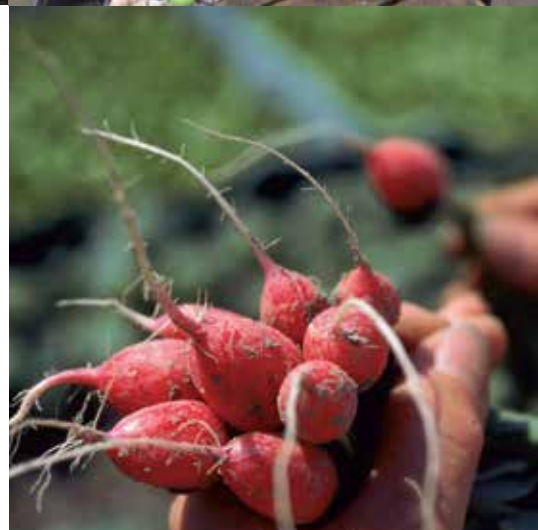




LES PREMIERS RÉSULTATS DE  
LA STRATÉGIE GOOD FOOD

# IMMERSION AU CŒUR DES ACTIONS INSPIRANTES BRUXELLOISES



**GoodFood**  
MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER  
.brussels



## SOMMAIRE

|   |           |
|---|-----------|
| <b>AVANT-PROPOS</b>   | <b>3</b>  |
| Une ville plus résiliente   | 4         |
| La Good Food, c'est...  | 6         |
| De plus en plus de Good Food à Bruxelles  | 8         |
| Des histoires inspirantes, des projets innovants, des citoyens engagés                | 9         |
| <b>PRODUIRE</b>   | <b>10</b> |
| L'impulsion pour une production agricole professionnelle durable                      | 10        |
| Les producteurs d'aujourd'hui   | 11        |
| BoerenBruxselPaysans : apprendre à produire une alimentation locale, saine et durable | 12        |
| Déployer l'agriculture urbaine en coopérative de producteurs                          | 13        |
| <b>TRANSFORMER</b>  | <b>14</b> |
| Une transformation durable et relocalisée   | 14        |
| Des préparations de chez nous   | 15        |
| <b>DISTRIBUER</b>   | <b>16</b> |
| Une distribution variée, accessible et durable  | 16        |
| Une offre Good Food pour toutes les bourses   | 17        |
| Récupération d'inventures et logistique optimale                                      | 18        |
| Les épiceries sociales durables et participatives                                     | 19        |
| <b>RESTAURER</b>  | <b>20</b> |
| La transition de la restauration collective   | 20        |
| Les restaurants et les cantines   | 21        |
| En cuisine  | 22        |
| <b>SE FORMER</b>  | <b>24</b> |
| Les métiers de la Good Food   | 24        |
| Se former et se lancer  | 25        |
| <b>A L'ÉCOLE</b>  | <b>26</b> |
| Sensibiliser et impliquer les générations futures                                     | 26        |
| Les écoles, fans de Good Food   | 27        |
| A l'école 15 et 16 de Molenbeek, le gaspi, ça suffit !                                | 28        |
| Un potager à l'école de la Marolle  | 29        |
| <b>AU QUOTIDIEN</b>   | <b>30</b> |
| La transition des pratiques alimentaires quotidiennes                                 | 30        |
| Découvertes de la Good Food pour tous les citoyens                                    | 31        |
| Des projets collectifs pour faire le plein de saveurs                                 | 33        |
| Good Food et convivialité dans le quartier  | 34        |
| Identifier la Good Food et s'en inspirer  | 36        |
| <b>LA COMMUNAUTÉ</b>  | <b>38</b> |
| Des partenariats pour plus de Good Food   | 38        |
| Une gouvernance partagée et un processus collaboratif                                 | 40        |
| Et demain ?   | 41        |

## AVANT-PROPOS

La Good Food se cultive, se partage, se savoure. Elle s'associe au plaisir de bien manger, à des repas sains et équilibrés. C'est une alimentation locale, de saison et respectueuse du climat et de l'environnement. De savoureuses préparations avec moins de viande et plus de veggie. Sans oublier une attention particulière pour limiter le gaspillage alimentaire – parce que ce serait dommage de gâcher tant de plaisir !

A Bruxelles, les projets qui favorisent le déploiement de la Good Food sont de plus en plus nombreux et diversifiés. Cette brochure vous propose de découvrir une série d'act.eur.rice.s de la transition du système alimentaire bruxellois, professionnels et citoyens. Explorez les projets à l'œuvre dans notre capitale, trouvez l'inspiration et profitez d'une première dégustation de Good Food !

Retrouvez une multitude d'autres exemples d'acteurs inspirants de la Good Food sur le portail Good Food : [www.goodfood.brussels](http://www.goodfood.brussels)

### Quelle mission pour la Région de Bruxelles-Capitale ?

La stratégie Good Food a été adoptée par le Gouvernement bruxellois fin 2015. Depuis son lancement en janvier 2016, la stratégie Good Food est pilotée par **Bruxelles Environnement** (BE) et **Bruxelles Economie Emploi** (BEE).

Ces deux administrations ont l'ambition d'accélérer la transition du système alimentaire, via la mise en place de différents outils régionaux : le soutien financier via les appels à projets, les dispositifs de labellisation, les formations, les accompagnements, la sensibilisation et la diffusion d'informations, le développement d'outils pédagogiques, etc. Les deux administrations initient également des études pour mieux connaître la situation et définir les leviers d'action. Elles adaptent les réglementations nécessaires pour favoriser la transition, diffusent les projets exemplaires, achètent et gèrent des terres pour la production urbaine. Depuis 2015, elles gèrent le processus participatif et de co-construction de la stratégie Good Food.

**25% à 35%**  
des émissions  
de gaz à effet de  
serre sont associés  
au système  
alimentaire mondial

**30%**  
de l'alimentation  
produite  
dans le monde  
est gaspillée

## Une ville plus résiliente

Savouer un fruit mur, croquer dans un légume frais, déguster une bonne tranche de pain... Autant de réflexes quotidiens qui répondent à un besoin vital, considéré aussi comme un des plus grands plaisirs de la vie ! Et pourtant, le système alimentaire d'aujourd'hui est aussi une des activités les plus impactantes pour notre environnement ; ses conséquences sur le changement climatique étant aujourd'hui clairement démontrées. Chaque maillon de la chaîne alimentaire (production, transformation, transport, distribution...) consomme en effet d'importantes ressources naturelles.

- Le système alimentaire mondial serait responsable de 28% de la consommation des ressources et de 60% de la consommation d'eau potable.
- La production alimentaire mondiale est largement dépendante du pétrole : 25 à 35% des émissions de gaz à effet de serre produits et responsables du changement climatique actuel sont associés au système alimentaire mondial<sup>1</sup>.

Un processus qui engendre de nombreux impacts négatifs, notamment pour la biodiversité, la qualité de l'air et de l'eau, mais aussi le climat. Des études récentes<sup>2</sup> à ce sujet confirment la nécessité de changer de régime alimentaire (réduire le gaspillage et la consommation de produits animaux) et de systèmes de production (notamment favoriser les systèmes agroécologiques).

A Bruxelles, ¼ de l'impact environnemental d'un ménage est lié au système alimentaire. La réduction du gaspillage est un des enjeux majeurs, quand on sait que 30% de l'alimentation produite dans le monde est gaspillée. A Bruxelles, ce gaspillage représente chaque année 16 kg de nourriture par personne. En outre, l'accès à une alimentation de qualité pour tous est un défi d'envergure puisque 1/3 de la population bruxelloise vit avec un revenu inférieur au seuil de pauvreté. L'accès à une alimentation saine, locale et de qualité est autant une question de santé publique et de qualité de vie, que de préservation de l'environnement.

<sup>1</sup>FCRN foodsource (2015): Chapter 3 : Food systems and greenhouse gas emissions

<sup>2</sup>Etudes relayées par le GIEC : Options for keeping the food system within environmental limits, Nature 562, 10 oct. 2018 (<https://www.nature.com/articles/s41586-018-0594-0>).

<sup>3</sup>La stratégie Good Food (2016-2020) a été adoptée par le Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale sur proposition de Bruxelles Environnement et de Bruxelles Economie Emploi.

C'est en prenant conscience de ces enjeux que la Région bruxelloise<sup>3</sup> a élaboré, en 2016, la stratégie Good Food. L'idée ? Développer et soutenir des actions pour une production locale respectueuse de l'environnement, valoriser les produits locaux et de saison, réduire le gaspillage et la consommation de viande. L'objectif ? Devenir une ville plus autonome pour nourrir ses citoyens. L'émergence de l'économie circulaire dans notre système alimentaire contribue à en faire un processus plus résilient, respectueux des hommes et de la nature. Ces dernières années, nombreux sont ceux qui ont montré un vif intérêt pour la thématique, avec l'envie de développer des actions, de sensibiliser, de s'impliquer. C'est grâce à eux que la Good Food connaît un tel engouement depuis 4 ans. La stratégie « vit » grâce à ces acteurs de terrain, qui déploient des initiatives locales et contribuent à l'évolution des ambitions régionales.

Cette brochure est l'occasion d'établir un 1<sup>er</sup> bilan. On y prend goût et cela donne envie de poursuivre l'aventure ! L'évaluation a été source de nombreux apprentissages, notamment face à divers enjeux parfois difficiles à maîtriser. On a pu se réjouir de l'impact social, environnemental et économique de nombreuses actions, et s'enthousiasmer face aux pratiques innovantes, portées par des acteurs enclins à trouver des solutions « out of the box », pour pallier les impacts de notre système alimentaire.

**Rendez-vous online**  
([https://www.environnement.brussels/goodfood\\_premiers\\_resultats](https://www.environnement.brussels/goodfood_premiers_resultats))  
pour découvrir la version électronique de ce bilan,  
ponctuée de vidéos de projets inspirants.



La Good Food c'est ...



**Bio** **Veggie** **Social**  
**Consommation**  
**Innovation** **Collaboration**  
**Convivialité** **Autonomie alimentaire**  
**Résilience** **Comportements** **Anti gaspi**  
**Circuit court** **Goût** **Découverte**  
**Emplois** **Bruxelles** **Saison**  
**Environnement**  
**Co-construction** **Fédérations**  
**Écoles** **Restaurants** **Agriculture urbaine**  
**Plaisir** **Coopératives** **Cantines**  
**CPAS** **Accessibilité** **Formations**  
**Santé** **Participation**  
**Collectifs de citoyens** **Climat**  
**Local** **Associations**  
**Communes**

## De plus en plus de Good Food à Bruxelles

Les actions déployées ces dernières années ont changé le contenu de nos assiettes : depuis 2016, la Good Food s'installe dans nos vies, avec des impacts sociaux, économiques et environnementaux positifs, pour un développement plus soutenable de notre capitale.

### ENVIRONNEMENTAL

Réduction des achats de viande par les bruxellois : **-9%** par personne

**CANTINES GOOD FOOD**

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>-8,4%</b><br>Réduction du gaspillage | <b>-10,2%</b><br>Réduction de la consommation de viande | <b>+4,8%</b><br>Augmentation de l'offre de produits bio |
|---|---|---|

### SOCIAL

**10/11** des épiceries sociales bruxelloises proposent des fruits et légumes frais

**4/11** proposent régulièrement une offre de produits bio

**600** tonnes d'invendus récupérés, transformés et redistribués par an – soit **1000 personnes démunies nourries pendant 1 an**

### ÉCONOMIQUE

Plus de **100** emplois créés

En 3 ans, le nombre de projets d'agriculture urbaine a doublé : de **16 à 32** projets

Au-delà de ces impacts, le déploiement de la Good Food a aussi contribué à former et informer les citoyens et les professionnels, qui participent de manière essentielle à la transition de notre système alimentaire.

## Des histoires inspirantes, des projets innovants, des citoyens engagés

Bruxelles a la chance de compter un panel diversifié d'acteurs de la Good Food : ils proposent une alimentation locale, de saison, veggie, associée aux bons réflexes pour réduire le gaspillage alimentaire. Ils produisent, cultivent et transforment des fruits et légumes de chez nous. Ils proposent des menus savoureux, élaborés avec des produits respectueux de l'environnement. Ils développent des projets innovants, des recettes étonnantes, des méthodes pionnières. Ils sensibilisent leurs publics, les invitant à adopter plus de Good Food au quotidien. Ce sont des citoyens engagés, des travailleurs issus du monde associatif, institutionnel, scolaire ou privé. Certains en font leur métier car la demande évolue...et ce n'est qu'un début.

La stratégie Good Food a permis d'enclencher la transition de notre système alimentaire, avec des critères concrets pour permettre aux professionnels d'évoluer et de développer leur savoir-faire. Par des formations, des accompagnements, des soutiens financiers, la Région a accompagné les acteurs locaux dans leurs démarches en faveur d'une alimentation respectueuse des hommes et de l'environnement.

Sans eux, ce 1<sup>er</sup> bilan intermédiaire de la stratégie Good Food n'aurait pas lieu d'être...nous tenons à les remercier chaleureusement. Découvrez certains de leurs projets au fil des pages, allez à leur rencontre, parlez-en autour de vous, trouvez l'inspiration...et lancez-vous !



## L'impulsion pour une production agricole professionnelle durable

En 2015, une quinzaine d'entreprises sont actives dans l'agriculture urbaine commerciale à Bruxelles, dans divers domaines : maraîchage, culture de champignons, d'insectes, élevage de moutons, gestion de pépinière, aquaponie, culture d'aromatiques...

Pour développer davantage l'agriculture urbaine et péri-urbaine, la stratégie a pour objectif de faciliter l'accès à des lieux de production variés, mais aussi de préserver les terres agricoles existantes en Région bruxelloise et en périphérie. Il s'agit de professionnaliser la production agricole durable, mais aussi de stimuler l'apprentissage et les échanges d'expériences.

### OBJECTIFS

- **2020** : les espaces verts régionaux gérés par Bruxelles Environnement possèdent deux fois plus de surfaces potagères (par rapport à 2015).
- **2035** : les projets d'agriculture urbaine en Région de Bruxelles-Capitale et périphérie assurent la production de 30% de la consommation en fruits et légumes non transformés consommés par les Bruxellois (5% produits par la Région et 25% produits par la périphérie).



## Les producteurs d'aujourd'hui

Depuis 2015, le nombre de projets d'agriculture urbaine professionnelle a doublé.

### RÉSULTATS

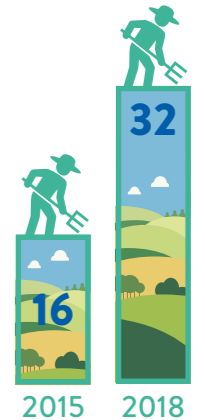
- De 16 (2015) à 32 projets d'agriculture urbaine professionnelle (2018)

L'intérêt pour les métiers proches de la terre et de la nature est grandissant. Ces professionnels passionnés de bons produits souhaitent contribuer à une alimentation saine et plus respectueuse de l'environnement. Le développement de projets innovants est impressionnant : organisation en coopérative de producteurs, mode de production adapté aux contraintes de la ville (production verticale, hors sol, sur toit...), etc. Des projets qui ont aussi une plus-value sociale : installés dans des quartiers plus denses, ils valorisent des espaces non-utilisables pour le logement.

Les producteurs d'aujourd'hui contribuent à déployer la biodiversité sur des espaces urbains où la nature reprend ses droits. Les Bruxellois se régaleront de leurs produits (fruits, légumes, œufs, fromages...) et cette proximité reconnecte le consommateur au processus naturel de production alimentaire, à la saisonnalité des produits et aux réalités de terrain.

Pour atteindre l'objectif d'une production locale de 30% des fruits et légumes frais consommés par les Bruxellois, des liens économiques et alimentaires avec la périphérie sont nécessaires pour acquérir les 1600 ha de terres agricoles qui répondraient à ce besoin<sup>4</sup>. La Région de Bruxelles-Capitale dispose encore de terres agricoles sur son territoire : 228 ha de terres sont référencées au PRAS<sup>5</sup> et un potentiel supplémentaire de 161 ha a été identifié. Des espaces qui sont en compétition avec d'autres enjeux et nécessitent donc des mesures légales spécifiques, ainsi qu'une intégration dans les outils urbanistiques et d'aménagement du territoire.

De 16 à 32 projets d'agriculture urbaine professionnelle



<sup>4</sup> Evaluation de la production agricole primaire professionnelle en Région de Bruxelles Capitale et sa périphérie, Laboratoire d'agroécologie, Université Libre de Bruxelles, 2018.

<sup>5</sup> Plan Régional d'Affectation du Sol.

## LES ACTEURS DE LA GOOD FOOD

### BoerenBruxselPaysans : apprendre à produire une alimentation locale, saine et durable



**BoerenBruxselPaysans** est un programme d'accompagnement et un espace-test destinés aux porteurs de projet en alimentation durable. Depuis 2016, une cinquantaine de porteurs de projet ont été accompagnés pour de la production primaire, de la transformation culinaire, de la vente en circuits courts... Parmi ceux-ci, 15 nouveaux agriculteurs développent leur projet de maraîchage, de culture d'herbes aromatiques ou de plantes médicinales. Ils bénéficient, entre-autres, d'un espace-test agricole d'environ 7 ha pour tester leur activité durant 3 ans, tout en bénéficiant d'un soutien méthodologique, technique, et de formations. Certains d'entre eux sont aujourd'hui installés professionnellement en tant que maraîcher ou pépiniériste, disposant d'un accès à des terrains communaux ou régionaux. Depuis le lancement de BoerenBruxselPaysans, plus de 2000 personnes ont participé à des activités de sensibilisation. Au niveau des infrastructures, l'espace dispose aussi d'une cuisine-test et d'autres projets sont actuellement en gestation (atelier de conserverie, petite restauration, point de vente et rénovation de la ferme du Chaudron, qui sera en chantier dès 2020 !).



Découvrez le projet  
BoerenBruxselPaysans  
en images :

<http://bit.ly/BoerenBruxselPaysans>



## LES ACTEURS DE LA GOOD FOOD

### Déployer l'agriculture urbaine en coopérative de producteurs

**Cycle Farm** est une coopérative qui rassemble plusieurs producteurs. Ils cultivent selon le modèle de « Spin Farming », utilisant des outils adaptés pour produire sur de très petites surfaces. Des légumes, aromates et fleurs sont distribués à vélo auprès des restaurateurs. Les citoyens peuvent souscrire à un abonnement saisonnier pour l'auto-cueillette ou pour des paniers de produits locaux et de saison. Le concept innovant de Cycle Farm se base sur le principe que plusieurs espaces réduits peuvent être cultivés tout en restant interconnectés afin de constituer une micro-ferme viable économiquement, socialement et environnementalement.

- En 2018, 400 planches de culture pour un total de 2400 m<sup>2</sup> cultivés
- 60 variétés de légumes
- 3 producteurs et 5 terrains de production à Uccle et Linkebeek

Les **Champignons de Bruxelles** et **Eclo** assurent une culture de champignons et de micro-pousses sur un même site. Les champignons sont produits sur drêche de brasserie et le CO<sub>2</sub> émis par les champignons est assimilé par les micro-pousses. 3 tonnes de champignons sont produits tous les mois et livrés en circuit court, auprès des restaurateurs et commerces locaux. Un projet exemplaire qui produit une alimentation saine en revalorisant les ressources organiques.



## Une transformation durable et relocalisée

Notre alimentation quotidienne serait, en moyenne, composée de 80% d'aliments transformés. Pour développer l'offre de produits transformés durables et locaux, la stratégie Good Food a fixé des actions prioritaires pour cette activité de la chaîne alimentaire.

### OBJECTIFS

- Soutenir les projets de transformation d'invendus.
- Organiser une formation pour les nouveaux acteurs du secteur, favorisant le développement d'une offre de produits transformés bruxellois.



## Des préparations de chez nous

Depuis 2016, le développement des filières de transformation locale a surtout été encouragé dans une perspective de réduction du gaspillage alimentaire, notamment via des projets innovants de transformation d'invendus.

Divers projets novateurs ont été initiés par de nouveaux entrepreneurs : ils proposent de la production de soupes, des activités de restauration utilisant des invendus, mais aussi d'autres techniques de valorisation comme, par exemple, le séchage. Toutefois, la transformation d'invendus reste encore marginale. Pour lui donner plus d'ampleur, il est nécessaire d'impliquer progressivement des entreprises existantes, d'accompagner la transition du secteur, notamment en collaboration avec la **FEVIA** ( Fédération de l'industrie alimentaire belge).

### LES ACTEURS DE LA GOOD FOOD

**Envie** est un projet de récupération de légumes auprès d'une coopérative de producteurs pour les transformer en soupes. Les produits sont préparés par des travailleurs en insertion socio-professionnelle et distribués dans les grandes surfaces.

« Le soutien Good Food nous a permis de lancer la ligne de production, nous avons des partenaires mais besoin de capital pour concrétiser le projet. Cela nous a également permis d'entrer dans un réseau de petites entreprises d'économie circulaire, de créer des collaborations »

Naomi Smith, Directrice générale.

- 23 tonnes de légumes transformés en 3 mois
- 6 équivalents temps plein
- L'objectif de chiffre d'affaires a été atteint après quelques mois de production.





## Une distribution variée, accessible et durable

À Bruxelles, les grandes enseignes détiennent 70 % des parts de marché de la distribution. Les 30 % restants sont partagés entre grossistes, petits commerces, marchés et filières de circuits courts. L'objectif est d'augmenter l'offre Good Food et sa promotion, mais aussi de la rendre plus accessible à tous, notamment en assurant une distribution dans les épicerie sociales.



### OBJECTIFS

- Augmenter l'offre Good Food et diffuser une cartographie de l'offre
- 40% des épicerie sociales proposent des fruits et légumes frais, dont la majorité de produits belges.



## Une offre Good Food pour toutes les bourses

En quelques années, l'offre Good Food est devenue de plus en plus identifiable, notamment via le bottin Good Food (sur [www.goodfood.brussels/bottin](http://www.goodfood.brussels/bottin)), qui reprend les commerces distributeurs, mais aussi les restaurants et cantines labellisées.

L'engouement pour les produits issus de circuits courts est croissant, ce type de distribution est aujourd'hui en plein boom. Il comprend des petites épicerie, mais aussi un réseau de 70 **GASAP** (Groupes d'Achat Solidaire pour l'Agriculture Paysanne) qui se fournissent directement auprès des producteurs locaux (bruxellois ou de la périphérie). En outre, pour inciter la grande distribution à développer son offre Good Food, un accord<sup>6</sup> a été signé avec les fédérations de commerces alimentaires : elles s'engagent à valoriser les produits durables respectant les principes « Good Food » dans les commerces membres, et veiller à lutter contre le gaspillage alimentaire.

Dans cette perspective de réduction du gaspillage, on observe une collaboration accrue entre les transformateurs et les distributeurs. Ces derniers valorisent, par exemple, les « légumes moches » et s'organisent pour permettre la récupération des invendus. Dès lors, la coopération entre professionnels est de plus en plus évidente : ensemble, on va plus loin ! Les ressources logistiques sont optimisées et les filières de récupération sont de plus en plus structurées (exemple : **LOCO**, la plate-forme de récupération d'invendus portée par la Fédération des Services Sociaux couvre 2/3 de la Région).



### RÉSULTATS

- 600 tonnes d'invendus par an ont été récupérés et redistribués via les projets soutenus = 1,2 millions de repas sauvés pouvant nourrir 1000 personnes pendant 1 an.
- 10 des 11 épicerie sociales bruxelloises proposent des fruits et légumes frais. 4 d'entre-elles proposent régulièrement du bio.

Le développement de réseaux supplémentaires de distribution est nécessaire pour rendre la Good Food plus accessible à tous. Il s'agit, par exemple, de soutenir les épicerie sociales, pour favoriser l'accès à un public socialement diversifié – particulièrement dans certaines communes peu approvisionnées comme Jette, Evere et Saint-Josse. Sept épicerie sociales ont été soutenues pour intégrer des produits frais, du bio et des légumes dans leur offre de produits.



<sup>6</sup> Convention signée en 2018 par Comeos, UCM, APSIA et UNIZO d'une part et d'autre part la Ministre de l'environnement de la Région de Bruxelles Capitale.

## LES ACTEURS DE LA GOOD FOOD

### Récupération d'invendus et logistique optimale

#### Optimiser la logistique de circuits courts pour la distribution

Le projet de plateforme logistique **Färm** a été soutenu par l'appel à projets Be.circular en 2016 et 2017. L'objectif ? Faciliter l'accès au marché bruxellois pour les producteurs locaux et limiter le nombre d'intermédiaires. La livraison des produits est assurée via la société **Sumy**, qui organise une tournée pour optimiser les trajets, sans jamais repartir à vide. En effet, la camionnette reprend les invendus de **Färm** pour les livrer chez **TRAVIE**, qui s'occupe de les transformer en soupe. Ces produits sont ensuite (re)livrés chez **Färm** pour la vente : la savoureuse boucle est bouclée !

- 30% des produits vendus chez **Färm** passent par cette plateforme (l'objectif étant d'atteindre 50%)
- La tournée optimisée permet de réduire de 39% les émissions de CO<sub>2</sub> par livraison
- 4 équivalents temps-plein ont été créés pour ce projet.

#### La récupération des invendus dans la grande distribution

En 2018, plus de 10.000 T de dons alimentaires ont été récupérés auprès de la grande distribution. Il reste encore de la marge bien sûr, mais certaines actions se systématisent, comme « The Lion's Footprint » dont l'objectif est d'éliminer le gaspillage alimentaire des produits frais chez **Delhaize**. En 2018, l'entreprise a redistribué l'équivalent de 2.905 T d'invendus auprès de plus de 145 associations de l'aide alimentaire. Cela représente un total de 4.3 millions de repas distribués.

« L'action est un processus gagnant-gagnant : Delhaize donne une deuxième destination à ses produits invendus et notre association récupère des produits frais, sains et de qualité ! »

L'Atelier Groot Eiland



www.circulareconomy.brussels



L'appel à projets BE Circular permet de stimuler l'innovation des acteurs bruxellois et d'encourager une transition vers des modèles d'économie circulaire.

## LES ACTEURS DE LA GOOD FOOD

### Les épiceries sociales durables et participatives

L'**épicerie sociale de Saint-Gilles** (Epi St Gilles) propose une offre d'alimentation saine et de qualité pour un public fragilisé. Plusieurs variantes sont disponibles pour un même produit : la version « budget », la version « santé » et la version « éthique ». Un smiley informe le client sur le score santé et environnemental du produit. L'occasion de sensibiliser chacun aux atouts des produits frais. En outre, à côté des produits classiques, l'épicerie propose aussi des composants de base pour préparer des produits maison à moindre coût et plus respectueux de l'environnement.

L'**épicerie sociale du CPAS de Berchem-Sainte-Agathe** a été mise en place de manière participative et durable, avec les usagers du CPAS. Elle propose des produits frais issus de la collecte d'invendus et organise des ateliers thématiques liés à la consommation responsable.



L'épicerie sociale de Berchem-Sainte-Agathe, ambassadeur Good Food <http://bit.ly/GoodFoodEpicerie>

**40%**  
des repas sont pris  
dans les cantines,  
les cafés,  
les restaurants



La Good Food au resto  
<http://bit.ly/GoodFoodresto>

## La transition de la restauration collective

L'un des objectifs de la stratégie vise à instaurer progressivement une culture Good Food dans tous les lieux où l'on s'alimente à Bruxelles et rendre l'offre plus accessible et plus visible. Un défi d'envergure quand on sait que 40% des repas sont pris dans les cantines, les cafés, les restaurants... il est donc primordial d'y trouver une alimentation respectueuse de l'environnement, synonyme de plaisir et de santé !

La sensibilisation des générations futures au « bien manger » est aussi essentielle. Au moment où la stratégie a été lancée, 73 cantines d'écoles et d'entreprises avaient déjà bénéficié d'un accompagnement pour intégrer plus de produits locaux et de saison dans leurs menus et pour réduire le gaspillage alimentaire. Des critères ont été progressivement définis pour formaliser les démarches et valoriser l'engagement des acteurs de la restauration collective : les labels Good Food Cantine et Good Food resto sont nés !



### OBJECTIFS

- En 2020, 100% des cantines publiques appliquent intégralement les critères Good Food dans leurs cahiers des charges.
- En 2020, 100% des cantines publiques intègrent de manière croissante des produits bio dans leurs menus et 150 cuisines collectives sont labellisées Good Food.



## Les restaurants et les cantines

Ces dernières années, de nombreuses cantines et restaurants ont intégré la culture Good Food dans leurs pratiques professionnelles via le processus de labellisation : cuisiner avec des produits locaux et de saison, développer des menus sans viande, optimiser la gestion de flux pour réduire le gaspillage alimentaire, etc.

Près de 10% des cantines bruxelloises, que ce soit en entreprise ou dans les écoles, ont été concernées par des formations, accompagnements, labels...



### RÉSULTATS

- Les cantines accompagnées proposent de plus en plus de produits bio (+48%)
- Elles ont réduit le gaspillage alimentaire de 8,4% et les portions de viande au menu de 10,2%

Du côté des restos, un réseau des labellisés s'est constitué progressivement, favorisant l'échange d'expérience. Ils sont aujourd'hui 51 restos labellisés, proposant 2050 repas Good Food par jour !

Le label est aussi pour eux l'occasion de sensibiliser leur clientèle, en prévenant notamment le gaspillage via la possibilité de repartir avec les restes de leur repas dans un resto-pack.



### RÉSULTATS

- En 2019, 55 restaurants et 49 cantines sont labellisés Good Food
- En 3 ans, 24 000 repas/jour ont été distribués dans les cantines ou restaurants labellisés Good Food

Les labels Good Food sont en évolution permanente, avec des critères qui s'adaptent à l'évolution du marché. Des dimensions sociale, économique, de santé et liées au bien-être animal y seront progressivement intégrées.

Si vous cherchez un resto où bien manger, ils sont répertoriés dans le bottin Good Food sur [www.goodfood.brussels/resto](http://www.goodfood.brussels/resto), mais aussi dans le Guide Resto Good Food, disponible gratuitement auprès du service info de **Bruxelles Environnement** ([info@environnement.brussels](mailto:info@environnement.brussels)).



**24 000**  
repas/jour  
distribués dans  
les cantines ou  
restos Good Food

## LES ACTEURS DE LA GOOD FOOD

### En cuisine

#### Refresh, une cantine de quartier solidaire, est labellisée Good Food resto (2 toques)

« En cuisine, nous avons une équipe en insertion professionnelle et nous travaillons essentiellement autour de la sensibilisation à l'alimentation durable et à l'agriculture. Nous servons uniquement des produits locaux et de saison et nous veillons à limiter le gaspillage. C'était donc essentiel pour nous de s'inscrire dans la stratégie Good Food ».

Laurent Dennemont, coordinateur de Refresh

#### La cantine scolaire du Karrenberg

« Si on propose aux enfants de manger sainement dès l'âge de deux ans et demi, découvrir des légumes, des fruits de saison, cela leur permettra d'acquiescer de bonnes habitudes plus tard dans leur vie d'adolescent et d'adulte (...). Notre personnel a notamment suivi une formation pour la préparation des repas végétariens, ils ont découvert de nouveaux produits et les intègrent aujourd'hui dans les plats des enfants ».

Géraldine Peffer, responsable du service de l'enseignement et extra scolaire à la commune de Watermael-Boitsfort.



Découvrez l'engagement  
Good Food de la cantine  
du Karrenberg  
<http://bit.ly/CantineKarrenberg>

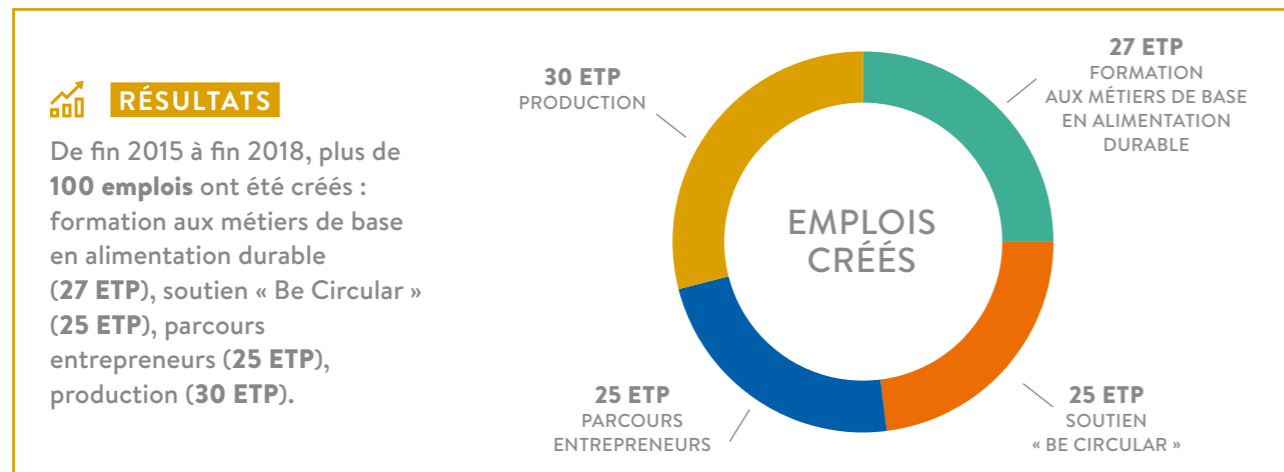


## Les métiers de la Good Food

Avec l'évolution de notre système alimentaire, de nouveaux métiers ont vu le jour. Les acteurs de la Good Food produisent, transforment, distribuent ou sensibilisent le public à une alimentation plus respectueuse de l'environnement. Après s'être formés aux métiers de base en alimentation, ils deviennent coordinateurs de cantine durable, animateurs d'atelier culinaire ou de spectacles de sensibilisation. Ils développent des lunch box prêtes à manger ou organisent des tables d'hôtes. Ils produisent du houblon, préparent des petits pots « Good Food » pour bébé ou ouvrent une tisanderie. On retrouve aussi des projets de production innovants, tenant compte des contraintes de la ville (comme le projet de culture verticale « **Urban Harvest** ») et des projets d'innovation sociale (comme le restaurant de quartier participatif « **Kom à la maison** »). Ces initiatives, de plus en plus nombreuses, peuvent bénéficier d'un accompagnement à la création d'entreprise, notamment via **HUB.brussels** et les guichets d'économie locale. En 2017 et 2018, 53% des projets accompagnés dans le cadre de **Greenlab**<sup>7</sup> portaient sur l'alimentation durable.

En outre, la Good Food se déploie aussi dans les communes, les CPAS, les écoles, les entreprises, etc. Le secteur associatif se montre aussi particulièrement actif, proposant des formations, des actions de sensibilisation, des projets de terrain pour des publics diversifiés socialement et culturellement.

<sup>7</sup> Programme d'accompagnement à la création d'entreprises du HUB.Brussels.



## Se former et se lancer

Du côté des formations, les participants découvrent bien plus que les principes de l'alimentation durable :

« La formation est un véritable moteur pour oser rêver et concrétiser son projet. Elle est source d'inspiration quant au sens donné à son travail, à son projet citoyen, à son projet professionnel. En 8 séances, j'ai l'impression d'avoir véritablement mûri sur mes envies et mon rêve d'un autre monde, d'un autre métier porteur de sens et de cohérence. »

Julie, participante à la formation « métiers de base en alimentation » proposée par Rencontre des Continents.



« Le parcours entrepreneur Good Food m'a donné l'opportunité de me confronter davantage à la réalité et aux difficultés d'un quotidien d'entrepreneur dans ma branche d'activité, afin de m'assurer que j'étais bien consciente, partante et faite pour ça. Ça a été aussi l'occasion de rencontrer d'autres projets, parfois similaires ou complémentaires, d'enrichir mes idées et d'ouvrir de nouvelles pistes. J'ai reçu pleins d'outils et des contacts nécessaires pour me permettre d'être autonome et de gagner du temps dans l'élaboration de mon projet. On nous a appris aussi à résumer, parler de notre projet en public. Et puis, on bénéficie d'un accompagnement individuel avec un conseiller CREDAL, même une fois le parcours terminé. »

Les cocottes volantes, service traiteur et ateliers de cuisine, participant au parcours entrepreneurs Good Food, organisé par Crédal

Françoise a ouvert un pop-up store de goûters sains, en face d'une école. Elle a créé son job en alimentation durable, pour sensibiliser les ados à la Good Food :

« Ils (re)découvrent que la nature est plutôt bien faite, elle nous offre tout ce dont on a besoin pour vivre en bonne santé ! C'est aussi l'occasion de leur fournir des informations nutritionnelles objectives et non publicitaires, loin de celles qui les atteignent d'habitude. »

## Sensibiliser et impliquer les générations futures



Bel Expo  
<http://www.belexpo.brussels/fr>

La stratégie propose des actions ambitieuses pour intégrer davantage la Good Food dans les écoles et les impliquer à la fois au niveau pédagogique, mais aussi au niveau de l'offre alimentaire (cantines, boîte à tartines, collations, potager).

L'offre pédagogique en alimentation durable est développée depuis 2009 en collaboration avec les associations de terrain. Les écoles y perçoivent un vivier de thématiques à traiter et à décliner en ateliers, animations, etc.

La stratégie a pour objectif de poursuivre et renforcer l'échange d'expériences entre écoles et professeurs, mais aussi de former davantage les équipes éducatives.

### OBJECTIFS

- En 2020, 10% des élèves bruxellois bénéficient d'une activité pédagogique en lien avec l'alimentation durable.
- Chaque année, 10 nouveaux potagers scolaires bénéficient d'un accompagnement.



## Les écoles, fans de Good Food !

La Good Food a fait son entrée dans les écoles depuis quelques années, avec de nombreux outils pédagogiques, animations de classe, formations et opportunités de mise en réseau (notamment via le **réseau Bubble**<sup>8</sup>) qui sont de riches sources d'inspiration pour les professeurs.

Les sorties de classe sont aussi l'occasion de découvrir ce qui se fait à Bruxelles, notamment au **BEL Expo**, une exposition didactique qui propose plusieurs modules de sensibilisation et de découverte de l'alimentation en circuit court, respectueuse des hommes et de l'environnement.

Certaines actions bénéficient d'un soutien financier pour l'installation et l'achat de matériel et d'un accompagnement technique. C'est notamment le cas pour l'installation des potagers scolaires : 106 projets ont été développés en 4 ans, les écoles en sont fans ! L'installation d'un potager permet effectivement de déployer un dispositif pédagogique très concret, certaines écoles exploitant même la production pour des activités culinaires ou la préparation de goûters sains.

### RÉSULTATS

- Depuis 2015, une centaine d'écoles a reçu au moins une animation liée à la Good Food.
- 37 350 élèves ont été sensibilisés, dans 14% des établissements scolaires de l'enseignement obligatoire francophone et néerlandophone en Région de Bruxelles Capitale.
- Depuis 2016, plus de 100 nouveaux potagers scolaires ont vu le jour.
- 70% des écoles ont mené une action Good Food au cours des 2 dernières années

L'offre alimentaire proposée à l'école évolue aussi en faveur de la Good Food, avec le programme « Fruits et légumes à l'école » géré par **Bruxelles Economie Emploi** dans le cadre du programme européen « school scheme »<sup>9</sup>. La labellisation « Cantine Good Food » concerne actuellement 13 cantines de crèches et 11 écoles, mais les établissements sont bien plus nombreux à agir pour intégrer plus de produits bio, de veggie, de fruits et légumes frais et limiter les portions de viande.

<sup>8</sup> Le réseau des écoles bruxelloises en action pour l'environnement - [www.bubble.brussels](http://www.bubble.brussels)  
<sup>9</sup> <https://ec.europa.eu/home/news/eu-school-scheme>



Le réseau Bubble  
<http://bit.ly/RéseauBubble>

Depuis 2016,  
plus de **100**  
nouveaux potagers  
scolaires

## LES ACTEURS DE LA GOOD FOOD

### A l'école 15 et 16 de Molenbeek, le gaspi, ça suffit !

Dans cette école maternelle et primaire, 180 repas chauds sont servis chaque jour. Face au constat de gaspillage récurrent, l'école a élaboré un plan d'action, impliquant notamment le personnel chargé de préparer et servir les repas. Une collaboration essentielle car ils connaissent les enfants, leurs habitudes alimentaires et leur appétit. L'école a bénéficié d'un accompagnement pour améliorer la gestion en cuisine et l'ensemble du personnel a également participé à des animations de sensibilisation et d'information. Un processus qui a permis de créer une dynamique vertueuse de changement, invitant chacun à formuler des propositions et à instaurer des collaborations :

- Désormais, les enfants se servent seuls à la cantine, et ce, dès la maternelle. Ils doivent prendre de tout, mais dans les quantités qui correspondent à leur goût et leur appétit, et ils peuvent se resservir. Les enfants restent critiques par rapport à la qualité de la nourriture, mais se montrent davantage sensibles au gaspillage et la grande majorité des assiettes sont vidées.
- Le travail se poursuit en classe, pour rendre les élèves autonomes et responsables par rapport à leur comportement alimentaire. Ils découvrent la pyramide alimentaire, et les arguments pour une assiette équilibrée.
- La collation collective saine et Zéro Déchet a été mise en place et facilement acceptée par tous.



## LES ACTEURS DE LA GOOD FOOD

### Un potager à l'école de la Marolle

Depuis quelques années, l'école de la Marolle entretient un potager en pleine terre, étendu sur 50 m<sup>2</sup>, et quelques bacs de culture. L'équipe scolaire, les élèves et les parents sont impliqués dans le projet, et le potager est devenu un vecteur d'apprentissage pour tous les âges : l'observation, l'approche sensorielle, les ateliers de dégustation, la découverte du rythme des saisons...

La production de légumes varie d'une année à l'autre, avec des fèves, des pommes de terre, des tomates, des carottes, des courgettes, des potirons et des topinambours. On y récolte aussi des pommes, des framboises, des raisins, des fraises, de la rhubarbe et des herbes aromatiques. Les produits sont transformés en soupe, confiture, pesto ou en gâteau pour les anniversaires. Un poulailler hébergeant deux poules a également été installé.

« Les enfants observent, créent, expérimentent et coopèrent dans un environnement riche de sensations et de découvertes. Ils apprennent à reconnaître les fruits et légumes qu'ils ont planté, mais aussi toute la vie animale aux alentours (nous avons planté des fleurs mellifères et installé un hôtel à insectes). Ils cultivent leurs goûts et leur curiosité, et développent ainsi le plaisir de manger sainement ! »

Cécile Hankenne, enseignante



## La transition des pratiques alimentaires quotidiennes

La qualité du régime alimentaire des bruxellois a un impact sur leur état de santé et sur leur environnement. Consommation de fruits et légumes frais et de saison, produits bio, menus équilibrés et veggie... sont autant d'éléments qui s'intègrent aux réflexes à adopter au quotidien. La stratégie Good Food vise à accompagner les ménages et les citoyens vers une transition des pratiques alimentaires. Par des ateliers, des outils pratiques et des conseils d'experts, il s'agit de démontrer qu'une alimentation locale et de saison peut être associée au plaisir et au bien-être, d'inviter les citoyens à mettre la main à la terre, à produire leur propres fruits et légumes et à adopter les réflexes pour réduire le gaspillage. Un processus qui s'intègre aussi auprès des collectifs de citoyens.



### OBJECTIFS

- 2020 : 30% des Bruxellois cultivent leurs propres légumes.
- 2020 : 10% des Bruxellois sont engagés dans une démarche Good Food.
- 2020 : réduction de 30% du gaspillage alimentaire des ménages.



## Découverte de la Good Food pour tous les citoyens

Ces dernières années, de nombreuses actions ont été proposées pour convier les Bruxellois à découvrir la Good Food et à y prendre goût : des formations gratuites pour cultiver en ville, des conseils d'experts bénévoles en agriculture urbaine (les **Maîtres-Maraîchers**), des évènements pour découvrir, goûter et cuisiner au fil des saisons...



### RÉSULTATS

- Plus de 10 000 citoyens ont été formés, via des ateliers cuisine, des chantiers participatifs, des workshops...
- 198 Maîtres-Maraîchers bénévoles prodiguent leurs précieux conseils aux citoyens (3400 personnes touchées/an).
- Les ateliers gratuits « cultiver en ville » ont rassemblé plus de 1200 citoyens/an.
- 65% des participants aux formations « cultiver en ville » ont amélioré leurs pratiques, 30 % ont commencé à cultiver.

De nombreux potagers sont également installés dans les espaces verts bruxellois pour inviter à la découverte, observer la biodiversité, recréer du lien social...et rendre les espaces cultivés accessibles à tous.



Les ambassadeurs Good Food témoignent de leur engagement, de leurs actions, pour inspirer d'autres citoyens. Découvrez leurs témoignages en vidéo



<http://bit.ly/AmbassadeursGF>



## LES ACTEURS DE LA GOOD FOOD



Des formations et ateliers de sensibilisation sont proposés à tous les citoyens, pour découvrir la Good Food en toute convivialité, notamment via l'association **Rencontre des Continents**

« C'est très agréable de se retrouver en groupe, de cuisiner et de manger ensemble... de partager ! Je trouvais qu'il y avait une très belle harmonie et que l'on se complémentait bien. J'en garde un beau souvenir ! »

L'alimentation saine et durable est confrontée aux enjeux de la diversité sociale et culturelle. La sensibilisation d'un large public nécessite une approche par quartier et l'organisation d'animations, pour impliquer davantage de ménages, au sein même de leur tissu local.



Le projet « **solidarité en primeur** » vise notamment à rassembler des personnes issues de toutes les classes sociales et des acteurs de terrain, pour faire émerger ensemble des dispositifs innovants, qui permettent à chacun d'accéder à une alimentation diversifiée et de qualité. A titre d'exemple, « **Solidair'prêt** », développé à Berchem-Sainte-Agathe, est un service de prêt d'ustensiles de cuisine, de jardinage et de bricolage.

L'asbl **Gaffi** organise des animations auprès de femmes inscrites dans une démarche d'alphabétisation. Des mères de famille qui ont un rôle prépondérant à jouer pour la gestion de l'alimentation familiale. Elles témoignent de leurs apprentissages :

« Je ne connaissais pas le bio. C'est bon pour la santé car plus naturel ».

« Avant, je n'avais pas compris l'impact des produits chimiques sur la terre, la nature, les animaux et les aliments »

Des animations de sensibilisation qui peuvent contribuer à augmenter la demande de Good Food dans ces quartiers, favorisant ainsi une adaptation de l'offre.

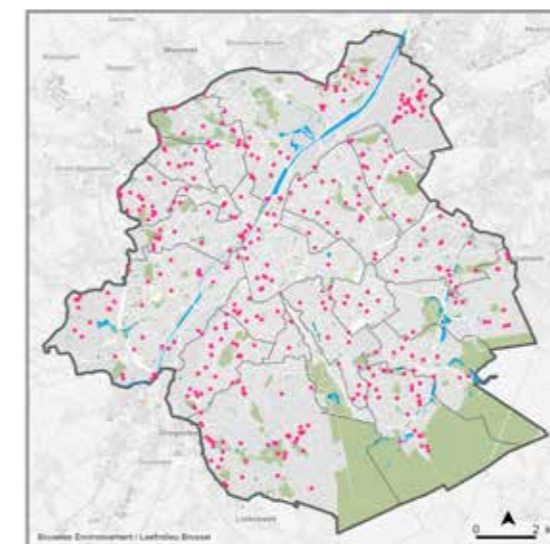
## Des projets collectifs pour faire le plein de saveurs

Les projets portés par des collectifs de citoyens prennent de plus en plus d'ampleur : on cultive, on cuisine, on partage...

### 📈 RÉSULTATS

- 392 sites de potagers collectifs et familiaux recensés en 2018 (+ 33% en 5 ans) pour une surface de 79 ha.
- En 3 ans, plus de 50 nouveaux projets de production de collectifs de citoyens qui impliquent la participation de plus de 1350 bénévoles, touchant plus de 5000 ménages.

Les projets menés par les collectifs de citoyens favorisent l'intégration progressive de la Good Food dans des couches diversifiées de la population et impliquent tous les âges. A côté des projets de production, on retrouve aussi l'organisation d'ateliers culinaires pour apprendre à cuisiner végétarien ou éviter le gaspillage, l'installation de frigos solidaires ou l'organisation de tables d'hôtes, des vergers, poulaillers, fours à pain... Ces projets bénéficient d'un accompagnement technique et d'un soutien financier, notamment via l'appel à projet « **Inspirons le Quartier** », initié par **Bruxelles Environnement**. De quoi motiver les voisins !



Inventaire des potagers 2018

- Potagers existants
- Communes
- Région
- Parcs ouverts au public
- Eau de surface



## LES ACTEURS DE LA GOOD FOOD

### Good Food et convivialité dans le quartier

Le **potager-verger Timmermans**, à Woluwé-Saint-Lambert, est développé et entretenu par les citoyens du quartier. Le potager en bac, implanté dans une plaine de jeux en intérieur d'îlot, fonctionne selon le principe des « incroyables comestibles ». Créé en 2017, il a progressivement été renforcé par d'autres initiatives favorables au développement de la biodiversité et à la convivialité dans le quartier : projets pédagogiques avec l'école locale, repas collectifs, création d'un hôtel à insectes et de pancartes explicatives des cultures, aménagement d'un verger... Une initiative qui renforce la cohésion sociale du quartier, tout en régaland ses habitants.

« **Châtelain ne gaspille rien** » est un projet de quartier, développé par un collectif de citoyens qui proposent des animations de sensibilisation et des ateliers pour réduire le gaspillage alimentaire. Chacun est invité à découvrir comment bien gérer son frigo et ses stocks alimentaires, glaner des idées pour préparer les restes et bien trier ses déchets organiques. Des pratiques inspirantes, destinées à être diffusées largement dans le quartier...et au-delà !



<http://bit.ly/PotagerTimmermans>



## Identifier la Good Food et s'en inspirer

Cette brochure en est la preuve : notre capitale fourmille d'idées et de projets pour développer la Good Food ! Une foule d'expériences, de bonnes pratiques, de projets à découvrir et d'initiatives inspirantes pour se lancer. Une des actions de la stratégie visait à capitaliser et disséminer ces informations. Divers outils développés ces dernières années contribuent à mieux informer et aiguiller les citoyens.

### Goodfood.brussels

Plate-forme web incontournable des amateurs de Good Food, qu'ils soient citoyens ou professionnels, le portail [goodfood.brussels](http://goodfood.brussels) rassemble des actualités, des publications, des formations, des vidéos... et le fameux « bottin », qui recense les 166 contacts de restaurants, cantines, commerces, transformateurs et producteurs cartographiés. Un outil destiné à rendre la Good Food plus accessible à tous, tout en favorisant les collaborations interprofessionnelles pour renforcer les filières durables.

La plate-forme se veut aussi participative, puisque chaque acteur Good Food peut y intégrer ses propres informations et contribuer ainsi à l'alimenter.



### RÉSULTATS

- Depuis le lancement en février 2016, le portail a enregistré près de 200.000 visites
- Un répertoire de plus de 90 acteurs de la Good Food (agriculteurs, transformateurs, distributeurs...), 55 restos et 49 cantines labellisés Good Food

### Une application pour cuisiner au fil des saisons

Le site et l'application Recettes 4 saisons, lancés en 2011, permet de découvrir les fruits et légumes de saison et d'apprendre à les cuisiner de diverses manières. Le site propose plus de 160 recettes et accueille 7800 visiteurs/mois. [www.recettes4saisons.brussels](http://www.recettes4saisons.brussels)

### La newsletter Good Food

Tous les 2 mois, elle propose une foule de bonnes nouvelles liées à la Good Food, des projets et événements à découvrir, des initiatives innovantes, des témoignages, mais aussi de bons conseils pour cultiver en ville et cuisiner des produits de saison. La Newsletter Good Food a déjà séduit près de 8000 abonnés.

Abonnez-vous à la newsletter sur [www.goodfood.brussels/newsletter](http://www.goodfood.brussels/newsletter)

### La page Facebook Goodfoodbrussels

Mise en ligne en septembre 2018, elle rassemble déjà plus de 3000 abonnés et distille les infos Good Food au quotidien et au fil des saisons.

### Les ambassadeurs Good Food

Un réseau d'ambassadeurs a été initié en 2018. Des acteurs de la Good Food, citoyens et professionnels, qui témoignent de leur quotidien, de la passion qui les anime, de leur expérience. Du très concret pour informer et sensibiliser les particuliers et les professionnels sur l'alimentation locale et de saison, la cuisine veggie et la réduction du gaspillage.

[www.goodfood.brussels/fr/ambassadeurs](http://www.goodfood.brussels/fr/ambassadeurs)

### Un événement annuel : les rencontres Good Food

Depuis 2016, les rencontres Good Food sont organisées chaque automne et proposent aux Bruxellois de découvrir gratuitement ou à prix démocratique les projets qui se développent près de chez eux, participer à des ateliers culinaires, déguster, cultiver, apprendre à moins gaspiller... une foule d'activités sont proposées partout à Bruxelles durant trois jours.

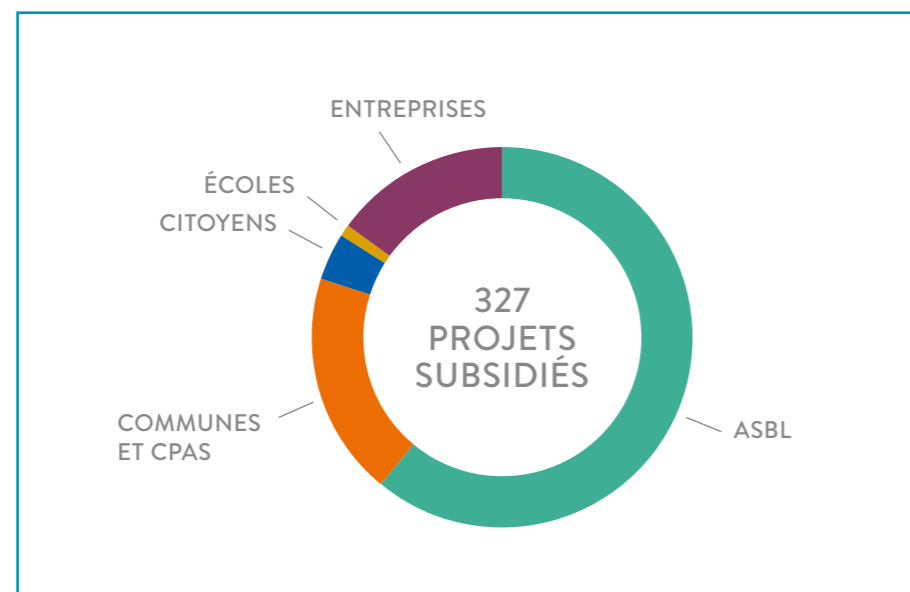




## Des partenariats pour plus de Good Food

Pour instaurer la Good Food à Bruxelles, les partenariats sont indispensables : ils favorisent le déploiement de collaborations entre acteurs aux fonctions complémentaires, le développement de filières et l'optimisation des projets. Plusieurs collaborations ont ainsi pu être concrétisées, notamment avec le secteur du commerce (**Comeos, UCM, APLSIA, Unizo**) pour augmenter l'offre de produits locaux, bio et de saison dans les commerces, et valoriser davantage les produits qui répondent aux critères Good Food. En outre, de nombreux appels à projets ont été lancés pour soutenir les initiatives menées par une diversité d'acteurs.

En trois ans, 327 projets ont été subsidiés par **Bruxelles Environnement** et **Bruxelles Economie Emploi**, selon la répartition suivante :



Les **acteurs publics, communes et CPAS**, intègrent également la Good Food sur leur territoire, en collaboration avec leurs publics. Aujourd'hui, 16 des 19 communes bruxelloises sont actives en alimentation durable, elles développent des projets, proposent des formations, des appels à projets, etc.



### RÉSULTATS

**En 3 ans, les communes et CPAS ont mené 48 projets en matière d'alimentation durable**

Ces dernières années, 4 épicerie sociale intégrant les principes d'une alimentation locale et durables ont été créées avec le soutien des CPAS. Dans certaines communes, des potagers collectifs et intergénérationnels ont été intégrés à des maisons de repos, pour favoriser la cohésion sociale. D'autres organisent chaque semaine des marchés entièrement fournis en produits bio.

### LES ACTEURS DE LA GOOD FOOD

A Molenbeek, le **projet ZinTo** est un espace maraîcher et écologique atypique, installé sur une partie de l'ancien lit de la Petite Senne, à l'arrière des Brasseries Bellevue. Né d'une collaboration entre la Commune de Molenbeek et l'asbl Atelier Groot Eiland, on y trouve des plantes et arbustes à baies, des serres et arbres fruitiers et des lits de culture qui forment un espace agro-écologique de plus de 2.000 m<sup>2</sup> en pleine ville.

A Etterbeek, l'**espace Libellule** est un projet d'économie circulaire et sociale développé par le CPAS pour ses usagers. Des légumes sont cultivés dans des Jardins participatifs pour être ensuite vendus dans l'épicerie sociale. Le projet combine la valorisation des ressources et l'alimentation durable et propose également des ateliers de sensibilisation pour ses usagers.



## Une gouvernance partagée et un processus collaboratif



La stratégie Good Food, coordonnée par une étroite collaboration entre **Bruxelles Environnement** et la cellule Agriculture de **Bruxelles Economie Emploi**, a été co-construite avec une centaine d'acteurs représentatifs de la chaîne alimentaire belge et bruxelloise. Une véritable communauté Good Food !

Au-delà du pilotage de la stratégie, l'objectif était d'impliquer des acteurs bruxellois du secteur, afin de favoriser la participation et la cohésion, et que la concrétisation des actions soit assurée de manière coordonnée et cohérente avec le secteur. C'est ainsi que des réseaux et processus de collaboration ont été établis avec le **RABAD (Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable)**, le réseau des communes et CPAS, des collectifs de citoyens et des écoles, ...

Ces 3 dernières années, le processus de gouvernance adopté pour élaborer la stratégie et incluant la co-construction s'est poursuivi avec l'implication d'une septantaine d'acteurs de la chaîne alimentaire. Un **conseil consultatif** a été mis en place et des commissions de travail thématiques ont été organisées pour optimiser la concertation et remettre des avis éclairés au gouvernement.

« L'alimentation durable aujourd'hui pour moi c'est un vrai projet de société. La stratégie Good Food est un cadre qui permet à des associations comme la nôtre de pouvoir mener à bien ce projet et donc avoir un impact moins important sur l'environnement au niveau de l'alimentation.

Refresh, membre de la communauté Good Food.

Le processus participatif est particulièrement apprécié et favorise les collaborations. Il se veut évolutif, impliquant encore davantage les acteurs de terrain, directement concernés par les actions développées.

L'évaluation de la stratégie est l'occasion d'optimiser le mode de gouvernance, de clarifier ensemble les mesures prioritaires dans lesquelles investir les moyens humains et budgétaires pour l'avenir.

## Et demain ?

La transition de notre capitale vers un système alimentaire plus durable est en chemin. La prise de conscience des citoyens a évolué depuis 2016, les enjeux sont de taille et l'actualité en témoigne. Le temps est à l'action, et nombreux sont ceux qui veulent y contribuer. Citoyens, associations, institutions, entreprises... chacun participe, à sa mesure, au développement de filières respectueuses de l'environnement. Dans les années à venir, il s'agira de disséminer les bonnes pratiques pour donner le goût de la Good Food à un large public, valoriser les projets exemplaires en agriculture urbaine, les initiatives multi-acteurs qui insufflent les saveurs locales et de saison dans les quartiers socialement et culturellement diversifiés. Par ailleurs, accentuer les synergies avec le secteur social et de la santé est nécessaire pour susciter des changements de comportement auprès des jeunes, des personnes âgées, des citoyens socialement fragilisés... car nous avons tous droit à la Good Food.

Alors : on vous en remet encore un peu ?



## Bruxelles en 2035, vous l'imaginez comment ?

**Nos enfants et petits-enfants savourent des produits cultivés à côté de chez eux – à Bruxelles et en périphérie. Le système alimentaire de circuit court est une évidence et l'offre de produits frais et transformés est accessible à tous.**

**En ville, sur les toits, à la verticale ou dans les parcs publics, l'agriculture urbaine prend diverses formes. Chaque quartier dispose d'espaces dédiés à la culture. On mange de moins en moins de produits d'origine animale.**

**La périphérie de la ville fournit régulièrement les magasins de quartiers, les produits sont dégustés au fil des saisons ou préparés pour être conservés, et le gaspillage est quasi inexistant. Rien ne se perd, tout se transforme et chaque Bruxellois a accès à une alimentation locale, saine et équilibrée.**

Pour retrouver tous les acteurs, infos et actus Good Food,  
rendez-vous sur [www.goodfood.brussels](http://www.goodfood.brussels)



### Pour plus d'informations sur la stratégie, ses actions et ses objectifs

et si vous souhaitez contribuer à mieux produire et bien manger, rendez-vous sur le site [www.goodfood.brussels](http://www.goodfood.brussels)

### Pour s'inscrire à la newsletter Good Food

[www.goodfood.brussels/newsletter](http://www.goodfood.brussels/newsletter)

**Crédits photographiques :** Bruxelles Environnement : p.40 · Champignon de Bruxelles : p.13 · Claes Xavier : p.5, 10, 12, 14,16, 19, 23, 25, 30, 31, 35, 36, 37, 42 · Commune de Schaerbeek : p. 32 · Coomans de Brachène Yvonnice : p. 23  
Cycle Farm : p.13 · Début des Haricots : p.33, 35 · Delfosse Morgane : p.9 · de Wouters Marie : p.35 · Eclo : p.13  
Ecole 15-16 : p.28 · Ecole de la Marolle : p.29 · Garcia Noémie: p.1 · Getty images : p.1, 15, 26 · Ghys Arnaud : p.30, 33, 34, 37 · Glavie Yvan : p.1, 20, 23, 35 , 36 · Hamza Malika : p. 23 · Refresh : p.22 · Rencontre des Continents : p. 18  
Saskia : p.39 · Telemans Dieter: p. 23 · Thinkstock : p.11, 23, p.35

N° de dépôt : D/2019/5762/13

Éditeur responsable : Frédéric Fontaine & Barbara Dewulf · Site de Tour et Taxis · 86C avenue du Port/3000 · 1000 Bruxelles

Auteur : Magali Ronsmans · Relecture et coordination : Joëlle van Bambeke, Delphine Biquet

Graphic design : associationdidees.be

Imprimé avec de l'encre végétale sur papier recyclé.