, Aide alimentaire...)
- Communiquer sur le label 'Prix Juste' pour sensibiliser à la juste rémunération tout au long de la chaîne alimentaire
- Communiquer sur le coût et l'impact social-santé de la malbouffe : nombre de personnes atteintes du diabète, de maladies cardio-vasculaires
- Utiliser les différentes portes d'entrée pour sensibiliser les consommateurs : agriculteurs en difficulté, les acteurs du social-santé qui sensibilisent leur public-cible...

##### Table N :

- Trouver des influenceurs – comme l'excellente (involontaire) publicité de Ronaldo contre Coca-Cola et pour l'eau ...
- Les associations de quartiers en lien avec les contrats de quartiers
- Développer des médias (moyens) non-écrits → des Visuels, dessins, de l'oralité... → faire un benchmarking et travailler avec des groupes pilotes.

#### ❖ Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :

##### Table J :

1. Communiquer et sensibiliser vers le 'ventre mou' (classes moyennes bruxelloises qui représentent un nombre important de la population à ne pas oublier entre les profils socio-économiques riches et pauvres) à la bonne alimentation. Exemple : « Seulement 12% de la population mange suffisamment de fruits et légumes »
2. Interdire la publicité pour la malbouffe (exemple : les publicités Coca-Cola ; les stades de football arborant les marques de chips Crocky, la bière industrielle Jupiler...)

3. Développer un score ou un système de reconnaissance des produits répondant à des critères Good Food.  
Exemple d'inspiration : le färmoscope

**Table N :**

- Réflexions une généralisation/ déclinaison de l'éco-score → il y a une dynamique sociétale et cela aide à mettre en avant le durable → vocabulaire/ graphismes communs
- Ils accompagnent les producteurs dans la conception de leurs étiquettes et peuvent faire des recommandations sur les éléments d'information à y reprendre
- C'est le SPF qui a en charge de contrôler les contenus des étiquettes... et la juste correspondance entre nutri-score et info détaillées (précisées)
- Le nutri-score serait un quick win GoodFood
  - Les producteurs ayant déjà le nutriscore
  - Un niveau minimum à définir
- L'étiquette c'est une visibilité sur tous les produits qui partent vers le ménage
- Quitter les boissons sucrées (dans les écoles et à la maison) pour aller vers l'eau (fontaine/robinet) → les enfants sont aussi prescripteurs dans les familles
- Stratégie utilisée (exploratoire) – une combinaison
  - Écoles – actions récurrentes (temps pour prendre verre d'eau en classe/ remplir sa gourde à la fontaine)
  - Session d'information pour les adultes et pour les enfants
    - Compilation de vidéos
    - Papiers/ lettres et Flyers
- Les publics cibles sont les professeurs et parents + les enfants
- Ils agissent en complément de mesures structurelles dans les écoles (en vue d'impacter aussi les comportements en famille/ dans les ménages)
- **Stade TEST – documents à diffuser en décembre 2021** puis évaluation et p-ê généralisation
- En plus de la campagne, il y a du budget équipement pour les écoles défavorisées (gourdes et gobelets)
- **Technique de comm'**
  - Éviter la peur
  - Message positif
  - Arguments scientifiques démontrés
  - **Parler de l'effet de la déshydratation... sur la concentration (mentale)**

❖ **Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?**

**Table J :**

- Ne pas respecter la règle des 3 clics pour atteindre une info/un contenu : il faut revoir la facilité d'accéder aux informations. Exemple du portail Good Food sur lequel il faut souvent minimum 5 clics pour atteindre un contenu recherché
- La communication ne servira pas si des mesures politiques coercitives ne sont pas prises. Exemple : plats bio/végé/locaux obligatoires dans toutes les écoles, etc.

**Table N :**

- Attention que la GoodFood va contre un/des puissants acteurs Marketing qui visent à nous prendre au piège d'habitudes alimentaires (de consommation)... Le paquet dans lequel on revient piocher... → **agir contre ces publicités ?**
- Le monde du sponsoring est fortement lié à des boissons (non durable ?) alcool/ sucre...
- Est-ce que les publics précarisés sont sensibles à la santé (**ont-ils ce temps/moyen ?**)  
Santé individu → plus concret – hygiène dentaire et obésité... (attractif ?)

## 14) Développer des partenariats avec les acteurs santé pour promouvoir une nourriture de qualité et saine

**Axe : Accessibilité de tous / à tous -> citoyens**

**Volonté/objectif : susciter des adaptations de régimes alimentaires de tous les bruxellois, vers des régimes moins impactant pour l'environnement et meilleurs pour la santé**

**Explication : les recommandations santé et environnement sont en grande partie convergentes. Au-delà d'informations croisées, il s'agirait par exemple d'établir de véritables partenariats et permettre l'appropriation croisée des messages, avec un vrai décloisonnement des politiques**

### ❖ Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?

**Table K :**

1/Développer des partenariats et des collaborations avec le secteur de la santé

- - Parler avec la Cocof (santé, cohésion sociale)
- - les P.M.S. des écoles
- - L'Ordre des médecins, secteur paramédical, Kiné
- - Les pharmacies : lieux essentiels de santé au sein des quartiers (lien de confiance très fort avec les personnes)
- - Diététicien.ne.s.
- - Collaborer avec les mutuelles (moyens financiers + portée du message)
- - secteur de la promotion de la santé – acteurs de terrain financés pour les aspects sensibilisation (lien cocof, plan de promotion de la santé)
- - quid des liens avec le fédéral ? (nouvelle pyramide alimentaire, et recommandation santé/alimentation, conseil supérieur de la santé)
- - ONE et Kind & Gezin (lien repas des collectivités ?)
- - Maisons médicales et projets de santé communautaire

2/ développer des projets concrets

- - référencement des acteurs pour faciliter la mise en lien
- - mener des projets pilotes avec les maisons médicales (exemple du projet « Bon et sain » d'une maison médicale. Un groupe de patientes d'une MM a monté son service traiteur).
- - développer de l'information à l'échelle du quartier : diffuser de l'information très concrète au sein d'un quartier sur les projets alimentation et collectifs (ex. : Kom à la maison, certaines personnes viennent via l'information reçue d'un médecin)
- - concierges de quartier (personnes du quartier qui vont vers les gens)

### ❖ Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :

**Table K :**

- Good Food : Nécessité de cartographier les acteurs bruxellois et d'identifier plus précisément qui fait quoi, ou et avec quel public = prérequis
- Mobiliser un groupe de travail Good Food/Santé avec des représentants du secteur (voir un représentant santé au sein du conseil participatif Good Food)
- Good Food en collaboration avec un Groupe de travail Santé : nécessité de baliser et développer la matière, il faut que le message soit « béton ». Sur quel aspect Good Food/santé veut-on travailler ? Il est important que Good Food valide ce message avec des professionnels de la santé. Attention par exemple : si on veut travailler la réduction de la viande, pour certaines catégories de la population, ce n'est pas souhaitable d'un point de vue santé.
- Identifier les maladies spécifiques à l'alimentation, centraliser l'information (ex : Réseau Santé Diabète)
- Le principal frein à la consommation d'aliments Good Food/santé (ex : les légumes) est le coût. Le prix et les impacts positifs sur la santé (arguments) est peut-être le premier message qu'il faudrait travailler



(sans se perdre dans le reste au départ). Il faut identifier les leviers dans les messages, la thématique qui va parler aux gens.

- ❖ **Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :**

**Table K :**

- Nécessité d'informer de l'intérêt de la Good Food pour convaincre les acteurs santé de faire le lien
- Les acteurs ont besoin d'outils adaptés pour porter les messages (lequel ? quoi ?)
- Journée de concertation : sont monnaie courante dans le secteur de la santé. Ces journées permettent de présenter et faire circuler de l'information. Elles permettent également de présenter des témoignages du vécu. (ex : matinée de speed-dating entre acteurs, puis montage de projets concrets santé communautaire/alimentation/Good Food)

- ❖ **Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :**

**Table K :**

- Alignement institutionnel clair et précis : Il faut que les acteurs de la santé puissent comprendre cette imbrication entre environnement et santé et que les liens soient clairs (ex : un opérateur traditionnellement financé par la Cocof doit pouvoir comprendre la marge de manœuvre qu'il a pour demander un financement environnement/Good Food ou qu'il comprenne bien qu'il y a un alignement et un renforcement des plans).
- La communication doit impérativement être POSITIVE et s'axer sur la découverte, le plaisir et le goût (ne pas dire de manger moins de viande et plus de légumes >> bannir la posture d'injonction).

- ❖ **Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?**

**Table K :** Difficulté de mesurer l'impact des collaborations. On reste dans le domaine de la sensibilisation.

- ❖ **Des idées - suggestions ?**

**Table K :**

- Se référer aux travaux de la commission EAT Lancet ([https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet\\_Commission\\_Summary\\_Report\\_French.pdf](https://eatforum.org/content/uploads/2019/07/EAT-Lancet_Commission_Summary_Report_French.pdf))

Inspiration : Voir du côté des pays-bas, Québec et recontacter ONE (Cléo) qui avait de la documentation

- ❖ **Zone Parking ? – certains éléments sont ressortis en animation mais ne rentrent dans aucune case. Mettez-les ici.**

**Table K :**

La santé présente plusieurs portes d'entrée : santé physique mais aussi la santé mentale (solitude, convivialité, etc.)

Attention au TEMPS/MOYENS réellement mis à disposition ! ne pas vouloir tout faire de front directement. Il faut PRIORISER les mesures

Ne pas réinventer la roue !! voir ce qui fonctionne, mais aussi ce qui ne fonctionne pas (= enseignements des projets subsidiés ou des projets co-portés)

**Notes de la facilitatrice de la table : quels partenariats développer avec le secteur de la santé ?**

Point d'attention au démarrage :

- Est-ce que GF a des diététiciens dans son équipe ?
- Et en termes de comm', il faut vrmt réfléchir en terme psycho-social et cognitif
- Préalable : il faut s'entourer de personnes issues du secteur de la santé pour valider les messages
- Le ton des messages doit résolument être positif, sortir de l'injonction et de la culpabilisation (voir littérature de la communication en santé, c'est fort documenté)
- Cibler les messages et les aspects spécifiques que la Good Food veut développer par rapport à la santé
  - Par ex. : la réduction de viande n'est pas recommandée pour tous les profils de la population

- Le cout est à nouveau cité comme un levier de communication --> manger plus de légumes est bon et meilleur pour la santé, mais c'est cher --> p-e que traiter le levier cout est une bonne porte d'entrée détournée pour parler de la Good Food ET de la santé

Pour développer les partenariats :

Niveau institutionnel

- Clarté de l'info dispensée aux acteurs de terrain : quand un acteur de terrain est subventionné par la COCOF, il pense qu'il ne peut pas aller demander des budgets chez Bruxelles Environnement. Il faut communiquer sur le décloisonnement pour veiller à une bonne compréhension.
- Fédéral : santé

Niveau du secteur de la santé

- Travailler avec l'ordre des médecins
  - Les informer sur la Good Food (quoi précisément ? Quels aspects veut-on faire passer en priorité ?)
  - Que doit-on leur donner comme information ?
  - Ex. : par rapport à ce qui existe dans leur quartier (//lien approche par quartier) → Kom à la maison accueille des personnes isolées et qui souvent ont été envoyées par leur médecins.
- Diététiciens
- Pharmacie : travail de proximité et de CONFIANCE avec la population (// exemple par rapport à la vaccination. Ils dispensent aussi de l'info et des conseils).
- Affichage d'information dans les salles d'attente des médecins
- Le monde de la santé est habitué à des journées de concertations -> organiser une journée de concertation santé/ alimentation durable et co-construire

### 15) Soutenir et accompagner des projets qui donne accès à une offre GF (dans l'école, mais hors cantine) aux jeunes (primaires)

**Axe : Accessibilité de tous / à tous -> écoles**

**Volonté / objectifs : Impulser et accompagner des projets concrets sur l'offre alimentaire dans l'école, mais hors cantine (boite à tartines, collations)**

**Explication : l'offre en cantine ne concerne qu'un faible pourcentage des élèves**

## Axe 6 : Réduire les pertes et gaspillages alimentaires

### 16) Mener des actions spécifiques de lutte contre le gaspillage alimentaire à la source, en complément aux mesures déjà prises dans les cantines, restaurants, et notamment au niveau de la cible des ménages

#### Axe : gaspillage alimentaire

**Volonté / objectif :** donner une place aux actions de prévention à la source du gaspi à la hauteur des enjeux environnementaux qu'ils représentent, surtout au niveau des ménages

**Explication :** la lutte contre le gaspillage alimentaire à la source est intégrée de manière transversale, dans tous les axes (notamment cantines et les restaurants). Pour arriver aux ambitions de réductions drastiques, des mesures spécifiques doivent être prises en complément. Elles ne sont pas faciles à définir et la cible « ménages » est évidemment à décliner en fonction des profils socio-culturels

#### ❖ Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?

##### Table N :

- Le packaging qui indique si le produit n'est plus frais (et suggère consommation au-delà date péremption)
- Augmenter la stabilité du produit ☐ emballage/ hygiène / fabrication + éducation du consommateur
- Débat sur la durée de conservation du vrac versus l'emballé sous vide = <https://pack4food.be/> université + industries + innovation emballage
  - o Mais quid de l'empreinte écologique de l'emballage vs le non-consommé vrac (en trop). Revoir la taille des portions ? questionner la diversité des tailles (quantité emballage vs déchet plus frais) → dans les situations de consommations isolées (ou à faible revenus)
  - o L'emballage comestible ? quel bilan ?
- Comment rendre l'aspect local (quartier) plus visible sur l'étiquette et dans les actions
- Concevoir des communications liées à la culture d'origine et portée activement par des relais locaux
- **Envisager le dialogue/ la conciliation avec des dimensions culturelles comme** → accueil d'invités = abondance et non préoccupation de la consommation → richesse/ abondance/ gaspillage → faire attention est-ce être pauvre/ avare/ en difficulté
- Tenir compte du pouvoir économique résiduel (ce qu'il reste à la fin du mois me permet-il de faire des choix) Si oui → Quelles valeurs à challenger ? → Sinon, qu'est-ce qui est financièrement accessible (et temporellement)

#### ❖ Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :

##### Table N :

- Un réseau de Maître Frigo ou en lien avec la famille Zero Déchet
- Réflexion COMEOS – faire évoluer la culture du tout l'assortiment frais jusqu'à la dernière minute...
- Pour réduire le gaspillage alimentaire, nous n'assurons plus l'assortiment frais 1h avant la fermeture.
- Faire avec ce qu'il reste de pains, viennoiserie (ou pré-commander)... idem pour les repas
- Idem CANTINES Europe ? : Pas tous les plats prêts jusqu'à la dernière minute...
- Faire avec ce qu'il reste de pains, viennoiserie (ou pré-commander)... idem pour les repas ou avoir la patience d'attendre le temps d'une préparation
- Mettre une charge sur les organisateurs d'événement : avoir une filière post-catering avec la responsabilité pour le commanditaire et pas/plus le traiteur
- Les événements durables mettraient en place un « plan/contact/ lien » avec des filières de valorisation/distrib.

#### ❖ Zone Parking ? – certains éléments sont ressortis en animation mais ne rentrent dans aucune case. Mettez-les ici.

**Dialogue avec la culture de l'abondance** - le produit alimentaire sans valeur (économique) → gaspillé

- Est-ce pertinent de faire ses courses en ayant faim ? ☐ les frigos débordent d'achats impulsifs

Absence de liste de courses, d'anticipation des mesures/ des quantités de repas

- La culture de découper les produits abimés (et ne pas tout jeter) Au niveau domicile/ au niveau collectif  
→ Ateliers de valorisation (découpe, transformation) : soupe/ purées/ jus...  
→ Le repackaging en cantines scolaires pour proposer des repas aux familles (prix-solidaire)
- Grands Supermarchés versus multitudes de petits commerçants... il y a plus de pertes dispersées car chacun doit prendre ses marges pour avoir de l'approvisionnement... le client sanctionne les ruptures d'approvisionnement en allant ailleurs.
- Faut-il éplucher ou gratter... les bonnes pratiques qui réduisent les sous-produits et/ou les valorisent (pour ceux qui ont le temps de cuisiner les produits et sous-produits...) **Le temps est une ressource luxueuse...**

## Axe 7 : Adopter une gouvernance à la fois participative, décloisonnée et co-portée

### 17) Structures de gouvernance

Axe : gouvernance

Volonté/objectif : Assurer une gouvernance participative, décloisonnée, co-portée

Explication : (cf schémas présentés en matinée)

#### ❖ Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?

**Table O** : Assurer un décloisonnement entre la stratégie Good Food et différentes autres politiques

#### ❖ Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :

**Table O** :

- Prévoir / engager un dialogue ministériel régulier
- Posture d'ouverture et de collaboration des différentes administrations
- Prévoir une administration pilote qui la connaissance, les leviers, le mandat et le pouvoir d'action
  - ❖ Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :

**Table O** :

- Collecter et publier les chiffres ?
- Prévoir les moyens RH et financiers suffisants pour assurer la participation aux autres stratégies
- Assurer un climat de travail bienveillant
  - ❖ Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :

**Table O** :

- Assurer une transversalité et une cohérence entre les différentes politiques et les différents axes
- Assurer une circulation fluide de l'information (la bonne info vers la bonne personne au bon moment, sans sur-informer)
- Traçabilité et transparence (mise à disposition de PV, de décisions, etc.)
- Arriver à un bon niveau de dialogue entre administrations, qu'elles deviennent partenaires et s'entraident mutuellement
- Formaliser les synergies identifiées et amplifier les mesures / actions et leurs impacts
- Atteindre une coopération efficace avec les autres régions
  - ❖ Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?

**Table O** :

- Le manque de moyens RH et financiers tant pour les administrations que pour les acteurs de terrain au vu de l'ambition donnée
- L'ego (qlq fois démusuré - qui veulent tirer la couverture à eux) des ministres, DG et des acteurs impliqués et bien entendu les jeux politiques
- Une majorité politique différente lors des prochaines élections

### ❖ Des idées - suggestions ?

#### Table O :

- Créer un poste de « chargé de mise en réseau » au sein des administrations
- Mutualiser les budgets entre administrations et entre plans / stratégies

### 18) Renforcer les partenariats avec les pouvoirs locaux, e.a. soutenir les conseils de politique alimentaires au niveau communal ; assurer la cohérence & complémentarité

#### Axe : Gouvernance

Volonté / objectif : rendre l'action publique plus efficace par une complémentarité & synergie entre région et communes

Explication : de nombreuses actions sont menées à la fois au niveau communal et régional

### ❖ Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?

#### Table O :

Que la stratégie soit au service des bruxellois.es

Accompagner les publics cibles pour faire émerger les besoins

Prendre concrètement les besoins en compte dans la mise en œuvre de la stratégie

### ❖ Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :

#### Table O :

- Brulocalis : est au service des communes et des CPAS, relais vers la Région. Assure la mise en réseau, des mises en capacité d'employés communaux, des formations, etc. Lien avec Vilco (meilleur dialogue communes et citoyens)
- Communes et CPAS : insufflent la création du conseil sur son territoire. Posture d'ouverture à la participation
- Conseils de politique alimentaires locaux : assurer une représentation de tous les maillons de l'alimentation au niveau local
- Associations de terrain : accompagner (et mettre en capacité) les citoyens. Peuvent représenter les citoyens.
- Acteurs en éducation permanente : former les acteurs de terrain
- Service de la participation (de Perspective.Brussels) : garant de la participation / formations et mise en capacité
- Académiques : benchmarks, analyse, évaluation

### ❖ Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :

- Moyens financiers (argent public, mécénat et / ou privé (attention pas Coca-Cola ;-))
- RH et temps dédié
- Formations et mise en capacité
- Facilitateurs.trices à disposition

### ❖ Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :

#### Table O :

- Rendre accessible et compréhensible la participation, accompagner la participation citoyenne
- Disposer d'une diversité d'acteurs relais sur le terrain
- Réussir le passage de structure consultatives à des structures réellement participatives et délibératives, avec avis contraignants
- Donner un vrai statut aux conseils

### ❖ Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?

#### Table O

- Lieux de rencontres avec bcp d'enjeux de pouvoirs
- Enjeux de la langue, du vocabulaire, du genre, etc

- Danger d'utiliser voir de « kidnapper » la parole citoyenne
- Décision (ou non décision) politique
- Risque de décrédibilisé sur les origines du financement (si privé / mécénat)

❖ **Des idées - suggestions ?**

**Table O :**

- Développer l'approche par quartiers
- Former à tous niveaux sur l'intelligence collective et la participation
- Prévoir des ordonnances qui permettraient à la Région de bypasser les communes réfractaires à soutenir les Conseils de politiques alimentaires locaux... (compliqué car les acteurs sont souvent sous tutelle communale – écoles, locaux nécessaires, etc.)
- Qui insuffle la création des Conseils de politiques alimentaires locaux... ? (voir rapport de l'université John Hopkins sur la création des Conseils de politiques alimentaires locaux)

## Axe 8 Instaurer un principe de « justice sociale » dans la mise en œuvre de la stratégie

### 19) Comment assurer et mesurer ce principe de justice sociale dans la mise en œuvre de la stratégie (comment ? qui ? moyens ? ...)

**Axe : Principe social**

**Volonté / objectif : chaque nouvelle initiative GF s'accompagnerait systématiquement d'une réflexion préalable et d'une évaluation *ex post* sur ses conséquences sociales**

**Explication : GF2.0 tiendra compte du fait que la population bruxelloise est cosmopolite, aux revenus inégalitaires et compte un ménage sur trois à risque de pauvreté (encore exacerbé par la crise du COVID). GF 2.0 se vaudra donc résolument plus inclusive et sociale, en développant son empreinte sociale**

❖ **Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?**

**Table L :**

- La stratégie Good Food s'assure que personne ne soit mis de côté dans l'accès à l'alimentation saine et durable
- La justice sociale est transversale, doit s'appliquer à toutes les mesures Good Food
- Justice sociale : ne pas avoir faim ET pouvoir manger bien (sainement)
- Eviter une transition à 2 niveaux
- Apporter une attention au genre, au handicap et à la culture
- La situation actuelle : 500 000 personnes en Belgique ont recours à l'aide alimentaire (5% de la population), 30% de la population est en situation de précarité. Seuls 12,7% des Belges mangent les 400g de légumes recommandés quotidiennement, 50% ont des problèmes nutritionnels

❖ **Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :**

**Table L :**

La Région doit faire un plaidoyer auprès des autres entités fédérées et au niveau Fédéral pour renforcer les droits fondamentaux. Ce plaidoyer doit être communiqué avec transparence auprès des citoyens.

❖ **Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :**

**Table L :**

Assurer les droits sociaux en amont (logement...)

❖ **Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?**

**Table L :**

Les autres échelons ne suivent pas

### ❖ Des idées - suggestions ?

#### Table L :

- Identifier les actions et éléments qui augmentent la justice sociale et les récompenser, les diffuser, les amplifier. Il y a des initiatives sur le terrain : les identifier, les connaître, les soutenir, les financer
- La Région doit organiser la logistique régionale, que ce soit pour l'approvisionnement (notamment des épiceries de quartier), mais aussi pour les invendus. Créer des hubs logistiques dans la RBC pour le rationaliser le transport et le stock. Une opportunité est la vacance des bâtiments (Citydev, SAU...). Collaborer également avec les communes (Agenda 21)
- Impliquer les citoyens dans la stratégie Good Food, par exemple sous la forme d'un panel citoyen diversifié (à l'image des Bruxellois.es), pour connaître les besoins, les freins à plus de justice sociale
- Organiser le co-financement environnemental et social de l'aide alimentaire, pour s'assurer que celle-ci soit durable
- Sécurité sociale de l'alimentation filières de durabilité pour l'aide sociale (vers producteurs agricoles locaux)
- Garantir des repas gratuits (écoles, homes) en achetant des terres et créant des emplois (agriculture)
- Cotisation via le salaire des Bruxellois-es, de 150€/personne à dépenser dans du Good Food (producteurs, restaurants, cantines, magasins) (via la monnaie locale Zinne ?). Point d'attention : l'offre doit être accessible partout à Bruxelles. Il faudra accompagner les citoyens dans cette mesure
- Former les acteurs (l'administration e.a.) sur les préjugés, recul sur les biais, sur l'interculturel, à changer de posture

## Axe 9 : Assurer une réponse aux enjeux de la lutte & adaptation aux dérèglements climatiques et de renforcement de la biodiversité

### 20) Comment assurer et mesurer que la stratégie prenne bien en compte les enjeux climatiques et de biodiversité au moment de son développement, mise en œuvre, évaluation, etc.

#### Axe : 9 Enjeux climat et biodiversité

**Volonté / objectif : orienter les politiques Good Food pour qu'elles répondent aux enjeux de la lutte contre le changement climatique et participent à la construction d'une ville résiliente**

**Explication : De nombreuses mesures GF peuvent avoir un impact climat et biodiversité. Il faut assurer que ces enjeux gardent un poids conséquent dans la mise en œuvre**

### ❖ Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?

#### Table O :

Les participants à cette table ont estimé que pour bien assurer la prise en compte des enjeux climatiques et biodiversité il fallait en premier lieu structurer la mesure des impacts climatiques et biodiversité (ce que la GF apporte à ces enjeux)

### ❖ Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :

#### Table O :

Communes : au niveau du climat via les plans climats et les bilans carbone communaux (en extraire les données relatives à l'alimentation s'il y en a)

Région : capitaliser sur les mesures effectuées et indicateurs contenus dans le cadre des plans Nature / biodiversité, Good Soil, Air Climat Energie (ex : étude sur les rehaussements des objectifs climatiques), etc.

Académiques : Sytra (Philippe Baret ?) et l'agroecology lab

International : le Glasgow food declaration for climate, le IPES Food d'Olivier De Schutter, le Pacte de Milan

Les mesures / indicateurs des autres administrations : hub.brussels, citydev, Port de BXL, PSSI

### ❖ Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :

#### Table O :



Besoin de ressources financières, de RH et de créer / formaliser des collaborations

Besoin de renforcer les compétences académiques

❖ **Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :**

**Table O :**

Au niveau des différents plans et stratégies régionales : assurer une meilleure transversalité entre les plans et les indicateurs de suivi et d'impact pour amplifier les mesures au niveau climatique et biodiversité

Avec les académiques, développer / mettre à disposition un canevas de mesurage commun climat / biodiversité pour éviter une collecte de données peu cohérente / pas harmonisée et éviter les risques de doubles comptages

Collaborer avec les pilotes des plans climats (à tous niveaux)

❖ **Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?**

**Table O :**

Données / mesurages contestés car non cohérents et pas harmonisée, risques de doubles comptages

Qu'il n'y ait pas de volonté politique pour réagir sur le mesurage effectué

❖ **Des idées - suggestions ?**

**Table O :**

Mettre en évidence / communiquer sur les liens entre les indicateurs GF et les indicateurs climat et biodiversité qui y sont reliés lors de l'évaluation tous les 2,5 ans.

**Axe 10 - Adopter une « approche par quartier », en cohérence avec l'approche du plan social santé intégré - Brussels Takes Care**

**21) Définir une approche globale pour concrétiser (conceptualiser) un dispositif « approche par quartier » déclinable selon les quartiers : pour quoi, avec qui, comment, ...**

**Axe : 10 Approche par quartier**

**Volonté / objectif : pouvoir co-construire des collaborations inédites entre les différents dispositifs et acteurs présents sur le territoire, selon les spécificités des territoires, des populations, des publics et des acteurs présents sur le territoire, et selon les diagnostics (analyses partagées) qui seront réalisés...**

**Explication : Adopter de façon transversale une approche par quartier pour mettre en œuvre principalement certaines des actions liées à la production, l'accessibilité de l'offre, les habitudes alimentaires**

❖ **Objectifs communs - Que souhaite-t-on développer ensemble ?**

**Table P :**

- Diagnostic / cartographie des quartiers
- Idée de projet pilote : Construire des dynamiques de quartiers pilotes -> Reprendre la méthodologie « nourrir le quartier » (diagnostic, puis objectifs), aller plus loin, et la répliquer dans quelques quartiers choisis, différenciés – en tirer une méthodologie répliquable
- Puis disséminer
- Rêve / objectif chiffré : offre alimentaire accessible et GF tous les x mètres
- Idée liée : mettre en lien différents projets – connecter – mettre en réseau – entre acteurs, projets de tous types
- Former les acteurs relais locaux existants (dont dans les communes)

❖ **Engagements de chaque acteur - Qui fait quoi : porteurs / partenaires / etc. :**

**Table P :**

- Région qui cartographie et qui finance les pilotes
- Hub pour contribuer à la cartographie (commerces)
- Se baser sur les acteurs existants, comme les acteurs de cohésion sociale
- Acteurs des logements sociaux
- Identifier quel est l'acteur pertinent à former aux dimensions transversales de l'alimentation

- Réseau d'acteurs, posture de mettre les gens/projets en liens connecter des acteurs économiques, sociaux, insertion socio-pro...
- Communes / réseau entre communes / quid des coordinations sociales des CPAS ?
- S'appuyer sur ILQ (faire un bilan des projets ILQ), les contrats de quartier
- Place des conseils alimentaires locaux ?
  - ❖ **Ressources nécessaires – De quelles ressources avons-nous besoin ? – Les a-t-on déjà ? Faut-il les mobiliser ? – Personnes, lieux, partenaires, financement, etc. :**

**Table P :**

- Inventaire des déserts alimentaires (ex : quartier Platon à Evere), identifier zones prioritaires
- Monitoring des quartiers
- Retirer les enseignements de « nourrir bxl » et de l'étude comportement Good Food (& étude sur comment on mange)
- Superposer des cartes afin d'identifier sur un quartier donné toutes les infos/ressources inspirantes / pertinentes en lien avec l'alimentation
- Identifier des quartiers assez diversifiés pour financer quelques dynamiques de type nourrir bxl, mais en allant plus loin
- Identifier le potentiel dans les PCS, CQD
- S'inspirer de projets comme « Kom à la maison », « Les petites cantines »
  - ❖ **Conditions de réussites – Opportunités, acteurs, indicateurs, ... :**

**Table P :**

- Décloisonnement des compétences des échevinats au niveau des communes
- Travailler au niveau local avec des acteurs multiples, dont les acteurs commerciaux
  - ❖ **Risques - Qu'est-ce qui peut nous empêcher de réussir ?**

**Table P :**

Ne pas imposer au niveau local des projets non pensés collectivement, à partir des besoins d'acteurs de terrain

S'assurer que ce qu'on crée dans un quartier serve au quartier

Ne pas mettre trop de pression sur une mixité obligatoire dans projets locaux (ex. : pression sur le champ des cailles malgré un état déjà bon)

- ❖ **Des idées - suggestions ?**

**Table P :**

- Faire travailler ensemble les AAP social, santé, environnement
- Prévoir un trajet de transformation projet citoyen > projet économique
- Idée de « projets mobiles » dans les quartiers (aller vers les gens)
- Idée de cartographie pour mettre en lien l'offre et la demande (de lieux, de services, ...)
- ❖ **Vous avez une 2ème option ?**

**Table P :**

- Partir de « pôles alimentaires » par quartiers (production, transformation, commerces, acteurs divers) + mise en lien de ce pôle avec le quartier – se baser sur le travail communautaire (risque : trop top down)
- Travail à partir des contrats de quartiers durable / rendre quelque chose obligatoire ?
- Partir des projets ILQ, mais à faire évoluer pour plus d'inclusion et simplification, étudier ce qu'il en sort, disséminer