STRATEGIE GOOD FOOD
« VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE EN RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE »

De la fourche à la fourchette



CELINE FREMAULT
MINISTRE BRUXELLOISE DU LOGEMENT, DE LA QUALITE DE LA VIE, DE L'ENVIRONNEMENT ET DE L'ENERGIE

bruxelles environnement .brussels

BRUXELLES ÉCONOMIE ET EMPLOI
SERVICE PUBLIC RÉGIONAL DE BRUXELLES

LE FRUIT D'UNE EXPERIENCE ET D'UN PROCESSUS PARTICIPATIF DE CO-CONSTRUCTION

La Région de Bruxelles-Capitale a déjà lancé, par le passé, plusieurs initiatives de transition du système alimentaire vers plus de durabilité. D'abord orientées essentiellement vers la demande (sensibilisation, information et accompagnement aux changements de comportements), ces actions ont été complétées par d'autres initiatives visant le développement d'une offre plus durable (soutien à des projets de distribution et de production).

Plusieurs études sur l'offre alimentaire, les pratiques des consommateurs, le secteur de la transformation, sont venus compléter ces initiatives.

La Région de Bruxelles-Capitale a également joué un rôle actif dans le projet européen Urbact «Sustainable Food in Urban Communities, developping low-carbon and resource-efficient urban food systems " (2012-2015) en vue de s'inspirer de l'expérience d'autres villes européennes. Ces échanges avec des villes voisines ont permis de confronter l'approche bruxelloise à d'autres méthodes et à partager les bonnes pratiques et les réflexions.

En parallèle, une association entre les compétences régionales de l'environnement et de l'emploi a fait naitre l'Alliance Emploi-Environnement dont le 4ème axe, lancé fin 2013, a été consacré à l'alimentation durable. Cette méthodologie participative a identifié et mis en œuvre les actions prioritaires pour stimuler la création d'emplois dans des activités liées à l'alimentation durable.

Dans la déclaration de politique régionale (2014 – 2019), le Gouvernement souligne la nécessité pour les autorités publiques de montrer l'exemple en matière de consommation responsable et de comportement durable et annonce son intention de systématiser les clauses sociales, éthiques et environnementales dans les marchés publics. Il entend également soutenir l'aide alimentaire aux ménages en difficultés. Il entend aussi favoriser l'agriculture urbaine, les potagers urbains, les jardins partagés ainsi que les fermes pédagogiques, en particulier dans les quartiers déficitaires en espaces verts. Il souhaite protéger les espaces agricoles et souhaite instaurer un principe de droit de préemption au bénéfice de la Région lors de toute vente de terrain agricole afin d'y développer des projets d'agriculture urbaine, de potagers urbains ou de jardins partagés.

A l'initiative de Céline Fremault, Ministre bruxelloise ayant les compétences de l'Environnement, de la Qualité de Vie et de l'Agriculture, une collaboration étroite a vu le jour entre Bruxelles Environnement, la cellule Agriculture du SPRB et avec une centaine d'acteurs représentatifs de la chaîne de valeur alimentaire bruxelloise et belge dans le but de développer une véritable stratégie.

Cette collaboration s'est matérialisée par un processus de participation à l'occasion de :

- ✓ la Conférence du 31 mars 2015 « Vers un système alimentaire plus durable en Région de Bruxelles-Capitale » pour faire l'état des lieux à Bruxelles et construire la vision commune du système alimentaire bruxellois en 2035 ;
- ✓ l'identification d'actions (levée des freins, priorités…) à travers 5 ateliers participatifs ;
- ✓ sans compter de nombreuses réunions avec des acteurs clés pour valider ou infirmer la pertinence de certaines mesures et l'opérationnalisation de celles-ci.

Ainsi est née la stratégie Good Food « Vers un système Alimentaire Durable en Région de Bruxelles-Capitale » portée par Bruxelles Environnement et la cellule Agriculture du SPRB.

Avant-Propos

En tant que Ministre de l'Environnement, de la Qualité de vie et de l'Agriculture en Région de Bruxelles-Capitale, j'ai pour objectifs de réinventer Bruxelles, de la rendre plus attrayante et inclusive, qu'il y fasse bon vivre, mais aussi de préserver et valoriser notre environnement. Ces 2 objectifs sont complémentaires et contribuent l'un à l'autre : ce qui est bon pour l'environnement est bon pour la santé et la qualité de vie des Bruxellois. Développer une alimentation saine, de qualité, de proximité basée sur les circuits courts répond à des besoins tant en termes de santé publique, de qualité de vie qu'en termes d'améliorations environnementales et sociales.
Good Food est une réponse très concrète à ces enjeux bruxellois mais aussi aux enjeux climatiques qui représentent le plus important défi du XXIème siècle.

A Bruxelles, l'alimentation représente ¼ des impacts environnementaux d'un ménage bruxellois. Au niveau belge, la chaîne alimentaire contribue à 31% des gaz à effets de serre. L'accès à une alimentation de qualité est aussi un défi à l'heure où 32.000 personnes dépendent de l'aide alimentaire et un tiers des Bruxellois vivent avec un revenu inférieur au seuil de pauvreté.
Afin de renverser ces réalités sociales, sanitaires, environnementales et économiques, nous avons déployé ensemble avec tous les acteurs de terrain concernés la stratégie « Good Food – Vers un système alimentaire durable en Région de Bruxelles-Capitale ». Cette dernière contient toute une série de mesures, de la fourche à la fourchette, avec des finalités précises à atteindre à l'horizon 2020.

« Good Food » vise ainsi le développement de nouveaux projets d'agriculture urbaine avec un objectif de production locale de 30% pour nos fruits et légumes d'ici 2035. Des projets de potagers urbains permettront en outre de créer des liens entre habitants autour de potagers, de développer de nouvelles activités économiques et un meilleur cadre de vie pour les Bruxellois à travers l'augmentation de nouveaux espaces verts dans la ville.

Il était également primordial pour moi d'intégrer au mieux la jeune génération dans cette stratégie « Good Food » en les impliquant aux enjeux liés à l'alimentation. Concrètement, des projets d'accompagnement seront mis en place pour les cantines scolaires et les crèches afin qu'elles puissent bénéficier d'un label « Good Food ».

Enfin, la réduction du gaspillage alimentaire constitue une autre priorité de la stratégie. Nous visons l'atteinte d'une réduction de 30 % de celui-ci d'ici 2020. Pour ce faire, il s'agira non seulement de travailler sur le gaspillage à la source, mais également dévaloriser la récupération et les invendus alimentaires.

L'année 2016 sera dédiée à l'alimentation « Good Food » afin de sensibiliser et d'inviter les Bruxellois à participer à cet effort collectif pour préserver notre santé et veiller à construire un environnement de qualité tout en prenant du plaisir à goûter ces nouvelles saveurs locales Bruxelloises. Bon appétit !

Le 18 décembre 2015

Céline Fremault
Ministre bruxelloise de l'Environnement, de la Qualité de vie,
de l'Energie ayant les compétences de la Politique agricole

STRATEGIE GOOD FOOD « VERS UN SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE »

RESUME ET OBJECTIFS CHIFFRES CLES

La question de l'alimentation et de sa durabilité devient un enjeu majeur tant au niveau mondial, qu'au niveau local. La Région de Bruxelles-Capitale n'échappe pas à la règle, avec son territoire exigu, ses 1.175.000 habitants et plus 330.000 navetteurs qu'il faut nourrir, et ce dans de bonnes conditions : aliments sains, de qualité et accessibilité de l'assiette, impacts réduits sur l'environnement et en particulier sur le climat et les ressources.

La Stratégie Good Food « Vers un système alimentaire durable » en Région de Bruxelles-Capitale a pour ambition de placer la question de l'alimentation au cœur de la dynamique urbaine bruxelloise comme un enjeu de société et un enjeu économique, social et environnemental tout en conservant notre patrimoine commun : le plaisir, le bien manger. Quelques expériences ont déjà montré la voie. Ce qu'il nous faut aujourd'hui c'est une véritable dynamique de politique alimentaire pour monter en puissance.

Produire 30% de nos fruits, légumes… en ville et à proximité à l'horizon 2035

La production – et une production de qualité, notamment issue de la culture biologique - est un des axes prioritaires de la stratégie. Que ce soit dans une logique professionnelle et pour développer une activité économique associée ou que ce soit par une action citoyenne individuelle ou collective (jardin, toiture, espaces verts…), les premiers enjeux seront de réserver des espaces pour cultiver et développer l'expertise pratique (objectif de 100% des terres agricoles préservées). En termes de production professionnelle, il s'agira en particulier de stimuler, soutenir et accompagner les porteurs de projets, de lever les obstacles techniques et juridiques, en particulier sur l'accès aux lieux de production, de favoriser le développement de business modèles innovants et adaptés aux spécificités de la Région (tant pour la production que pour la transformation et la distribution alimentaire). En termes d'auto-production, les mesures visent à sensibiliser, mobiliser et mettre en capacité le public bruxellois afin de stimuler un passage à l'action et ainsi multiplier les initiatives de production tant collectives qu'individuelles.

Transformer, distribuer, nourrir avec une alimentation saine, locale et de saison

L'idée est bien sûr d'approvisionner en priorité la Région, et cela en circuits courts, avec cette nouvelle production de proximité. Toute l'offre sera concernée par la transition, même si la Région mettra la priorité sur la transition des cantines publiques (visant à impliquer 100% de ces dernières pour 2020), des cantines scolaires et des crèches. En ce qui concerne les acteurs de la distribution et de la restauration, la Région valorisera les acteurs appliquant des principes pour des systèmes alimentaires durables en leur donnant plus de visibilité et en mettant à leur disposition des outils – notamment des formations - pour aller plus loin. Des campagnes d'engagement seront lancées pour les motiver dans ce processus d'amélioration. C'est un secteur de l'offre alimentaire qu'il faut réorienter en termes de choix d'approvisionnement et de choix pour le client (accessibilité, lieux…) : entreprises alimentaires, commerces, restaurants, cantines… autant d'acteurs qui peuvent influencer durablement la demande pour une alimentation saine et équilibrée.

Accompagner la transition de la demande pour tous

La Région vise à faire évoluer l'offre notamment via la demande. Pour accompagner les citoyens et les familles vers une transition des pratiques quotidiennes en matière d'alimentation, la Région vise à s'appuyer sur des acteurs locaux, qu'elle forme, équipe, et soutient.

La transition s'opère via des politiques d'engagement, de sensibilisation via les pairs, dans les activités quotidiennes et surtout via les acteurs locaux, avec notamment une forte implication des communes et CPAS. La multi-culturalité bruxelloise, le profil socio-économique très diversifié, les habitudes alimentaires existantes sont autant de défis auxquels on peut répondre grâce à une dynamique de participation par le Faire et le Faire ensemble.

… et ce prioritairement dès le plus jeune âge

Comme les pratiques alimentaires s'apprennent très tôt, une priorité sera donnée aux écoles : projets pédagogiques, cantines durables et projets de potagers seront mis à l'honneur. Travailler avec les jeunes est essentiel, tant pour préserver leur santé que pour former les adultes de demain. La Région souhaite plus spécifiquement sensibiliser les jeunes à bien manger, susciter une prise de conscience mais aussi des changements concrets dans les habitudes. Et ceci par la pédagogie, en cohérence avec la gestion des cantines des établissements scolaires.

Réduire le gaspillage alimentaire de 30% (en 2020) et augmenter l'accès alimentaire

Lutter contre le gaspillage est une autre priorité de la stratégie. A ce sujet, l'approche sera transversale, car réduire le gaspillage est indissociable d'une approche globale de l'assiette, une approche basée sur la qualité, le plaisir. C'est dans ce cadre qu'une réduction à la source s'avère possible et permet une réelle économie des ressources. La récupération et la valorisation des invendus complètera cette approche préventive et contribuera à l'aide alimentaire.

Favoriser les systèmes alimentaires de demain

Il s'agit d'encourager l'innovation et l'entrepreneuriat bruxellois dans une optique de circuits courts et surtout de multiplier les initiatives inspirantes en adéquation avec l'enjeu sociétal.

Développer une culture alimentaire durable et désirable

Tout ceci devra s'accompagner de la mise en place d'une nouvelle culture alimentaire. La cohérence, la visibilité, la capitalisation des actions locales sont assurées au niveau régional, sous le chapeau de « Good Food ». Le sentiment d'appartenance à un large mouvement se doit d'être développé pour que chaque Bruxellois s'implique… Il s'agit d'engager tout le monde dans cette nouvelle dynamique.

Mobiliser tous les acteurs

Impulser, soutenir, coordonner, fédérer, échanger seront les maîtres-mots de la stratégie tant le nombre potentiel d'acteurs – de nature et d'action très différentes – est important.

Les priorités : produire, réduire le gaspillage alimentaire et sensibiliser.

En bref, la Région travaillera à mieux produire (plus et de meilleure qualité), et à procurer une offre relocalisée et plus durable, notamment par la production locale. La Région proposera aux citoyens dès le plus jeune âge de bien manger, et accompagnera le demande pour que cette offre trouve preneur. Elle mettra en place des actions de lutte contre le gaspillage, et visera, à installer une nouvelle culture alimentaire et mettre en place une bonne gouvernance. A terme, c'est l'autonomisation des acteurs qui est visée. Plus de résilience alimentaire, un système alimentaire plus durable pour tous.

STRATEGIE GOOD FOOD

« VERS UN SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE »

de la fourche à la fourchette

SOMMAIRE

1. PLAIDOYER POUR UNE STRATEGIE AMBITIEUSE 9

1.1. L'ALIMENTATION AU COEUR DES ENJEUX MAJEURS DE NOTRE SOCIETE 9

1.2. POURQUOI UNE STRATEGIE BRUXELLOISE 17

2. VISION 18

2.1. SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE : DE QUOI PARLE-T-ON ? 18

2.2. VISION POUR BRUXELLES 20

3. PRINCIPES DIRECTEURS – MODELE D'INTERVENTION REGIONALE 21

4. PROGRAMME D'ACTION 23

1. AXE 1 : AUGMENTER LA PRODUCTION ALIMENTAIRE LOCALE DURABLE 25
1.1. Action 1 – Développer une production agricole professionnelle durable 28
1.1.1. Enjeux & Constats 28
1.1.2. Etat des lieux 31
1.1.3. Objectifs 32
1.1.4. Prescriptions 34
1.2. Action 2 – Promouvoir l'autoproduction durable 37
1.2.1. Enjeux et Constats 37
1.2.2. Etat des lieux 39
1.2.3. Objectifs 39
1.2.4. Prescriptions 40
2. AXE 2 : ACCOMPAGNER LA RELOCALISATION ET LA TRANSITION D'UNE OFFRE PLUS DURABLE POUR TOUS 43
2.1. Action 1 : Assurer la transition de l'offre alimentaire de manière transversale 44
2.1.1. Enjeux & Constats 44
2.1.2. Etat des lieux 44
2.1.3. Objectifs 45
2.1.4. Prescriptions 46
2.2. Action 2 – Accélérer la transition des cantines et des restaurants vers une offre plus durable 47
2.2.1. Enjeux & Constats 47
2.2.2. Etat des lieux 48
2.2.3. Objectifs 51
2.2.4. Prescriptions 51
2.3. Action 3 : Promouvoir des systèmes de distribution variés, accessibles et durables 55
2.3.1. Enjeux & Constats 55
2.3.2. Etat des lieux 57
2.3.3. Objectifs 57
2.3.4. Prescriptions 58
2.4. Action 4 : Assurer une transformation relocalisée et durable 60
2.4.1. Enjeux & Constats 60
2.4.2. Etat des lieux 60
2.4.3. Objectifs 61

2.4.4. Prescriptions 61
3. AXE 3 : ACCOMPAGNER LA TRANSITION DE LA DEMANDE POUR TOUS 62
3.1. Action 1 : Accompagner les citoyens et les familles vers une transition dans les pratiques quotidiennes en matière d'alimentation 63
3.1.1. Enjeux et Constats 63
3.1.2. Etat des lieux 63
3.1.3. Objectifs 65
3.1.4. Prescriptions 65
3.2. Action 2 : Sensibiliser les générations futures 69
3.2.1. Enjeux et Constats 69
3.2.2. Etat des lieux 69
3.2.3. Objectifs 70
3.2.4. Prescriptions 71
4. AXE 4 : DEVELOPPER UNE CULTURE ALIMENTAIRE DURABLE ET DESIRABLE 73
4.1. Action 1 : Développer le concept de « good food.brussels » 73
4.1.1. Enjeux et Constats 73
4.1.2. Etat des lieux 74
4.1.3. Objectifs 74
4.1.4. Prescriptions 75
4.2. Action 2 : Assurer la capitalisation et la dissémination des informations disponibles 76
4.2.1. Enjeux et Constats 76
4.2.2. Etat des lieux 76
4.2.3. Objectifs 77
4.2.4. Prescriptions 77
5. AXE 5 : REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE 78
5.1. Action 1 : Réduire le gaspillage alimentaire à la source 79
5.1.1. Enjeux et Constats 79
5.1.2. Etat des lieux 80
5.1.3. Objectifs 81
5.1.4. Prescriptions 82
5.2. Action 2 : Valoriser les invendus alimentaires 83
5.2.1. Enjeux et Constats 83
5.2.2. Etat des lieux 84
5.2.3. Objectifs 85
5.2.4. Prescriptions 86
6. AXE 6 : PENSER ET FAVORISER LES SYSTEMES ALIMENTAIRES DE DEMAIN 88
6.1. Action 1 : Développer, suivre, valoriser des projets de recherche & d'innovation 88
6.1.1. Enjeux & Constats 88
6.1.2. Etat des lieux 89
6.1.3. Objectif 89
6.1.4. Prescriptions 90
7. AXE 7 : ASSURER LA GOUVERNANCE DE LA MISE EN ŒUVRE DE LA STRATEGIE 92
7.1. Action1 : Assurer le pilotage, le suivi et l'évaluation de la stratégie 93
7.1.1. Enjeux & Constats 93
7.1.2. Etat des lieux 93
7.1.3. Objectif 93
7.1.4. Prescriptions 93
7.2. Action 2 : Instaurer une collaboration et cohérence entre les différents organes impliqués dans la mise en œuvre de la stratégie 94
7.2.1. Enjeux & Constats 94
7.2.2. Etat des lieux 95
7.2.3. Objectifs 96
7.2.4. Prescriptions 96

1. PLAIDOYER POUR UNE STRATEGIE AMBITIEUSE

1.1. L'ALIMENTATION AU COEUR DES ENJEUX MAJEURS DE NOTRE SOCIETE

Se nourrir est un besoin fondamental de l'espèce humaine. Nous sommes actuellement plus de 7 milliards de consommateurs. Selon la FAO[1], d'ici à 2050 nous serons plus de 9 milliards et la production alimentaire devra augmenter de 70% d'ici à 2050 si on ne change pas de modèle. C'est une réalité qui fait de l'alimentation une préoccupation et un enjeu majeur de notre société, et cela dans tous les pans de la vie humaine, tant économiques, culturels, sociaux, que liés à la santé ou à la qualité de l'environnement. Au-delà de la production agricole, l'alimentation implique de nombreuses activités de transformation, de transport et de distribution.

Cependant, dans un marché largement mondialisé, les pratiques de production, de transformation, de distribution et de consommation ont montré leurs limites, voir leurs aberrations :

- Surproduction alimentaire et famine ;
- Rendement des terres agricoles et érosion, appauvrissement, pollutions des sols et de l'eau ;
- Risque sanitaire, liés à certains modes de production alimentaire ;
- Régimes alimentaires déséquilibrés, à l'origine de nombreuses maladies ;
- Gaspillage alimentaire et sous valorisation des excédents ;
- Concurrence des productions exotiques avec des productions locales ;
- Situation économique et sociale difficile pour de nombreux acteurs de la chaîne et plus particulièrement les agriculteurs ;
- Impacts environnementaux majeurs de toute la chaîne alimentaire.

Effectivement, la question de l'alimentation est lourde d'implications, et en premier lieu en termes d'accès. Il est globalement reconnu que dans le monde, une personne sur huit se couche le ventre vide. Et si le problème n'est pas nouveau, la FAO prédit pourtant une nouvelle ère d'augmentation des prix, par ailleurs de plus en plus volatiles, et d'accroissement de la faim dans le monde. A l'heure de la croissance démographique, de l'amplification des inégalités sociales, du développement de la réalité urbaine, de l'impact de nos modèles de consommation alimentaire sur l'agriculture mondiale, de l'émergence de crises économiques, environnementales et sanitaires de plus en plus récurrentes, tout cela dans un contexte de mondialisation accrue, il est essentiel de repenser nos systèmes alimentaires et de réduire notamment leurs impacts négatifs sur l'agriculture des pays en voie de développement comme des pays industrialisés.

Cependant, les impacts sociaux ne se limitent pas aux pays du sud. L'agriculture européenne et belge est en profonde mutation. Ainsi par exemple, le nombre de personnes pouvant vivre de l'agriculture est en constante diminution et l'accès à la terre est de plus en plus difficile. Par ailleurs, l'accès à une alimentation saine et équilibrée, voire suffisante, est une question de plus en plus problématique pour un nombre croissant de personnes défavorisées dans nos sociétés modernes.

Outre le fait que cet état d'insuffisance alimentaire compromet la santé, voire la survie d'un part significative de la population de la planète, la qualité des aliments et les choix et habitudes alimentaires entrainent également de nombreuses conséquences sur la santé : contamination par des produits toxiques tels que les pesticides, assiette trop calorique et déséquilibrée (trop grasse, trop sucrée ou trop salée...). D'où la progression de problèmes de santé de plus en plus présents voire chroniques, tels que l'obésité, les maladies cardio-vasculaires, les diabètes, certains cancers…

[1] FAO, "l'agriculture mondiale à l'horizon 2050", in « comment nourrir le monde en 2050 », 2009

Dernier facteur et non des moindres : notre société, par ses modes de production et de consommation alimentaires, épuise et pollue les ressources. Ce modèle alimentaire réduit en effet la capacité de la Terre à assurer la production alimentaire future, nombre de pratiques actuelles dépassant les possibilités de renouvellement par la planète.

En effet, notre système alimentaire, tant par la production que par la transformation, le transport, la distribution et la consommation, utilise de nombreuses ressources naturelles, notamment en termes de sol et de terres occupées, d'eau, de phosphore et de pétrole. Il serait responsable de 28% de la consommation des ressources matérielles, ou encore de 60% des ressources en eau potable.

De plus, les impacts environnementaux sont nombreux sur la perte de la biodiversité, la pollution de l'eau et de l'air et sur la production des gaz à effets de serre.

Plus spécifiquement sur ce dernier point, on estime que 25% à 35% des émissions de GES produites au niveau mondial et responsables des changements climatiques actuels, sont associées au système alimentaire[2]. Une partie de ces impacts concerne le gaspillage qui représente près de 30% de toute la nourriture produite au niveau mondial.

Au niveau belge, la chaîne alimentaire (y compris les boissons) contribue à l'impact total des produits consommés à hauteur de 31% des émissions de GES (dont 8 à 12% pour la viande et les produits laitiers).[3] L'agriculture contribue à 10,3% des émissions totales belges[4].

Environ 1/4[5] des impacts environnementaux d'un ménage bruxellois sont liés à sa consommation de nourriture et de boissons. L'impact de l'alimentation sur les émissions de gaz à effet de serre (globaux, y inclus les impacts des imports-exports) est du même ordre de grandeur.

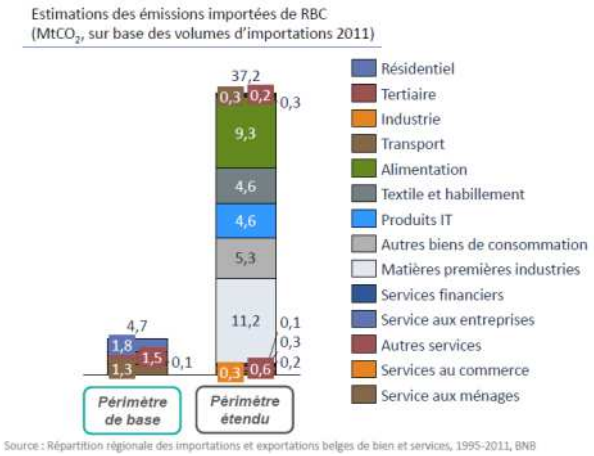


Figure 1: Emissions de gaz à effet de serre globales en Région de Bruxelles-capitale

En moyenne, l'alimentation quotidienne d'une personne correspond à des émissions de gaz à effet de serre de 4 kg éq. CO_2[6], ce qui correspond, pour Bruxelles, à environ à 1,7 millions T CO_2 par an. L'impact sur le changement climatique est donc réel, avec notamment l'impact de l'élevage, du gaspillage alimentaire, ou encore de certains transports longue distance. Par ailleurs, le Bruxellois gaspille environ 15kg d'aliments par an (hors gaspillage du reste de la chaîne alimentaire).

[2] EC - Science for Environmental Policy , « Sustainable Food A Recipe for Food Security and Environmental Protection? », 2013, pp. 28
[3] CFDD , « Avis relatif à un système alimentaire durable », 2008,
[4] Inventaire national des GES, 2013
[5] De ecologische voetafdruk van de bewoners van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest : Verklarend document bij de Voetafdruk Calculator 2005 (Ecolife, 2005).
[6] INRA 2011 : INRA – CIRAD, « duALIne : durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux », 2011

Contexte international

Sur la scène internationale, dans un contexte très largement axé sur la question des changements climatiques et de lutte contre les gaz à effet de serre, les initiatives et les textes se multiplient depuis plusieurs années.

En 2010, les conclusions d'un rapport du Panel International pour la Gestion durable des ressources identifient l'agriculture et la consommation alimentaire « […]*comme l'un des moteurs les plus importants des pressions sur l'environnement, surtout la transformation de l'habitat, les changements climatiques, la surpêche, l'utilisation de l'eau et les émissions toxiques* »[7]. Ce rapport souligne l'importance d'aborder la question à travers la production, la consommation et la gestion des ressources, et de traiter les connexions fortes entre ces trois éléments.

En juin 2012, lors de la Conférence des Nations Unies sur le développement durable, intitulée « Rio+20 », l'Assemblée générale des Nations Unies adopte une résolution, intitulée « L'avenir que nous voulons ». Dans celle-ci, les chefs d'Etat et de gouvernements réunis à Rio de Janeiro réaffirment « […] *qu'il faut promouvoir, améliorer et appuyer l'agriculture durable […] qui améliore la sécurité alimentaire, contribue à éliminer la faim et qui est économiquement viable, tout en conservant la terre, l'eau, les ressources génétiques végétales et animales, la biodiversité et les écosystèmes, et en améliorant la résilience aux changements climatiques et aux catastrophes naturelles »*[8]. Les chefs d'Etats et de gouvernements y mentionnent également la nécessité de « réduire les pertes et le gaspillage après la récolte et autres pertes et gaspillage de nourriture dans toute la chaîne alimentaire »[9]. Ils y adoptent enfin un cadre décennal de programmation concernant les modes de consommation et de productions durables (10 YFP).

Dans ce cadre décennal, considérant les systèmes alimentaires durables comme essentiels pour assurer le développement durable, le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (UNEP) et l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) développent conjointement un programme spécifique sur les systèmes alimentaires durables (« Sustainable Food Systems Progamme »). Après avoir mené une consultation publique en 2014-2015, le programme devrait être lancé officiellement fin 2015 – début 2016[10].

Les engagements pris lors de la conférence « Rio+20 » ont également été récemment traduits dans le programme de développement durable à l'horizon 2030, intitulé « *Transformer notre monde : le programme de développement durable à l'horizon 2030 »*. Adopté à l'unanimité le 25 septembre 2015 lors de la 70^{e} session de l'Assemblée générale des Nations Unies, ce programme se veut universel et intégratif en incluant les trois dimensions du développement durable. Il identifie 17 objectifs de développement durable (ODD) parmi lesquels :

- Eliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l'agriculture durable (ODD2) ;
- Faire en sorte que les villes et les établissements humains soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables (ODD 11);
- Etablir des modes de consommation et de production durables (ODD 12)[11].

[7] International Panel for Sustainable Resource Management, "Impacts environnementaux de la production et de la consommation : Produits et matières prioritaires », 2010, p.2.
8 Assemblée générale des Nations Unies, A/RES/66/288, « L'avenir que nous voulons ».
9 Assemblée générale des Nations Unies, A/RES/66/288, « L'avenir que nous voulons ».
10 UNEP, « 10YFP : Programme Consultation and Current Status » disponible sur http://www.unep.org/10yfp/Programmes/ProgrammeConsultationandCurrentStatus/tabid/129606/Default.aspx consultée le 02/20/2015.
11 Nations Unies, Objectifs de développement durable, http://www.un.org/sustainabledevelopment/fr/objectifs-de-developpement-durable/ [Consultée le 01/10/2015]

En 2014, la FAO, qui avait déjà posé la « durabilité » comme principe clé de son cadre stratégique, publie un document intitulé « Construire une vision commune pour une alimentation et une agriculture durables »[12]. Celui-ci vient notamment soutenir son deuxième objectif stratégique « *qui vise à intensifier de manière durable la fourniture de biens et services provenant de l'agriculture, de la foresterie et des pêches* »[13]. Résultant de consultations intenses, ce rapport décrit la vision et les principes clés de la FAO pour une alimentation et une agriculture durables.

Enfin, la question de l'influence de l'alimentation sur la santé a notamment été abordée au sein de l'Organisation mondiale de la Santé. En 2004, la cinquante-septième Assemblée mondiale de la Santé a approuvé au moyen d'une résolution la « Stratégie mondiale pour l'alimentation, l'exercice physique et la santé ». Cette stratégie définit le rôle que jouent l'alimentation et l'exercice physique dans la lutte contre les maladies non transmissibles dont les affections cardiovasculaires, le diabète, l'obésité, certaines types de cancers, etc. Cette stratégie souligne notamment le rôle que peuvent jouer les politiques alimentaires et agricoles dans la prévention de telles maladies et leur compatibilité avec des mesures de protection et de promotion de la santé publique[14].

En dehors du cadre de l'Organisation des Nations Unies, l'Organisation de Coopération et de Développement Economiques (OCDE) est également active sur la thématique de l'agriculture durable. En 2011, l'OCDE publie une étude sur le thème de la croissance verte et plus particulièrement sur l'alimentation et l'agriculture[15]. Il ressort notamment de cette étude qu'une « *filière alimentaire plus respectueuse de l'environnement et plus efficace peut contribuer grandement à assurer une croissance durable et la sécurité alimentaire et ouvrir la voie à une atténuation des pressions exercées sur les ressources marines et terrestres* »[16].

Contexte européen

Le secteur alimentaire est le premier employeur et le premier contributeur au PIB de l'Union européenne, avec quelques 17 millions d'entreprises impliquées dans tous les stades de la chaine alimentaire[17]. La santé du secteur est donc primordial à la santé de l'économie générale, et les impacts d'une politique alimentaire durable ambitieuse peuvent être positifs, notamment en termes de création d'emplois.

Dans l'objectif de promouvoir une alimentation durable, l'Union européenne a publié plusieurs documents.

Le 20 septembre 2011, la Commission européenne adopte une feuille de route pour une « *Europe efficace dans l'utilisation des ressources* ». Faisant partie intégrante de la Stratégie Europe 2020, cette feuille de route souligne notamment qu'« *il est nécessaire de développer de nouveaux produits et services et de trouver de nouveaux moyens de réduire les intrants, de minimiser la production de déchets, d'améliorer la gestion des stocks de ressources, de modifier les schémas de consommation, d'optimiser les processus de production, les modes de gestion et les méthodes commerciales et d'améliorer la logistique, ce qui contribuera à stimuler l'innovation technologique, à favoriser l'emploi dans le secteur, en pleine expansion, des technologies vertes et à soutenir le commerce de l'UE, notamment en créant de nouveaux débouchés à l'exportation, et sera tout bénéfice pour les*

[12] FAO, "Construire une vision commune pour une alimentation et une agriculture durables, 2014, 56p.
[13] FAO 2012
[14] OMS, « Stratégie Mondiale pour l'Alimentation, l'Exercice physique et la Santé », 2004, 20p.
[15] OCDE, Green Growth Studies : Fodd and Agriculture, 2011, 82p.
[16] OCDE, Une croissance verte inclusive pour l'avenir que nous voulons, Juin 2012, p.36
[17] http://ec.europa.eu/enterprise/newsroom/cf/itemdetail.cfm?item_id=6309&lang=fr

consommateurs qui profiteront de produits plus durables »[18].La feuille de route reconnaît l'alimentation durable comme l'un des trois secteurs ayant le plus grand impact environnemental.

Suite à la publication de cette feuille de route, la Commission européenne a lancé de juillet à octobre 2013 une consultation ayant pour objectif d'explorer comment nous pouvons progresser vers un système alimentaire durable et efficace en termes de ressources.

En 2013 également, dans son 7ème programme d'action pour l'environnement à l'horizon 2020 *« Bien vivre, dans les limites de notre planète* »[19], l'Union européenne décrit sa vision à long terme :

« *En 2050, nous vivons bien, dans les limites écologiques de notre planète. Nous devons notre prospérité et la bonne santé de notre environnement à notre économie innovante et circulaire, qui ne connaît pas de gaspillages et dans laquelle les ressources naturelles sont gérées de manière à renforcer la résilience de notre société. Notre croissance à faibles émissions de CO_2 est depuis longtemps dissociée de l'utilisation des ressources, ce qui a créé la dynamique nécessaire à l'émergence d'une économie mondiale durable* »[20] .

De son côté, le Parlement européen vote, en janvier 2012, une résolution sur le thème « *Eviter le gaspillage des denrées alimentaires : stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne » demandant notamment à la Commission européenne « de fixer des objectifs spécifiques en matière de gaspillage alimentaire pour les Etat membres, […]d'élaborer des orientations en vue d'éviter les gaspillages alimentaires qui peuvent l'être, […]d'encourager les échanges de meilleures pratiques et de promouvoir des actions de sensibilisation de l'opinion publique à la valeur des denrées alimentaires et des produits agricoles […]*»[21].

Une autre résolution « *Efficacité des ressources : le passage à une économie circulaire* » est adoptée par le Parlement en juillet 2015. Dans celle-ci, il *«[…] prie instamment la Commission de présenter, au premier semestre 2016, la communication sur l'alimentation durable, repoussée à plusieurs reprises depuis 2013; souligne qu'étant donné que la production et la consommation d'aliments représentent une part importante de l'utilisation des ressources, il convient que la communication aborde de façon globale les problèmes d'inefficacité dans l'utilisation des ressources dans la chaîne alimentaire et encourage le développement d'une politique alimentaire durable* […] »[22].

Dans cette même résolution, le parlement européen fixe comme objectif (non contraignant) pour chaque pays membre, une réduction du gaspillage alimentaire de 30% d'ici 2025.

Les liens entre santé et alimentation font également l'objet de nombreuses communications de la Commission européenne, du Conseil, du Parlement européen, du Groupe de haut niveau sur la Nutrition et l'Activité physique[23].

Au niveau agricole, l'Europe a mis en place depuis 1962 une politique agricole commune (PAC), visant à établir les conditions permettant aux agriculteurs de remplir leurs différentes fonctions dans la société, la première étant de produire des denrées alimentaires de qualité.

[18] Communication de la Commission : Une Europe efficace dans l'utilisation des ressources – initiative phare relevant de la stratégie Europe 2020 COM(2011) 21 - http://ec.europa.eu/resource-efficient-europe/pdf/resource_efficient_europe_fr.pdf
[19] 7e Programme d'Action Environnemental – le Programme d'Action général de l'Union pour l'Environnement à l'horizon 2020. Living well, within the Limits of our Planet - http://ec.europa.eu/environment/action-programme/
[20] Commission européenne, *Bien vivre dans les limites de notre planète. 7e PAE,* p.1. http://ec.europa.eu/environment/pubs/pdf/factsheets/7eap/fr.pdf
[21] Parlement européen, *Résolution du Parlement européen du 19 janvier 2012 sur le thème «Éviter le gaspillage des denrées alimentaires: stratégies pour une chaîne alimentaire plus efficace dans l'Union européenne»* (2011/2175(INI)), Janvier 2012.
[22] Parlement européen, *Résolution du Parlement européen du 9 juillet 2015 sur l'utilisation efficace des ressources : vers une économie circulaire (2014/2208(INI)),* Juillet 2015.
[23] http://ec.europa.eu/health/nutrition_physical_activity/high_level_group/index_fr.htm

Au fil des années la PAC a évolué, entre autre vers plus de prise en compte des enjeux environnementaux, comme par exemple des mesures incitatives en faveur de biens et services publics plus respectueux de l'environnement (mesures agro-environnementales, soutien à l'agriculture biologique…).

Contexte fédéral, national belge – Région wallonne et flamande

Il n'existe pas en Belgique une politique globale intersectorielle de l'alimentation alors que de nombreux domaines déterminent l'accès à une alimentation de qualité. Les secteurs tels que l'agriculture ou la sécurité de la chaine alimentaire jouent un rôle évident, mais il existe de nombreux autres domaines d'actions comme l'économie, le commerce, l'aide sociale, la santé publique, l'environnement, l'enseignement, la recherche, l'aménagement du territoire, la mobilité etc.

En ce qui concerne le secteur agricole en particulier, celui-ci traverse une crise importante. Diminution du nombre de fermes, population agricole active vieillissante, difficulté de transmission des fermes, concentration des terres au sein de grandes exploitations, déconnection entre mangeurs et producteurs, endettement des agriculteurs, dégradation des sols… Par contre, la superficie de même que le nombre d'exploitants agricoles bio sont en constante augmentation depuis ces dernières années. En 2012, la surface agricole bio totale en Belgique est de 54 688 ha et représente 4,1% de la superficie agricole utile.[24]

Le système alimentaire durable et les différentes dimensions qui la composent (production agricole, santé, gestion des ressources…) sont pour la plupart de la compétence des Régions. Dans ce contexte institutionnel, l'état fédéral mène néanmoins différentes actions.

En Belgique, en matière de politique agricole, deux instances de concertation ont été mises en place :

- La Concertation Ministérielle Interrégionale (CMI) concerne les ministres régionaux compétents pour l'agriculture et traite, via son groupe de travail permanent (GTP-CMI) des questions agricoles relatives aux nouveaux textes de lois au sein des régions, les collaborations inter-régionales et européennes, etc.
- La Conférence Interministérielle de Politique Agricole (CIPA) concerne les 3 ministres régionaux pour la Politique agricole mais également les ministres fédéraux compétents pour la santé des animaux et végétaux, les Affaires Etrangères, les Douanes et l'AFSCA. Elle travaille sur les nouveaux textes de loi, la collaboration entre Régions et l'Etat fédéral, etc.

Le Conseil Fédéral du Développement Durable, dans son avis sur les pertes et gaspillages alimentaires d'avril 2015[25], présente toute une série de recommandation sur de nouveaux systèmes d'alimentation durable, portant notamment sur les pertes et gaspillages alimentaires qui peuvent découler des pratiques commerciales, les politiques de sensibilisation et de communication, l'exemplarité, les restaurants de collectivité ou encore le travail social avec les excédents alimentaires.

Par ailleurs, pour favoriser la coordination des politiques de développement durable, une commission interdépartementale pour le développement durable (CIDD) a été créée en 2011. C'est un organe fédéral où sont invités un représentant de chaque région. 7 groupes de travail ont été constitués dont un consacré à l'alimentation durable et un autre aux marchés publics.

[24] http://www.bioforumvlaanderen.be/sites/default/files/37-Le_Bio_en_chiffres_2012.pdf
[25] http://www.frdo-cfdd.be/fr/publications/advices/avis-sur-les-pertes-et-le-gaspillage-alimentaires

Le SPF Santé publique, Sécurité de la Chaine alimentaire et Environnement, a lancé le Plan Fédéral National Nutrition et Santé (PNNS-B), comme outil de sensibilisation et d'information de la population belge sur l'importance d'une alimentation et d'un style de vie sains.

Le PNNS-B a par exemple collaboré avec les Hautes écoles francophones de diététique, la Fédération Wallonie-Bruxelles et les Ministres de la Santé, de l'Enseignement Obligatoire et de l'Enfance, pour créer un cahier spécial des charges de référence, destiné aux écoles servant régulièrement des repas chauds et souhaitant améliorer l'équilibre et la saveur tout en proposant une alimentation durable.

Le processus de contrôle des denrées alimentaires s'effectue à divers niveaux. L'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) effectue des contrôles et des analyses à différentes étapes de la chaîne alimentaire.

De par le contexte géographique de la Région de Bruxelles-Capitale, entourée par la Région flamande, de nombreuses collaborations ont vu le jour.

La Région bruxelloise (Bruxelles Environnement) et la Région Flamande (VLM) ont ainsi collaboré sur l'étude du plan directeur de Neerpede, dont un des objectifs stratégiques pour cette zone péri-urbaine était axé sur la fonction agraire.

De nombreuses initiatives et actions sont prises par les acteurs de l'alimentation pour évoluer vers un système alimentaire plus durable. Conscients des limites du système, des initiatives sont prises par les acteurs du système alimentaire, dans certains cas soutenues et encouragées par les pouvoirs publics. Nous faisons ainsi référence par exemple à la convention « sel » qui a permis de diminuer de 10 % le contenu en sel des aliments, au Plan Nutrition et santé, à la mise en place de l'autocontrôle qui permet de limiter le risque de crise sanitaire, à la réduction des consommations d'eau et d'énergie dans les différentes étapes de la chaine, à la promotion de systèmes plus durables comme la certification huile de palme durable…

Contexte bruxellois

A Bruxelles, l'alimentation représente quasi 1/4[26] de l'impact des ménages sur l'environnement. Cet impact est généré par la consommation d'aliments (déchets, consommation d'eau et d'énergie, etc.) mais aussi et surtout par la production et le transport de ceux-ci : utilisation d'énergie, d'eau, d'engrais et de pesticides, production de déchets, émissions de gaz à effet de serre et autres pollutions, etc.

A Bruxelles comme partout dans le monde, agir sur notre système alimentaire c'est donc agir en faveur de l'environnement. Et l'environnement n'est pas le seul enjeu : le système alimentaire a des implications tant au niveau social, de la santé publique et du bien-être qu'au niveau économique.

Le contexte économique est actuellement difficile pour les entreprises du secteur alimentaire. Le développement de filières de production alimentaire urbaine, de transformation locale, de distribution en circuits courts et d'un secteur HORECA plus durable représente cependant un potentiel de revenus et d'emplois pour la Région bruxelloise.

L'alimentation durable procure déjà 2.500 emplois en Région de Bruxelles-Capitale, parmi lesquels plus d'un tiers concernent la distribution.

[26] De ecologische voetafdruk van de bewoners van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest : Verklarend document bij de Voetafdruk Calculator 2005 (Ecolife, 2005)

Et malgré la crise, les filières liées à l'alimentation durable poursuivent leur croissance et continuent à créer de l'emploi, surtout auprès des jeunes et des travailleurs peu qualifiés de la Région[27].

L'alimentation n'est pas un produit comme les autres. Bien qu'elle soit vitale, son coût est difficile à assumer pour un nombre croissant de familles à Bruxelles où 32.000 personnes dépendent de l'aide alimentaire (selon le baromètre social 2015 de l'observatoire de la santé et du social Bruxelles-Capitale[28] : un tiers des Bruxellois, soit 30,9 %, vivent avec un revenu inférieur au seuil de risque de pauvreté).

Et sa qualité est essentielle pour se maintenir en bonne santé. Environ 11 % de la population bruxelloise souffre d'obésité[29]. Contraints de se nourrir avec des produits de basse qualité, à des prix cassés, les ménages les plus défavorisés sont les plus exposés aux risques liés à un mauvais régime alimentaire.

En termes de production alimentaire, l'agriculture urbaine a le vent en poupe. Différentes formes de production se développent et plusieurs modèles coexistent à Bruxelles : agriculture urbaine professionnelle, potagers collectifs, production individuelle, projets pilotes sur petites surfaces et projets hybrides associant de la production à des services. Bruxelles peut compter sur l'existence de terres agricoles au sein de sa région et en périphérie, cependant peu utilisées pour nourrir la ville. La difficulté d'accès à des sites de production, les investissements, le manque de structures d'accompagnement adaptées, l'accès à des canaux de distribution sont autant de freins à lever.

De plus la Région de Bruxelles-Capitale a pris des mesures pour préserver sa production alimentaire des Organismes Génétiquement Modifiés. En effet, elle est la première région d'Europe à être « OGM-Free » grâce à son Ordonnance du 3 avril 2014 qui interdit toute culture d'organismes génétiquement modifiés en plein air.

Par ailleurs, l'utilisation des pesticides est réglementé par l'ordonnance du 20 juin 2013 relative à une utilisation des pesticides compatible avec le développement durable en Région de Bruxelles-Capitale. Cela signifie une prise en compte des incidences environnementales, sociales et économiques des pesticides, notamment via l'interdiction de l'utilisation des pesticides les plus dangereux et la promotion des techniques de substitution (moyens non chimiques alternatifs aux pesticides).

[27] Chiffres issus de l'étude « Système d'alimentation durable, Potentiel d'emplois en Région de Bruxelles-Capitale », VERDONCK M. et Al., Facultés Universitaires Saint-Louis et Greenloop, version revue 2014
[28] http://www.observatbru.be/documents/graphics/rapport-pauvrete/rsum-baromtre-social-2015.pdf
[29] Le tableau de bord de la santé à Bruxelles 2010

1.2. POURQUOI UNE STRATEGIE BRUXELLOISE

Face aux défis présentés ci-dessus et afin de traduire l'accord de Gouvernement 2014-2019, il existe une opportunité de lancer une véritable stratégie « vers un système alimentaire durable » en vue de répondre de manière coordonnée à la question de la santé, de la qualité et du gaspillage alimentaire, à la question du développement de l'économie locale et à celle des impacts environnementaux.

Il existe donc de véritables enjeux de société à Bruxelles autour de :

- ✓ La production locale alimentaire ;
- ✓ La chaîne d'approvisionnement, de transformation et de distribution ;
- ✓ La qualité et l'équilibre de l'assiette ;
- ✓ La réduction du gaspillage alimentaire.

En partant de la définition d'une vision du système alimentaire bruxellois à 2035, la stratégie visera toutes les disciplines liées en mettant la priorité en particulier sur la production alimentaire, l'éducation des futurs consommateurs et la réduction du gaspillage alimentaire.

2. VISION

2.1. SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE : DE QUOI PARLE-T-ON ?

La définition du système alimentaire durable utilisée dans la présente stratégie est celle du Sustainable Food Laboratory[30] - utilisée par le Conseil Fédéral du Développement durable[31] :

« Un système alimentaire durable garantit le droit à l'alimentation, respecte le principe de la souveraineté alimentaire, permet à tous, partout dans le monde, de disposer d'une alimentation saine et suffisante à un prix accessible et veille à ce que le prix final d'un produit reflète, non seulement l'ensemble des coûts de production, mais qu'il internalise aussi tous les coûts externes sociaux et environnementaux.

Il utilise les matières premières et les ressources (en ce compris le travail et les ressources naturelles telles que les sols, l'eau et la biodiversité) à leur niveau de renouvellement et respecte les différentes facettes de la culture alimentaire.

Tous les acteurs de la chaîne alimentaire et les autorités doivent contribuer à réaliser un tel système alimentaire durable ».

Il s'agit donc clairement d'intégrer les 3 piliers du développement durable :

- Intégration des aspects sociaux, de santé, d'inclusion, de bien-être ;
- Promotion de l'économie locale ;
- Réduction de l'impact sur l'environnement.

Cette définition doit être traduite au niveau opérationnel afin d'organiser la transition vers un nouveau système alimentaire.

La Région bruxelloise a choisi le concept de « **Good Food** » pour parler au public de système alimentaire durable.

« **Good Food** », c'est mieux produire : C'est produire une alimentation locale de qualité, respectueuse de l'environnement et de la santé, puis manger local.

« **Good Food** », c'est bien manger : C'est du plaisir et du bien-être, pour tous. C'est une assiette équilibrée, pour les individus mais aussi pour la planète.

[30] Le Sustainable Food Lab est un réseau mondial d'organisations qui travaillent ensemble pour faciliter des solutions fondées sur le marché à des questions clés nécessaires pour un système alimentaire sain et durable pour nourrir une population mondiale croissante.
[31] http://www.frdo-cfdd.be

Au niveau environnemental, l'objectif de la transition vise à modifier les modes de consommation de tous vers les principes ci-dessous :

- une promotion de la consommation orientée vers les produits alimentaires sains et moins impactants en termes de ressources et d'émissions de CO_2 (critères d'origine/de mode de production/de transformation/d'approvisionnement) ;
- il s'agit donc de modifier le régime alimentaire en réduisant son impact global, et ce en travaillant sur divers aspects : la quantité globale, le rééquilibrage de l'assiette, le type et la qualité de la viande, le choix des poissons, la préférence pour les fruits et les légumes frais, locaux, de saison et de qualité ;
- en particulier, une augmentation de la consommation de protéines végétales en parallèle avec la diminution de la consommation de produits riches en protéines animales, en assurant une assiette équilibrée ;
- une réduction du gaspillage alimentaire.

En résumé, les critères prioritaires concrets sont : local, rééquilibrage entre protéines animales et végétales, moins de gaspillage.

Le programme d'action utilise largement le vocabulaire d'« alimentation durable » tout en défendant la nécessité d'assoir un terme plus parlant pour le grand public : « Good Food ». Il est à noter que derrière chaque « alimentation durable », il s'agit d'entendre la définition telle que présentée ci-dessus, et qu'il faut donc considérer « alimentation durable » comme un raccourci.

2.2. VISION POUR BRUXELLES

Une vision collective bruxelloise à l'horizon 2035, pour une Ville-Région résiliente face au défi alimentaire

Développer un système alimentaire durable à Bruxelles, c'est…

- Reconnecter la ville à la fonction nourricière de la nature et à l'utilisation respectueuse des ressources naturelles.
- Proposer une offre d'alimentation saine, locale et de qualité.
- Garantir l'accès à l'alimentation durable pour tous les Bruxellois et lui octroyer davantage de visibilité.
- Répondre aux besoins locaux avec un système performant d'un point de vue économique et environnemental.
- Susciter la création d'emplois durables, de nouveaux métiers et de nouveaux business modèles.
- Favoriser des solutions innovantes et collaboratives, impliquant tous les acteurs de la chaine alimentaire, mais aussi les autorités concernées.

Favoriser un processus de production et de transformation local

- Préserver et faciliter l'accès aux terres urbaines et péri-urbaines pour la production locale.
- Encourager la production professionnelle et la production citoyenne non-marchande.
- Assurer des collaborations fructueuses entre Bruxelles et sa périphérie, faciliter l'accès au marché bruxellois pour les producteurs locaux, urbain et péri-urbain.
- Développer une production rentable et créatrice d'emplois.

Contribuer à la qualité de vie des Bruxellois

- Privilégier des techniques de production respectueuses de l'environnement et de la santé.
- Susciter la participation à des actions citoyennes et de loisirs.
- Favoriser le développement et la préservation des espaces verts et de la biodiversité en ville.
- Développer une alimentation locale savoureuse et de qualité, qui combine plaisir et convivialité.
- Proposer une offre diversifiée de lieux d'achats et de consommation de produits d'alimentation durable.

Préserver les ressources et lutter contre le gaspillage alimentaire

- Valoriser notamment les invendus et les déchets organiques selon un processus d'économie circulaire.
- Réduire les gaspillages alimentaires à la source.

Evoluer de manière continue et sensibiliser les générations futures

- Initier les Bruxellois – de toutes générations, cultures et classes sociales - aux enjeux de l'alimentation durable.
- Développer l'alimentation durable multiculturelle par la préparation, la découverte et le partage des savoir-faire de la cuisine du monde.
- Eduquer les générations futures au « bien manger », à une alimentation synonyme de plaisir et de santé.
- Veiller à une évolution continue des actions et au développement de nouveaux projets par le biais de recherches, d'expérimentations et de formations.

Good Food.brussels. Mieux produire, bien manger

3. PRINCIPES DIRECTEURS – MODELE D'INTERVENTION REGIONALE

Pour élaborer et mettre en œuvre la stratégie, il est également important de fixer le modèle d'intervention régionale. Celui-ci vise à activer différents leviers de manière à permettre des changements de comportements volontaires, ancrés et pérennes en termes d'alimentation durable et de production urbaine.

A travers tous les axes de la stratégie, les étapes du changement de comportement ont été étudiées :

- ✓ connaître ;
- ✓ conscientiser, convaincre ;
- ✓ donner la capacité technique d'agir ;
- ✓ lever les freins structurels ;
- ✓ soutenir le passage à l'acte ;
- ✓ consolider.

Dans chaque cas, la stratégie vise à répondre au mieux aux freins et leviers identifiés pour chaque étape du changement de comportement, en proposant des actions à développer pour soulever ces freins et activer ces leviers.

Les différentes mesures et prescriptions visent donc un continuum d'actions allant de la sensibilisation au passage à l'action. Ainsi, par exemple, les formations permettent aux personnes sensibilisées d'approfondir la thématique tandis que les appels à projets renforcent les campagnes d'information, en offrant des opportunités d'action, avec ou sans accompagnement selon les besoins.

Quand on parle de changement de comportement, on se situe dans la durée : les changements sont progressifs, il faut travailler sur le long terme pour y arriver.

Ces mesures incitatives visent l'ensemble des acteurs, tant les citoyens, que les collectivités, les privés, la société civile ou les pouvoirs publics.

Quelques mesures réglementaires complètent ces mesures incitatives, de manière à faciliter ou lever des obstacles juridiques, techniques…

Pour qu'elle soit partagée et puisse être appropriée par les différents acteurs concernés, la stratégie se base au départ sur la co-construction, et ensuite sur une série de mesures concernant des partenariats incontournables pour atteindre objectifs.

A travers la stratégie, la Région s'appuie sur des acteurs locaux qu'elle forme et équipe et assure cohérence, visibilité et capitalisation régionale des actions locales. Elle vise à faire évoluer l'offre notamment via la demande, l'intégration de l'alimentation durable dans des dispositifs existants et l'exemple de l'offre durable.

En pratique, les principes qui animent et guident la stratégie à travers toutes les prescriptions du programme d'action sont les suivants :

Inclusion :

Assurer que l'ensemble des actions mises en œuvre permettent la transition pour tous les publics et tiennent compte des spécificités sociales et multiculturelles de la ville, y compris les publics fragilisés, les jeunes, … ;

Exemplarité :

Assurer de façon transversale l'exemplarité des pouvoirs publics ;

Partenariat :

Responsabiliser, impliquer des acteurs à tous niveaux en travaillant en partenariats, en travaillant avec le niveau local ;

Changement de comportement :

Appliquer les différentes étapes méthodologiques relatives aux changements de comportements pour la transition des différents publics cibles en s'appuyant sur les tissus locaux ;

Autonomisation :

Viser à l'autonomie des acteurs et donc à la rationalisation de la politique de financement en privilégiant le soutien financier à l'innovation et à la transition, mais aussi le développement de compétences, de partenariats et de l'ancrage local.

4. PROGRAMME D'ACTION

Le programme d'action de la stratégie trace la voie à suivre pour 2035 et construit un programme de travail, dans un premier temps **pour les 5 ans à venir**, tout en se permettant une adaptation progressive de la stratégie au gré des évolutions des projets et des nécessités sur un rythme de 2 ans.

Structuration du programme d'action

La stratégie est divisée en 7 axes, dont les 3 premiers sont thématiques et les 4 derniers sont transversaux.

La base de la stratégie est constituée d'actions concernant l'offre et la demande alimentaire. L'offre est un préalable indispensable pour répondre à la demande, mais la demande tire aussi l'offre.

En ce qui concerne l'offre, la production alimentaire fait l'objet d'un axe à part entière dans la mesure où les actions de production sont appelées à prendre une place prioritaire dans la stratégie. Les secteurs de la distribution, de la transformation, de la restauration et les cantines sont rassemblés dans un second axe. Les actions portant sur l'offre alimentaire constituent donc les 2 premiers axes de la stratégie. La demande fait l'objet du 3ème axe.

Pour assurer la transition de l'offre et de la demande, il est nécessaire d'adapter les modèles alimentaires de tous. L'axe 4 concerne donc le développement d'une nouvelle culture alimentaire, permettant l'adaptation de nos modèles de demande, et donc l'offre.

La lutte contre le gaspillage alimentaire fait également l'objet d'un axe spécifique, le 5ème axe, compte tenu de son caractère prioritaire. Néanmoins, les actions relatives à la lutte contre le gaspillage sont transversales. Ainsi, l'approche de la lutte contre le gaspillage en cantine est étroitement liée à l'ensemble du programme cantine par exemple.

Beaucoup d'idées sont encore assez nouvelles en matière d'alimentation plus durable. En ce sens, la stratégie souhaite laisser la porte ouverte à l'innovation, à « penser les systèmes de demain ». Ceci fait l'objet du 6ème axe.

Le dernier axe concerne le modèle de fonctionnement de l'ensemble : la gouvernance, qui inclut les modalités d'implication, les collaborations, le développement de synergies….

Les 7 axes sont chacun composés d'actions (rassemblant par exemple ce qui concerne des publics cibles spécifiques), puis de prescriptions, réel niveau de mise en œuvre opérationnelle.

Outils transversaux du programme d'action

Le programme d'action s'appuie entre autres sur des outils de mise en œuvre transversaux existants, cités dans différents axes, dont des outils gérés par Bruxelles Environnement :

Les « Agendas 21 locaux » sont des projets impulsés par les communes et CPAS qui impliquent forces vives, habitants et entreprises. Ils mettent en œuvre les concepts de durabilité et ont pour objectif un développement économiquement efficace, socialement équitable et environnementalement soutenable.

Les « appels à projets (thématiques)» sont des dynamiques de soutien financier de projets émanant d'acteurs de terrain ; les appels de ce type sont orientés en priorité vers la nouveauté (sociale et/ou technique).

Les « quartiers durables citoyens » sont issus d'un appel à projet régional qui encourage et soutient les habitants qui s'engagent dans leur quartier en développant des actions collectives en faveur de l'environnement et du développement durable.

LE PROGRAMME D'ACTION COMPORTE 7 AXES :

- AXE 1 : AUGMENTER LA PRODUCTION ALIMENTAIRE LOCALE DURABLE
- AXE 2 : ACCOMPAGNER LA RELOCALISATION ET LA TRANSITION D'UNE OFFRE PLUS DURABLE POUR TOUS
- AXE 3 : ACCOMPAGNER LA TRANSITION DE LA DEMANDE POUR TOUS
- AXE 4 : DEVELOPPER UNE CULTURE ALIMENTAIRE DURABLE ET DESIRABLE « GOOD FOOD »
- AXE 5 : REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE
- AXE 6 : PENSER ET FAVORISER LES SYSTEMES ALIMENTAIRES DE DEMAIN
- AXE 7 : ASSURER LA GOUVERNANCE DE LA MISE EN ŒUVRE DE LA STRATEGIE

1. AXE 1 : AUGMENTER LA PRODUCTION ALIMENTAIRE LOCALE DURABLE

Les pratiques de productions alimentaires réapparaissent dans la vie des villes, un peu partout dans le monde. La Région de Bruxelles-Capitale n'échappe pas à cet engouement.

Les paysages comestibles, les potagers collectifs et les fermes urbaines constituent différentes composantes de l'agriculture urbaine.

Celle-ci regroupe un ensemble d'activités productrices de denrées alimentaires.

Que ce soit un plant de fraisiers sur un balcon ou une ferme urbaine, qu'il s'agisse de potagers collectifs ou de ruchers sur les toits d'entreprises, de légumes poussant dans les jardins entre les plantes ornementales ou de potagers à l'école, tous ces modes de production rencontrent un grand nombre d'objectifs économiques, environnementaux et sociaux et contribuent à une production alimentaire locale durable.

La production alimentaire sans intrants chimiques, localisée dans les tissus denses ou en zone péri-urbaine, est un facteur favorable au développement de la biodiversité en ville[32], cultivée et sauvage[33].

Basée sur des circuits courts, la relocalisation des productions et des méthodes de production respectueuses de l'environnement, l'agriculture urbaine contribue à la réduction de l'empreinte écologique globale du mode de vie des citadins : réduction des transports et des émissions de gaz à effet de serre, réduction de rejets polluants et de déchets. L'agriculture urbaine permet de valoriser des ressources sous-utilisées, des sous-produits de la consommation et de déchets urbains[34], contribuant au « métabolisme urbain » et au développement de l'économie circulaire en Région bruxelloise.

De plus, l'agriculture urbaine, par la végétalisation de friches, de talus, de murs, de toits, etc. favorise l'infiltration des eaux et le ralentissement des eaux pluviales et contribue à lutter contre le phénomène des ilots de chaleur en ville.

Cette relocalisation crée de nouveaux repères (espèces locales dans toutes leurs variétés, rythmes naturels et de saison, …), essentiels à l'adoption de comportements alimentaires durables.



2. Potager des Bonnes-Mères, Cité Forest Vert, 1190 Forest

Par ces comportements, des impacts positifs sur le bien-être peuvent être engrangés, au niveau physique mais aussi psychologique. Ces initiatives rencontrent également le besoin de renforcement de lien social au sein de la ville vécue parfois comme anonyme.

Une production alimentaire que les citadins se réapproprient comporte un avantage économique non négligeable. Un aspect du volet économique est sans conteste le potentiel en termes d'emplois,

[32] La préservation de la biodiversité compte également parmi les obligations européennes à remplir par la Région (ordonnance 1er mars 2012). Voir également Plan régional Nature.
[33] « L'agriculture urbaine, contributrices des stratégies alimentaires des mégapoles » C. Aubry, 2013
34 Cfr Ordonnance du 14/06/12relative aux « bio-déchets » : les déchets biodégradables de jardin ou de parc, les déchets alimentaires ou de cuisine issus des ménages, des restaurants, des traiteurs ou des magasins de vente au détail, ainsi que les déchets comparables provenant des usines de transformation de denrées alimentaires.

qui n'est pas à négliger dans le contexte social actuel. Ceci d'autant plus si on considère l'entièreté de la filière de l'alimentation (avec la création de nouvelles activités économiques) et la demande de plus en plus pressante des consommateurs de consommer local et de développer un lien direct avec le producteur. De plus, l'autoproduction alimentaire contribue à un meilleur accès à une nourriture de qualité, à prix abordable[35].

La FAO souligne l'intérêt d'encourager l'agriculture urbaine commerciale auprès des instances publiques : « *l'agriculture urbaine et périurbaine doit être reconnue comme une activité commerciale et professionnelle à part entière et qu'il convient d'intégrer dans les politiques nationales de développement agricole les programmes d'alimentation et de nutrition, l'urbanisme et la gestion des ressources.*[36] ». En effet, plus de 50% de la population mondiale est urbaine et la croissance de celle-ci est estimée à 70% en 2050[37], tandis que les surfaces agricoles diminuent.

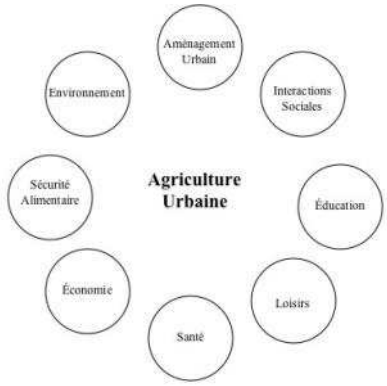
En plaçant l'alimentation au cœur de ses priorités, la production alimentaire devient un projet d'aménagement de la ville en soi, l'agriculture devenant un outil de planification urbaine[38]. Quelques grandes métropoles nord-américaines (Vancouver, Seattle, New-York et San Francisco) sont connues pour avoir su développer des formes de planification dans un but commun qui est d'organiser logiquement la production alimentaire en milieu urbain[39].

Les activités de production doivent alors composer avec la ville, participant à certaines concurrences (foncier bâti et agricole, eau, intrants...) mais aussi aux complémentarités urbaines[40]. Ainsi, les pratiques d'agriculture urbaine créent et maintiennent des espaces ouverts au cœur des quartiers, que ces espaces soient au niveau du sol ou en toiture, sur des balcons. Elles participent donc pleinement à la qualité du cadre de vie des citadins. Les projets d'auto-production peuvent d'ailleurs, sous plusieurs formes, se contenter d'espaces interstitiels, parfois très petits.



3. **Lufa Farm, Montréal**

Enfin, la production de alimentaire en ville peut prendre de nombreuses formes. Elle concerne tant les individus que des initiatives citoyennes ou entrepreneuriales. De nombreuses formes hybrides se développent, combinant le marchand et non-marchand, la production professionnelle et l'autoproduction, mais toutes visant une consommation de proximité et une prise en considération des enjeux environnementaux.



4. **Multifonctionnalité de l'agriculture urbaine. In Wegmuller et Duchemin (2010)**

Le développement de la production alimentaire en Région de Bruxelles-Capitale participe ainsi à un meilleur équilibre des ressources économiques et à la création d'emplois, mais est

[35] « *D'après nos observations, pour un budget alimentaire, le total des récoltes peut représenter un treizième mois et offrir des aliments que le jardinier ne pourrait pas s'offrir sur le marché (ex : petits fruits).* » - « Aperçu de l'agriculture urbaine, en Europe et en Amérique du nord » – AgroParisTech, Mai 2013
[36] http://www.fao.org/ag/agp/greenercities/fr/hup/gouvernance.html
[37] How to feed the worl 2050- FAO 2009
[38] Cfr « food urbanisme » (Grimm 2009) ou « agricultural urbanism » (De la Salle, Holland, 2010)
[39] « Aperçu de l'agriculture urbaine, en Europe et en Amérique du nord » – AgroParisTech, Mai 2013
[40] « Aperçu de l'agriculture urbaine, en Europe et en Amérique du nord » – AgroParisTech, Mai 2013AgroParisTech

aussi support du vivre ensemble et réductrice de notre empreinte écologique. Elle remplit une fonction nourricière, rend des services écosystémiques et participe au bien-être de la population.

La production alimentaire urbaine est un élément essentiel de résilience de notre ville, qui pourra s'adapter aux changements d'ordre multiples auxquels elle devra faire face.

Stratégie:

Pour encourager le développement d'une production alimentaire durable, tant professionnelle qu'individuelle ou collective, la Région facilitera l'accès à des lieux de production variés, en pleine terre et hors sol. Les terres agricoles en Région bruxelloise et en périphérie seront préservées et leur fonction nourricière pour la ville sera encouragée.

En soutien à l'agriculture urbaine professionnelle, les actions visent en particulier à stimuler, soutenir et accompagner les porteurs de projets, à lever les obstacles techniques et juridiques au développement des projets, à favoriser le développement de business modèles innovants et adaptés aux spécificités de la Région.

En soutien au développement de l'auto-production, la stratégie vise à sensibiliser, mobiliser et mettre en capacité le public bruxellois afin de stimuler un passage à l'action et ainsi multiplier les initiatives tant collectives qu'individuelles, sur des productions variées et en se reposant sur l'existant, dont le réseau des maitres maraîchers.

L'augmentation de la production alimentaire durable comporte 2 actions :

- Développer une production agricole professionnelle durable
- Promouvoir l'autoproduction durable

1.1. Action 1 – Développer une production agricole professionnelle durable

1.1.1. Enjeux & Constats

L'agriculture urbaine est dite professionnelle ou commerciale lorsqu'elle représente une activité économique de production à part entière ou en partie. Durable, elle vise également des objectifs environnementaux et sociaux.

De nombreux modèles d'agriculture urbaine professionnelle se développent, en fonction des lieux de production, des supports de production (pleine terre, aquaponie, résidus de consommation…), des types de production (l'horticulture, l'élevage, l'aquaculture, l'agroforesterie et l'apiculture), des acteurs concernés (agriculteurs, citoyens, architectes, associations...) , des systèmes de distribution. La combinaison de ces variables explique la complexité et la richesse des projets d'agriculture urbaine[41] ainsi que les nombreux bénéfices directs et indirects apportés à la ville et à ses habitants.

On distingue la production intra-urbaine de celle périurbaine. Cette dernière concerne la périphérie de la ville et est majoritairement représentée par des grandes cultures insérées dans des filières longues de commercialisation. Etant donné la spéculation dont les terres agricoles sont victimes sur ces zones péri-urbaines, les propriétaires auront tendance à fournir des locations précaires en attendant un changement d'affectation du sol, ceci ne favorisant pas un investissement sur les terrains cultivés.



5. Limites de la Région (Google Earth)

D'une manière générale, le contexte actuel de spéculation foncière et d'urbanisation n'est pas favorable à l'installation de nouveaux producteurs, à la transmission des fermes et de manière générale à la transition de l'agriculture en zone péri-urbaine, favorisant au contraire le maintien d'un modèle agricole conventionnel de type mono-culture.

Pourtant, afin de contribuer à la résilience alimentaire de la ville et de sa périphérie, il est indispensable de développer des rapports fonctionnels réciproques[42] entre la ville et sa zone péri-urbaine. Selon une étude réalisée en périphérie bruxelloise[43], on constate que les agriculteurs connaissent peu le potentiel que représente Bruxelles. La capitale est vue comme une « boite noire », en particulier sur les questions d'accès aux marchés, des besoins des consommateurs, de logistique, de distribution. Il apparait que les agriculteurs seraient demandeurs d'un accompagnement pour faciliter les collaborations avec Bruxelles.

Il existe cependant quelques producteurs qui s'orientent déjà vers ce marché[44] proposant entre autres de l'auto-cueillette, des circuits de vente de proximité, des activités pédagogiques.

Enfin, différents obstacles peuvent être identifiés au développement de la production alimentaire durable urbaine et péri-urbaine, principalement :

- accès aux lieux de production : la disponibilité de terrains ou de sites adaptés et sécurisés représente l'un des principaux freins au développement. L'accès au foncier est limité en

[41] « Aperçu de l'agriculture urbaine, en Europe et en Amérique du nord » – AgroParisTech, Mai 2013
[42] « Aperçu de l'agriculture urbaine, en Europe et en Amérique du nord » – AgroParisTech, Mai 2013
[43] « Boeren rond Brussel », Vlaamse Landmaatschappij, 2014
[44] On peut citer par exemple La Finca à Wezembeek Oppem ou Marie's Garden à Overijse.

raison de l'envolée des prix des terres, du besoin en logements, du manque de transparence, de l'investissement important que cela représente, de l'absence de baux adaptés aux conditions urbaines spécifiques.

- accès aux savoir-faire, aux compétences, à une main d'œuvre qualifiée. Actuellement les entrepreneurs bruxellois se forment « sur le tas » ou via des formations en maraichage ou agriculture urbaine (en Belgique[45] ou à l'étranger). Certains acteurs bruxellois offrent une formation visant des publics spécifiques, en particulier des demandeurs d'emplois peu qualifiés[46].
- accès aux capitaux : les investissements à prévoir au démarrage sont nombreux (infrastructures, transformation, accueil des consommateurs, eau) et il faut souvent plusieurs années pour le projet devienne réellement rentable économiquement.
- accès aux connaissances juridiques et administratives spécifiques à l'agriculture urbaine (permis, normes, baux…).
- accès aux marchés pour écouler la production (identification des débouchés).

Par ailleurs, l'agriculture urbaine peut être contrainte et limitée face aux règlements d'urbanismes locaux et régionaux, ainsi que par les divers permis et normes. Certains plans d'aménagement peuvent être des outils protégeant le foncier, mais indirectement limitent le développement de l'agriculture urbaine en contraignant certaines zones à des fonction spécifiques (par exemple zone agricole au PRAS).

La question de la pollution des productions agricoles urbaines (par le sol, l'eau, la pollution atmosphérique) suscite des interrogations de la part des consommateurs. Les études actuelles montrent cependant des résultats encourageants. « Il reste que des études plus ciblées doivent être menées dans les diverses formes d'agriculture urbaine, notamment pour comprendre ce qui, dans les éventuelles pollutions constatées dans les produits, vient du sol ou du substrat de culture d'une part, de la pollution atmosphérique d'autre part, voire éventuellement de l'eau[47] ».

Les recommandations à ce sujet proposent de concentrer les production en intérieur d'ilots, d'éviter les fronts de rue, de soutenir les actions de prévention et de traitement des sols pollués, d'informer correctement les producteurs et consommateurs, voire de développer des normes spécifiques à l'agriculture urbaine[48].

[45] Crabe, Landwijser, Gembloux Agro-Bio Tech, Map Epi . A Bruxelles: Missions locales, Tetra, Redouté Peiffer, Vert d'iris.
[46] Par exemple Mission locale d'Ixelles, ferme Urbaine de NOH.
[47] « Aperçu de l'agriculture urbaine, en Europe et en Amérique du nord » – AgroParisTech, Mai 2013
[48] « Incidence des pollutions urbaines sur les productions alimentaires en ville », Greenloop, 2013.

Viabilité des business modèles d'agriculture urbaine

L'agriculture urbaine a été étudiée depuis une quarantaine d'année dans les pays du Sud, où elle a d'abord émergé. Ainsi, selon la FAO[49], les producteurs urbains se révèlent réellement efficaces pour utiliser de façon productive des ressources sous-exploitées, telles que terrains vacants, eaux résiduaires traitées, déchets recyclés et main-d'œuvre inoccupée. La productivité peut être 15 fois plus importante par unité de surface que celle de l'agriculture rurale.

Dans les pays du Nord, bien qu'elle soit en pleine expansion, les données quantitatives produites sont encore faiblement renseignées car nous ne disposons encore que de peu de recul sur les expériences menées.

Cependant, on peut observer une grande diversité dans les business modèles développés. Certaines exploitations sont rentables en se basant uniquement sur de la production[50]. Mais plus souvent, les business modèles performants d'agriculture urbaine sont basés sur des activités mixtes et pas uniquement sur une production primaire[51]. Les activités associées sont par exemple éducatives, évènementielles, culinaires, touristiques, logistiques, scientifiques...

Des nouveaux métiers spécifiques voient également le jour afin de construire certains projets d'agriculture urbaine commerciale, de les mettre en place et/ou deles entretenir (paysagistes, ingénieurs, économistes, architectes, maraichers...), ou de fournir des services associés (pépinières locales, centres de compostages, formations…).

D'une manière générale, les systèmes appropriés de production sont ceux qui tirent parti de la proximité des ressources et des consommateurs (circuits courts), intégrant éventuellement la transformation et la distribution. Ils utilisent des techniques respectueuses de l'environnement et sont intensifs en main d'œuvre. Ils disposent de connaissances agronomiques et de management appropriées et ciblent entre autres des produits à haute valeur ajoutée et/ou des produits de niche. A l'opposé, les systèmes inappropriés à un environnement urbain sont ceux nécessitant de grandes étendues de terres, en s'appuyant fortement sur l'apport de produits pétrochimiques ou en créant des externalités négatives pour l'environnement.

Les nombreux bénéfices de l'agriculture urbaine et périurbaine séduisent de plus en plus de grandes villes.

Ainsi , par exemple :

- La ville de Paris souhaite passer de 5,6 hectares de toitures végétalisées à 100 hectares d'ici 2020, dont au moins 30% pour produire des fruits et légumes[52] ;
- Vancouver indique dans sa stratégie[53] vouloir passer de 17 à 35 exploitations d'agriculture urbaine d'ici 2020 ;
- La ceinture de verdure d'Ottawa est constituée de 20.000 hectares d'espaces verts dont 5.400 sont protégés et consacrés à l'agriculture[54] ;
- Le plan métropolitain d'aménagement du grand Montréal vise à favoriser une occupation optimale en augmentant de 6 % la superficie globale des terres cultivées à l'échelle métropolitaine[55] d'ici 2031.

[49] Comité de l'agriculture, Quinzième session, agriculture urbaine et péri-urbaine,1999, http://www.fao.org/unfao/bodies/coag/coag15/X0076f.htm -

[50] Par exemple, Brooklyn Grange Farm produit plus de 18 T de légumes sur une surface d'1ha de toiture, avec 7 personnes salariées mais aussi de nombreux volontaires

51 Etude sur la viabilité des business modèles en agriculture urbaine dans les pays du Nord, Greenloop, avril 2013

[52] http://www.paris.fr/duvertpresdechezmoi

[53] http://vancouver.ca/files/cov/vancouver-food-strategy-final.PDF

[54] http://revolutionagricoleurbaine.radio-canada.ca/projets/canada/17/ceinture-de-verdure

1.1.2. Etat des lieux

En Région bruxelloise, l'agriculture urbaine professionnelle est pratiquée par différents acteurs : agriculteurs, PME, associations, coopératives.

Actuellement, 244 ha de terre sont effectivement utilisés comme terres agricoles[56] (dont 228 ha inscrits au PRAS en zone agricole), représentant 1,5 % de la superficie totale de la Région de Bruxelles-Capitale.

Même si quelques productions de maraichage et autres sont consommées en RBC (circuit court), la grande majorité de ces terres sont actuellement cultivées de manière conventionnelle et ne nourrissent pas la ville. Il s'agit essentiellement de grandes cultures (céréales, maïs fourrager, betteraves fourragères…) et de pâturage pour l'élevage (près de la moitié des terres agricoles sont des prairies permanentes – 120 ha)[57].



6. Extrait du PRAS de la RBC (source mybrugis.irisnet.be)

La majorité de ces terres agricoles sont localisées à Anderlecht, à l'ouest de Bruxelles, mais on en a trouvé également à Berchem-Sainte-Agathe, Haren, Neder-over-Hembeek, Molenbeek…

Une partie de cette superficie agricole est utilisée par des agriculteurs bruxellois qui cultivent également des terres dans les communes périphériques (par ex. Pajottenland). D'autre part, un certain nombre de parcelles situées sur le territoire bruxellois sont utilisées par des agriculteurs des autres Régions (Flandre et Wallonie).

En Région de Bruxelles-capitale, 7 agriculteurs (essentiellement conventionnels) sont recensés, travaillant dans différents secteurs : élevage de vaches laitières, pommes de terre, plantes fourragères, petits fruits, moutons, chevaux...

Ces terres agricoles à proximité représentent une réelle opportunité et ressource pour l'agriculture urbaine mais nécessitent une reconversion en systèmes de production durables développant des rapports fonctionnels réciproques avec la ville.

Le développement du projet « Boeren Bruxsel Paysans » (Ex Agrobiopôle Feder) à Neerpede contribuera à développer cette dynamique via ses différents pôles d'action. En particulier, par la mise en place d'un Espace Test Agricole et l'accompagnement des candidats à l'installation[58] par la recherche de terrains où ils pourront développer leur activité, mais aussi en stimulant la transition des agriculteurs en place.

---

[55] http://cmm.qc.ca/fileadmin/user_upload/pmad2012/documentation/20120530_PMAD.pdf, 2012

[56] Près de la moitié de la superficie agricole totale est utilisée comme prairies permanentes (120ha). L'autre moitié est à répartir entre les plantes fourragères (93ha) (betteraves fourragères, froment...), les pommes de terre (7ha), les petits fruits, les légumes, les épices...

[57] Plan Directeur interrégional pour Neerpede-Vlezenbeek-Sint Anna Pede (2014) partie 3, p. 55

[58] Lors du forum paysan organisé à Anderlecht début 2015 , une quarantaine de personnes ont témoigné vouloir s'établir comme agriculteur(trice) à Bruxelles.

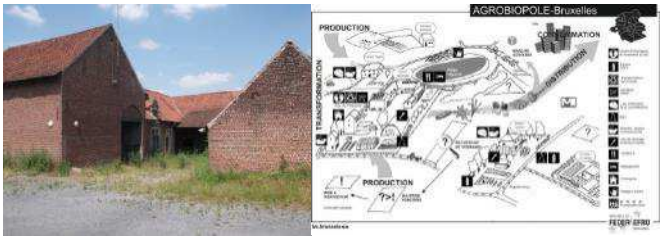


Figure 7 : Projet FEDER "Boeren Bruxsel Paysan (Agrobiopôle)

En parallèle, une quinzaine d'entreprises ayant des activités en agriculture urbaine commerciale[59] ont été recensées en RBC. Elle sont très diversifiées tant au niveau des modèles développés que du type de production, en pleine terre ou hors sol (maraichage, champignons, insectes, moutons, pépinière, aquaponie, aromatiques…). D'autres initiatives de production existent dont le potentiel de développement mériterait d'être étudié (par exemple, la réhabilitation et l'exploitation des sites techniques de Bruxelles Environnement à Woluwe et Laeken).

La plupart de ces initiatives combinent des activités de production à de l'offre de service, selon des proportions variables.

Au niveau des services, la formation à l'agriculture de divers publics-cibles est prépondérante, de la formation qualifiante à des activités de type pédagogique ou social (insertion, cohésion quartier...). On rencontre également un modèle de type CSA (Community Supported Agriculture), se basant sur le développement de liens forts entre une exploitation des habitants à proximité[60].

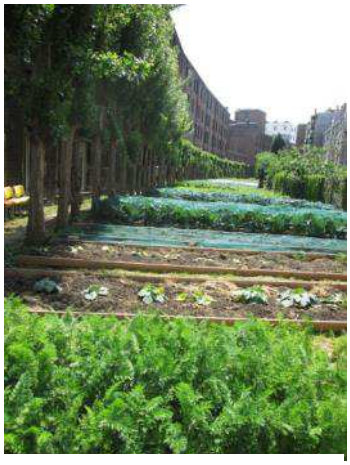


Figure 8. Potager de la Petite Senne, Groot Eiland, Molenbeek

Il existe également une forte disparité en termes de nombre de travailleurs et de rentabilité financière (hormis la rentabilité sociale et environnementale). En effet, certaines initiatives restent fortement dépendantes de divers subsides, alors que d'autres visent à démontrer la rentabilité hors financements extérieurs.

Il est intéressant de signaler que différents projets pilotes[61] sont en phase de développement afin de tester des méthodes de production alternatives, en particulier sur des petites surfaces. Ces initiatives de micro-fermes méritent d'être expérimentées, analysées et chiffrées afin de valider leur viabilité économique et sociale[62].

1.1.3. Objectifs

L'objectif principal poursuivi est d'augmenter significativement la résilience alimentaire de la ville en nombreux produits non transformés via une production urbaine innovante et durable, performante au niveau environnemental et économique, et créatrice d'emplois bruxellois non délocalisables.

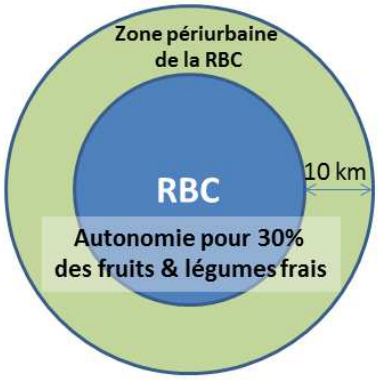
[59] V. Lecocq, TFE, 2015, Gembloux Agro-Bio Tech – (ont répondu à l'enquête : Fruit-time, Maison vert et bleue, Le bercail, Vert d'iris, La ferme du chant des cailles, Ferme de Jette, Ferme pilifs, Ferme urbaine, Champignons de Bruxelles, Permafungi, Potage toit, Little food, La pousse qui pousse).
[60] Chant des Cailles, Boisfort
[61] Cycle Farm (Spin farming), Champ à Mailles (MVB), Espace test BBP.
[62] L'appel à projet Co-create d'Innoviris 2015 vise à étudier sous cet angle différents projets à Bxl.

Objectifs chiffrés :

- En 2035, l'agriculture urbaine professionnelle en zone urbaine et périurbaine produira 30% des fruits et légumes non transformés consommés par les Bruxellois (en kg) – objectif de 5 % en 2020.
- En 2020, 100% des nouveaux projets de production agricole professionnels sont performants au niveau environnemental, économique et social.
- En 2020, 100% des terres agricoles inscrites au PRAS sont toujours préservées (228 ha en 2013).

Cet objectif de 30 % d'autosuffisance en fruits et légumes non transformés est à la fois ambitieux et réaliste, compte tenu de la consommation moyenne en fruits et légumes par habitant[63], des surfaces nécessaires à la production de ceux-ci , et des surfaces disponibles[64].

Selon cette étude, il faudrait mobiliser une surface de 590,5 ha pour couvrir 30% des besoins pour les 5 fruits et légumes les plus consommés. Etant donné les surfaces disponibles en RBC, l'atteinte de cet objectif table sur un scénario associant les zones agricoles de pleine terre en Région bruxelloise, des systèmes de production hors-sol en intra urbain mais également, et de manière importante, la zone péri-urbaine (définie dans un rayon de 10 km autour de la RBC).



9. schématisation des zones de production de l'agriculture urbaine et périurbaine pour atteindre l'objectif des 30% d'autonomie en fruits et légumes.

Cet objectif inclut également des systèmes de distribution et de commercialisation adaptés permettant d'accueillir les productions de la zone péri-urbaine.

	Consommation (kg/habitant.an)	Consommation RBC (kg/an)	Surface nécessaires (habitant)
Carottes	6,3	7 560 000	121,9
Tomates	6,1	7 320 000	15,8
Oignons	4,5	5 400 000	87,1
Pommes	9,2	11 040 000	356,1
Laitues	3,4	4 080 000	9,6
Total=	*29,5*	*35 400 000*	*590,5*

Estimation des surfaces nécessaires pour la production des fruits et légumes les plus consommées en RBC (source : calculs sur base des données du site de la FAO et des rendements moyens belges - http://faostat.fao.org/)

[63] « *Sachant que la consommation moyenne en fruits et légumes frais par habitant est de 87,2 kg/an (sources Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing), cela revient à produire annuellement environ 27 kg/habitant de fruits et légumes (30%)»* - Etude sur la stratégie de la région de Bruxelles pour une alimentation plus durable – partie agriculture urbaine commerciale, Gembloux Agri Bio Tech, 2015

[64] Etude sur la stratégie de la région de Bruxelles pour une alimentation plus durable – partie agriculture urbaine commerciale, Gembloux Agri Bio Tech, 2015

1.1.4. Prescriptions

La reconversion des agriculteurs existant en RBC et en périphérie vers des systèmes de production durables et destinés à nourrir la ville sera nécessaire mais pas suffisante pour atteindre les objectifs de la stratégie alimentation durable. Il s'agira de soutenir le développement de projets de production supplémentaires.

L'accès à des lieux de production ainsi que les règlementations non adaptées aux spécificités de l'agriculture urbaine constituent les premiers obstacles au développement de projets. Ainsi, par exemple, la zone agricole au PRAS ne permet pas une multiplicité d'activités (transformation, vente...), pourtant intrinsèque à l'agriculture urbaine. Certains sites sont par ailleurs « classés » par les Monuments et Sites. De même, d'autres règlements comme la gestion des effluents d'élevage, la limitation des surfaces de compostage, etc. ou encore le type de baux et contrats utilisés peuvent constituer des freins au développement des projets.

Il est donc essentiel de développer une politique d'aménagement et d'urbanisme visant une densification « intelligente » favorisant des espaces de production en ville (en pleine terre et hors-sol), et d'autre part de préserver les terres agricoles existantes, en Région bruxelloise et en périphérie. Les outils de planification et de rénovation urbaine peuvent constituer des leviers afin d'intégrer la production alimentaire dans l'aménagement de la ville, dans une vision souple et intégrée.

Afin de répondre aux difficultés rencontrées par les porteurs de projets (accès aux savoir-faire, aux marchés, aux financements, aux informations économiques, techniques, administratives, législatives…), il est essentiel de stimuler et appuyer ces entrepreneurs pour permettre la multiplication des projets, y compris dans le développement de business modèles innovants.

En effet, la deuxième et la troisième année de ce type de projets sont particulièrement sensibles pour la pérennisation de l'activité mais également pour le passage à une échelle supérieure et nécessitent bien souvent un soutien spécifique. Bien qu'il existe une offre régionale d'accompagnement d'activités économiques tous secteurs confondus, les contraintes que rencontrent les porteurs de projets d'agriculture urbaine sont spécifiques à ce secteur (investissement important au démarrage de l'activité, risque élevé...). Il est donc pertinent de compléter cette offre régionale par un accompagnement pour les nouveaux projets d'agriculture urbaine. Le projet « Boeren Bruxsel Paysans » initiera une première structure d'accompagnement (parcours d'installation).

D'autre part, la formation aux métiers de l'agriculture urbaine est essentielle pour le développement de l'agriculture urbaine commerciale et professionnelle, au niveau technique mais également en management et marketing[65]**.** Elle concernera tant les futurs « chefs d'entreprise », que les employés de ces entreprises. Elles doivent être facilement identifiables par les chercheurs d'emploi et adaptées au contexte bruxellois.

Par ailleurs, l'agriculture urbaine pose un certain nombre de questions techniques, économiques et environnementales. Des besoins de recherches se font sentir pour développer au mieux ces nouvelles filières sur base de d'analyses, de suivi et de nouvelles expérimentations (agroforesterie, hors sol, productions innovantes, logistique…).

65 Etude sur la viabilité des business modèles en agriculture urbaine dans les pays du Nord, Greenloop, avril 2013

La zone péri-urbaine contribue de façon essentielle à la résilience alimentaire de la ville. En plus de participer à son approvisionnement local en fruit et légumes frais, celle-ci peut également alimenter la ville en produits issus de grandes cultures (blé, pomme de terre, maïs…), constituant l'essentiel de notre énergie alimentaire, et difficilement cultivés en intra urbain. Il est donc important de maintenir ce type de cultures et donc les terres agricoles périurbaines qui les produisent [66].

Or, actuellement, ces dernières sont menacées par l'urbanisation et la spéculation. De plus, il y a une méconnaissance réciproque entre les producteurs en périphérie et les marchés et consommateurs bruxellois. Les opportunités qu'offrent la proximité de la ville ne sont pas connues et utilisées (entre autres les marchés de niche, la concentration de la clientèle, l'intérêt croissant pour une alimentation de qualité et de proximité, une diversification des services).

Etant donné la situation spécifique de la Région bruxelloise , il est donc essentiel de développer une collaboration interrégionale effective sur la question de sa périphérie agricole et des liens avec la ville. La stimulation de la demande en produits de proximité contribuera également à cet objectif (cfr Axe « accompagner la transition de la demande »).

Toutes les prescriptions concernant cette action (1 – 13), sont pilotées et réalisées par la cellule agriculture du SPRB et Bruxelles Environnement, en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 1. Adopter un cadre juridico-administratif qui facilite l'accès aux lieux de productions, en pleine terre et en hors sol, et réserve des terres à vocation agricole :

- ✓ Réalisation d'une étude juridique et urbanistique afin d'identifier, sur base d'un état des lieux, les possibilités de se doter d'outils d'aménagement du territoire et de règlements d'urbanismes régionaux et communaux (y compris pour les sites classés) adaptés, pour faciliter l'accès aux sites de production, préserver les sites de productions existants et permettre le développement de projets d'agriculture urbaine.
- ✓ Intégration de l'agriculture urbaine dans les outils de planification, de rénovation urbaine et d'urbanisme au niveau régional et communal (Schéma directeurs, master plans, PPAS, contrats de quartiers, contrats d'ilots, règlements d'urbanismes régionaux et communaux, permis…).
- ✓ Mise en place d'un observatoire du foncier agricole en RBC :
  - Identifier et garder à jour le potentiel de terres disponibles (via cartographie[67]) ;
  - Enregistrer les données sur le marché foncier et son évolution (y compris prix) ;
  - Recommandations à l'attention des pouvoirs publics.
- ✓ Caractérisation des zones agricoles ou à vocation agricole et identification du potentiel de chaque zone en fonction de ses spécificités[68] ;
- ✓ Facilitation de la mise en relation entre l'offre (publique et privée) et la demande de sites de production (pleine terre et hors sol) de manière plus centralisée, transparente et efficace (via par exemple des appels à candidatures adaptés aux spécificités des différents sites de production identifiés).
- ✓ Opérationnalisation et activation du droit de préemption, pour préserver les terres agricoles[69] au bénéfice de la Région lors de toute vente de terrain agricole afin d'y

66 Nourrir l'Europe en temps de crise - Vers des systèmes alimentaires résilients, Pablo Servigne
67 initiée via le projet « Boeren Bruxsel Paysans»
68 Types de propriétaires, évaluer les possibilités de contrats de mise à disposition/occupation, configuration du terrain, accès voirie, eau, qualité sol, exposition soleil,…

développer des projets d'agriculture urbaine, de potagers urbains ou de jardins partagés. Des mécanismes complémentaires permettant une régulation des prix des terres agricoles et plus de transparence dans la vente des terrains agricoles doivent être envisagés[70] ;

- ✓ Elaboration de contrats et de baux « types » adaptés à l'agriculture urbaine durable, permettant des mises à disposition correspondant aux attentes des propriétaires et porteurs de projets (activités mixtes, droit de regard sur pratiques culturales, contraintes environnementales[71], durées, montant de loyers…).

Prescription 2. Sensibiliser les propriétaires publics et privés à mettre à disposition des terres pour un usage d'agriculture urbaine (Communes, CPAS, Région, SNCB, intercommunales, Bruxelles Environnement…), au vu des bénéfices multiples de l'agriculture urbaine, et sur base d'une offre de contrats types à leur proposer.

Prescription 3. Inciter les développeurs de projets immobiliers publics et privés à intégrer des surfaces des production et de compostage dans leurs projets, en pleine terre et hors sol (CityDev, SISP, Communes, CPAS, promoteurs privés, SLRB, y compris pour les logements sociaux…) :

- ✓ Identifier les freins et leviers à activer[72], y compris dans un objectif de rendre contraignant la mise à disposition ;
- ✓ Appliquer les recommandations.

Prescription 4. Mettre en place un service d'accompagnement en agriculture urbaine à destination des producteurs (tous types de production), en lien avec les structures existantes (entre autres structures de soutien à l'entreprenariats, structures de formation, espaces tests…) afin de faciliter l'émergence du secteur et promouvoir des techniques de production écologiques :

- ✓ Centraliser et orienter les demandes vers les experts adéquats ;
- ✓ Fournir un conseil et une expertise sur des questions spécifiques ;
- ✓ Offrir un accompagnement personnalisé en agriculture urbaine ;
- ✓ Capitaliser et diffuser l'information ;
- ✓ Centraliser et améliorer expertise en agriculture urbaine.

Prescription 5. Développer et diffuser un guide à l'installation pour les productions professionnelles reprenant toute l'information pertinente pour la pleine terre et le hors sol (acteurs ressources, information sur business modèles, techniques, accès aux primes agricoles...), en complémentarité avec les outils développés par les acteurs bruxellois concernés et valorisant les résultats des recherches actions menées en RBC (Co-create Innoviris, « Boeren Bruxsel Paysans »…).

Prescription 6. Soutenir financièrement le lancement des projets de production, y compris des projets mixtes, dont les retombées sociales, économiques et environnementales sont

---

[69] Sont concernées les terrains agricoles inscrit légalement comme « zone agricole » au PRAS, ainsi que tout terrain agricole déclaré dans le Système Intégré de Gestion et de Contrôles (SIGC) dans le cadre de l'aide directe de la Politique agricole commune au niveau européen.
[70] Cfr modèle SAFER français.
[71] Le Bail environnemental français est utilisé tant par des personnes morales de droits publics ou des acteurs reconnus dans leurs missions environnementales. Après presque 10 ans de mise en œuvre, un premier bilan a été réalisé par le centre d'étude et d'expertise sur les risques, l'environnement, la mobilité et l'aménagement (CEREMA). Ce bilan est globalement positif.
[72] « Batex », développement de partenariats avec structures de production dans l'élaboration des masterplans, primes, activation d'arrêtés de minima importance pour certains cas, réviser les normes sécurité et risque incendie, permis effluents d'élevage, etc.

potentiellement importantes pour la RBC, entre autres via un accès aux subsides PAC ou subsides facultatifs (aide à la conversion à l'agriculture biologique, investissements, mesures agroenvironnementales, recherche…), et en lien avec les potentialités des différents lieux de production identifiés (cf. observatoire).

Prescription 7. Mettre à disposition des espaces « tests » correspondant aux deux grandes typologies « sol » (en milieu moins densément peuplé) et « hors-sol » (en milieu densément peuplé).

Prescription 8. Mettre en œuvre le projet « Boeren Bruxsel Paysans », pôle d'agriculture urbaine et péri-urbaine, afin d'en faire un réel outil stratégique pour dynamiser et expérimenter l'agriculture urbaine à Bruxelles et en périphérie dans la durée : accompagnement méthodologique et technique vers une transition du modèle économique et écologique d'agriculture, développement de circuits courts, activités de transformation et de vente, lien ville - campagne.

Prescription 9. Développer et renforcer l'offre de formations adaptées aux spécificités de l'agriculture urbaine pour les entrepreneurs et leurs employés (agriculture biologique, management, techniques, transformation, distribution…).

Prescription 10. Favoriser des activités de recherches-actions dans le domaine de l'agriculture urbaine et péri-urbaine durable et diffuser les résultats de manière accessible, en lien avec les structures existantes.

Prescription 11. Mettre en place des dispositifs transrégionaux en termes de préservation des terres agricoles péri-urbaines, d'organisation de l'accès au marché, d'incitations à la transition vers le bio, de contrats de mise à disposition de terres, de soutien aux porteurs de projets (y compris en termes de formation) par une collaboration opérationnelle entre acteurs publics d'une part, mais également avec les acteurs de terrain (groupe de travail), en particulier dans les domaines de l'agriculture, aménagement du territoire, environnement et économie.

Prescription 12. Stimuler et soutenir la mise en place d'initiatives, y compris citoyennes, qui contribuent à développer et renforcer les collaborations entre les producteurs et consommateurs (ceinture alimentaire, accès à la terre, circuits courts…), en Région bruxelloise et en périphérie.

Prescription 13. Promouvoir l'agriculture biologique et assurer une application correcte de la législation en agriculture biologique par tous les acteurs de la chaine concernés.

1.2. Action 2 – Promouvoir l'autoproduction durable

1.2.1. Enjeux et Constats

L'agriculture urbaine ne concerne pas uniquement les professionnels. Multiformes (cultures potagères et fruitières, apiculture, aquaculture, petit élevage , plantes médicinales, semences…), ces activités sont menées sous forme individuelle ou collective et visent des objectifs nourriciers, éducatifs, récréatifs, sociaux et environnementaux.



En pleine terre, sur une friche ou dans son jardin, au pieds des immeubles, sur les balcons ou sur les toits, avec une grande diversité de supports de culture (jardinières, bacs, sacs, serres…) et de substrats, l'ensemble de ces productions contribuent à l'autonomie alimentaire urbaine et à la résilience de la ville.

10. Source : Potage Toit

Elles sont autant d'opportunités de se reconnecter au rythme des saisons, à la biodiversité, aux savoirs anciens et nouveaux, opportunités d'apprentissage et d'échanges pour les jeunes et les moins jeunes.

Au niveau collectif, ces potagers, vergers, ruchers et autres deviennent alors, en plus de lieux productifs, accueillants pour la biodiversité, des lieux de convivialité, de loisir actif et de vivre ensemble. Ces espaces de production proches des citoyens sont par ailleurs autant de lieux de rencontre et d'apprentissage collectif pour de nouveaux comportements alimentaires.

Il existe donc un réel enjeu à soutenir ces projets de manière à assurer une production croissante, variée et ancrée dans les comportements bruxellois.

Et l'intérêt est au rendez-vous. Selon une étude menée en 2011[73], 22 % des personnes interrogées déclarent déjà cultiver. Parmi ceux qui ne cultivent pas encore 24 % disent avoir déjà pensé à commencer. Le manque de temps et d'espace sont cités comme principaux freins. Cependant, le potentiel existe en termes de surfaces de production, tant au niveau des ménages que des projets collectifs, mais reste méconnu et insuffisamment exploité.

En effet, 85% de la population bruxelloise a accès à un jardin, une cour, une toiture plate, un balcon ou une terrasse[74]. « Les pieds d'immeubles ou les toits constituent par exemple de belles opportunités, en particulier dans les grands ensembles de logements sociaux. « *Généralement pourvus de pelouses et d'arbustes d'ornement, certains aujourd'hui se retrouvent cultivés par les habitants de plantes comestibles. Il apparaît que dans les grands ensembles, les jardins offrent une annexe au logement, une emprise plus forte sur le choix de l'alimentation des habitants, un moyen de se revaloriser face à eux-mêmes, à leur famille ou à leur communauté, et la possibilité d'apprendre ou réapprendre à travailler. Si l'espace en pied d'immeuble devient un lieu d'agriculture urbaine, il est souvent mieux respecté que d'autres équipements publics et a un rôle d'apaisement social.* »[75].

Par ailleurs, un recensement des sites potagers en 2013[76] a mis en évidence la présence de plus de 260 sites potagers collectifs et familiaux sur la Région bruxelloise (sans compter les potagers privés) couvrant environ 88 ha. La majorité des sites en RBC appartiennent aux acteurs publics, suivi par les propriétaires individuels mettant leurs parcelles à disposition.

Parmi ces 88 ha, 51 ha se trouvent dans les autres zones du PRAS, en particulier les zones d'habitat. On peut considérer que la grande majorité de ces surfaces est condamnée à court ou moyen terme. Seuls 32 ha de potagers sont en zone d'espace vert toute catégorie confondue. Ceux-ci ont a priori de bonnes garanties de pérennisation. Enfin, environ 5 ha sont en zone de chemin de fer, pour lesquels le risque de pollution de sol est élevé.

[73] Les maraîchages urbains, écologiques: freins, leviers à la réalisation et état des lieux , Dedicated Research, mai 2011
[74] « Aperçu de l'agriculture urbaine, en Europe et en Amérique du nord » – AgroParisTech, Mai 2013
[75] « Aperçu de l'agriculture urbaine, en Europe et en Amérique du nord » – AgroParisTech, Mai 2013
[76] Evaluation du potentiel maraicher en RBC –BRAT 2013

Bruxelles Environnement gère par ailleurs 12 sites potagers représentant 280 parcelles individuelles louées à des particuliers, sur un total de 2,5 ha en espaces verts. Ces potagers rencontrent un succès certain, comme en témoigne la liste d'attente pour l'occupation d 'une parcelle potagère.

En parallèle, l'imperméabilisation des surfaces augmente[77]. L'enjeu sera donc de maintenir et développer une surface de potagers, plus particulièrement dans des sites offrant de bonnes garanties de pérennisation.

1.2.2. Etat des lieux

Les projets d'autoproduction se multiplient à Bruxelles, tant au niveau de la sphère privée que collectivement.

Les initiatives collectives, menées par des comité d'habitants, écoles, CPAS, entreprises, associations, sont soutenues essentiellement via les appels à projets tels que « Quartiers durables Citoyens », « Ecoles », « Agenda 21 locaux » et « Potagers collectifs ».



11. Verger du Quartier La Roue, Anderlecht, Bruxelles

Concernant le maraîchage plus particulièrement, Bruxelles Environnement mène depuis 2012 une politique volontariste de développement des potagers urbains.

Le public bruxellois a accès à des outils d'information (helpdesk, fiches techniques) et à des formations gratuites en maraîchage écologique depuis 2012.



Figure 12 : Kit de graines gratuit pour les ménages

80 maîtres-maraîchers ont été formés depuis 2011 et 5.000 kits de démarrage d'un potager ont été distribués aux ménages. L'opération a été reconduite en 2013 et 2015.

La surface disponible a été augmentée avec 80 nouvelles parcelles ouvertes sur les sites gérés par Bruxelles Environnement.

Les potagers collectifs bénéficient également d'un accompagnement technique et méthodologique via les appels à projets et d'un programme de mise en réseau (création d'un site Internet, organisation de rencontres, bourses semences, mises à disposition d'outils techniques…).

Enfin, des parcelles de démonstration sont également installées dans les parcs (Mont des Arts, Tour & Taxis).

1.2.3. Objectifs

77 Les surfaces imperméabilisées en Région bruxelloise sont passées de 27% du territoire à 47 % en 2006 - IGEAT - ULB, « Etude de l'évolution de l'imperméabilisation du sol en Région de Bruxelles-Capitale », 2006

L'objectif principal poursuivi est l'augmentation de l'autoproduction alimentaire durable via la mise en capacité des citoyens, individuellement (jardin, balcon, toiture, …) ou collectivement avec un aspect social fort (contrat de Quartier Durable, parcelles collectives, écoles, terrains communaux, …) pour le développement de projets diversifiés et nourriciers, valorisés dans leurs dimensions sociales, environnementales, pédagogiques.

L'autoproduction contribue à :

- l'adoption de comportements alimentaires plus durables ;
- la résilience de la ville ;
- la réduction des impacts environnementaux de la consommation ;
- la création de liens sociaux et au bien-être des bruxellois.

Objectifs chiffrés

- en 2020, doubler la surface des zones potagères dans les espaces verts régionaux gérés par BE (soit 5 ha à atteindre) ;
- en 2020, 30 % de ménages produisent une partie de leur alimentation (22 % en 2011) ;
- en 2020, les sites potagers collectifs et familiaux couvrent une surface de minimum 88 ha en Région bruxelloise (au minimum maintien de la surface 88 ha 2013).

1.2.4. Prescriptions

Bien que le potentiel existe en termes de sites de production pleine terre et hors sol, il s'agit, d'une part de le révéler, et d'autre part d'en faciliter l'accès, tant au niveau des espaces privés que publics. Tous les espaces doivent pouvoir être envisagés : friches, espaces interstitiels, espaces de voiries, espaces verts, toitures, caves ou parkings inoccupés…

La mise à disposition de terres et d'espaces publics nécessite la collaboration et l'engagement des pouvoirs publics (Communes, CPAS, SNCB, Régie foncière, Sociétés de logements, ...) mais aussi des administrations concernées (voiries, aménagement du territoire, permis…). Les implantations devraient, dans la mesure des possibilités, se concentrer dans les zones vertes inscrites au PRAS, de manière à garantir la pérennité des sites de production. Cette recherche de sites doit être menée conjointement avec une stratégie d'optimalisation dont l'objectif principal veillerait à une utilisation maximale des parcelles disponibles à titre précaire ou permanent afin de pouvoir satisfaire le plus grand nombre.

D'autres canaux sont à activer pour la mobilisation de terres et espaces privés pour des projets d'autoproduction, tels que des incitatifs réglementaires (création d'espaces potagers dans projets immobiliers) ou des services de facilitation permettant à l'offre et à la demande de se rencontrer (à l'instar du projet de partage de jardins développé à titre pilote en 2015).

Par ailleurs, il s'agira de lever des obstacles techniques et juridiques au développement de projets d'autoproduction tels que les questions de pollution des sols, réglementations sanitaires, réglementations urbanistiques.

Afin de faciliter le passage à l'action, il est également nécessaire de renforcer les actions de promotion de l'autoproduction à l'intention du public bruxellois. Il s'agit d'une part de l'inviter à découvrir l'autoproduction et ses différents bénéfices, et d'autre part de l'encourager à la



Figure 13: Poulailler collectif Quartier durable Logis Floréal, Watermael-Boisfort

mettre en pratique via des propositions simples, accessibles à tous, et respectueuses de l'environnement : équipements adaptés (aux différents publics et espaces de production), informations techniques pertinentes (entre autre sur la production écologique, mais également sur les pollutions du sol etc.). En effet, la pollution urbaine, ou plus précisément la perception qu'en ont une bonne partie des citadins, représente un frein important au développement de l'agriculture urbaine au-delà du cercle des convaincus. Il reste donc un important travail de communication et de pédagogie à effectuer auprès des différents publics[78].

Afin de garantir une production effective et concrète dans la durée, l'encadrement opérationnel existant mérite d'être renforcé et adapté en fonction de la demande (maraîchage, petit élevage, fruitiers, insectes, champignons). Une attention particulière doit être portée aux quartiers centraux de la Région bruxelloise, de manière à ce que ses habitants puissent avoir accès à aux sites de démonstration/sensibilisation/formation à proximité, sans devoir traverser toute la ville.

Par ailleurs, la problématique des semences étant de plus en plus préoccupante au niveau international, les initiatives de dons, d'échanges de semences et de plants (non commerciales) méritent d'être développées et soutenues afin de préserver le patrimoine alimentaire mondial.

La mise en réseau des différentes initiatives contribuera, par ailleurs, à rendre visible et à renforcer la dynamique d'autoproduction. Le partage de savoir-faire, la mutualisation d'équipements, permettent d'amplifier les actions locales, de valoriser les expertises développées et, à terme, d'ancrer les actions dans la durée.

Toutes les prescriptions concernant cette action (14 – 22), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement, en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 14. Mettre en place une politique foncière d'implantation et de protection des potagers et vergers :

- ✓ Etudier les possibilités juridiques et urbanistiques de donner à la fonction « potagère » un statut spécifique dans la politique d'aménagement du territoire, ainsi que dans les plans spécifiques (PRDD, maillage vert,…) ;
- ✓ Inciter les développeurs de projets immobiliers et de plans d'aménagements publics et privés ainsi à inscrire des surfaces de production et de compostage dans les espaces bâtis (rénovation/construction) et espaces publics ;
- ✓ Développer la fonction potagère au sein des espaces verts régionaux, en regard des autres fonctions de l'espace vert (futur projet Hoogveld et site technique de Woluwe-Saint-Pierre) et la cartographier ;
- ✓ Favoriser le développement et le maintien des potagers et des vergers au sein des espaces verts locaux (communes, CPAS), notamment à travers l'action « Agenda 21 ».

Prescription 15. Lever les obstacles juridiques (permis, normes sanitaires etc.) et techniques pour le développement de projets d'autoproduction, y compris les occupations de terrain à titre précaire pour des fonctions potagères et fruitières.

Prescription 16. Favoriser l'utilisation des jardins privés pour l'autoproduction en élargissant leur accès via un projet de partage de jardins.

[78] « Incidence des pollutions urbaines sur les productions alimentaires en ville », Greenloop, 2013.

Prescription 17. Soutenir et renforcer les missions des associations actives dans la sensibilisation à l'autoproduction écologique (y compris préservation des variétés et semences locales), avec une répartition géographique des actions sur toute la région.

Prescription 18. Démontrer par l'exemple et faire connaître le potentiel de production écologique via le soutien de projets démonstratifs de production maximale dans des contextes variés (espaces verts, y compris espaces techniques, espaces publics, écoles, logements sociaux, collectifs, CPAS, balcons, toitures, caves...).

Prescription 19. Organiser un événement annuel de démonstration de projets d'autoproduction (type « potagers ouverts » et/ou « fête de la récolte »), en collaboration avec les acteurs locaux concernés (et en priorité les communes, les CPAS et les établissements d'éducation) et les espaces régionaux.

Prescription 20. Développer et diffuser un ensemble d'outils et de kits de démarrage pour l'autoproduction écologique (maraîchage, fruitiers, petits élevages, apiculture, semences et plants, fournisseurs…), en collectif ou individuel, entre autres :

- ✓ Poursuivre le soutien au développement et à la dynamisation d'un réseau de maîtres maraîchers ;
- ✓ Poursuivre les actions formation de la population ;
- ✓ Diffuser des guides pratiques ;
- ✓ Organiser la diffusion annuelle de kit de graines gratuits ;
- ✓ Susciter le développement d'une variété de « structures » de productions urbaines adaptées aux différents espaces (production verticale, balcons, murs , toiture, poulaillers urbains…) ;
- ✓ Initier une plateforme régionale qui donne de la visibilité et de la cohérence aux structures d'échanges locales de semences ;
- ✓ Faciliter l'analyse de sols.

Prescription 21. Poursuivre l'incitation et l'accompagnement au développement des projets de potagers et vergers collectifs via les appels à projets et soutenir leur mise en réseau (visibilité, achats groupés, synergies, échanges de savoirs…), mutualiser les moyens et les outils.

Prescription 22. Développer une offre de services de « facilitateurs » régionaux, experts et spécialisés, en appui aux projets d'autoproduction individuels et collectifs, complémentairement avec le réseau des Maitres maraichers.

2. AXE 2 : ACCOMPAGNER LA RELOCALISATION ET LA TRANSITION D'UNE OFFRE PLUS DURABLE POUR TOUS

Cette stratégie vise une offre alimentaire durable accessible à tous, créatrice d'emplois à tous les niveaux de la chaîne, donnant une place visible aux produits plus durables (locaux, sains, à moindre impact environnemental) comprenant des services alimentaires diversifiés en termes de lieux d'achats, de lieux de consommation, de coût, de culture et de praticabilité, mais aussi d'implication citoyenne.

Cette transition de l'offre implique un processus de changement à tous les niveaux de la chaîne alimentaire (distribution, transformation, secteur de la restauration et cuisines collectives). À Bruxelles, l'alimentation représente aujourd'hui 14,708 milliards d'euros de chiffre d'affaires et emploie environ 33.000 personnes[79]. En accompagnant la relocalisation et la transition de l'offre plus durable pour tous, ces chiffres peuvent augmenter (on estime le potentiel total à plus de 2.900 emplois créés, sur l'ensemble des maillons de la chaîne[80]).

Le marché des produits alimentaires issus de l'agriculture biologique, issus des circuits courts ou locaux reste encore un marché de niche. Il faut soutenir le développement d'une offre plus durable pour créer un rapport de force, atteindre une masse critique nécessaire pour inverser la tendance de l'ensemble du secteur alimentaire et offrir une alimentation de qualité et plus équilibrée accessible aussi aux ménages à revenu modeste. Grâce à une filière plus efficiente, le développement d'une offre plus durable à un prix abordable participera également à la sensibilisation des consommateurs aux enjeux environnementaux de l'alimentation et encouragera la transition du système dans son ensemble.

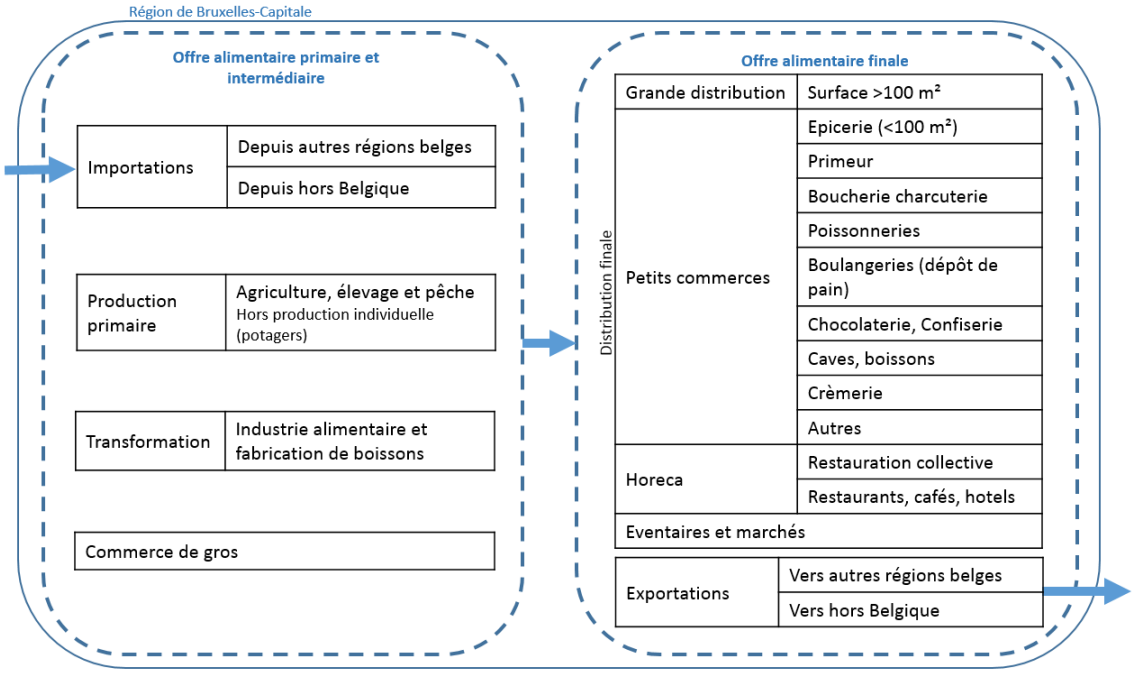


Figure 14: Structure de l'offre alimentaire à Bruxelles

[79] « Inventaire et analyse des données existantes en matière d'offre alimentaire en Région de Bruxelles-Capitale », de RDC environment 2014 , étude commanditée par Bruxelles Environnement

[80] Chiffres issus de l'étude « Système d'alimentation durable, Potentiel d'emplois en Région de Bruxelles-Capitale », VERDONCK M. et Al., Facultés Universitaires Saint-Louis et Greenloop, Version revue 2014, étude commanditée par Bruxelles Environnement

L'augmentation de la production alimentaire locale et durable est présentée dans l'axe 1.

Stratégie:

Pour encourager cette transition de l'offre, la Région valorisera les acteurs appliquant des principes d'alimentation durable en leur donnant plus de visibilité, en les mettant en réseau et en leur proposant des outils pour aller plus loin.

La Région s'appuiera sur des relais et formalisera des partenariats pour la mise en œuvre de certaines prescriptions afin d'atteindre tous les maillons de la chaîne et toucher un maximum d'acteurs. La Région collaborera notamment avec l'UCM[81], Atrium[82], Comeos[83], Févia[84]… La Région complètera l'offre d'accompagnement offerte à tous les entrepreneurs bruxellois (1819, guichets d'économie locale, accompagnement à la création d'entreprise, accompagnement d'Atrium pour les commerces, accompagnement Impulse…) par des modules de formations spécifiques pour l'alimentation durable.

L'accompagnement de la relocalisation et de la transition d'une offre plus durable pour tous comporte 4 actions :

- Assurer la transition de l'offre alimentaire de manière transversale ;
- Accélérer la transition des cantines pour toucher un grand nombre de consommateurs et augmenter l'offre de menus plus durables dans les restaurants pour rendre l'alimentation durable visible tout en l'associant au plaisir de la table ;
- Promouvoir des systèmes de distribution variés et durables pour améliorer l'accessibilité de l'alimentation durable et donner plus de visibilité à l'alimentation durable sur le marché bruxellois (en vue d'influencer la demande) ;
- Assurer une transformation relocalisée (à Bruxelles) et durable pour satisfaire la demande en aliments transformés plus durables et valoriser les invendus alimentaires.

2.1. Action 1 : Assurer la transition de l'offre alimentaire de manière transversale

2.1.1. Enjeux & Constats

Même si la majorité des actions de cet axe concernent un maillon de la chaine en particulier (distribution, transformation...), pour certaines mesures il est préférable d'aborder la chaine dans son ensemble. C'est le cas de l'accompagnement des nouveaux entrepreneurs en alimentation durable et de la visibilité des produits de Bruxelles.

2.1.2. Etat des lieux

La Région propose une offre d'aides et d'accompagnements pour le développement d'activités économiques (tous secteurs confondus). Le 1819 (site internet et standard téléphonique) initié par

[81] Union des classes moyennes
[82] L'agence bruxelloise du Commerce
[83] Représentant des commerces et des services en Belgique
[84] Fédération belge de l'industrie alimentaire

Impulse rassemble une foule d'informations sur tous les aspects liés à la création et au développement d'une entreprise en Région de Bruxelles-Capitale.

Impulse accompagne certaines activités jugées innovantes (IT, technologies vertes, innovation dans le domaine de la santé) ou critiques pour la région (enjeux emploi…) et dont l'envergure est régionale.

Au niveau local, les 5 guichets d'économies locales accompagnent les porteurs de projets pour établir leur business plan, rappeler la règlementation, les soutiens financiers publics existants…

Atrium aide les futurs commerces à définir leur stratégie de localisation et de positionnement par rapport à la clientèle.

L'UCM développe un guichet d'alimentation durable qui sera accessible aux entreprises bruxelloises à partir de janvier 2016. Ce guichet proposera une offre de 3 services sur affiliations : un service de helpdesk pour la réglementation AFSCA (pré-contrôle avant le passage de l'AFSCA, réponse aux questions, veille règlementaire), un service de conseil sur la production alimentaire durable via une plateforme informatique (conseils techniques et outils, diffusion de bonnes pratiques, …), et la mise à disposition d'un base de données de professionnels du secteur pour favoriser les collaborations et établir des chaines de commercialisation.

Le centre bruxellois d'expertise Brucefo propose un accompagnement aux entreprises qui souhaitent améliorer la qualité de leur produits et réalise des analyses microbiologiques et chimique. Brucefo travaille en partenariat avec l'asbl Brufotec qui aide les entreprises bruxelloises actives dans le secteur alimentaire à la mise en place et au suivi des normes en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire.

Pour valoriser les produits bruxellois et/ou belges, Bruxelles Environnement soutient des événements tels que « Bruxelles Champêtre », « Piq Niq au Parc », ou « Taste of Brussels ».

Par ailleurs, Bruxelles Environnement met à disposition des organisateurs d'évènements des outils pour les aider à rendre leur évènement plus durable.

2.1.3. Objectifs

Objectifs qualitatifs

Cette action vise à répondre aux besoins communs des professionnels de tous les maillons de la chaine, à savoir une offre de formation et d'accompagnement pour répondre aux besoins spécifiques des activités durables du secteur de l'alimentation (en complément de l'offre existante) et la valorisation et la visibilité des produits bruxellois.

Objectifs chiffrés pour 2020

- 1 formation visant les futurs entrepreneurs en alimentation durable organisée par an.
- 5 entreprises de transformations et 5 producteurs s'inscrivent dans la dynamique « Made in Brussels/ Good Food » par an.

2.1.4. Prescriptions

Pour stimuler l'entreprenariat à Bruxelles, la Région a développé une offre d'accompagnement et de formation assurée par Impulse, Atrium, les guichets d'économie locale… Cette offre propose des accompagnements individuels pour aborder entre autres les questions juridiques, les besoins de financement et les aides publiques, le business plan, la stratégie de développement du projet, d'emplacement géographique de l'activité... Des accompagnements collectifs par secteur sont également organisés. Toute l'information relative à l'entreprenariat à Bruxelles est centralisée sur le site internet 1819.be. Cependant, les entrepreneurs souhaitant lancer une activité et l'inscrire dans une démarche durable rencontrent parfois des obstacles spécifiques à la dimension durable de leur projet (business plan particulier, difficultés de trouver des fournisseurs, rentabiliser la livraison, étude de marché…).

Pour encourager le développement d'activités économiques durables dans le secteur de l'alimentation, la Région soutiendra les programmes d'accompagnement qui complètent les outils destinés à l'ensemble des entrepreneurs (tout type de secteur) et qui permettront à ces futurs entrepreneurs en alimentation durable d'aboutir dans leur projet et de persister dans un secteur très concurrentiel.

On constate également que les réglementations AFSCA sont parfois mal comprises par les porteurs de projets et que par soucis de prudence, ils refusent certaines pratiques plus durables.

Par ailleurs, les consommateurs expriment des difficultés à distinguer l'offre locale parmi l'ensemble des produits car l'information paraît opaque. Pour cette raison, les produits bruxellois seront valorisés et davantage visibles.

Toutes les prescriptions concernant cette action (23 – 27), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement (hors prescription 26 qui est piloté par le SPRB), en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 23. Soutenir financièrement des formations/accompagnements pour les nouveaux entrepreneurs en alimentation durable en complément de l'offre existante de formations/accompagnements en entreprenariat mis à disposition par la Région, tout secteur confondu (via les guichets d'économie locale, Impulse, Atrium…).

Prescription 24. Dans une optique de bonne coordination, inclure en bonne intelligence les objectifs visés en matière de développement de l'offre alimentaire durable dans la mise en œuvre des actions de stimulation économique prévues par le Programme Régional en Economie circulaire (PREC).

Prescription 25. Faire la promotion des ressources et organismes régionaux existants qui peuvent aider les porteurs de projets liés à l'alimentation durable (1819, les guichets d'économie locale, Impulse, Atrium…).

Prescription 26. Promotion des aliments produits ou transformés à Bruxelles (« made in Brussels ») par la cellule Agriculture du SPRB.

Prescription 27. Réunir un groupe de travail (BE, UCM, BRUFOTEC…) pour identifier les points d'achoppement entre pratiques durables et règlement AFSCA, envisager des solutions à valider avec l'AFSCA et diffuser des solutions acceptées.

2.2. Action 2 : Accélérer la transition des cantines et des restaurants vers une offre plus durable

2.2.1. Enjeux & Constats

On estime que 40% des repas des bruxellois sont pris hors du domicile[85], par exemple dans des cantines, des cafés ou des restaurants. Cette consommation représente un quart des dépenses alimentaires des ménages et la tendance est à la hausse[86].

Chaque année, 73.14 millions de repas sont servis dans 2.506 cuisines collectives bruxelloises[87] (dont 34% sont servis dans des cantines d'entreprises, 16% dans des établissements scolaires et 48% dans des hôpitaux et établissement de soins), et, même si on ne connait pas le nombre de repas servis dans les restaurants de la capitale, on sait que le secteur de l'Horeca compte plus de 6.000 établissements à Bruxelles (hôtels, restaurants et cafés).

Parmi les secteurs d'activité du marché de l'alimentation à Bruxelles, l'Horeca est le secteur qui emploie le plus de personnes avec un total de 15.500 personnes (soit 46% de l'ensemble des emplois)[88].

De plus, d'après les sondages réalisés[89], 47% en moyenne des enfants scolarisés mangent à la cantine de leur école (ce pourcentage diminue lorsque qu'on monte dans les niveaux d'enseignement : 65% en maternelle, 56% en primaire, 33% en secondaires et 25% en supérieur).

Les restaurants et les cantines représentent donc un levier considérable de la transition du système alimentaire.

Selon ces même sondages, 21% des Bruxellois fréquentent les cantines collectives au moins une fois par semaine (bureau, université, école...) et 80% des belges estiment qu'il est important de pouvoir choisir une nourriture saine et variée durant leur pause déjeuner. Il y a donc une demande importante et une opportunité économique pour les professionnels du secteur.

D'après les personnes interrogées qui fréquentent une cantine d'entreprise, 32% constatent qu'il n'y pas d'alternative végétarienne, 28% estiment que leur cantine ne propose pas de menus respectueux de l'environnement, 49% affirment qu'il n'y a pas de produits bio. D'après des sondages réalisés auprès des parents d'enfants fréquentant des cantines scolaires, 24% estiment que la cantine ne propose pas de repas respectueux de l'environnement, 41% affirment qu'il n'y a pas d'alternative végétarienne, 40% pensent qu'il n'y a pas de produits bio.

Etant donné le nombre important de repas servis dans les cantines et les restaurants il est indispensable d'accélérer la transition de ces établissements et ce, pour plusieurs raisons : en augmentant l'offre de repas durables dans ces établissements, on réduit l'impact environnemental global du secteur, les ventes des produits plus durables sont stimulées et, par conséquent, les autres maillons du système alimentaire sont renforcés et cette démarche permet de sensibiliser les consommateurs à une alimentation de qualité et plus durable.

[85] GFK, 2006
[86] B. Duquesne 2005 « Evolution de la consommation alimentaire en Belgique et en Région wallonne. »
[87] Chiffres issus de l'étude « Verdeling van aantal kantines en maaltijden in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en het beheer ervan " réalisée par Food in Mind en 2012 , étude commanditée par Bruxelles Environnement
[88] Données issues de l'étude «Inventaire et analyse des données existantes en matière d'offre alimentaire en Région de Bruxelles-Capitale », de RDC Environment 2014, étude commanditée par Bruxelles Environnement
[89] Baromètre de l'environnement 2014, sondage réalisé par Ipsos

Parmi les différents types de cantines, les cantines scolaires, les crèches et les cantines publiques sont considérées comme prioritaires dans ce plan d'action.

La priorité est mise sur les cantines scolaires et les crèches car, étant donné le nombre considérable de repas servis par jour, l'adoption de menus plus durables dans ces structures aura un réel impact sur la qualité de l'environnement. De plus, la fourniture de repas durables dans les collectivités comporte un caractère pédagogique pouvant influencer les comportements alimentaires des enfants.

Les cantines publiques sont considérées comme une cible prioritaire du plan pour plusieurs raisons :

- il est évident que les pouvoirs publics doivent être exemplaires;
- le nombre de repas servis dans les cantines publiques étant considérable, une offre plus durable (meilleur équilibre de l'assiette, plus d'alternatives aux protéines animales, plus de produits de saison et locaux, plus de produits bio, ..) dans les cantines publiques diminuera l'impact environnemental des commandes publiques et stimulera le secteur privé à développer une offre plus durable;
- améliorer la durabilité de l'offre alimentaire dans les cuisines collectives augmente l'accès à une alimentation saine, de qualité, plus durable a un plus large public.

2.2.2. Etat des lieux

Plusieurs projets ont déjà permis d'amorcer la transition des cantines bruxelloises et, dans une moindre mesure, des restaurants bruxellois.

Pour favoriser la transition des cuisines collectives, Bruxelles Environnement propose depuis 2008, un programme cantines durables. Il s'agit de formations théoriques et pratiques, d'un helpdesk gratuit et d'outils (guide cantine, guide alimentation hors cantine, calculateur, affiches, vidéo…) pour accompagner les gestionnaires des cantines dans l'amélioration de la durabilité des repas.



Figure 15 : Formation cantine en cuisine, réalisée par Bioforum Wallonie

Depuis le lancement de ce programme, 73 cantines ont été accompagnées directement (soit +/- 60.000 repas/jour ce qui représente environ 15% des repas servis à Bruxelles). Parmi ces cantines, on compte 12 crèches, 17 écoles et 13 administrations. Même si de nombreuses cantines ont bénéficié d'un accompagnement indirect (via l'accompagnement de sociétés de catering), sachant qu'il y a plus de 2.500 cuisines collectives à Bruxelles, il y a donc encore une marge de progression énorme pour toucher plus de cantines.

Pour encourager les cantines publiques à adopter des principes d'alimentation durable, des formations et workshops ont été organisés spécifiquement sur les questions liées aux critères durables dans le cadre de la législation des marchés publics. Un helpdesk gratuit est à disposition des acheteurs publics, des modèles de cahiers des charges sont diffusés et un réseau des acheteurs publics durables a été initié pour favoriser l'échange de bonnes pratiques.

Selon une évaluation des marchés publics attribués en 2011 et 2012, 68% des administrations (communales et régionales) affirment insérer des critères durables dans les marchés de produits de cantine.

Pour encourager l'augmentation de l'offre durable dans le secteur de la restauration, les formations et le helpdesk sont ouverts depuis 2014 aux gestionnaires de restaurants.

Bruxelles Environnement a soutenu des initiatives visant à augmenter l'offre durable et sa visibilité dans les restaurants et les cuisines collectives. Entre autres, on peut citer :

- Le Salon « Your Choice » organisé par Vredeseilanden qui offre la possibilité aux cantines de faire la connaissance des fournisseurs de produits durables.
- Le projet de « Efarmz » pour favoriser les produits issus des circuits courts et/ou bio dans les restaurants.
- Le mouvement « Slow Food » qui milite pour une alimentation bonne, propre et juste. Plusieurs projets avec les acteurs de l'Horeca ont été menés, dont l'initiative « Goûter Bruxelles » (événement visant à mettre en avant les restaurants slow food de la ville).
- L'ASBL EVA accompagne les professionnels du secteur de l'Horeca en organisant des ateliers pratiques pour élargir leur offre végétarienne. EVA a également lancé une campagne « jeudi veggie » qui encourage les clients des cantines ou de l'Horeca à manger végétarien un jour par semaine.
- Le projet « Log4Loc » de Sodexo pour tester la faisabilité d'intégrer des produits provenant de circuits courts dans les repas qu'ils proposent aux collectivités.

Des traiteurs, restaurants sociaux et restaurants ont également été accompagnés pour améliorer leur offre durable dans le cadre d'appel à projets.

En dehors des actions menées par Bruxelles Environnement, de multiples initiatives d'acteurs diversifiés ont renforcé la démarche.

A titre d'exemples :

- Le Plan national nutrition santé (PNNS-B), les Hautes écoles francophones de diététique, la Fédération Wallonie-Bruxelles et les Ministres de la Santé, de l'Enseignement Obligatoire et de l'Enfance ont collaboré en 2012 pour créer un cahier spécial des charges de référence, destiné aux écoles servant régulièrement des repas chauds et souhaitant améliorer l'équilibre et la saveur tout en proposant une alimentation durable.



Figure 16 Programme fruits et légumes à l'école

- La Région cofinance l'initiative de l'UE « fruits et légumes à l'école » visant à faire découvrir les produits agricoles aux enfants en leur distribuant une portion de fruits et légumes dans les écoles de l'enseignement fondamental. Pour encourager la consommation de produits belges dans ce programme, des listes de producteurs belges sont mises en ligne sur le site du SPRB et diffusées en distinguant la production bio et conventionnelle pour inciter les écoles à commander des fruits et légumes belges. Pour l'année académique 2014-2015, 83

écoles francophones et 47 écoles néerlandophones se sont inscrites, représentant environ 16.813 élèves participants[90], ce qui est une nette progression par rapport à l'année précédente (87 écoles inscrites pour environ 11.436 élèves).

- Le 7 février 2014, le parlement bruxellois a adopté une résolution relative à l'offre de repas végétariens et à la sensibilisation en la matière dans les cantines des services publics régionaux. Il est demandé aux restaurants qui dépendent directement ou indirectement de la Région de Bruxelles-Capitale d'offrir quotidiennement une alternative végétarienne durable et appétissante, et de privilégier des légumes de saison d'origine belge, notamment pour les salades-bars, les sandwiches et les repas chauds.

- L'UCM a réalisé une analyse du cycle de vie de certains repas pour sensibiliser les professionnels du secteur de la restauration et objectiver l'empreinte écologique des repas qu'ils servent. Un document reprenant des conseils à adopter pour réduire cet impact a été diffusé aux membres de l'UCM. A la suite de ce projet une collaboration a été établie entre l'UCM et Horeca Be Pro pour organiser 4 demi-journées de formation centrées sur la pratique (achat, gaspillage alimentaire, énergie/eau/déchets, Communication interne et externe).

- L'ASBL Groupe One diffuse sur Bruxelles « l'Ecotoolkit », un outil de diagnostic et de conseil en management environnemental portant sur plusieurs secteurs dont l'Horeca. Cet outil vient en support aux structures qui accompagnent et conseillent les entreprises et TPE (Très Petites Entreprises), entre autre dans leur intégration des principes de l'alimentation durable.

L'approvisionnement des restaurants et des cantines dépasse évidemment le territoire de la Région, il est donc évident qu'il faudra collaborer avec les deux Régions voisines pour encourager les circuits courts et le maintien du secteur agricole belge.

Plusieurs organisations et associations sont soutenues par la Région de Bruxelles-Capitale pour aider et conseiller les restaurateurs dans des domaines divers tels que les règles d'hygiène, la législation, le plan financier… ces dernières années certaines de ces organisations ont proposé des services de consultance pour des questions liées à l'alimentation durable.

NB : cet état des lieux ne reprend pas les actions spécifiques au gaspillage alimentaire (voir axe gaspillage alimentaire).

[90] 8370 élèves francophones pour qui la participation au programme est obligatoire lorsque la classe est inscrite alors que pour les 8443 élèves des écoles néerlandophones inscrites la participation n'est pas obligatoire.

2.2.3. Objectifs

Objectifs

L'objectif de la transition des cantines et des restaurants vers une offre plus durable vise à modifier les modes de consommation dans les cantines et les restaurants en :

- Augmentant le nombre de restaurants/cantines impliqués dans une dynamique d'alimentation durable (veggie, bio, labellisé good food, lutte contre le gaspillage…) ;
- Augmentant l'offre de repas durables dans les restaurants/cantines (proposer des alternatives aux protéines animales, des menus cuisinés avec des produits locaux, de saison…).

Objectifs chiffrés pour 2020

- 100% des cantines publiques et 50% des cantines scolaires proposent au moins un menu végétarien par semaine.
- 40 cantines publiques sont reconnues dans le système de reconnaissance Good Food.
- 50% des cantines publiques utilisent au moins 5 ingrédients biologiques par mois.
- 100% des cantines publiques intègrent un ou plusieurs critères de durabilité (veggie, produits de saison, mesures contre le gaspillage...) dans leurs marchés publics relatifs à la gestion de leur cantine.
- Réduction du grammage de viande de 30% en moyenne par repas dans les cantines qui ont suivi l'accompagnement cantines durables (hors cantines scolaires).
- 50 restaurants engagés à améliorer l'offre durable via la charte Good Food.

2.2.4. Prescriptions

Les acteurs de l'Horeca souhaitant proposer des menus durables avec des produits respectueux de l'environnement expriment souvent des difficultés à trouver des cuisiniers répondant à leurs besoins (sachant élaborer des menus avec des produits locaux, des menus végétariens, cuisiner des produits frais et utiliser toutes les parties de l'aliment…).

Pour former ces futurs cuisiniers, les principes de l'alimentation durable seront intégrés aux programmes de formation existants pour les métiers de bouches.

En ce qui concerne les cantines, le programme d'accompagnement « cantines durables » est un succès. Cependant, après plus de 5 cycles, il reste encore de nombreuses cantines non sensibilisées (70 cantines actuellement touchées sur 2.506, ce qui représente 9,15 millions de repas par an sur les 73,14 millions servis dans toutes les cantines bruxelloises[91]). Les crèches, les cantines publiques et les cantines scolaires restent trop peu représentées parmi les participants.

La faisabilité d'un système de reconnaissance des cantines durables a été étudiée et testée. Il serait destiné aux cantines d'écoles, hôpitaux, maisons de repos, entreprises, crèches, sociétés de catering, etc., et constituerait à la fois une reconnaissance des efforts faits par ces cantines ainsi qu'un élément de visibilité du statut durable de la cantine pour le personnel ou les clients. Puisque les acteurs du secteur ont montré un intérêt pour ce type de label, il sera lancé début 2016.

Les établissements publics devraient assurer un rôle d'exemple en termes de durabilité et toutes les cantines publiques devraient proposer des repas durables et de qualité. Même si certaines

[91] Chiffres issus de l'étude « Verdeling van aantal kantines en maaltijden in het Brussels Hoofdstedelijk Gewest en het beheer ervan " réalisée par Food in Mind en 2012

administrations ont fait des efforts dans ce sens, on ne peut pas dire que ce soit systématique dans toutes les cantines publiques.

Il est donc important de poursuivre le programme cantines durables et de l'amplifier en ciblant les acteurs prioritaires à savoir les cantines scolaires, les crèches et les cantines publiques.

L'accompagnement « achats publics durables » (formations, Helpdesk, plateforme GPP[92]…) mis à la disposition des acheteurs publics bruxellois par Bruxelles Environnement depuis 2010 sera poursuivi et l'alimentation restera un sujet prioritaire.

Les cantines désireuses de s'engager dans une démarche plus durable pourront donc participer au programme cantines durables (formation collective à la carte, accompagnement, helpdesk) et si elles le désirent elles pourront demander d'adhérer au système de reconnaissance.

Etant donné que les cantines scolaires et les crèches sont une cible prioritaire, des outils spécifiques seront développés dans le programme cantines durables.

De plus, dans les établissements scolaires, il s'agit d'assurer la cohérence entre les projets pédagogiques d'éducation à l'environnement et les projets liés à l'écogestion du bâtiment, en l'occurrence la gestion de la cantine.

Dans le secteur de la restauration , même si les restaurateurs sont conscients qu'il y a une demande pour des produits plus durables, il n'est pas toujours évident d'amorcer des changements dans le fonctionnement du restaurant (manque de temps, budget serré, personnel à former, contrat avec des fournisseurs définis...).

Par ailleurs, l'expérience montre qu'il est difficile de réunir les restaurateurs (horaire chargé, difficultés de rassembler des concurrents), les besoins de chacun sont différents. De plus, parmi les principes de l'alimentation durable, les restaurateurs souhaiteront se positionner et mettre l'accent sur certains principes en fonction de la clientèle visée (veggie, produits locaux, produits bio, mise à disposition de cruche d'eau du robinet...)

Ainsi, pour favoriser la transition des restaurants (sont compris les food truck, les snack, traiteurs à emporter…) et pour augmenter leur offre de repas durables, il faut donc privilégier les contacts individuels avec les restaurateurs, développer des outils pratiques et faciles à s'approprier et valoriser les acteurs impliqués dans une démarche durable.

Même si le contexte des cantines est différent de celui des restaurants, une partie du programme cantines durables est ouvert aux restaurants (formations, helpdesk) et peut les aider à approfondir des thèmes de l'alimentation durable (veggie…). La promotion de cette offre se fera via des relais Horeca (Horeca Be Pro, Horeca Bruxelles…).

Des outils et conseils seront transmis aux restaurateurs pour les aider à réduire le gaspillage alimentaire. Il reste dans tous les cas un gaspillage indépendant du restaurateur, dépendant de l'appétit du client face à l'assiette finalement commandée. Pour cet aspect, l'ancien principe de « doggy bag » renommé « Rest-o-Pack » par Test-achats, sera promu.

Toutes les prescriptions concernant cette action (28 – 36), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement (hors prescription 33 qui est piloté par la cellule agriculture du SPRB), en collaboration avec les différents acteurs concernés.

[92] www.brusselsgpp.be, GPP signifie Green Public Procurement

Prescription 28. Intégrer les principes de l'alimentation durable dans les formations existantes (formation jeunes & insertion, et ce dès le secondaire technique) en partenariat avec les organismes de formations professionnelles en Horeca comme par exemple le Ciriha[93], Horeca Be pro[94]…

Prescription 29. Poursuivre et amplifier le programme « Cantines Good Food » pour aider les cantines à augmenter leur offre durable, et les encourager à proposer des menus avec des alternatives aux protéines animales une fois par semaine en collaboration avec les associations actives dans ce domaine (en mettant la priorité sur les cantines scolaires, les crèches et cantines publiques qui seront démarchées).

Prescription 30. Mettre en place un système de reconnaissance « Cantines Good Food » et promouvoir les cantines retenues.

Prescription 31. Assurer une offre durable dans toutes cantines publiques :

- ✓ via la proposition (en application de l'ordonnance marchés publics durables du 8 mai 2014) de critères et de cahiers des charges types visant : un pourcentage de produits bio et de produits de saison, la mise en place de mesures visant la réduction du gaspillage alimentaire, un menu végétarien par semaine... Ce cahier des charges est destinés aux acheteurs publics des cuisines collectives dépendant directement ou indirectement de la Région de Bruxelles-Capitale ;
- ✓ en étudiant l'opportunité de mettre en place une centrale de marchés de produits alimentaires pour diminuer la charge administrative des acheteurs et donner accès à des produits alimentaires plus durables à des prix compétitifs. Cette centrale serait accessible à tous les organismes dépendant fonctionnellement de la Région de Bruxelles-Capitale (Communes, OIP, CPAS, ASBL subsidiées à plus de 50% par la Région de Bruxelles-Capitale) ;
- ✓ en utilisant les plateformes de mise en lien entre les producteurs belges et les cantines publiques.

Prescription 32. Assurer la transition des cantines scolaires et des crèches (voir point précédent sur le programme cantines durables et système de reconnaissance « Good Food ») par exemple en développant des outils spécifiques pour ces publics cibles avec les acteurs concernés (ONE, pouvoirs organisateurs de l'enseignement…).

Prescription 33. Poursuivre le programme « fruits et légumes à l'école » (co-financé par l'UE) et inciter les écoles à commander les fruits et légumes de saisons aux producteurs belges. Associer ce programme au programme pédagogique en alimentation durable.

Prescription 34. Initier des groupes de travail « gestion environnementale des établissements scolaires » avec les différents intervenants (réseaux, Pouvoirs Organisateurs, Communautés, Administrations Régionales) pour :

- ✓ Définir les actions prioritaires liées à la « gestion environnementale» (en matière d'alimentation : accès à l'eau du robinet, collations, gestion des cantines).
- ✓ Assurer une cohérence entre les projets éducatifs liés à l'environnement et les projets visant la gestion écologique de l'établissement.

[93] Centre d'information et de Recherche sur les Intolérances et l'Hygiène Alimentaires
[94] Centre de référence Professionnelle bruxellois pour le secteur Horeca

Prescription 35. Développer une offre d'accompagnement destinée aux restaurateurs souhaitant améliorer leur offre durable. La gestion de cet accompagnement se fera en partenariat avec Atrium, UCM, Horeca Bruxelles :

- ✓ Politique d'engagement par charte – avec une communication impactante sur les engagés (via média, guides et ambassadeurs, et une application web pour identifier les resto « engagés » et la nature de leur engagement avec forum pour les clients) ;
- ✓ Soutien aux restaurants (via la mise à disposition d'un coach/facilitateur) pour améliorer la communication vers les clients sur leur démarche durable et mettre en avant les menus veggie, les plats à taille variable, les menus locaux et la mise à disposition des cruches d'eau potable ;
- ✓ Promotion du programme « Cantines Good Food » auprès des restaurants et diffusion des outils en particulier pour les restaurants sociaux.

Prescription 36. Promouvoir le Rest-o-pack (voir axe « lutter contre le gaspillage alimentaire») auprès des restaurants bruxellois et de leur clients

2.3. Action 3 : Promouvoir des systèmes de distribution variés, accessibles et durables

2.3.1. Enjeux & Constats

A Bruxelles, le secteur de la distribution alimentaire est dominé par la grande distribution qui génère près de 70% de la part du marché en alimentation courante[95]. Le reste du marché est partagé entre les autres canaux de distribution par ordre décroissant d'importance : les grossistes, les petits commerces, les marchés et les circuits courts.

On constate que 16% des exportations belges sont des fruits et légumes alors que ces derniers représentent 23% des importations. Il y a donc une opportunité de réorienter l'écoulement de la production alimentaire belge vers les canaux de distribution du pays pour les produits similaires en réorientant également la demande des consommateurs vers des fruits et légumes belges.

En effet, seulement 40% des variétés de fruits vendus dans les grandes surfaces proviennent de Belgique ou de pays limitrophes et ce chiffre est encore plus faible pour les fruits issus de l'agriculture biologique (seulement 7% des variétés de fruits bio proviennent de Belgique ou de pays limitrophes et environ 60% sont importés de pays hors Europe)[96].

L'expansion qu'a connu le marché du bio ces dernières années n'est plus à prouver. Pourtant, malgré le fait que la grande distribution reste le canal de distribution le plus important pour ce type de produits (environ 48% de l'ensemble des ventes de produits bio en RBC se font dans les supermarchés), le bio ne représente que 1% des ventes alimentaires des supermarchés.

Même si ce chiffre est plus important pour les marchés, car 3% des aliments qui y sont vendus sont bio, il reste encore une marge de progression énorme.[97]

L'offre de produits issus des circuits courts s'est considérablement développée ces dernières années. D'une part, en raison d'une volonté du consommateur de soutenir les producteurs locaux en s'engageant à commander régulièrement des produits et d'autre part parce que cette formule recrée du lien entre le consommateur et le producteur et donne accès à certaines variétés de produits moins courants dans les canaux de distribution classiques. Selon les distributeurs de circuits courts interrogés, la majorité (environ 80%[98]) des produits distribués en circuits courts sont des produits bio.

Cependant, même si cette offre a connu une nette croissance ces dernières années, les contraintes logistiques ralentissent le développement de ce canal de distribution. Il faut élargir le nombre de consommateurs touchés pour réaliser des économies d'échelles et renforcer ces modèles de distribution en circuits courts.

Les facteurs déterminant l'accessibilité à une alimentation saine et durable sont multiples. Il faut s'attaquer à chacun de ces facteurs pour développer une offre durable accessible à tous : assurer une accessibilité financière en mettant sur le marché des produits de qualité à des prix abordables, améliorer l'accessibilité pratique pour que chaque citoyen puisse trouver des produits de qualité près

[95] Chiffres issus de l'étude RDC Environment « Inventaire et analyse des données existantes en matière d'offre alimentaire en Région de Bruxelles-Capitale » réalisée en 2014
[96] Etude comparative des paniers bio, coduco 2013
[97] Chiffres issus de l'étude RDC Environment « Inventaire et analyse des données existantes en matière d'offre alimentaire en Région de Bruxelles-Capitale » réalisée en 2014
[98] Estimation réalisée par RDC Environment sur base d'entretiens avec plusieurs acteurs des circuits courts , dans le cadre de l'étude « Inventaire et analyse des données existantes en matière d'offre alimentaire en Région de Bruxelles-Capitale » 2014

de chez lui, travailler sur l'accessibilité via l'information pour permettre aux bruxellois de déchiffrer l'information qui influence les achats, sans oublier l'accessibilité sociale et culturelle car les habitudes alimentaires diffèrent en fonction des cultures et du milieu social.

Face à l'augmentation de la demande des consommateurs pour des produits locaux, plusieurs enseignes de la grande distribution commencent à vendre davantage de produits belges ou de la Région et communiquent sur cette démarche. Cette tendance doit être encouragée.

Selon une étude du potentiel d'emplois qu'engendrerait une transition du système alimentaire plus durable à Bruxelles, on estime qu'environ 800 emplois pourraient être créés dans le secteur de la distribution alimentaire[99] (dans l'hypothèse d'une alimentation durable en plein essor et du développement de l'agriculture urbaine).

En encourageant des systèmes de distribution variés, accessibles et durables, la Région entend réduire l'impact environnemental du secteur de la distribution (en réduisant notamment les Km parcourus par les produits), augmenter et faciliter l'accessibilité de produits plus durables et donner plus de place et de visibilité aux producteurs locaux pour qu'ils puissent écouler leur production.

Les schémas suivant reprennent les principaux circuits d'approvisionnement pour ces **6 canaux de distribution alimentaire**.

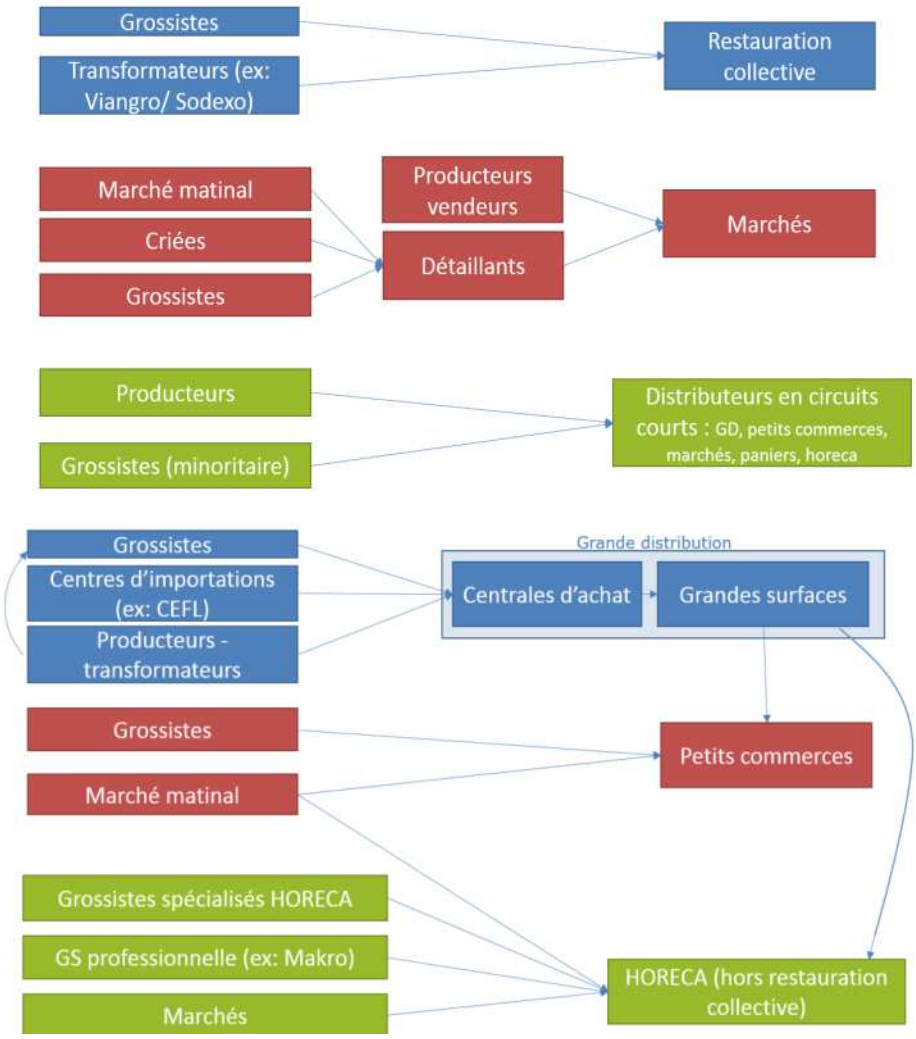


Figure 17: les 6 schémas d'approvisionnement en denrées alimentaires à Bruxelles

[99] Chiffres issus de l'étude « Système d'alimentation durable, Potentiel d'emplois en Région de Bruxelles-Capitale », VERDONCK M. et Al., Facultés Universitaires Saint-Louis et Greenloop, Version revue 2014

2.3.2. Etat des lieux[100]

Partant du postulat que la demande allait faire émerger l'offre l'action de Bruxelles Environnement s'est surtout concentrée jusqu'à présent sur la stimulation de la demande en produits alimentaires à moindre impact sur l'environnement, et moins sur le développement de commerces plus durables. Cependant, plusieurs initiatives et soutiens ont été initiés.

Bruxelles Environnement a soutenu le développement de projets de distribution alimentaire durable (circuits courts, cartographie des marchés et magasins bio, marchés durables...) via l'appel à projets « alimentation durable » ou d'autres subsides ponctuels.

Un projet pilote d'épicerie sociale durable à Berchem-Sainte-Agathe a été soutenu par Bruxelles Environnement et un vademecum des enseignements de cette expérience a été diffusé pour en inspirer d'autres à développer ce même type de projet.



Figure 18 : Paniers bio en circuits courts à la ferme Nos Pilifs

D'autres acteurs bruxellois ont également mené des projets relatifs au secteur de la distribution alimentaire dans le but d'augmenter l'offre de produits durables et/ou de diminuer l'impact environnemental de la distribution des produits alimentaires (Atrium, Innoviris…)

L'appel à projets « Co-create » lancé en 2015 par Innoviris soutiendra des projets de recherche relatifs à la distribution visant notamment l'optimisation de la logistique des circuits courts.

2.3.3. Objectifs

<u>Objectifs qualitatifs</u>

Pour promouvoir des systèmes de distribution variés, accessibles et durables, les objectifs sont de :

- Favoriser la transition des acteurs existants : augmenter l'offre de produits bio/locaux/de saison/de moindre impact environnemental/alternatifs aux protéines animales dans les structures de vente existantes ;
- Favoriser la création de nouvelles structures de vente alimentaire durable ;
- Augmenter la visibilité des produits locaux/bio/de saison/durables dans les différentes structures de vente.

<u>Objectifs chiffrés pour 2020</u>

- Augmenter de 20% la surface commerciale consacrée aux produits belges (fruits, légumes et viande) dans les commerces de la grande distribution.
- Augmenter de 30% le chiffre d'affaire des ventes de produits issus de l'agriculture biologique à Bruxelles.
- 40% des épiceries sociales proposent des fruits et légumes frais dont la majorité sont des produits belges.
- 50% des marchés communaux ont mis en évidence l'offre durable (bio, périurbaine, et belge...).

[100] Cet état des lieux ne reprend pas les actions spécifiques au gaspillage alimentaire dans la distribution (voir axe gaspillage alimentaire).

- Augmentation de 20% du chiffre d'affaire des circuits courts (max. un intermédiaire entre le producteur et le consommateur).
- Parmi les commerces accompagnés, augmentation de 10% des ventes de produits belges et 5% des produits issus de l'agriculture biologique par an (pourcentage du chiffre d'affaire).

2.3.4. Prescriptions

Pour promouvoir des systèmes de distribution variés, accessibles et durables, il faut encourager l'augmentation de produits plus durables dans les différents types de structures de vente.

En effet les acteurs de la distribution sont diversifiés (petits commerces, grande distribution, grossistes…), et pour chaque type d'acteur, les besoins et les moyens pour augmenter leur offre de produits plus durables sont différents. Etant donné cette multiplicité d'acteurs, la Région collaborera avec des partenaires travaillant déjà avec ces entreprises pour intégrer la dimension « alimentation durable » dans leurs missions. La Région compte soutenir les distributeurs souhaitant augmenter leur offre durable sur base volontaire et valoriser ces initiatives en leur donnant de la visibilité. L'objectif est de tirer et aider les acteurs volontaires pour créer un mouvement qui influencera le système alimentaire dans son ensemble.

Les communes gèrent une partie importante des marchés bruxellois. L'émergence des marchés durables démontre qu'ils répondent à une demande des consommateurs. Par ailleurs, d'après une étude comparative des différents canaux de distribution, c'est sur les marchés que les produits bio sont les moins chers.[101] Pour augmenter l'accessibilité de l'alimentation durable et, étant donné que les pouvoirs locaux doivent assurer un rôle d'exemple, une offre de produits locaux et bio sera donc assurée et mise en évidence sur les marchés communaux.

La priorité est mise sur les produits locaux et ensuite sur les produits bio.

Par ailleurs, l'alimentation durable est souvent catégorisée comme une alimentation chère et donc réservée à un public aisé. Le développement d'une offre plus variée dans les épiceries sociales et une diversification des structures de vente proposant des produits de qualité à des prix abordables peuvent contrer ces idées reçues. Plusieurs expériences ont déjà eu lieu et ont permis de tester la faisabilité de certains modèles pouvant inspirer les autres commerces. Ces outils restent, à l'heure actuelle, peu connus.

Dans le cadre de l'appel à projets Co-create, Innoviris soutient un projet de recherche, FalCOOP, qui étudiera la question de l'accessibilité à l'alimentation durable et de qualité via la création d'un modèle innovant de supermarché coopératif.

Même si les acteurs travaillant en circuits courts se sont multipliés ces dernières années, la logistique reste un frein à leur croissance et cela mène parfois à des solutions très peu écologiques (nombreux trajets non optimisés, faible volume transporté…).Il faut donc favoriser les collaborations et augmenter leur visibilité pour atteindre plus de consommateurs et viser des volumes de commandes plus importants pour assurer la rentabilité de ces activités.

Cette offre de produits issus des circuits courts est essentiellement prévue pour les particuliers. La demande des restaurants et des cantines en produits locaux n'est, pour l'instant, pas satisfaite, ce qui constitue une opportunité de marché pour le développement de nouveaux distributeurs en circuits courts.

[101] Étude comparative des paniers bio, coduco 2013.

Toutes les prescriptions concernant cette action (37 – 46), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 37. Soutenir Atrium pour développer une offre de coaching pour les commerces alimentaires de la petite distribution.

Prescription 38. Soutenir le développement d'une offre durable (locale, bio) dans les marchés de gros (Mabru, Centre européen de fruit et légumes…) et la mise en place de projets de récupération d'invendus sur ces même sites (voir axe réduction du gaspillage alimentaire).

Prescription 39. Collaborer avec Comeos, représentant le secteur de la grande distribution, en vue d'établir un accord ambitieux pour augmenter et promouvoir l'offre durable :

- ✓ Faire évoluer l'offre 100% Belge : arrêter la vente de produits non belges quand l'offre belge est suffisante (ex : les pommes). Réserver une partie de l'espace promotionnel aux produits belges et labélisés bio ;
- ✓ Faire toute la promotion des initiatives annuelles prises par ses membres (comprenant également les initiatives de lutte contre le gaspillage) ;
- ✓ Former les acheteurs de la grande distribution aux principes de l'alimentation durable.

Prescription 40. Soutenir les enseignes de grande distribution pour élaborer des partenariats de type promotionnel qui rencontrent les objectifs de la stratégie.

Prescription 41. Promouvoir l'offre durable sur les marchés communaux, en vue de mettre en avant les producteurs en vente directe, les produits bio, belges et les produits de saisons (par ex. via l'appel à projets Agenda Local 21).

Prescription 42. Encourager la réplicabilité de modèles de structures de vente qui visent l'accessibilité de l'alimentation durable à un public à faible revenu (épiceries sociales, coopératives…) via la formation et l'information des porteurs de projets.

Prescription 43. Etudier la faisabilité et soutenir la réplicabilité de nouveaux modèles de structures de vente accessibles à un large public bruxellois dont les personnes à faible revenu.

Prescription 44. Collaborer avec Bruxelles Mobilité pour soutenir le développement de solutions logistiques peu impactantes pour le transport d'aliments frais (mobilité douce, optimisation des techniques existantes, logistique inverse…).

Prescription 45. Mettre en ligne des listes de fournisseurs de produits belges pour répondre aux besoins de l'Horeca et des cantines, et diffuser les cartographies existantes qui mettent en relation les producteurs et les consommateurs (Bioguide, GASAP…).

Prescription 46. Favoriser la commercialisation de la production périurbaine sur le marché bruxellois via la promotion des producteurs périurbains auprès des acteurs locaux de développement de circuits courts (comme les GASAP, les gestionnaires de marchés communaux de Bruxelles…).

2.4. Action 4 : Assurer une transformation relocalisée et durable

2.4.1. Enjeux & Constats

Près de 80% des aliments consommés en Belgique sont issus de la transformation. A Bruxelles, on compte 330 entreprises agroalimentaires (dont 230 boulangeries) employant, ensemble, plus de 4.000 personnes.

Du côté de la demande, selon une étude commanditée par la Févia, une des opportunités du secteur bruxellois est de développer plus la gamme d'une alimentation de qualité : en effet, on constate qu'une partie des consommateurs bruxellois (navetteurs, collaborateurs des institutions internationales, touristes, ..) sont disposés à payer plus cher pour des aliments de qualité et que les professionnels de l'Horeca recherchent des produits de 4ème et 5ème gamme[102] plus durables. Il y a donc un marché pour des produits transformés plus durables. En termes d'emplois, on estime que le développement d'un secteur de transformation durable permettrait de créer entre 90 et 150 emplois bruxellois supplémentaires[103].

Par ailleurs, les entreprises agroalimentaires bruxelloises ne sont pas épargnées par les pressions économiques des grandes firmes internationales. De plus, la Févia s'inquiète de l'avenir des entreprises agroalimentaire bruxelloises qui ont de plus en plus de difficultés à rester sur le territoire de la capitale étant donné le prix de l'immobilier, les problèmes de mobilité, etc.

Les enjeux environnementaux peuvent cependant être considérés comme une opportunité de se démarquer face aux concurrents et pérenniser l'activité.

2.4.2. Etat des lieux

Bruxelles Environnement a soutenu différents projets en lien avec la transformation alimentaire : par exemple un accompagnement des entrepreneurs dans les métiers de bouche avec la possibilité de partager une cuisine professionnelle pour des essais de transformation (Projet Co-Cooking de Credal), ou encore un projet de fabrication de bière à base de pains invendus (Beer project)…

Pour favoriser la transition du système alimentaire, la fédération de l'industrie alimentaire (FEVIA) a rédigé un rapport de développement durable pour mettre en évidence les axes de développement possibles pour une industrie alimentaire plus durable en Belgique en vue d'inciter les entreprises agroalimentaires à intégrer davantage le développement durable dans leurs stratégies économiques.

L'asbl InduTec, en collaboration avec la Haute Ecole Lucia De Brouckère, aide les porteurs de projet qui souhaitent développer et commercialiser un nouveau produit alimentaire à mettre au point la recette la plus adaptée en travaillant sur la valeur énergétique du produit, la qualité nutritionnelle, ou encore la date limite de consommation.

[102] Les produits de 4ème gamme sont les produits agricoles et préparations crus, prêts à l'emploi (ex : carottes rapées , salades, ..), les produits de 5ème gamme sont des produits agricoles cuits sous vide, pasteurisés ou stérilisés, prêts à l'emploi.
[103] Chiffres issus de l'étude « Système d'alimentation durable, Potentiel d'emplois en Région de Bruxelles-Capitale », VERDONCK M. et Al., Facultés Universitaires Saint-Louis et Greenloop, version revue 2014

2.4.3. Objectifs

Objectifs qualitatifs :

L'objectif est de stimuler l'évolution et le développement du secteur de transformation plus durable dans la Région qui mettrait en évidence les qualités et les produits locaux.

Objectifs chiffrés pour 2020

- une formation organisée par an sur les principes du système alimentaire durable visant les transformateurs existants.
- une formation par an sur les principes du système alimentaire durable destinée aux nouveaux transformateurs durables.

2.4.4. Prescriptions

Etant donné la consommation importante de produits transformés, la Région doit encourager la transition de ce secteur pour développer une offre de produits transformés durables. La Région collaborera avec la FEVIA pour sensibiliser et former les transformateurs bruxellois.

Toutes les prescriptions concernant cette action (47 – 51), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement (hors prescription 51 qui est piloté par BRUCEFO du SPRB), en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 47. Informer les acteurs existants sur les principes de l'alimentation durable en donnant des conseils pratiques et progressifs**.**

Prescription 48. Collaborer avec la FEVIA pour l'organisation de formations et la diffusion d'outils sur les principes du système alimentaire durable destinés à ses membres.

Prescription 49. Soutenir la mise en place de projets de transformation d'invendus visant à limiter les pertes alimentaires (voir axe gaspillage alimentaire).

Prescription 50. Soutenir la formation des nouveaux transformateurs durables qui souhaitent lancer leur activités, en complément de l'offre d'accompagnement à la création d'entreprise existante à Bruxelles.

Prescription 51. Offrir des analyses et des avis par le laboratoire accrédité Brucefo pour soutenir des entreprises alimentaires dans le maintien et l'amélioration de la qualité de leurs produits.

3. AXE 3 : ACCOMPAGNER LA TRANSITION DE LA DEMANDE POUR TOUS

Bruxelles souhaite devenir une ville où l'accès à une alimentation durable concerne toute la population, transcende les générations, les cultures et les classes sociales et où l'on éduque les générations futures à bien manger.

La transition de la demande implique qualité, accessibilité et impacts réduits sur l'environnement.

La Région bruxelloise y travaille depuis quelques années, tant au niveau du « grand public » que du public scolaire, et avec un succès mesurable. Les sondages montrent en effet une évolution des perceptions et des comportements alimentaires allant vers plus de durabilité. De plus, la demande entrainant l'offre, on observe l'émergence d'une offre plus durable.

Cependant, le travail sur la demande reste encore trop peu inclusif, trop généraliste et donc peu adapté aux publics spécifiques, en particulier en matière d'éducation, et singulièrement des jeunes, qui constituent une cible prioritaire.

L'accompagnement de la transition de la demande comporte 2 actions :

- Accompagner les citoyens et les familles vers une transition des pratiques quotidiennes en matière d'alimentation ;
- Sensibiliser les générations futures.

Stratégie

En ce qui concerne les citoyens, la Région se basera, d'une part sur les réseaux existants publics et associatifs, comme acteurs de changement des pratiques alimentaires de la population, et d'autre part soutiendra des actions concrètes citoyennes qui mettent en œuvre cette transition alimentaire. En parallèle, et afin d'adapter la politique régionale, la Région poursuivra le développement d'expertise en matière de pratiques alimentaires afin d'en suivre son évolution et d'identifier les meilleurs déterminants. Dans cet axe, les principes directeurs d'inclusion sont à sous-entendre dans chaque prescription.

En ce qui concerne les générations futures, il s'agit de faire de l'enseignement obligatoire un vecteur des messages de l'alimentation durable pour susciter une prise de conscience et des changements d'habitudes chez les jeunes via la pédagogie (et en cohérence avec la gestion des cantines).

La Région entend donc maintenir voire si possible augmenter le taux de participation des élèves et des écoles via un renforcement de l'offre éducative existante en matière d'alimentation, et notamment au niveau des potagers scolaires (mais en sachant que la participation des écoles et leur choix en matière de thématique reste volontaire). Elle entend également poursuivre le travail institutionnel et de collaboration pour inscrire l'alimentation durable de façon plus structurelle dans les établissements scolaires.

3.1. Action 1 : Accompagner les citoyens et les familles vers une transition dans les pratiques quotidiennes en matière d'alimentation

3.1.1. Enjeux et Constats

Comme mentionné, environ 1/4 [104]des impacts environnementaux d'un ménage Bruxellois sont liés à sa consommation de nourriture et de boissons. En moyenne, l'alimentation quotidienne d'une personne correspond à des émissions de gaz à effet de serre de 4 kg éq. CO_2[105]. L'impact sur le changement climatique est donc réel, avec notamment l'impact de l'élevage, du gaspillage alimentaire, ou encore de certains transports à longue distance. Les constats suivants sont parlants :

- Le Bruxellois gaspille environ 15kg d'aliments par an (hors gaspillage du reste de la chaîne alimentaire) ;
- La consommation de viande diminue progressivement depuis le début des années 2000 mais reste en moyenne au-delà des recommandations en matière de santé, et son impact environnemental reste encore fort élevé[106] ;
- La consommation des fruits et légumes augmente, mais reste pour sa part en dessous des recommandations.

Au niveau social, les liens entre alimentation et santé (obésité, maladies cardio-vasculaires, …) ne sont plus à démontrer et les conseils en santé rejoignent les conseils environnementaux. Par ailleurs, à Bruxelles, plus de 32.000 personnes dépendent de l'aide alimentaire, qui, en vertu du principe d'accessibilité pour tous, doit donc être plus durable.

Au plan économique régional, l'enjeu de la transition de la demande se situe au niveau des débouchés pour les produits locaux et des emplois locaux liés.

Actuellement, en moyenne environ 15%[107] du budget des ménages bruxellois est consacré à l'alimentation, mais ce chiffre cache des disparités en fonction des profils des ménages. Les dépenses alimentaires augmentent avec les revenus, l'âge, le statut professionnel… Les ménages bruxellois dépensent globalement moins que les autres régions[108]. Les ménages qui dépensent le moins en alimentation, consacrent une plus grande part de leur budget en produits de première nécessité (pain, riz, pâtes, œufs, produits laitiers) et produits gras ou sucrés (pizza, chips, plats préparés, sucre…). Ils consacrent moins de budget en légumes frais et en poisson.

3.1.2. Etat des lieux[109]

Le travail sur la demande ne part pas de rien : depuis plusieurs années, approches et outils sont testés, montrant leurs potentiels et/ou leurs limites.

Des nombreux outils permettant de fournir des informations nécessaires au changement de comportement en lien avec la demande en alimentation (brochures, calendrier des saisons,

[104] De ecologische voetafdruk van de bewoners van het Brussels Hoofdstedelijk Gewest : Verklarend document bij de Voetafdruk Calculator 2005 (Ecolife, 2005)
[105] INRA – CIRAD, « duALIne : durabilité de l'alimentation face à de nouveaux enjeux », 2011
[106] CRIOC. (2011).. RIOC. (2011). Enseignes, magasins et consommateurs.
[107] CRIOC 2011 *Le budget et les dépenses des ménages*
[108] Daniaux,2008, S*tructuration des dépenses des ménages en fonction de leur budget alimentaire global.*
[109] Cet état des lieux ne reprend pas les actions spécifiques au gaspillage alimentaire (voir axe gaspillage alimentaire) et spécifique aux outils transversaux de communication (voir axe culture alimentaire).

recettes…) ont été développés et diffusés. Plusieurs campagnes média ont été menées, sur les fruits et légumes de saison et sur le gaspillage. Leur évaluation a mis en évidence les limites d'une telle approche.

Via les appels à projets et les subsides aux associations, de nombreux acteurs de terrain travaillent à la sensibilisation de publics spécifiques et/ou sur des thèmes spécifiques.

Dans le cadre des appels à projets, de nombreux projets pilotes ou projets de recherche-action ont permis de valider des approches méthodologiques et des outils pour ces publics spécifiques (multiculturels, précarisés, jeunes…).



Figure 19 quelques images issues de projets des appels à projet alimentation

Par ailleurs, de nombreuses associations sont soutenues, soit sur base régulière, soit ponctuellement. On peut citer, de manière non exhaustive, et prioritairement en lien avec la transition de la demande des citoyens :

- « EVA », et sa campagne de sensibilisation « un jour sans viande » (« Jeudi Veggie ») ;
- Le soutien à des événements sensibilisateurs (« Bruxelles Champêtre », « Semaine du bio », « PiQniQ bio au parc »…) ;
- « Rencontre des Continents » qui sensibilise et forme aux enjeux mondiaux et locaux de l'alimentation durable via entre autres le « jeu des interactions » mais aussi en développant des approches spécifiques pour des publics précarisés, femmes en alphabétisation, publics intergénérationnels,... ;
- « La Maison verte et bleue » et ses activités de sensibilisation à destination des femmes principalement ;
- Le « RABAD » qui, jusque 2014, a mené des campagnes de sensibilisation.

Via l'action « Agenda 21 », une dizaine de Communes et quelques CPAS mènent des actions de sensibilisation de leur public, en vue de faire évoluer la demande, via des ateliers, des formations, des activités festives, …

Via les appels à projets citoyens « Quartiers Durables » et « Potagers collectifs », de nombreux projets de production (potagers, vergers, ruchers) ou liés à l'offre (groupes d'achats) sont développés, ainsi que des activités stimulant la demande, telles que des ateliers cuisines, banquets, films, visites d'expo, conférences…

D'autres organismes locaux proposent également des activités sur le sujet.

Au niveau Bruxellois, la thématique de l'alimentation est fortement présente dans des activités liées à la promotion du tourisme, sans que l'aspect durable ne soit spécifiquement mis en avant.

Au niveau national, le Plan National Nutrition Santé a contribué, pour les citoyens comme pour les écoles, à sensibiliser à une alimentation santé. Les Communautés ont repris ce volet d'actions.

D'après plusieurs sondages, ces initiatives et projets contribuent à l'évolution des perceptions, des attitudes et des comportements des consommateurs, mais lentement et concernant davantage certaines thématiques et certains publics.

3.1.3. Objectifs

L'objectif de la transition de la demande vise à modifier les modes de consommation de tous vers :

- une promotion de la consommation orientée vers les produits alimentaires sains et équilibrés et moins impactants en termes de ressources et d'émissions de CO_2 (critères d'origine/de mode de production/de transformation/d'approvisionnement) ;
- et donc l'adaptation du régime alimentaire en réduisant son impact global, et ce en travaillant sur divers aspects : la quantité globale, le rééquilibrage de l'assiette, la quantité et le type de viande, le choix des poissons, la préférence pour les fruits et les légumes frais, locaux, de saison et de qualité. En particulier :
    - une augmentation de la consommation des alternatives aux protéines animales.
    - Une réduction du gaspillage alimentaire[110].

<u>Objectifs chiffrés</u>

De nombreuses données statistiques relatives à la demande sont disponibles mais à l'échelle de la Belgique, et non pas de la Région bruxellois. Les sondages seront donc la source privilégiée des données. A cet égard, un sondage pour mesurer « l'état initial » des comportements alimentaires des bruxellois sera réalisé début 2016. Les objectifs pourront évoluer en fonction des résultats de ce sondage.

- En 2020, 90% des Bruxellois font le lien entre alimentation et climat.
- En 2020, 30% de la population (réparti dans tous les publics) identifie correctement le concept « Good Food » et ce concept leur donne envie de changer leur comportement alimentaire.
- En 2020, 60% de la population a la perception que manger plus durable n'est pas plus cher (surtout pour les publics les plus précarisés).
- En 2020, 60% de la population déclare diminuer sa consommation de viande, 30% mange végétarien au moins une fois par semaine (14% en 2014).
- En 2020, l'enquête sur le budget des ménages (bruxellois) constate une augmentation de la part du budget « fruits et légumes » de 5% (par rapport à 2012).
- En 2020, 80% de la population a au moins une fois acheté un produit bruxellois.
- En 2020, réduction de moitié des produits frais achetés hors saison.

3.1.4. Prescriptions

Les politiques publiques se développent à travers de nombreux acteurs publics et associatifs qui ont comme mission de sensibiliser et d'accompagner les ménages dans différents domaines en lien direct ou indirect avec l'alimentation. Ceux-ci sont un vecteur important pour changer la culture alimentaire.

[110] Pour les prescriptions à ce sujet : voir axe 5 (réduction du gaspillage alimentaire)

Leur assurer une formation de base à l'alimentation durable sera un élément déterminant sur lequel s'appuyer pour toutes les autres mesures. En effet, une fois qualifiées, les personnes formées seront en mesure de travailler en tant que chargés de projet ou animateurs en alimentation durable dans des secteurs et des structures variés (privés et publics). Former de futurs professionnels relais permet d'amplifier les dynamiques liées à l'alimentation durable en Région bruxelloise et de renforcer les projets collectifs, à plus-value économique, sociale, culturelle et politique dans le domaine de l'alimentation durable.

Par ailleurs, pour assurer la possibilité à des acteurs locaux de faire appel à des experts formés pour des activités ponctuelles, de bénéficier de supports spécifiques plus techniques…, il s'agira de développer également un pool de facilitateurs-experts régionaux en alimentation durable et agriculture urbaine.

Un levier complémentaire pour amener un changement de comportement consiste à considérer les consommateurs comme des acteurs du changement capables de mobiliser leurs pairs. Ils deviennent alors les « ambassadeurs de l'alimentation durable». Par leurs acquis, ils sensibilisent leur entourage à une alimentation respectueuse de l'environnement et de l'humain. La notion d'ambassadeur ou de « maître en alimentation durable» met en avant l'idée que le changement viendra par la mobilisation citoyenne et le fait qu'un message a plus de crédit quand il est transmis par un pair ou un proche. Il aura d'autant plus de crédit qu'il sera transmis par une personnalité connue. Des ambassadeurs de ce type seront aussi appelés à contribuer à la diffusion des messages. Ceci semble particulièrement important dans la prise en compte de la multi culturalité des publics.

On peut toucher le citoyen individuellement ou collectivement.

L'approche individuelle consiste à toucher un public en tant que consommateur, via par exemple les lieux de consommation (grandes et petites surfaces, commerces de proximité, …) ou des canaux de communication classiques (sites internet, médias, …). Cette approche s'enrichit aussi de l'exemple des pairs, et sera donc en partie mise en œuvre lors des activités du réseau de citoyens relais (« maîtres ») dont il est question ci-dessus.

Pour penser et construire un processus éducatif autour de l'alimentation durable, il faut partir de la culture quotidienne des participants, en laissant libre cours à l'expression de leurs valeurs, leur vécu, leurs expériences, leurs habitudes, leur savoir et leurs savoir-faire. La sensibilisation doit être prioritairement axée sur le FAIRE et le VIVRE (moments expérientiels, ateliers pratiques, etc.). Par ailleurs, les demandes sont très différentes selon les quartiers, en lien avec les réalités socio-culturelles. La sensibilisation de proximité est alors primordiale et repose sur les acteurs relais : CPAS, maisons médicales, épiceries sociales, réseau alpha, communes, GASAP, associations de quartier… Dans les prescriptions ci-dessous, la priorité est donnée aux publics précarisés, multiculturels, et/ou peu touchés en général (jeunes, personnes âgées…).

L'approche collective consiste à travailler sur le tissu social en créant des activités de mobilisation de groupe, ludiques ou autour d'un projet fédérateur. On agit ici sur la création de liens sociaux, qui peuvent être un moteur ou une motivation en soi.

Les initiatives de collectifs de citoyens se multiplient et s'organisent dans des contextes bien définis : Agenda 21 locaux, Quartiers Durables Citoyens, Contrats de Quartiers Durables… Une partie de ces initiatives sont pilotées par Bruxelles Environnement, d'autres sont à l'initiative d'autres instances. Ce sont autant d'opportunités de mobiliser des groupes de citoyens sur la question de l'alimentation

durable. La Région doit donc mettre en place une approche cohérente entre ces différentes structures de mobilisation citoyenne.

Ces structures sont des terreaux porteurs qui doivent permettre d'expérimenter de nouvelles approches. La Région doit créer des synergies entre les démarches de mobilisation, foyer d'un dynamisme porteur, et les priorités stratégiques qu'elle identifie.

Pour mettre en œuvre les actions précitées, il faut outiller les acteurs relais qui seront sollicités.

Il s'agit de construire et mettre à disposition des outils de terrain, à destination de publics particuliers, adaptés aux situations et aux besoins particuliers (tels que les publics précarisés par exemple). Une base d'information existe, mais est en bonne partie généraliste, pour le « grand public ». Il s'agit en complément d'offrir un panel d'outils adaptés aux besoin locaux, répondant aux freins spécifiques identifiés, et co-construits afin d'être réellement adaptés aux besoins.

Par exemple, les critères d'achats varient d'un produit à l'autre mais lorsque les consommateurs sont interrogés sur leurs achats généraux en produits alimentaires, c'est toujours le prix qui reste le critère de choix le plus important[111]. D'où l'importance de leur permettre d'objectiver les aspects prix d'une l'alimentation plus durable et donc d'imaginer des outils pour ce faire.

Les sondages semblent montrer qu'une partie des consommateurs a pris conscience de l'impact du système alimentaire et a intégré certains comportements. Mais on constate un déficit d'information, d'implication et de sens donné à la démarche. Pour aller au-delà, il faut comprendre les logiques de comportement afin d'identifier les leviers du changement et créer les outils adéquats pour favoriser le passage à l'acte.

Pour développer les outils adéquats, Bruxelles doit se doter d'un savoir sur les différentes représentations du citoyen en matière d'alimentation, et ce en fonction des différents types de publics, mais aussi d'une cartographie des leviers activables pour chaque type de représentation. Cette connaissance doit provenir notamment de la capitalisation des différents retours d'expérience du terrain, ainsi que de l'apport des professionnels/d'experts du comportement. La question des leviers et méthodes, propices à stimuler le passage à l'acte de manière pérenne, et notamment des argumentaires propres à toucher chaque public, reste ouverte et devra être creusée sur base de la connaissance des différents schémas de représentation en matière d'alimentation.

Toutes les prescriptions concernant cette action (52 – 62), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement, en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 52. Fournir une formation de base aux questions de l'alimentation durable pour tout acteur local public ou associatif professionnel, en activité actuellement, qui accompagne les ménages (et notamment les publics multiculturels, précarisés…) – y compris formation à l'utilisation des outils disponibles.

Prescription 53. Intégrer les questions d'alimentation durable dans les formations de filières professionnelles ayant des contacts avec la population, en lien avec la consommation et la santé (assistants sociaux, …), ceci afin d'assurer progressivement l'autonomisation de la promotion de l'alimentation durable.

[111] Crioc 2011

Prescription 54. Recruter et former un pool de facilitateurs/coach/animateurs en alimentation durable à titre professionnel au niveau régional, pour répondre aux demandes/besoins d'acteurs locaux (organiser des présentations, soirées d'information, consultance en mise en place de projets...).

Prescription 55. Rassembler et diffuser largement les messages d'« ambassadeurs », personnalités reconnues de la cuisine de qualité/santé/plaisir.

Prescription 56. Recruter, former et encadrer un réseau de citoyens relais volontaires bénévoles (« maîtres ») désireux de s'engager dans un travail de dissémination des pratiques plus durables en alimentation auprès de leurs pairs, et recrutés parmi toute la population en tenant compte de la diversité (sociale, multiculturelle…).

Prescription 57. Développer / soutenir des projets d'engagement de citoyens, tels que des défis (dont le « Jeudi Veggie »), afin de favoriser le passage à l'acte.

Prescription 58. Assurer l'intégration d'animations en alimentation durable à destination des citoyens dans les activités d'acteurs relais, en particulier locaux, en lien avec des publics cibles spécifiques, et visant la sensibilisation par le « faire » (cours de cuisine sain, facile, pas cher…), par le « vivre » et par l'échange. Financer la 1ère année, en vue de l'autonomisation par la suite, les structures locales qui le nécessitent (avec un maximum de 20 projets par an), et offrir les outils.

Prescription 59. Soutenir les associations de sensibilisation des ménages à l'alimentation durable ayant un champ d'action régional. Par exemple: Rencontre des Continents, GASAP (Groupes d'achats solidaires de l'Agriculture paysanne), EVA (Ethisch Vegetarisch Alternatief), Maison Verte et Bleue, ...

Prescription 60. Développer les actions collectives de terrain en alimentation durable via les instruments régionaux existants (Agendas 21 locaux, Quartiers Durables Citoyens, Contrats de Quartiers Durables, appels à projets citoyens).

- ✓ S'assurer que l'encadrement méthodologique de ces projets soit mené en cohérence avec la stratégie et les priorités régionales.
- ✓ Les expériences et modes d'action identifiés comme les plus pertinents en alimentation durable seront proposés à la généralisation via les appels à projets existants de ces outils régionaux (appel quartier durable, appel thématique Agenda 21…).

Prescription 61. Développer une expertise sur les méthodologies de changement de comportement en alimentation durable de publics spécifiques (notamment bas revenus) et sur les modes de consommation en :

- ✓ Finançant des recherches-actions sur les freins/leviers du changement de comportement de publics spécifiques et sur le test de modèles de consommation
- ✓ Soutenant un pool d'experts qui établira et diffusera des recommandations, identifiera les incompatibilités entre les modèles d'offre observés et de demande attendus… (ce pool d'experts sera rattaché à la structure d'experts transversaux – voir axe gouvernance).

Prescription 62. Développer et mettre à disposition des kits d'outils concrets simples, notamment pour les relais et ambassadeurs. Les nouveaux outils ou les révisions d'outils seront réalisés en co-construction avec les acteurs de terrain :

- ✓ Développer en priorité un outils de cartographie de l'offre (restaurants durables, magasins avec offre durable…) ;
- ✓ Développer un outil sur le coût ;
- ✓ Développer, actualiser une série d'outils : application « 4 saisons » , brochures, calendrier… ;

3.2. Action 2 : Sensibiliser les générations futures

3.2.1. Enjeux et Constats

Plus de 230.000 élèves fréquentent l'enseignement obligatoire en Région bruxelloise, ce qui fait de celui-ci un acteur essentiel pour sensibiliser et motiver des changements de comportements au sein de la Région. Ceci sans compter les professeurs.

A ce potentiel éducatif, s'ajoute un objectif de gestion des établissements scolaires. Ce secteur a un impact environnemental non négligeable, y compris en matière d'alimentation. À son actif, on relève en effet par exemple, 6kg/élève/an de gaspillage alimentaire. Ce problème doit être approché à la fois au niveau de la gestion de la cantine (voir axe offre) ET au niveau pédagogique.

On constate un intérêt certain des écoles pour la thématique alimentation, et en particulier pour les potagers, très ancrés dans le concret. Les enseignants peuvent intégrer l'alimentation durable dans leur programme scolaire en faisant des liens avec la santé (pyramide alimentaire, cycle de l'eau), les cinq sens (éducation au goût) l'environnement, l'équilibre Nord-Sud…, et ce dans divers cours (science, géographie, cours philosophique, …).

3.2.2. Etat des lieux

L'offre pédagogique de Bruxelles Environnement à destination des écoles en matière d'alimentation durable s'est développée à partir de 2009. L'alimentation s'est rapidement imposée comme un thème très prisé par les écoles face aux autres thématiques prioritaires de Bruxelles Environnement (prévention des déchets, énergie, bruit, papier, eau). C'est la thématique qui aujourd'hui remporte le plus grand succès auprès des écoles. La thématique de l'alimentation durable a rapidement évolué en englobant la thématique des « potagers » scolaires.

L'offre d'éducation à l'environnement (ErE) est progressive et permet d'accompagner une école à différents niveaux d'intervention, de la simple classe à l'établissement complet.

L'offre en ErE proposée aux écoles en matière d'alimentation est :

- soit intégrée à une offre transversale multi-thèmes, comme les centres de promotions de l'ErE, le facilitateur Ecole qui accompagne les écoles pour améliorer leur gestion, la mise en réseau des écoles via Bubble, et le label pédagogique international « eco-school » lancé à Bruxelles en 2015 ;
- soit spécifique à la thématique, comme les outils pédagogiques, les cycles d'animations, l'encadrement de projets d'écoles via différents des appels à projets dont « Vivre l'environnement dans mon école » et « Gaspillage alimentaire ».

En pratique, en matière d'alimentation, l'ErE comporte déjà actuellement des outils pédagogiques (dossier pédagogique, affiches, jeux, films…), des offres de formations (formation à l'intégration du développement durable, formation potager…), un accompagnement pour développer des projets de classe (cycles d'animations), un accompagnement financier, méthodologique et pédagogique pour les écoles via l'appel à projet « Votre école pour l'environnement », le développement d'une aide spécifique « potager » pour les écoles.

En 2014-2015, plus de 1.000 élèves ont suivi les animations alimentation durable proposées par Bruxelles Environnement et près de 10.000 élèves de 31 écoles ont suivi des projets sur les potagers (sachant qu'il y a près de 600 écoles et plus de 230.000 élèves, dans le fondamental et le secondaire). Mais l'aspect pédagogique des potagers doit être renforcé.

Bruxelles Environnement soutient des partenaires pour organiser des campagnes de sensibilisation à l'environnement. La campagne Good Planet Action (anciennement « effet de jeunes contre effet de serre ») intègre une journée locale « Croque ta pomme » depuis 2008.

Par ailleurs, les activités des fermes pédagogiques (la Ferme pour enfants de Jette, la Ferme Nos Pilifs, la Ferme d'Uccle, le Centre régional d'initiation à l'écologie) sont également soutenues.



Figure 20 animation alimentation durable dans une école bruxelloise



Figure 21 : Animation potager à l'école réalisée par l'asbl Tournesol



Figure 22 Ferme pédagogique

Ces organismes proposent chaque année des animations in situ dont une bonne partie en lien avec l'alimentation (pain, potagers, vergers, animaux de la ferme…, soit plus d'une centaine d'animations pour des milliers d'élèves chaque année).

Le SPRB propose quant à lui aux écoles le « Programme fruits et légumes à l'école ». Par ce programme, la Commission Européenne entend faire découvrir les produits agricoles aux enfants. Les enfants de l'enseignement fondamental reçoivent chaque semaine une portion de fruits et légumes à l'école. La Région de Bruxelles-Capitale cofinance cette initiative afin de contribuer à l'alimentation saine des enfants.

A noter qu'au niveau des Communautés, des programmes de promotion des attitudes saines, notamment sur le plan alimentaire, sont proposés aux écoles, à l'exemple du programme « manger – bouger » du côté francophone et « gezond op school » du côté néerlandophone. Ces programmes intègrent de nombreux principes d'une alimentation plus durable, comme manger plus de fruits ou légumes frais.

3.2.3. Objectifs

L'objectif global de l'action proposée par Bruxelles Environnement en matière d'ErE est de motiver et d'accompagner les écoles (direction, professeurs) pour induire des comportements individuels et

collectifs favorables à un environnement de qualité. Le lien entre pédagogie et changements de comportement est indissociable et se retrouve au cœur de toute la stratégie en ErE.

Objectifs chiffrés

- En 2020, 10% des élèves bruxellois bénéficient d'une activité pédagogique en lien avec l'alimentation durable.
- D'ici 2020, assurer chaque année l'accompagnement de 10 nouveaux potagers scolaires (tout en poursuivant le suivi des potagers soutenus les années précédentes et la réelle intégration du projet potager dans les activités quotidiennes de l'école).

3.2.4. Prescriptions

Partant de l'offre existante, l'offre pédagogique alimentation se concentrera sur les potagers comme porte d'entrée de sensibilisation à l'alimentation durable. Elle développera également des outils pour sensibiliser au gaspillage alimentaire et à la consommation d'alternatives aux protéines animales.

L'offre pédagogique est développée en parfaite cohérence avec le côté offre (cantines scolaires durables, fruits & légumes à l'école). Tous les niveaux scolaires doivent être impliqués dans l'offre pédagogique.

La sensibilisation doit se faire par la transmission de savoirs théoriques intégrés dans les projets pédagogiques mais également par la transmission de savoir-faire, traduite en moments expérientiels tant à la cantine (vivre l'alimentation) qu'en dehors des temps de cantine. En effet, la fréquentation des cantines diminue fortement à partir de la 3ème primaire et plus encore en secondaire (et ne concerne en moyenne que de 50% des élèves).

L'offre de Bruxelles Environnement vise l'enseignement obligatoire et doit donc être complémentaire et cohérente avec ce que propose les autres communautés. Un travail de collaboration transversal existe depuis plusieurs années et est à poursuivre.

Toutes les prescriptions concernant cette action (63– 69), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 63. Motiver de nouvelles écoles à mener des projets en communiquant les bonnes pratiques et en valorisant les projets existants au niveau pédagogique via :

- ✓ une reconnaissance pédagogique internationale par l'intermédiaire du label Eco-school ;
- ✓ le Réseau Bubble, ses échanges et ses rencontres entre enseignants sur le thème de l'alimentation durable ;
- ✓ une implication des différentes instances représentant les différents réseaux scolaires.

Prescription 64. Former les équipes éducatives en alimentation durable par des modules dans la formation obligatoire continuée des professeurs, des journées pédagogiques pour les directions, des sessions d'(in)formation dans le cadre des formations initiales des enseignants…

Prescription 65. Amplifier les animations, projets et outils d'écoles en alimentation durable, et assurer des projets en fin de cycle secondaire, à savoir :

- ✓ enrichir l'offre actuelle d'un volet « découverte veggie » via par exemple des dégustations, et d'un projet « anti gaspi » donnant la priorité aux écoles en projet sur les cantines durables ;
- ✓ soutenir et développer des actions de communication à l'attention des écoles (du type Good Planet Action[112] – volet alimentation) et des parents ;
- ✓ soutenir le développement, la mise à jour, la diffusion d'une mallette pédagogique en alimentation durable pour les acteurs éducatifs ;
- ✓ développer des projets potagers et de production dans les écoles, faire connaitre les modalités de l'offre en circuits courts, et créer des liens avec des producteurs locaux ;
- ✓ poursuivre l'offre d'animations en alimentation durable et en agriculture urbaine au sein des fermes pédagogiques de la Région, recentrer cette offre en lien avec les priorités régionales (Tournesol, les Fermes d'Uccle, de Jette, Nos Pilifs).

Prescription 66. Assurer des projets d'implication des parents en matière d'alimentation, notamment en collaboration avec les associations de parents, comme par exemple proposer des repas durables lors des repas des fêtes de l'école/de la crèche…

Prescription 67. Développer des projets exemplatifs mettant l'école comme acteur relais de l'alimentation durable dans son quartier, avec par exemple des projets pour développer une offre durable de plats cuisinés par les enfants et à acheter par les parents, développer des GASAP dans les écoles/crèches, développer des potagers réellement productifs…

Prescription 68. Poursuivre les travaux d'institutionnalisation de l'ErE (et l'éducation à l'alimentation durable) dans l'enseignement via le travail pédagogique des Assises, de l'Accord de coopération avec la Fédération Wallonie-Bruxelles, et de coordination et d'échange avec le programme développé par la communauté flamande et la VGC.

Prescription 69. Susciter des synergies avec les programmes de la Fédération Wallonie-Bruxelles et du VLOR Vlaamse Onderwijsraad sur la « sante à l'école » dans leur volet alimentation.

[112] Good Planet Action : action de sensibilisation des écoles via des journées thématiques, réalisée par l'asbl Good Planet

4. AXE 4 : DEVELOPPER UNE CULTURE ALIMENTAIRE DURABLE ET DESIRABLE « GOOD FOOD »

La stratégie vise à contribuer à une nouvelle image de Bruxelles : une ville fière de bien manger… consciente des enjeux liés à l'alimentation durable ; une ville qui propose une nouvelle culture alimentaire pour tous, autour d'une assiette plaisir, locale et de qualité ; mais aussi une ville qui propose des solutions collaboratives, grâce à la mise en synergie de tous les acteurs de la chaîne alimentaire et des autorités concernées, combinée à une plus grande participation de citoyen.

Pour « vivre dans la ville », cette nouvelle culture alimentaire sera le fruit des actions d'un grand nombre d'acteurs aux missions diverses et s'adressant à des publics variés. Ces actions doivent alors pouvoir être identifiées comme appartenant à un mouvement global de transition à l'échelle de la Région.

Par ailleurs, l'échange, la dissémination, la capitalisation doit permettre de monter en puissance et de répliquer les réalisations ayant montré des résultats efficaces.

Cet axe comporte 2 actions :

- Développer le concept de « Good Food.brussels »
- Assurer la capitalisation et la dissémination

Stratégie :

La stratégie développée dans cet axe vise à simplifier les messages, les adapter aux publics cibles spécifiques, les diffuser largement à partir d'une multitude de relais locaux, et assurer une visibilité et une cohérence régionale à cette multitude d'actions locales. Dans cette simplification, il s'agit aussi de mettre en avant les aspects santé, bien être et qualité de vie.

4.1. Action 1 : Développer le concept de « Good Food.brussels »

4.1.1. Enjeux et Constats

Pour développer un concept fédérateur pour parler de la transition du système alimentaire vers plus de durabilité, l'enjeu est tout simplement de permettre les changements de perception et de comportements nécessaires à la mise en œuvre de la stratégie, et ceci pour tous les publics cibles et sur tous les thèmes de travail. Il y a un vrai travail d'intégration à développer, afin que tous puissent se sentir concernés par un même concept qui leur parle.

Des discussions de groupes qualitatifs montrent que la question de l'alimentation doit être abordée via cinq portes d'entrée principales : le plaisir, la santé, le coût, la facilité, le symbole d'un mode de vie. C'est via ces portes qu'il faudra proposer du sens aux actions et amener l'envie de changement.

Un autre enjeu de ce concept fédérateur est d'inscrire dans un même mouvement de masse, identifiable par tous, une multitude d'actions locales et régionales émanant d'acteurs divers et variés.

4.1.2. Etat des lieux

Trop souvent on utilise le vocable « alimentation durable » ou « cantine durable » pour communiquer vers le public. Or l'alimentation durable est perçue comme une alimentation pour privilégiés, plus chère, difficile à identifier, ou qu'on ne sait pas où trouver. La confiance envers les acteurs de l'industrie agro-alimentaire ou les labels est faible. De plus, l'offre est perçue comme opaque, et près d'une personne sur deux semble ne pas croire en la possibilité d'agir[113]. Le lien entre alimentation et impact environnemental ne se fait pas spontanément dans l'imaginaire de la population et il y a donc un déficit de sens en plus d'un manque d'accessibilité pour agir.

Les actions de promotion développées jusqu'ici, indépendamment du vocable « durable » souvent inadéquat, ont été caractérisées par une dispersion de slogans, visuels et approches ne permettant aucunement l'émergence d'un mouvement commun. Quelques grandes campagnes médiatiques régionales ont montré des limites claires en termes de compréhension par le public, sans compter qu'elle sont de plus couteuses.

Par contre, quelques événements de terrain ont laissé entrevoir toute la pertinence de ce genre d'activité très concrètes et qui suscitent l'envie et l'adhésion. Par exemple « Taste of Brussels » initié en 2014 propose un lien entre producteurs et consommateurs ; « la semaine potagère » initiée en 2015 propose des visites de terrain de réalisations potagères adaptées à la ville.

4.1.3. Objectifs

Objectifs qualitatifs :

- Développer une communication inclusive, simple et fédératrice ;
- Donner du sens et l'envie de changer les comportements alimentaires.

Objectifs chiffrés :

En 2020, 10% des Bruxellois (pour chaque public cible : ménages, cantines, restaurants, écoles…) sont engagés dans une démarche « Good Food ».

[113] ECORES, Inventaire et analyse des données existantes en matière de demande alimentaire en RBC, 2015

4.1.4. Prescriptions

Le terme « alimentation durable » semble un terme incompris, voire même rejeté par une bonne partie de la population bruxelloise. Il évoque dans l'imaginaire du public une alimentation qui n'a plus rien à voir avec le plaisir, mais qui est au contraire contraignante et chère. Un concept à la fois plus simple et porteur d'un message plus positif est nécessaire pour faire connaître et faire adhérer aux actions de transition vers un système alimentaire plus durable.

Comme présenté dans « alimentation durable, de quoi parle-t-on ? », le concept retenu est celui de « Good Food.Brussels : mieux produire, bien manger ».

Le visuel retenu pour ce concept est présenté ci-contre.

Ce concept souhaite mettre en avant l'idée d'une alimentation produite localement, et simplement bonne, pour l'individu, pour l'économie et pour l'environnement. Les critères précis seront explicités concrètement au sein des projets, en fonction des publics spécifiques et des niveaux d'engagements des projets. Mais dans tous les cas, ils seront associés à l'idée de bien-être et de qualité de vie.

L'optique générale de communication de la stratégie pourrait se traduire par « campagne globale par le local ». Si la Région (Bruxelles Environnement, SPRB) communique au niveau régional avec des outils régionaux (portail web, newsletter…), c'est avant tout dans l'objectif de créer l'image d'une multitude de projets locaux appartenant à un vaste mouvement régional de transition vers une alimentation plus durable, une « Good Food ». Ainsi, tous les acteurs locaux de cette transition, individuels ou collectifs, privés ou professionnels, seront mis en avant.

De plus la communication via les actions concrètes de terrain, en collaboration avec les acteurs locaux tels que les communes, sera privilégiée chaque fois que possible. La Région communiquera également pour faire évoluer les perceptions et les comportements en lien avec les grandes priorités de la stratégie comme : produire localement, manger local et de saison, lutter contre le gaspillage alimentaire, réduire sa consommation de viande.

Toutes les prescriptions concernant cette action (70 – 74), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement et la cellule Agriculture du SPRB en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 70. Fédérer tous les projets sur l'alimentation durable de la Région sous le concept et la dynamique fédératrice « Good Food » ; rendre cette appartenance visible via l'utilisation du logo « Good Food », en ce compris au niveau des systèmes de reconnaissance.

Prescription 71. Faire connaître le concept de « Good Food », ses critères et ses acteurs à travers tous les outils de communication de Bruxelles Environnement et du SPRB, et en particulier via des applications web (géolocalisation pour les acteurs, actions pertinentes).

Prescription 72. Faire adhérer à ce concept via des projets d'engagement (chartes, défi…).

Prescription 73. Bruxelles Environnement et le SPRB assureront une communication régionale régulière centrée d'un côté sur la visibilité et la cohérence régionale des actions locales (y compris valorisation des actions), et de l'autre sur les thèmes prioritaires de la stratégie (local, viande, gaspi). Cette communication mettra à l'honneur les projets innovants et les « success stories ».

Prescription 74. Bruxelles Environnement assurera également la sensibilisation des publics cibles via un ensemble d'événement à récurrence annuelle **:**

- ✓ développer chaque année la « saison potagère » en collaboration avec les communes et acteurs locaux ;
- ✓ soutenir des initiatives de découverte, de dégustation et de mise en contact avec les producteurs lors d'événement régionaux spécifiques à créer (de type « taste of Brussels ») et existants (Fête de l'Iris, Bruxelles champêtre…) ;
- ✓ Intégrer des actions dans les journées internationales (veggie, accès à l'alimentation, …) ;
- ✓ …

4.2. Action 2 : Assurer la capitalisation et la dissémination des informations disponibles

4.2.1. Enjeux et Constats

Le monde des acteurs de l'alimentation est en plein boom. De nouveaux acteurs apparaissent régulièrement, tandis que d'autres disparaissent, entrainant dans l'oubli les expériences et les savoirs acquis. D'autres acquis peuvent aussi n'être exploitables que par la petite portion d'acteurs initiés, sans forcément être mis en lien avec des expériences proches.

Assurer une capitalisation et un échange des savoirs est donc prioritaire, afin de faire connaître ce qui existe pour ne pas recommencer toujours les mêmes études, les mêmes projets pilotes, ou construire les mêmes méthodologies et outils. Cela permet également d'évoluer dans la compréhension des systèmes, compréhension qui peut ensuite être largement diffusée.

Et cet échange peut être local, mais aussi international.

4.2.2. Etat des lieux

Bruxelles Environnement dispose depuis peu d'une section thématique « alimentation » sur son site web. Quelques premières valorisations de projets et d'études en alimentation durable y sont présentées. Or, de nombreux autres acteurs bruxellois font de même. Et rien ne rassemble toute l'information à ce jour.

Par ailleurs, un premier symposium sur l'agriculture urbaine a eu lieu en 2014. Ce genre d'événement centré sur l'échange et sur la présentation d'études et de projets rencontre un intérêt clair de la part du public.

4.2.3. Objectifs

Objectifs qualitatifs

Assurer l'échange et la dissémination des informations

4.2.4. Prescriptions

Il faut permettre l'échange, la capitalisation des savoirs entre acteurs. On parle ici des acteurs publics, privés et associatifs – locaux, régionaux, nationaux et même internationaux. Sans vouloir créer trop de nouvelles structures, il s'agit, en s'appuyant sur ce qui est déjà prévu, d'assurer l'existence d'organes « chapeau » d'expertise et de capitalisation mettant du lien entre toutes les initiatives régionales.

La Région doit donc se doter d'un dispositif de centralisation de l'information et des retours d'expériences issus du terrain, en vue de leur capitalisation et de leur dissémination. Outre un outil internet, un centre d'information physique est également envisagé, en lien avec un projet prévu (Boeren Bruxsel Paysans - Agrobiopôle). Par ailleurs, ce dispositif sera complété par des rencontres annuelles entre différents types d'acteurs locaux.

Toutes les prescriptions concernant cette action (75 – 77), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 75. Développer et dynamiser un portail web de capitalisation et de valorisation « Good Food.brussels »**.** Développer des applications web pour faciliter la géolocalisation des acteurs « Good Food » (acteurs entrés dans le système d'engagement/reconnaissance dont en priorité les restaurants).

Prescription 76. Développer, au sein du projet « Boeren Bruxsel Paysans (Agrobiopôle Feder) », un centre d'information régional en alimentation durable et agriculture urbaine.

Prescription 77. Organiser des rencontres annuelles d'échange **:**

- ✓ une rencontre annuelle pour professionnels (relais, acteurs) visant la capitalisation, l'échange et la valorisation des actions et des acteurs « Good Food », et la diffusion de leurs réalisations, les résultats d'études… ;
- ✓ une rencontre annuelle d'échange d'information avec les réseaux des relais de terrain (bénévoles et tissus local), mais aussi des réunions d'échange entre communes et CPAS, entre acteurs d'éducation… (voir gouvernance) ;
- ✓ spécifiquement en 2016, une rencontre pour le grand public.

5. AXE 5 : REDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

A Bruxelles, ce ne sont pas moins de 134.000 tonnes de déchets organiques[114] qui finissent à la poubelle chaque année alors que la plupart pourraient être valorisés. La production de toute cette alimentation génère des impacts importants d'un point de vue environnemental (utilisation inutile des ressources naturelles) et la jeter engendre des problèmes éthiques (dévalorisation de la nourriture) et économiques (dépenses inutiles et traitement des déchets).

Ce problème concerne tout le monde, du producteur au consommateur en passant par l'industrie alimentaire, la distribution et la restauration.

Face au gaspillage alimentaire, la priorité doit être mise sur la prévention du gaspillage à la source c'est-à-dire réduire la production de surplus alimentaire à tous les maillons de la chaine, ensuite là où ce n'est pas possible, des actions de valorisation des invendus alimentaires doivent être mises en place.

Sur la question plus spécifique du gaspillage alimentaire, dès 2010, COMEOS, FEVIA et la Fédération des banques alimentaires ont signé un accord visant à réduire le gaspillage alimentaire et à encourager les dons aux banques alimentaires. Cet engagement a été renouvelé à l'échelle de la Belgique. Une brochure de sensibilisation visant à renforcer encore la collaboration avec les banques alimentaires a été mise à jour et distribuée à l'ensemble des membres. Cet accord a été soutenu par les 3 Régions.

Début 2015, pour lutter contre le gaspillage alimentaire, la Région flamande a développé un programme d'actions co-construit avec les représentants des différents maillons de la chaine (distribution, transformation, Horeca) et des partenaires publics. Ce plan comprend 57 actions à mettre en œuvre et vise une réduction de 15% du gaspillage alimentaire d'ici 2020. La Région wallonne vient d'adopter son plan de lutte contre les pertes et le gaspillage alimentaire en consultant les différentes parties prenantes et identifie 17 actions prioritaires. La Wallonie vise une diminution de 30% du gaspillage alimentaire d'ici 2025.

Au niveau européen, le parlement a fixé un objectif non contraignant à ce stade de réduction du gaspillage alimentaire par Etat membre de 30% pour 2025. Au niveau bruxellois, la stratégie Good Food prévoit un objectif de réduction du gaspillage alimentaire de 30% pour 2020.

Stratégie :

La stratégie vise en priorité la prévention du gaspillage alimentaire à la source dans tous les secteurs. En effet, la réduction de l'impact environnemental sera plus importante en travaillant à la source que par la valorisation du surplus (don ou transformation). La réduction à la source du gaspillage issu de publics cibles diffus (ménages) est d'autant plus importante qu'il est de toute façon difficile à collecter en vue de contribuer aux dons d'invendus et de surplus.

Il est à noter que la lutte contre le gaspillage s'inscrit dans la logique plus large de l'adoption d'une alimentation plus durable et est donc intégrée de façon transversale à toute action de la stratégie.

Malgré tous les efforts pour réduire le gaspillage alimentaire à la source à chaque maillon de la chaine, il restera toujours des invendus. Dans ce cas, la stratégie consiste à faciliter leur récupération,

[114] Chiffres obtenus en additionnant les déchets organiques des ménages (analyses poubelles ABP) , les collectes sélective de biométhanisation (collecté par l'ABP), et les résultats de l'étude évaluation des quantités de déchets alimentaires en RBC » RDC-Environnement pour l'Horeca, les cantines, les grossistes, les petits commerces, et des marchés.

leur redistribution et/ou leur transformation locale, dans un objectif clair de contribution à l'aide alimentaire. Ici encore, comme dans le reste du programme d'action, on privilégiera les projets volontaires entre acteurs locaux plutôt que des démarches règlementaires et/ou à l'échelle régionale.

La lutte contre le gaspillage alimentaire comporte 2 actions :

- Réduire à la source le gaspillage alimentaire, c'est-à-dire prévenir le gaspillage à chaque maillon de la chaine ;
- Valoriser les invendus alimentaires.

Il s'agit des 2 premiers niveaux de l'échelle de Moerman présentée ci-dessous, qui hiérarchise les différentes manières de gérer les déchets alimentaires en fonction de l'impact sur l'environnement et la société (la prévention étant la préférence, ensuite l'utilisation pour l'alimentation humaine avec ou sans transformation).

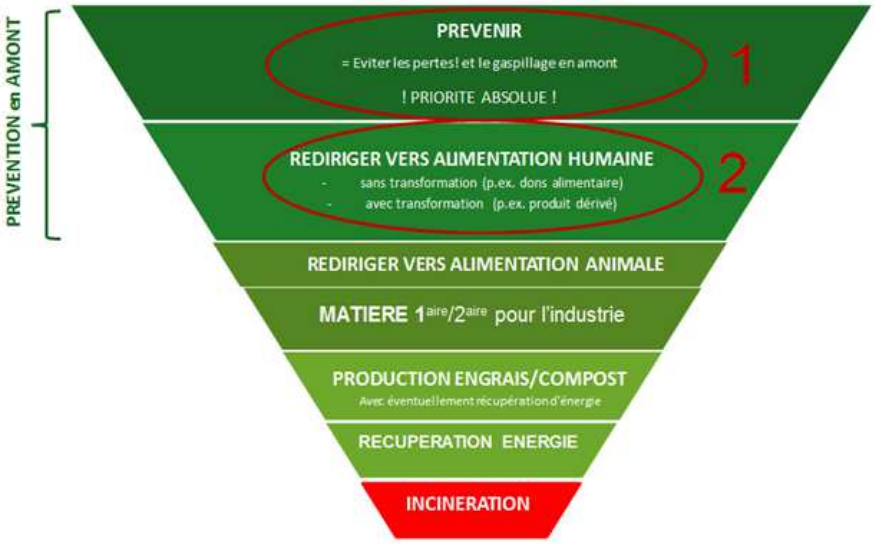


Figure 23: L'échelle de Moerman pour la gestion des déchets alimentaires

L'objectif de l'ensemble des mesures ci-dessous est de contribuer à la réduction de 30% du gaspillage alimentaire total pour 2020 (grâce à la prévention du gaspillage à la source et via la récupération et valorisation des invendus).

5.1. Action 1 : Réduire le gaspillage alimentaire à la source

5.1.1. Enjeux et Constats

Le gaspillage alimentaire peut être constaté dans différents maillons de la chaîne alimentaire (de la fourche à la fourchette). Spécifiquement en Région bruxelloise, la production est pour le moment non concernée, et la transformation, au vu des résultats de projets menées récemment, très peu également.

Il s'agira donc de travailler essentiellement sur :

- la distribution ;
- la cuisine des ménages ;
- le secteur Horeca ;
- les cantines scolaires et cantines d'entreprises.

Parmi les 134.000 tonnes de déchets organiques jetés par an à Bruxelles, les **ménages** sont responsables de la plus grosse partie. Ils gaspillent environ 15 kg /pers par an [115](ce qui représente 12% du poids de la poubelle « blanche » tout-venant des ménages).

Ce gaspillage a un impact environnemental considérable quand on sait que la production d'une tonne d'aliments génère 3,8 tonnes d'équivalent CO_2[116].

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

On constate que le gaspillage concerne toutes les classes de revenus et varie au cours de l'année (plus de gaspillage durant les périodes de fêtes). Les raisons qui expliquent ce gaspillage chez les ménages sont multiples : manque de temps, manque d'organisation, confusion entre apparence et qualité, mauvaise compréhension des dates de consommation… mais surtout manque de conscience des quantités gaspillées.

Dans le secteur de la restauration, le gaspillage alimentaire est estimé à 11.880[117] tonnes par an.

Dans les écoles bruxelloises, le gaspillage alimentaire s'élève à 6 kg par élève et par an, et concerne essentiellement les repas chauds de la cantine.

Dans le secteur de la transformation alimentaire, des progrès ont été réalisés aux niveaux technologique et logistique pour que les déperditions se limitent à de très petits volumes (on évoque moins de 1/1000). Il s'agit principalement d'erreurs de fabrication ou d'erreurs d'encodage. Aller au-delà ne semble plus très rentable en termes de poids et de valeur, les quantités à récupérer y étant en général très faibles.

Il est difficile d'obtenir des données fiables et standardisées à l'échelle de la Région concernant le gaspillage alimentaire dans le secteur du détail. Toutefois, sur base de chiffres nationaux, on estime les pertes au niveau des petits commerces aux alentours de 2.5%[118] du total des marchandises. Ce chiffre devrait être légèrement inférieur pour les grandes surfaces (entre 1% et 3%).

Ce gaspillage représente une perte financière importante pour les professionnels de l'offre alimentaire (recettes inexistantes et coût de traitement des déchets).



Figure 24 : atelier "conserves" réalisé par l'asbl Foire aux Savoirs faire

5.1.2. Etat des lieux

Un projet pilote d'accompagnement de ménages a montré qu'il était possible de réduire de 80% le gaspillage alimentaire des citoyens en

[115] Chiffres issus de l'analyse de la fraction organique des déchets de 202 ménages , RDC Environment
[116] WRAP
[117] Intertek-RDC/Ecores 2012 - Analyse du gisement, des flux et des pratiques de prévention et de gestion des déchets du secteur de l'HoReCa en RBC
[118] Etude Biointelligence 2010

prenant des mesures simples (achats planifiés, techniques de conservation…). Pour sensibiliser les ménages à la lutte contre la gaspillage alimentaire et les aider à le réduire, plusieurs outils ont été développés par Bruxelles Environnement (brochures, flyer, affiches, info-fiches, livre de recettes, guide frigo, …) et des objets/goodies ont été distribués pour matérialiser ces conseils (des spatules, sacs isothermes, carnets de courses, etc.). Une campagne de sensibilisation « le gaspi salsifis » a été largement diffusée pour sensibiliser les Bruxellois à la prévention des déchets alimentaires tout en donnant des conseils pratiques.

Bruxelles Environnement a également soutenu des projets pilotes « anti-gaspi » dans différents types de cantines pour quantifier le gaspillage alimentaire et tester l'efficacité de certaines mesures.



Figure 25 Projet de réduction du gaspillage alimentaire aux repas tartines, réalisé dans le cadre du projet Green Cook (école primaire Notre-Dame des Champs et l'école du Homborch).

En ce qui concerne les cantines d'entreprises, les projets pilotes ont montré qu'il était possible de réduire le gaspillage alimentaire de 41% grâce à la sensibilisation des consommateurs couplée avec la création de groupes de réflexions impliquant du personnel de cuisine. Le programme « cantines durables », lancé depuis 2008, comprend des outils et recommandations pour réduire le gaspillage alimentaire dans les cantines et restaurants.

Sur base des projets pilotes menés dans les cantines scolaires, il apparait que le gaspillage peut être diminué d'environ 45% en combinant les actions de sensibilisation de l'ensemble de l'école à des changements opérationnels dans la cantine.

Bruxelles Environnement a participé au projet Interreg Green Cook concernant la lutte contre le gaspillage alimentaire. Dans le secteur de la distribution, les expériences au sein de ce projet ont mis en lumière l'importance de l'objectivation du gaspillage alimentaire, véritable électrochoc pour les gestionnaires de magasins. Une amélioration de la gestion des stocks et la formation du personnel se sont révélés plus efficaces que des affiches d'information pour diminuer le gaspillage alimentaire à la source. Des initiatives de reconditionnement d'aliments en « paniers soupes », ou smoothies ont également montré le potentiel de prévention dans la distribution mais aussi un effet de sensibilisation du consommateur (tout en informant le consommateur de l'engagement de l'enseigne).

Dans le secteur de l'Horeca**,** une estimation du volume de gaspillage a été réalisée sur un échantillon de restaurateurs pour objectiver les quantités jetées et sensibiliser les cuisiniers. Des bonnes pratiques ont émergé des projets et servi pour la réalisation de vidéo clip à destination du secteur.

5.1.3. Objectifs

Objectifs qualitatifs :

L'objectif est de diminuer de 30% les quantités gaspillées sur l'ensemble de la Région pour chaque public cible (ménages, cantines, restaurants, acteurs de la distribution).

Objectifs pour 2020 :

- Diminution de 40% du gaspillage des ménages ;
- Diminution de 40% du gaspillage alimentaire dans les cuisines collectives publiques ;

- 50% des supermarchés présents sur le territoire de la Région de Bruxelles-Capitale ont mis en place des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire à la source ;
- 100% des cantines publiques ont mis en place au moins une action pour réduire le gaspillage alimentaire ;
- 100% des cantines publiques qui externalisent la gestion de leur cantine ont intégré des critères visant la réduction du gaspillage alimentaire dans leurs cahiers des charges de préparation de repas.

5.1.4. Prescriptions

Pour réduire à la source le gaspillage alimentaire des ménages, l'ensemble du dispositif de sensibilisation de ce public sera activé (outils, animations… - voir axe « demande ») en travaillant notamment sur :

- la pratique raisonnée des achats et des quantités ;
- la gestion du frigo et du congélateur, et autres méthodes de conservation ;
- la compréhension des informations relatives aux dates limites d'utilisation des aliments ;
- les pratiques culinaires conviviales favorisant la préparation, la réutilisation et la conservation des excédents alimentaires ou des aliments ayant atteint leur date de fraicheur.

Les comportements de consommation s'inscrivant dès le plus jeune âge, les jeunes seront un public cible privilégié des actions de sensibilisation.

Les enseignes de la grande distribution sont des acteurs incontournables à intégrer dans la lutte contre le gaspillage alimentaire. Etant donné que le gaspillage leur coûte cher, des solutions ont déjà été trouvées pour le réduire (campagnes légumes moches, système de gestion des stock revus…). Puisque les enseignes suivent des stratégies marketing différentes, il est plus opportun de les laisser décider du type d'actions à mettre en place. Pour stimuler cet engagement, la Région collaborera avec COMEOS en tant qu'intermédiaire pour toucher les enseignes.

Pour réduire le gaspillage à la source dans les cantines, les actions doivent être intégrées dans une démarche globale d'alimentation durable et sera donc abordée dans le programme « cantines Good Food ». En effet, la réduction du gaspillage passe notamment par la qualité de l'offre, la saisonnalité, une réflexion globale sur les grammages… et donc sur l'équilibre de l'assiette de façon transversale.

Etant donné que, selon la FEVIA, le gaspillage alimentaire reste très faible dans le secteur de la transformation alimentaire, aucune prescription n'est actuellement prévue dans ce domaine pour l'industrie agroalimentaire. Néanmoins, si un enjeu environnemental apparait et qu'il est pertinent de mettre en œuvre une mesure spécifique à ce secteur pour lutter contre le gaspillage alimentaire à la source, la Région pourra l'intégrer à la présente stratégie.

Les actions seront menées en cohérence avec les plans wallon et flamand de lutte contre le gaspillage alimentaire**.**

Toutes les prescriptions concernant cette action (78 – 84), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 78. Développer une information pratique, concrète et pertinente adaptée aux pratiques alimentaires des ménages en vue d'éviter le gaspillage alimentaire ; cette information sera intégrée dans les outils transversaux (portail…) et fera aussi l'objet d'outils thématiques.

Prescription 79. Assurer un volet de lutte contre le gaspillage alimentaire dans les formations en alimentation durable destinées indirectement aux citoyens (formations des associations, des relais, des futurs relais...).

Prescription 80. Former des citoyens-bénévoles (maîtres/ambassadeurs) à la lutte contre le gaspillage alimentaire ; mener un projet pilote spécifique à ce sujet et disséminer la pratique en fonction des résultats. Le cas échéant, intégrer ces maîtres dans le projet global « maîtres alimentation durable ».

Prescription 81. Eduquer les générations futures : aborder la thématique du gaspi dans les animations, les projets et les outils spécifiques aux écoles (voir l'action relative aux écoles).

Prescription 82. Intégrer dans la convention de partenariat avec COMEOS (représentant du secteur de la grande distribution) le reporting des initiatives de réduction du gaspillage alimentaire à la source prises par ses membres et informer le public des mesures mises en place (voir l'action relative à la distribution alimentaire dans l'axe concernant la transition de l'offre)

Prescription 83. Intégrer un volet fort sur la réduction du gaspillage alimentaire dans le programme « cantines Good Food » (voir l'axe « Accélérer la transition des cantine et des restaurants vers une offre plus durable ») ; donner la priorité aux cantines des pouvoirs publics, écoles et hôpitaux.

Prescription 84. Promouvoir l'utilisation du Rest-o-Pack auprès des consommateurs et des restaurants pour diminuer le gaspillage issus des restes de repas.

5.2. Action 2 : Valoriser les invendus alimentaires

Même si la prévention du gaspillage alimentaire à la source reste la priorité, il restera une part de produits alimentaires non vendus ou inutilisés malgré les efforts pour réduire le gaspillage aux différentes étapes de la chaîne de production. Ceux-ci peuvent être valorisés, soit en les transformant pour les remettre dans le circuit de distribution, soit en les donnant aux associations d'aide alimentaire.

5.2.1. Enjeux et Constats

Comme présenté plus haut, les pertes au niveau des commerces sont estimées entre 1 et 3% du chiffres d'affaires. D'après les chiffres disponibles, seules 13% des quantités sont données ou valorisées[119].

Même s'il est très difficile d'obtenir des chiffres sur le volume d'invendus gaspillés par les commerces (mauvaise publicité), on estime que parmi les différents canaux de distribution bruxellois les grossistes ont les plus grosses pertes avec 10.000 tonnes d'invendus par an. Viennent ensuite la grande distribution (2800 tonnes par an), les petits commerces (1.300 tonnes par an) et les marchés (1.000 tonnes par an).

[119] Colruyt group, Banque alimentaire de Bruxelles-Brabant, Rapport RDC 2006

Par ailleurs, le nombre de personnes dépendant de l'aide alimentaire en RBC ne cesse d'augmenter. Il y a donc un enjeux social à valoriser les invendus alimentaires en les redistribuant via les associations d'aide alimentaire.

D'après un inventaire réalisé en 2014, la plupart des invendus donnés aux banques alimentaires proviennent de la grande distribution (54%), puis de l'industrie agroalimentaire (30%) et enfin des criées et des marchés professionnels (16%), soit le marché de gros.

Parmi les magasins de proximité, plus de la moitié font don chaque semaine d'excédents alimentaires impropres à la vente parce que proches de la date de consommation ou en raison d'un emballage endommagé.

A noter que 35% de ces produits sont consommés par les exploitants eux-mêmes[120] et 22% sont redistribués au personnel et aux clients.

Ces chiffres montrent donc que même si des efforts ont été réalisés pour valoriser les invendus, il reste encore des volumes considérables de denrées alimentaires qui finissent à la poubelle alors qu'elles pourraient être consommées.

Les principaux freins au don des invendus sont : le coût relativement faible de la gestion des déchets pour les commerces, les délais serrés entre la récupération et la redistribution, la difficulté de collecte et de transport vers les associations, et les règles de sécurité de la chaine alimentaire (AFSCA) qui sont perçues comme compliquées et sont parfois mal comprises.

Par ailleurs, les invendus peuvent également être valorisés via la transformation. Le développement de ce type d'activité économique pourrait créer de nouveaux emplois bruxellois.

5.2.2. Etat des lieux

A Bruxelles la valorisation des invendus alimentaires passe par :

- un travail de récupération des invendus, pour en faire don et/ou alimenter les épiceries sociales ;
- des activités locales de transformation liées à la récupération d'invendus.

La Région de Bruxelles-Capitale mène et soutient depuis plusieurs années des projets de collecte et de valorisation des invendus alimentaires.

Plusieurs initiatives ont déjà été menées pour lutter contre le gaspillage alimentaire dans le secteur de la distribution :

- En 2010, COMEOS, FEVIA et la Fédération des banques alimentaires ont signé un accord visant à réduire le gaspillage alimentaire et à augmenter les dons aux banques alimentaires. Une brochure a été publiée, avec le soutien des 3 Régions.

- Pour favoriser les dons, l'AFSCA a assoupli, en août 2013 les obligations administratives dans sa « Circulaire relative aux dispositions applicables aux banques alimentaires et associations caritatives - y compris précisions pour congélation (2/08/2013)[121] ».

[120] D'après une enquête du Syndicat Neutre pour indépendants auprès de 426 magasins de proximité.
[121] http://www.favv-afsca.fgov.be/publicationsthematiques/_documents/2012-12-12_LB-COMEOS_fr.pdf

- En juillet 2013, une circulaire a été adoptée permettant la récupération de la TVA sur les dons alimentaires de denrées alimentaires invendables et à destination de la consommation humaine.
- Un guide méthodologique[122] destiné aux restaurants sociaux a été rédigé pour favoriser les collaborations avec les supermarchés afin de récupérer les invendus alimentaires à l'échelle locale.

- Le CPAS de Bruxelles-Ville a développé un vaste projet de professionnalisation de la récupération des invendus de MABRU qui contribue à la récupération de quantités colossales, redistribuées à de nombreuses associations locales.



Figure 26 Récupération des invendus à Mabru par le CPAS de Bruxelles

- Bruxelles environnement soutient dans divers projets, la logistique de récupération des invendus (frigos, véhicule adapté).

- Deux plateformes web existent déjà actuellement pour mettre en contact les donneurs et les bénéficiaires :
    - La Bourse aux dons [123] développée par la Fédération des services sociaux (FDSS), Komosi et Level It qui comprend 3 outils permettant : (1) de trouver une organisation d'aide alimentaire, (2) de proposer ou réserver un don occasionnel et (3) proposer ou bénéficier de dons systématiques à l'échelle de la Belgique.
    - Foodwe[124] : permet aux donneurs de proposer leurs invendus aux bénéficiaires qui signalent ensuite leur intérêt.

5.2.3. Objectifs

Objectifs

L'objectif est d'augmenter les quantités collectées entre les « donneurs » et les « receveurs » pour que les invendus/surplus puissent être distribués et consommés.

Dans une optique d'économie circulaire les invendus peuvent être considérés comme une ressource et transformés pour les commercialiser sous une autre forme.

L'objectif des mesures ci-dessous est de contribuer à réduire de 30% le gaspillage alimentaire total.

Objectifs chiffrés pour 2020 :

- 100% des supermarchés présents sur le territoire de Bruxelles-Capitale collaborent avec au minimum une association active dans le domaine de l'aide alimentaire pour récupérer les invendus ;
- Augmenter de 25% le volume d'invendus transformés annuellement à Bruxelles.

[122] http://documentation.bruxellesenvironnement.be/documents/RAP_2013_RecupSupermarFR.PDF
[123] www.bourseauxdons.be
[124] https://www.foodwe.be/

5.2.4. Prescriptions

Si la « collecte d'invendus », et dans le cas présent, des surplus alimentaires, reste difficile auprès des ménages vu la grande dispersion de petites quantités, l'approche pourrait néanmoins être testée puis généralisée en cas de résultats prometteurs.

Dans le secteur de la grande distribution, les enseignes de supermarché ont déjà pris plusieurs initiatives pour réduire le gaspillage alimentaire et donner les invendus à des associations. Le rôle de la Région sera d'encourager cette démarche en incitant les enseignes à s'engager à aller plus loin et ensuite en faisant connaitre ces initiatives pour favoriser les synergies avec d'autres projets locaux. En collaborant avec COMEOS, la Région obtiendra les chiffres sur les quantités d'aliments donnés. La Région publiera les informations reçues de COMEOS.

Pour que les invendus soient valorisés, il faut d'une part que les grandes surfaces en fassent don, mais également que les associations actives dans l'aide alimentaire soient capables de les collecter et de les redistribuer. Depuis que la nouvelle législation est entrée en vigueur permettant aux supermarchés de déduire la TVA sur les dons des invendus, les associations sont davantage sollicitées pour venir collecter des invendus dans les grandes surfaces. Toutefois, elles ne sont pas nécessairement équipées pour gérer ce volume d'aliments.

L'expérience a montré qu'il est préférable d'encourager des collaborations locales entre des associations et des supermarchés du même quartier plutôt que de tenter de mutualiser des solutions logistiques à l'échelle régionale. Les relations de confiance sont en effet plus solides à l'échelle locale, et les délais entre le don et la date limite de consommation sont généralement trop courts pour s'intégrer dans des actions à longue distance.

Toutes les prescriptions concernant cette action (85 – 90), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 85. Bruxelles Environnement, en concertation avec le secteur, incitera les grandes surfaces de distribution à mettre leurs invendus alimentaires à disposition des acteurs de l'aide alimentaire et prévoira des dispositions spécifiques en la matière via notamment les conditions particulières des permis d'environnement.

Prescription 86. Mener une action pilote de récupération de superflus alimentaires des ménages et de mise en lien donneurs/sauveurs au niveau local ; élargir en fonction des résultats, en lien avec les plateformes existantes.

Prescription 87. Intégrer dans la convention de partenariat avec COMEOS (représentant du secteur de la grande distribution) des objectifs et le reporting d'initiatives visant la réduction du gaspillage via les dons (quantification des volumes) et l'information au public des mesures mises en place (voir l'axe offre).

Prescription 88. Augmenter la visibilité des plateformes existantes permettant de mettre en lien les donneurs et les bénéficiaires des dons alimentaires.

Prescription 89. Soutenir les initiatives locales de récupération par le co-financement de la logistique nécessaire pour la collecte et la mise en lien donneurs/sauveurs.

Prescription 90. Soutenir la mise en place de projets de récupération d'invendus dans les marchés de gros (MABRU, Centre européen de fruit et légumes...).

Prescription 91. Soutenir la mise en place de projets de transformation d'invendus.

6. AXE 6 : PENSER ET FAVORISER LES SYSTEMES ALIMENTAIRES DE DEMAIN

La transition du système alimentaire doit partir des besoins locaux, et être adaptée aux besoins locaux. Ceci n'est pas qu'une histoire de technique, c'est aussi une affaire de culture. L'innovation technique doit donc être accompagnée d'une innovation sociale. La stratégie vise à favoriser les systèmes de demain notamment en mettant en capacité d'agir les acteurs de terrain par la recherche, l'expérimentation, et en donnant une place à de nouveaux métiers et de nouveaux business modèles.

Cet axe comporte 1 action :

- Développer, suivre, valoriser des projets de recherche et d'innovation.

Stratégie :

Pour relever les défis de transition du système alimentaire, en particulier celui de développer une ville productive ou celui d'impliquer tous les publics dans la transition, Bruxelles devra être à la pointe de la recherche et de l'innovation. Elle développera de la recherche scientifique pure mais aussi de la « recherche-action » et s'appuiera sur les dispositifs d'innovation existants et des experts spécifiques.

La recherche-action pour être pertinente dans son volet « recherche » devra prévoir :

- Une phase d'évaluation des projets ;
- Une phase de réplication des projets les plus efficaces.

Pour penser les systèmes de demain, il faut penser les métiers de demain, chargés de mettre en œuvre ces systèmes.

6.1. Action 1 : Développer, suivre, valoriser des projets de recherche et d'innovation

6.1.1. Enjeux & Constats

Face aux crises qui s'annoncent, telles que le changement climatique ou l'épuisement des ressources énergétiques, il est nécessaire de repenser les systèmes alimentaires et de les rendre plus résilients. L'ensemble de la stratégie vise à y contribuer. Cependant le travail sur cette thématique reste récent et nécessite de préserver une place à l'innovation et à l'adaptation dans la stratégie : adaptabilité à la ville, adaptabilité spécifique au public bruxellois et à ses besoins, adaptabilité face aux contraintes des changements annoncés. Quels business modèles de production sont réellement adaptés à nos petites surfaces? Quelles approches sociales innovantes existent pour toucher un public spécifique jusque-là non touché ?

Pour assoir une transition de masse, l'enjeu est de dépasser le stade du pilote pour passer à la généralisation des pratiques ayant montré des résultats intéressants.

La transition implique également la création de nouveaux métiers, pour lesquels l'enjeu est de susciter les vocations.

6.1.2. Etat des lieux

L'alimentation durable sera une des priorités du Plan Régional d'Innovation.

En termes de recherche, la production alimentaire est une des priorités. Plusieurs études ont déjà pu être menées notamment dans le cadre de projets européens. Citons l'étude « indoor farming », étude technico-économique sur les opportunités et contraintes pour l'intégration de serres aux bâtiments, avec des études de cas ; mais également une étude de viabilité de business modèles en agriculture urbaine ; une autre sur l'incidence des pollutions urbaines sur la production …

La dynamique des appels à projets en alimentation durable a pu démontrer la pertinence et la puissance d'actions innovantes émanant des acteurs de terrain et permettant, par exemple, de mener des recherches-actions sur les changements de comportements de publics spécifiques (paupérisés, multiculturels, intergénérationnels…).

Innoviris a lancé en 2014 l'appel à projet Co-create. Il s'agit d'un programme de recherche collaborative dont l'édition 2014 portait sur l'alimentation durable et l'agriculture urbaine. 7 projets de recherche démarrent fin 2015 pour une période de trois ans, un centre d'appui composé notamment d'experts de l'ULB et de Brufotec accompagnera ces projets.

Le PREC (Programme régional en économie circulaire) développé en 2015 porte sur l'enseignement, la promotion sociale-enseignement pour adulte, la formation, l'insertion, la mise à l'emploi, la stimulation économique, l'innovation, le financement des entreprises. Le programme prévoit l'animation de la dynamique de construction et de mise en œuvre de la stratégie : il s'agira d'élaborer un ensemble d'actions qui feront partie du plan opérationnel.

La formation en métier de base en alimentation est une formation qui brosse un panorama « de la fourche à la fourchette » du système alimentaire bruxellois et est destinée aux demandeurs d'emplois (ou en réorientation de carrière). La formation permet par ailleurs d'identifier de nouveaux champs d'activités et secteurs qui pourraient s'ouvrir à l'alimentation durable. Ces secteurs et champs d'activités identifiés permettront aux futurs participants de créer leur emploi dans l'alimentation durable (niches).



Figure 27 Formation en métier de base en alimentation de l'asbl Rencontre des Continents

6.1.3. Objectifs

Les objectifs sont :

- Favoriser l'innovation technique et sociale en partant des besoins du terrain.
- Utiliser les résultats de la recherche et recherche-action pour monter en puissance, répliquer les modèles porteurs de résultats.

6.1.4. Prescriptions

La stratégie doit s'appuyer sur des effectifs d'experts dans tous les domaines touchés, tant techniques que comportementaux (ceci comprends le milieu académique). Deux priorités ont été identifiées : l'expertise en production alimentaire urbaine, et l'expertise en changement de comportement.

On peut identifier 3 grandes missions dévolues aux experts :

- Réponse aux questions techniques individuelles / help desk ;
- Contribution à la recherche ; prise de recul en vue de capitalisation sur un ensemble des données ;
- Accompagnement des projets (voir les axes production / offre / demande).

Etant donné qu'une structure d'expertise est créée en 2015 (le « centre d'appui » de la structure des projets « Co-create »), il s'agira a priori de s'appuyer sur cette structure pour construire une coordination des experts.

L'innovation émanera à la fois de recherche scientifique pure mais aussi de « recherche-action ». Il s'agit donc d'un côté de soutenir les études identifiées comme nécessaires par les experts, d'un autre côté de susciter et soutenir des recherches-actions sur des thèmes portés par les acteurs de terrain. Dans les 2 cas, les experts permettront la mise en perspective des éléments de recherche.

Concrètement, les outils pour ce faire impliquent l'inclusion de la thématique alimentation dans les outils régionaux de promotion de l'innovation, mais aussi la poursuite de la dynamique des appels à projets innovants.

Il s'agit d'un côté d'identifier puis d'accompagner la montée en puissance des initiatives inspirantes ayant montré leur plus-value pour la Région et contribuant clairement à la résilience de la ville, et d'un autre côté de susciter des vocations pour les nouveaux métiers du système alimentaire.

Toutes les prescriptions concernant cette action (91 – 98), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement en collaboration avec les différents acteurs concernés (pour cette action en particulier Innoviris).

Prescription 92. Assurer la coordination des experts en alimentation durable :

- ✓ en s'appuyant sur une structure existante : le centre de suivi des projets Co-create de l'appel 2014 concernant l'alimentation durable et l'agriculture urbaine, piloté par Innoviris, Bruxelles Environnement et la cellule Agriculture dur SPRB, et qui intègre des experts liés à des questions de recherche au sein des projets en question ;
- ✓ en y associant un groupe d'experts mandatés par le SPRB/agriculture qui assurent un appui spécifique technique en agriculture urbaine ;
- ✓ en y associant un groupe d'experts mandatés par Bruxelles Environnement qui assurent un appui spécifique en modes de consommation et changements de comportements.

Prescription 93. Intégrer, dans les outils de développement de l'innovation mis en place par la Région, les aspects système alimentaire durable (production, transformation, distribution), notamment en termes de business modèles innovants et d'innovations sociales :

- ✓ à travers les instruments d'accompagnement et de stimulation d'innovation mis en œuvre dans la cadre du PREC ;
- ✓ à travers les appels à projet d'Innoviris.

Prescription 94. Assurer la cohérence et l'intégration des avancées des projets de l'appel à projet Co-create « Alimentation durable » d'Innoviris (2016 – 2018) dans la stratégie.

Prescription 95. Stimuler l'innovation (sociale et technique) via la poursuite par Bruxelles Environnement, en complémentarité avec les appels lancés par ailleurs, des appels à projet « alimentation » tous les 2 ans. Y favoriser et soutenir l'innovation par l'expérimentation et les approches collaboratives plutôt que compétitives. Insérer dans tout projet une phase évaluation et recommandation en vue de permettre l'identification des initiatives ayant montré une plus-value pour la Région et étant donc à généraliser.

Prescription 96. Financer des études technico-économiques en open source sur les thèmes identifiés dans le cadre du PREC ou du conseil consultatif de l'alimentation durable.

Prescription 97. Faire connaître les innovations / le champ des alternatives / les chemins de résilience identifiés comme étant porteurs et donc à largement disséminer (avec appui des actions de communication et de mise en réseau des acteurs).

Prescription 98. Inscrire dans les projets existants un soutien à la réplication de projets ayant montré leur efficacité et pertinence (Agendas locaux 21, Quartiers Durables Citoyens). Ceci implique évaluation, capitalisation, diffusion et mise en adéquation avec les réalités locales.

Prescription 99. Poursuivre les formations aux métiers de base en Alimentation durable destinées aux demandeurs d'emplois (ou en réorientation de carrière) et permettant aux futurs participants de créer leur emploi dans l'alimentation durable (dans des secteurs de niches, identifiés ou à inventer).

7. AXE 7 : ASSURER LA GOUVERNANCE DE LA MISE EN ŒUVRE DE LA STRATEGIE

Le défi de cet axe transversal est de permettre de « bien gouverner » en prévoyant pour cela un ensemble de structures spécifiques, non redondantes, et travaillant en synergie.

La vision de la stratégie prévoit 2 aspects prioritaires liés à la gouvernance :

- Relier la ville à sa périphérie, par une collaboration fructueuse ;
- Développer des collaborations, grâce à la mise en synergie de tous les acteurs de la chaîne alimentaire et des autorités concernées.

Par-delà, il s'agit de permettre de façon décentrée la réflexion, l'évaluation, avec une multiplication acteurs impliqués dans la décision ou la construction d'un projet. Ceci implique la mise en place de nouveaux modes de pilotage ou de régulation, plus souples et fondés sur un partenariat ouvert et éclairé entre différents acteurs et parties prenantes.

Cet axe comporte 2 actions :

- Assurer le pilotage, le suivi, l'évaluation de la stratégie ;
- Assurer les synergies et la collaborations dans la mise en œuvre de la stratégie.

Stratégie :

Le pilotage de la mise en œuvre de la stratégie sera assuré par BE et SPRB/cellule agriculture.

Ces administrations assurent la mise en œuvre et le processus d'évaluation des parties de la stratégie qui les concernent avec les partenariats adéquats.

Un conseil consultatif ayant un rôle d'avis, est mis en place pour assurer la mise en perspective, l'implication du terrain et la co-construction, et pour accompagner le suivi et l'évaluation.

La méthode développée pour susciter les synergies et les collaborations dans la mise en œuvre de la stratégie consiste à développer les structures nécessaires pour ce faire, mais en s'assurant du fait qu'elles puissent travailler en cohérence et en partant de l'existant, sans multiplier les nouvelles structures.

En matière d'acteurs régionaux, il est nécessaire de permettre une plus grande coordination des politiques régionales, y compris de manière anticipative, avant le démarrage des actions.

Au niveau des collaborations interrégionales et inter-communautés, les instances existantes seront sollicitées. Si des actions plus spécifiques sont nécessaires, elles seront l'émanation des groupes existants.

Il s'agit également d'avoir un niveau clair de répartition des rôles au niveau de la mise en œuvre de la stratégie entre Région, communes, associations. Si la Région (BE, SPRB) initie les prescriptions et en met un certain nombre en œuvre, beaucoup le seront par des acteurs locaux puisque c'est là le fondement de la stratégie : les communes, les associations, d'autres organismes régionaux…

7.1. Action1 : Assurer le pilotage, le suivi et l'évaluation de la stratégie

7.1.1. Enjeux & Constats

Il s'agit d'assurer un pilotage clair et efficace, et de favoriser la participation dans le suivi et l'évaluation de la stratégie. L'implication des acteurs locaux dans le suivi permettra entre autres de renforcer leur implication dans la mise en œuvre ou encore d'adapter la stratégie aux réels besoins de terrain.

7.1.2. Etat des lieux

Depuis 2008, Bruxelles Environnement développe des actions en matière d'alimentation durable, essentiellement de soutien aux cantines, de développement de projets innovants, de subsidiation d'acteurs relais, et de participation à des projets d'échange internationaux.

La cellule agriculture du SPRB mène des missions de soutien aux agriculteurs, de certification bio et d'appellation d'origine contrôlée, de subsides aux acteurs…

Ces 2 administrations travaillent en collaboration sur de nombreux projets de production urbaine.

Elles ont assuré ensemble la coordination de la rédaction de la stratégie et cofinancent plusieurs projets.

Une multitude d'acteurs (autorités locales, associations, fédérations, universités, porteurs de projets…) ont été impliqués dans la co-construction de la présente stratégie, particulièrement lors des ateliers participatifs entre mars et juin 2015.

7.1.3. Objectif

Assurer une coordination des acteurs et des actions en lien avec la mise en œuvre de la stratégie.

7.1.4. Prescriptions

La Région prévoit bien sûr d'assurer la coordination de la stratégie, ainsi que le monitoring et l'évaluation. Au-delà, elle souhaite instaurer un conseil consultatif de l'alimentation durable et ainsi poursuivre une dynamique participative, notamment en lien avec l'évolution de la stratégie.

Toutes les prescriptions concernant cette action (99 – 103), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement et la cellule agriculture du SPRB, en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 100. Bruxelles Environnement, SPRB et le/les cabinets compétents mettent en place un comité de pilotage qui assure la coordination générale et la gestion journalière de la stratégie. Innoviris fera également partie de ce comité de pilotage (lien projets Co-Create).

Prescription 101. Bruxelles Environnement et SPRB pilotent chacun ce qui entre dans leurs missions. Celles-ci seront spécifiées au niveau du comité de pilotage pour les prescriptions de compétences mixtes.

Prescription 102. Faire un état des lieux pour identifier la situation initiale de l'alimentation durable en lien avec les objectifs, et pour pouvoir mesurer l'évolution des objectifs.

Prescription 103. Assurer l'évaluation de la stratégie**.** Cette évaluation portera sur l'évaluation qualitative du processus, et sur l'évaluation des objectifs chiffrés.
En particulier, il s'agira de mettre en place un système de quantification de la production en Région de Bruxelles-Capitale et dans sa périphérie afin de vérifier l'avancement de la stratégie (superficies de production, écoulement des produits sur marché local…).
Il s'agira également de mener des sondages d'opinion, des enquêtes sectorielles…
Cette évaluation servira de base à la discussion sur l'évolution de la stratégie, et ce tous les 2 ans et demi.

Prescription 104. Dans une optique d'échange avec les acteurs de terrain, mettre en place un « Conseil Consultatif en alimentation durable et agriculture » piloté par Bruxelles environnement et le SPRB.

- Constitution : constitué de représentants de toute la chaîne des valeurs (de la production à la gestion des déchets), y compris de fédérations, administrations et réseaux actifs en alimentation.
  Liste indicative, pouvant évoluer :
  - Associations : RABAD, ResAP, Réseau Idée, Good Planet, Group One, Rencontre des Continents, Début des Haricots, Tournesol, GASAP
  - Communes et CPAS : AVCB
  - Fédérations : FEVIA, COMEOS, UCM, FDSS, FEBRAP, Fed HORECA
  - Universités : ULB
  - Structures régionales : Innoviris, Atrium, Impulse, Boeren Bruxsel Paysan, SPRB/Bruxelles Economie & emploi (dont BRUCEFO).
- Mission d'organe d'échange d'information, d'élaboration de propositions, d'avis. En particulier : faire un point annuel sur l'avancement de la mise en œuvre de la stratégie, y compris un point sur le retour des travaux des experts, discuter d'orientations… ; donner un avis pour l'éventuelle adaptation de la stratégie sur base de l'évaluation tous les 2 ans et demi.

7.2. Action 2 : Instaurer une collaboration et cohérence entre les différents organes impliqués dans la mise en œuvre de la stratégie

7.2.1. Enjeux & Constats

La mise en réseau est pertinente dans les domaines suivants :

- Mise en synergie des différents maillons de la chaîne (par exemple un producteur et un transformateur).
- Mise en réseau d'acteurs développant les mêmes « métiers » (responsables communaux, animateurs en alimentation durable, écoles, bénévoles, formateurs, …).

La compétence « alimentation » est éparpillée entre administrations, niveaux de pouvoirs…

La présente stratégie est portée au départ des thématiques environnementales et d'agriculture urbaine, et donc des administrations de l'environnement et de l'économie/service agriculture.

Il est évident que d'autres compétences régionales sont mobilisées autour de l'alimentation durable : l'emploi en général, la mobilité, l'aménagement du territoire, l'innovation…

Au niveau fédéral, il existe le SPF santé publique et sécurité de la chaîne alimentaire, l'AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire), centré entre autres sur les aspects santé de l'alimentation.

Au niveau de la Fédération Wallonie-Bruxelles et de la COCOF, il faut aussi tenir compte des compétences liées à la prévention santé, notamment dans les milieux d'éducation.

L'enjeu est alors la collaboration avec ces autres niveaux de pouvoirs.

7.2.2. Etat des lieux

L'asbl RABAD (Réseau des acteurs bruxellois en alimentation durable) existe depuis de nombreuses années mais a subi une profonde réorientation fin 2015, recentrant ses activités sur la volonté de mise en synergie des acteurs de la chaîne alimentaire. L'asbl Groupe One a quant à elle démarré un travail de réseautage en matière d'agriculture urbaine, mais aussi de liens entre producteurs et transformateurs, HORECA et distributeurs.

Au niveau des pouvoirs locaux, 15 communes et 6 CPAS ont élaboré et fait valider par leurs instances un plan d'actions de développement durable, soit un total de 21 plans. On identifie clairement des axes relatifs à l'alimentation durable dans 18 de ces plans, mais les autres pouvoirs locaux développent des actions qui peuvent être reliées indirectement à cette thématique.

Innoviris a lancé en 2014 l'appel à projet Co-create en alimentation, impliquant cette administration régionale comme acteur important de mise en œuvre de la stratégie. Dans ce cadre, plusieurs projets innovants vont être développés (2016 – 2018), et un « centre d'appui » constitué notamment d'un groupe d'experts va accompagner les projets.

Le projet FEDER «Boeren Bruxsel Paysan » (Agrobiopole) qui démarre fin 2015 pour 5 ans, implique plusieurs partenaires institutionnels et associatifs (Bruxelles Environnement, Commune d'Anderlecht, Débuts des Haricots asbl, Maison Verte et Bleue asbl, Terres en vues asbl, Crédal asbl) et est piloté par BE. Le projet se développera sur le territoire de Neerpede avec un ancrage particulier dans l'imposante ferme dont la Région est propriétaire. Des bâtiments de la commune sont aussi mis à disposition ainsi que des terres pour la production agricole. Le projet vise à travailler sur toute la chaîne, de la production à la consommation en passant par la transformation et la distribution. Il y est prévu un centre d'information des publics.

En ce qui concerne une collaboration entre Régions et Communautés, le travail collaboratif au niveau éducation est déjà bien en place.

Enfin, au niveau international, la participation de Bruxelles Environnement à certains projets européens a permis des échanges riches entre villes au profil alimentaire semblable. BE a par exemple été lead partner du projet URBACT « Sustainable Food for Uurban Communities » relatif à l'établissement de plan locaux d'actions en alimentation (2012 – 2015) et a été partenaire du projet Interreg IVB « Green Cook » (2011 – 2014) relatif à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

7.2.3. Objectifs

Assurer la synergie, la collaboration entre les acteurs et entre les politiques.

7.2.4. Prescriptions

Toutes les prescriptions concernant cette action (104 – 109), sont pilotées et réalisées par Bruxelles Environnement en collaboration avec les différents acteurs concernés.

Prescription 105. Soutenir un réseau régional bruxellois pour mise en synergie d'acteurs de la chaîne des valeurs (de la production à la consommation), et permettant à tout le moins de mettre en lien les producteurs entre eux et avec les transformateurs/distributeurs.

Prescription 106. Afin d'assurer des synergies plus distinctives entre acteurs / types d'actions pour lesquels soit un réseau existe, soit il est spécifiquement nécessaire pour assurer un échange plus technique :

- ✓ assurer l'échange avec les communes et CPAS via le partenariat entre Bruxelles Environnement et l'Association des Villes et Communes de la Région de Bruxelles-Capitale (AVCB) ;
- ✓ assurer un échange régulier avec les acteurs éducatifs (écoles, associations d'éducation, pouvoirs organisateurs…) via le réseau Bubble ;
- ✓ assurer un échange régulier avec les acteurs relais de terrain (les citoyens-relais et les associations relais) via les rencontres annuelles ;
- ✓ assurer l'échange et la cohérence entre toutes les formations et les formateurs impliqués dans la stratégie (pour les différents publics cibles, sur les différents thèmes).

Prescription 107. Assurer une coopération renforcée entre les organismes publics régionaux via l'animation d'une plateforme régionale « alimentation et agriculture» regroupant des instances régionales (administrations, asbl sous contrat de gestion). Le rôle est de renforcer la coopération et les synergies en amont de la mise en œuvre des politiques des différentes administrations en lien avec l'alimentation.

Cette prescription concerne en particulier les organismes suivants dans leurs rôle décrits ci-dessous en lien avec l'alimentation durable :

- Innoviris : institut Bruxellois pour l'encouragement de la recherche scientifique et de l'innovation, dont la mission est de soutenir et stimuler la recherche, le développement et l'innovation. En 2014, Innoviris a inauguré sa nouvelle action « Co-create » en la consacrant à la thématique de l'alimentation durable ;
- Impulse : informe, guide, accompagne dans toute une série de domaines comme la création d'entreprise, le financement, l'innovation, l'urbanisme, l'environnement, le partenariat international… y compris en matière d'alimentation. Impulse dispose d'une

interface qui centralise l'information utile pour tous les entrepreneurs bruxellois : 1819, propose un coaching pour les entreprises bruxelloises innovantes, accompagne certaines activités considérées comme critiques pour la Région, développe le projet BSE Academy qui a déjà accueilli plusieurs projets en alimentation ;

- Atrium : aide les entrepreneurs qui souhaitent ouvrir un commerce, pour trouver l'emplacement le plus « stratégique » sur le territoire de la Région, en fonction du profil de la clientèle et la concurrence; participe à des projets de stimulation de développement économique et de sensibilisation des acteurs existants, notamment via leurs équipe de steward ;
- Le Centre bruxellois d'expertise alimentaire BRUCEFO (laboratoire accrédité, faisant partie du SPRB) réalise des analyses microbiologiques et chimiques dans le cadre de la vérification de la qualité et de la conformité aux critères légaux, de l'étiquetage des produits préemballés et de la détermination de la valeur nutritionnelle et de la date limite de consommation. Il propose un accompagnement aux entreprises qui souhaitent améliorer la qualité de leurs produits et offre un service sur mesure incluant l'analyse du problème, l'établissement d'un plan analytique, la discussion et l'interprétation des résultats et des suggestions d'amélioration ;
- l'asbl Brufotec travaille en partenariat avec Brucefo et aide les entreprises bruxelloises actives dans le secteur alimentaire à la mise en place et au suivi des normes en matière de sécurité et d'hygiène alimentaire et qui cogère avec l'ULB le centre d'appui des projets Co-create ;
- Acteurs régionaux en charge de la planification et l'aménagement du territoire et de l'urbanisme.

Mais d'autres administrations pourront également être impliquées (mobilité, …).

Prescription 108. Assurer une coordination suprarégionale entre Régions, Communautés, avec le fédéral, notamment en matière de politique de production agricole, de santé, d'aide sociale, d'éducation… en partant des structures existantes chaque fois que possible, par exemple :

- en agriculture : mise en place d'un groupe de travail interrégional par la cellule Agriculture du SPRB qui permettra à la fois de travailler avec les acteurs de terrain et les pouvoirs publics pour collaborer sur des projets de production agricole en périphérie bruxelloise ;
- en éducation : via le travail pédagogique des Assises, de l'Accord de coopération avec la Fédération Wallonie-Bruxelles et de coordination et d'échanges avec le programme développé par la Communauté flamande et la VGC ;
- En aménagement du territoire ;
- …

Prescription 109. Afin de rester au courant des innovations dans d'autres villes, et d'assoir la reconnaissance de la Région de Bruxelles-Capitale comme active voir pionnière en matière d'alimentation durable, assurer des échanges avec d'autres villes ou Régions et la participation à des projets internationaux en matière d'alimentation et d'agriculture urbaine (par exemple la signature du Pacte de Milan, la participation au programme 10YFP « Sustainable Food Systems Programme », le projet européen WRAP…).

Prescription 110. Assurer la circulation des informations entre le comité de pilotage, le conseil consultatif et les autres organes/acteurs clés prévus dans la stratégie.

ANNEXE 1 : Budget prévisionnel annuel (sur 5 ans)

L'annexe 1 reprend le budget prévisionnel indicatif sur 5 ans. Il sera réactualisé annuellement au gré de l'évolution du plan et s'intègrera dans le cadre des contraintes budgétaires de la région et des priorités politiques.

	2016	2017	2018	2019	2020
Axe 1 : production	920.000	1.390.000	990.000	1.290.000	990.000
Axe 2 : offre	410.000	510.000	460.000	410.000	365.000
Axe 3 : demande	365.000	315.000	365.000	390.000	435.000
Axe 4 : culture	250.000	200.000	200.000	250.000	200.000
Axe 5 : gaspillage	300.000	300.000	300.000	300.000	300.000
Axe 6 : innovation	145.000	195.000	145.000	170.000	120.000
Axe 7 : gouvernance	55.000	5.000	55.000	5.000	105.000
Total	2.445.000	2.915.000	2.515.000	2.815.000	2.515.000

Notons que, pour l'axe 1 , le budget FEDER pour « Boeren Bruxsel Paysans » (Agrobiopôle) contribuera également aux prescriptions.

Les budgets de l'axe 1 et 2 sont répartis entre les budgets de Bruxelles Environnement et du SPRB.
Les budgets des axes 3 à 7 sont issus uniquement du budget de Bruxelles Environnement.