

 **ACTUALITÉ**

Territoires et citoyens en transition et Good Food

 **NOS COMMUNES**

Un restaurant de quartier convivial

 **NOS COMMUNES**

Cantines durables

# MONITEUR DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

**La nouvelle stratégie Good Food 2.0 : l'agroécologie au cœur d'une alimentation plus durable.**



## RÉDACTION :

Lisa Thibaut, Elodie d'Halluweyn,  
Conseillères en Développement Durable  
chez Brulocalis

## MISE EN PAGE :

Deloge Group

## TRADUCTION :

Annelies Verbiest

## COORDINATION ET DIFFUSION :

Lisa Thibaut, Elodie d'Halluweyn,  
Conseillères en Développement Durable  
chez Brulocalis

## EDITEUR RESPONSABLE :

Corinne François

CETTE PUBLICATION EST RÉALISÉE AVEC LE  
SOUTIEN DE BRUXELLES ENVIRONNEMENT  
ET BRULOCALIS.

Elle est téléchargeable sur le site  
www.brulocalis.brussels

## ADRESSE :

Rue Royale 168, 1000 Bruxelles

## SOMMAIRE

## SOUS LA LOUPE

LA NOUVELLE STRATÉGIE GOOD FOOD 2.0 – SES ENJEUX ET SES  
NOUVEAUX OBJECTIFS ..... 04

## ACTUALITÉ

INTERVIEW DE JOËLLE VAN BAMBEKE – CHEFFE DU  
DÉPARTEMENT « TERRITOIRES ET CITOYENS EN TRANSITION  
ET GOOD FOOD » ..... 10

## NOS COMMUNES

« KOM CHEZ NOUS » : UN PROJET DE RESTAURANT DE QUARTIER  
CONVIVIAL CONSTRUIT AVEC LES HABITANT.E.S. .... 12

## NOS COMMUNES

CCAD – CONSEIL CONSULTATIF DE L'ALIMENTATION  
DURABLE À IXELLES ..... 14

## NOS COMMUNES

CANTINES DURABLES AU SEIN DES CRÊCHES COMMUNALES DE  
WOLUWE-SAINT-LAMBERT ..... 15



## ALIMENTAIRE MON CHER WATSON !

Se nourrir constitue un besoin fondamental de l'espèce humaine, **et nourrir durablement les habitant-e-s d'une ville** – traditionnellement peu tournée vers l'agriculture ou l'élevage - **constitue l'un des principaux défis des écosystèmes urbains.**

Une alimentation saine et durable représente un des principaux leviers, souvent sous-estimé, de la préservation de notre planète. Notre nourriture et ses méthodes de production alimentaire ont une incidence directe sur l'environnement : plus d'un tiers des émissions de gaz à effet de serre sont liées à l'alimentation et l'agriculture (via notamment l'élevage, l'épandage d'engrais azotés, la transformation alimentaire, le transport, etc.) Il peut aussi y avoir de nombreux impacts en matière de biodiversité (via la déforestation, l'utilisation de pesticides, le labourage des sols, etc.) **Au-delà de la production alimentaire, c'est également toute la chaîne d'approvisionnement qu'il faut repenser** : de l'agriculteur au transformateur, jusqu'au restaurateur ou au commerçant pour concilier durabilité environnementale, économie prospère et emploi de qualité.

L'impact du système alimentaire bruxellois doit donc être considéré pour ses effets directs et indirects sur la biodiversité et l'environnement de manière plus générale. L'imaginiez-vous ? Il existe tout de même aujourd'hui plus de 80 Ha de potagers publics cultivés et entretenus par les citoyen-ne-s, et plus de 348 Ha qui sont affectés en terres agricoles. Ces parcelles constituent des endroits où la biodiversité et la santé des écosystèmes peuvent être préservées, tout en contribuant à nourrir sainement les bruxelloises et bruxellois.

Les leviers d'actions sont multiples pour la réduction des émissions, essentiellement indirectes, en milieu urbain : le type de régime alimentaire, le lieu de production des aliments (en visant une origine un maximum locale, c'est-à-dire dans un rayon de 80 km maximum), les méthodes de production (produits frais et de saison privilégiés par rapport aux cultures sous serres), l'apport en protéines de l'assiette (réduction des protéines animales au profit d'une diversification des protéines végétales), et la réduction du gaspillage alimentaire. Au travers de la nouvelle stratégie Good Food, les actrices et acteurs-clés de l'alimentation à Bruxelles auront tou.te.s accès à un accompagnement dans cette transition qui favorisera les filières locales et les modèles innovants de distribution. Le redéploiement des filières est pensé à l'échelle belge, en partenariat avec les régions wallonne et flamande, afin de se positionner en complémentarité aux initiatives en cours et à venir.

Ces dernières années, une multitude de projets en alimentation durable se sont développés au sein des communes bruxelloises. Il s'agit de projets de terrain comme la création de restaurants et d'épiceries sociales, de crèches durables ou encore d'espaces dédiés aux potagers et aux arbres fruitiers, mais aussi de projets de bonne gouvernance tels que les Conseils Consultatifs en Alimentation Durable. Les pouvoirs locaux mettent la main à la pâte et avancent dans une direction commune, tout en impliquant leurs citoyen-ne-s. Vous retrouverez dans ce numéro spécial dédié à l'alimentation durable quelques projets innovants et exemplaires en la matière. La Région bruxelloise doit bien sûr être connectée aux régions wallonne et flamande pour son système alimentaire. La relocalisation s'accompagne d'échanges accrus avec les deux autres régions, ce qui amène la mise en place d'une nouvelle dynamique, installée de manière progressive.

Il reste néanmoins d'importants efforts à fournir, notamment en termes d'accessibilité de l'alimentation durable, qu'elle soit géographique, financière ou culturelle. Il s'agira notamment de diffuser une information claire et fiable aux citoyen-ne-s, et de mettre en place des dynamiques de quartier rassemblant des acteur-ric-e-s relais volontaires et voulant agir en faveur de la thématique de l'alimentation Good Food dans les quartiers prioritaires.

Agir pour une alimentation plus durable, saine et accessible à tou.te.s améliore la santé de notre planète et des citoyen-ne-s, en réduisant les émissions de gaz à effet de serre, en préservant et en reconstruisant la biodiversité. Adapter les habitudes tournant autour de l'alimentation est essentiel non seulement pour le climat, mais aussi pour notre santé et pour la création d'une activité économique locale et de qualité, non seulement en Région bruxelloise, mais sur tout le territoire belge. Avec la stratégie Good Food, la transition alimentaire est bel et bien amorcée. Elle rappelle aussi que chacune et chacun d'entre nous s'en retrouve responsable.

Bonne lecture !

**Olivier Deleuze,**  
Président de Brulocalis  
Bourgmestre de Watermael-Boitsfort



# DES CENTAINES DE SUBSIDES À PORTÉE DE CLIC



CONSULTER LA SECTION SUBSIDES SUR WWW.BRULOCALIS.BRUSSELS

La section subsides sur le site internet de Brulocalis offre à ses membres un ensemble unique d'informations concernant les sources de financement disponibles, pour vous aider à mettre en œuvre vos projets. En tant que membre, vous y trouverez :

- **La liste des subsides** octroyés par diverses autorités et organisations :
  - la Région de Bruxelles-Capitale ;
  - les Commissions communautaires française (COCOF), flamande (VGC) et commune (COCOM) ;
  - les Communautés française (Fédération Wallonie-Bruxelles) et la Communauté flamande ;
  - l'État fédéral ;
  - l'Union européenne ;
  - différents Fonds, Fondations, Mécénats...

- **Des fiches descriptives** pratiques pour vous aider à préparer votre dossier (conditions d'octroi, montant et liquidation, procédure, sources légales et réglementaires, renseignements pratiques).

- **Des filtres de recherche** pour avoir un aperçu global des sources de financement par matière.
- **Un agenda** reprenant les dates des sessions d'information organisées par les différentes instances, mais aussi les dates de clôture des appels à projets. Pratique pour placer des alertes dans votre agenda.

- **L'impact des réformes de l'État** sur les subsides.

- **Une adaptabilité à l'actualité** (ex. : mesures COVID-19 ou Ukraine)

- **La Toolbox subsides**, développée par le GT (Groupe de Travail) Subsides, propose différents outils d'information, de gestion et d'évaluation pour améliorer le financement de vos projets, ainsi qu'un vademécum pour mieux structurer et professionnaliser les subsidiologues dans votre commune.

Abonnez-vous à nos différents outils de communication (newsletter, revue Trait d'Union, moniteurs) pour d'autres informations utiles aux pouvoirs locaux.

## LA NOUVELLE STRATÉGIE GOOD FOOD 2.0 – SES ENJEUX ET SES NOUVEAUX OBJECTIFS

Le 2 juin dernier, le gouvernement a approuvé la nouvelle Stratégie Good Food 2.0 (SGF2) qui sera en vigueur jusqu'en 2030. Celle-ci reprend les éléments impactants de la première Stratégie Good Food 2016–2020, tout en allant un cran plus loin dans la mise en place d'un système structurel d'alimentation durable d'ici la fin de notre décennie.

**Dans les faits, une personne qui consomme des menus Good Food découvrira une assiette saine, équilibrée et savoureuse, comprenant une part majoritaire de végétaux tels que les fruits, les légumes, les légumineuses, les fruits à coques et les céréales complètes. Les menus Good Food sont cuisinés à base d'ingrédients bruts et frais, orientés de saison et produits localement, de préférence bio. Les sucres ajoutés, le sel, les aliments trop gras, les protéines animales y seront limités et les pertes alimentaires réduites à leur minimum.**

mis en place systématiquement : par exemple, le conseil participatif doit pouvoir s'adapter en fonction de l'évolution de la stratégie, en fonction des différentes parties prenantes, un renforcement des partenariats avec les pouvoirs locaux et un bon relais avec les instances régionales wallonnes, flamandes et les instances fédérales.

**2<sup>ème</sup> principe - Un principe d'inclusion sociale, de santé et de souveraineté alimentaire doit systématiquement être appliqué**

### QUATRE PRINCIPES TRANSVERSAUX

La nouvelle Stratégie Good Food comporte quatre principes transversaux et est opérationnalisée par le biais de cinq axes.

Regardons dans un premier temps en quoi consistent ces quatre principes.

La Stratégie prend en compte les disparités de salariales des foyers bruxellois et le fait qu'au moins un ménage sur trois à Bruxelles vit sous le seuil de pauvreté. Afin de joindre à la fois les objectifs de santé (santé humaine, animale et environnementale) et les objectifs d'inclusion sociale, les assiettes Good Food seront

### 1<sup>er</sup> principe - Une gouvernance autant participative, décloisonnée que co-portée

Ce premier principe de la SGF2 veille à la mise en place d'un processus participatif, qui inclut les différentes parties prenantes et ce tout au long de la durée de la stratégie. Le principe prévoit également une gouvernance décloisonnée, qui intégrera les différents enjeux structurels d'un système alimentaire Good Food au sein des politiques publiques relatives à l'économie, l'emploi, la formation, l'éducation, la santé et le social, le transport des marchandises et l'aménagement du territoire. La mise en place d'une gouvernance participative et décloisonnée au sein de la stratégie permettra à celle-ci d'être co-portée lors de sa mise en œuvre.

Concrètement, ce principe se traduit par une coordination multi-niveaux de la stratégie, des outils de monitoring accessibles à tou.te.s et





droit des habitant.e.s de définir leurs propres systèmes agricoles et alimentaires.

### 3<sup>ème</sup> principe - Des enjeux de lutte et d'adaptation aux dérèglements climatiques ainsi que de protection et renforcement de la biodiversité

Ce troisième principe est fondamental dans la nouvelle Stratégie Good Food, d'autant plus que les dérèglements climatiques et la biodiversité agissent en boucle de rétroactions. En effet, nos habitudes alimentaires et nos modes de consommation impactent le climat et la biodiversité, de la même façon que l'environnement et les services écosystémiques nous fournissent notre alimentation et influencent l'environnement.

C'est bien entendu dans une logique de lutte contre le dérèglement climatique et de la protection de la biodiversité que la SGF2 inscrira ses actions.

### 4<sup>ème</sup> principe – Un milieu urbain multifacette

La SGF2 sera organisée sur base des réalités et opportunités du territoire urbain régional bruxellois. Cela se traduit par la prise en compte des spécificités écologiques, socio-économiques et culturelles des différentes zones urbaines et péri-urbaines, mais aussi au niveau national.

Des relations privilégiées avec les deux autres régions du pays seront à renforcer en termes d'approvisionnement, afin de favoriser des circuits de chaînes de production et de distribution à portée locale.

L'approche par quartier pourra quant à elle se développer à partir des besoins identifiés et des pratiques déjà mises en place par les populations qui habitent ces quartiers.

## LES CINQ AXES

La nouvelle Stratégie Good Food sera opérationnelle par le biais des 5 axes suivants :

### Axe 1 – Intensifier et soutenir une production agroécologique à Bruxelles et en périphérie bruxelloise

Il s'agit de soutenir principalement une production agroécologique d'ordre professionnel. La SGF2 aura pour vocation de soutenir les productrices et producteurs engagé.e.s dans un modèle agroécologique

et également celles et ceux qui amorcent une transition vers ce modèle.

Au-delà de la production professionnelle, la stratégie prévoit aussi de développer une production alimentaire, déployée par et pour les citoyen.ne.s, dans l'espace public et privé. Cet axe permettra de soutenir des fonctions de lien social, culturel, pédagogique, d'accessibilité alimentaire, tout en soutenant les services écosystémiques.

### Axe 2 – Développer des filières Good Food pour approvisionner Bruxelles

Cet aspect de la SGF2 a pour objectif de développer une approche systémique de filières alimentaires durables, qu'il s'agisse de les renforcer ou de les construire. Il s'agit de travailler à la transition des différents acteurs concernés : que le mode de travail soit traditionnel ou innovant, que la production soit faible ou importante.

Cet axe prend en compte les besoins d'un maillage logistique à développer et consolider, qui s'avère indispensable au développement du marché Good Food à Bruxelles. Pour ce faire, une étroite collaboration entre les organismes publics en charge de l'économie est nécessaire.

### Axe 3 – Assurer la distribution d'une offre commerciale Good Food

Afin que la cuisine Good Food puisse prendre de plus en plus de place au sein des habitudes alimentaires et des repas de chacun.e, il est essentiel d'en garantir l'accessibilité et la réparation, la répartition, autant d'un point de vue commercial que sociétal.

L'offre de l'alimentation Good Food doit croître au sein des commerces bruxellois mais aussi dans tout le secteur de la restauration (restaurants, cantines scolaires ou d'entreprises, snacks, traiteurs...).

### Axe 4 – Assurer une alimentation Good Food pour tou-te-s

L'accessibilité et l'appropriation de Good Food par tout.e un.e chacun.e doivent se faire sur le plan géographique, économique, culturel et sociétal. Il va sans dire que des enjeux de santé sont au cœur de cette accessibilité, tout comme les enjeux environnementaux et de bien-être animal.

Cet axe de mise en pratique se déroulera avec l'appui du Plan Social-Santé Intégré (PSSI) et du Plan de Promotion de la Santé bruxellois (PPS).

Les écoles et toutes les équipes pédagogiques en leur sein sont également des ressources clés pour impliquer et sensibiliser les plus jeunes aux bienfaits multiples d'une alimentation centrée sur les principes de la Stratégie Good Food.

### Axe 5 - Réduire les pertes et gaspillages alimentaires

Les pertes et gaspillages alimentaires précisés dans la SGF2 visent à sensibiliser au gaspillage en amont, au niveau de la production, avant même que les aliments ne deviennent périmés et de fait, inadaptés à la consommation humaine.

Concrètement, cela implique par exemple de mieux définir les quantités, de préciser le gaspillage au niveau du maillon de la chaîne alimentaire et l'anticiper, de mettre en place des systèmes de récupération des invendus alimentaires, de soutenir les projets de transformation, etc.

## SHIFTING ECONOMY

La Stratégie Good Food 2 va de pair avec la Shifting Economy : la Stratégie Régionale de Transition Économique 2022-2030. Face aux défis actuels liés au changement climatique, au chômage, aux inégalités grandissantes, à la crise énergétique et des chaînes d'approvisionnement, la transition économique est indispensable et se doit d'être systémique. Dans ce contexte, la transition se verra décarbonée, circulaire (en préservant les ressources naturelles) et respectueuse de l'humain. La Shifting Economy s'inscrit dans le cadre du Green Deal européen qui a pour objectif la neutralité carbone en 2050.

Cette nouvelle stratégie régionale vise un public large, qui reprend toutes les entités qui effectuent une activité économique sur le territoire bruxellois, et est régie par trois grands principes. D'une part, une série de plans vont être adaptés afin de renforcer leur cohérence dans leur ensemble. D'autre part, les aides publiques seront progressivement réorientées dans les prochaines années et d'ici 2030, vers les seules entreprises ayant entamé une transition économique. Enfin, les entreprises devront veiller à respecter une exemplarité sociale et environnementale, et non plus uniquement des objectifs financiers.

La stratégie Shifting Economy est co-pilotée par quatre administrations, à savoir Bruxelles Environnement, Bruxelles Économie Emploi, Hub.brussels et Innoviris. 🌱

# La stratégie Good Food 2022-2030



## PRINCIPE 1

Gouvernance participative, décloisonnée



## PRINCIPE 2

Lutte et adaptation aux dérèglements climatiques, protection et renforcement de la biodiversité



## PRINCIPE 3

Milieu urbain multiple



## PRINCIPE 4

Un principe d'inclusion sociale, de santé et de souveraineté alimentaire appliqué systématiquement

### AXE 5

- 9 Réduire le gaspillage alimentaire à la source via notamment des campagnes d'information d'envergure
- 10 Soutenir la transformation des invendus

### AXE 4

- 7 Financer des projets favorisant l'accessibilité financière, géographique et symbolique de l'alimentation Good Food via la formation des professionnels sociaux et de la santé et via des appels à projets «Environnement-social-santé»
- 8 Rendre la Good Food accessible dans toutes les cantines scolaires via notamment une Ordonnance cantine

### AXE 3

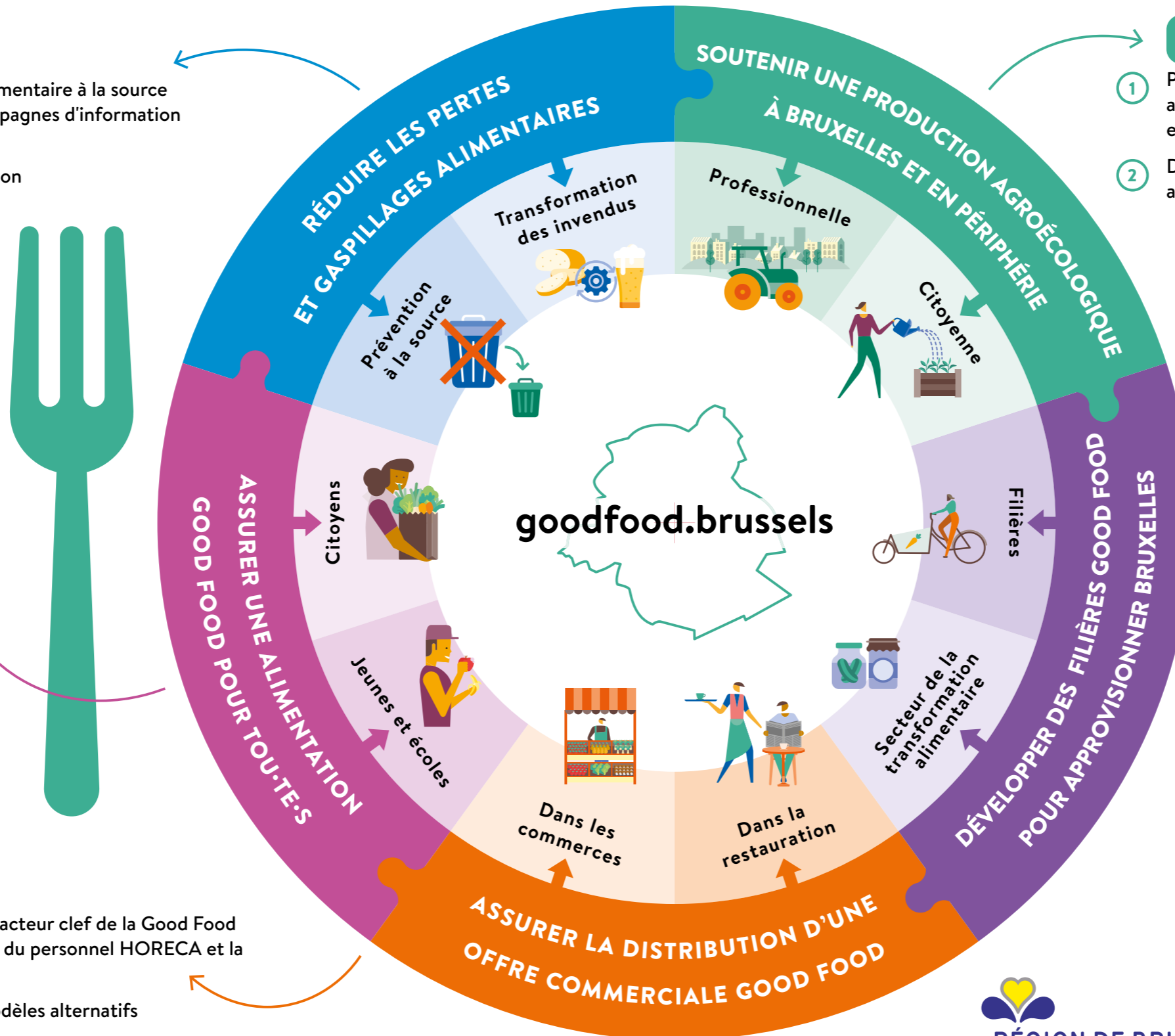
- 5 Activer l'HORECA comme acteur clef de la Good Food à Bruxelles via la formation du personnel HORECA et la promotion du label resto
- 6 Soutenir l'essaimage de modèles alternatifs de distribution

### AXE 1

- 1 Préserver et mettre à disposition les terres agricoles bruxelloises via la réforme du PRAS et la mise à disposition d'espaces régionaux
- 2 Développer des projets de production citoyenne aux abords des logements sociaux

### AXE 2

- 3 Mettre en lien la demande bruxelloise et l'offre alimentaire flamande et wallonne via le service Good Food B2B, et construire des centres logistiques mixtes
- 4 Construire un espace test d'activité de transformation alimentaire qui soit aussi un guichet d'accompagnement des entrepreneurs Good Food sur le site de la Ferme Termonde



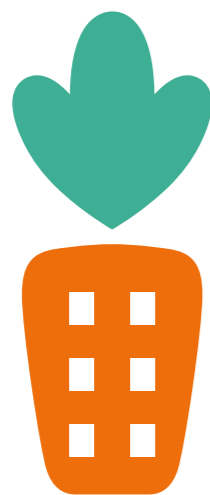
RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE



GoodFood  
.brussels

> Interview de Joëlle Van Bambeke – Cheffe du département « Territoires et citoyens en transition et Good Food » chez Bruxelles Environnement.

Brulocalis a interviewé Joëlle Van Bambeke - Cheffe du département « Territoires et Citoyens en Transition et Good Food » chez Bruxelles Environnement - afin de comprendre les enjeux de la nouvelle stratégie Good Food et les nouveaux défis auxquels celle-ci sera confrontée.



# GoodFood

MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER

.brussels

**Quelles sont les différences majeures entre la première version de la stratégie et la seconde ?**

Nous pouvons considérer la première Stratégie Good Food, comme une stratégie « pilote » : nous sommes parti.e.s des compétences de Bruxelles Environnement (BE) et des compétences en agriculture de Bruxelles Economie Emploi (BEE). La stratégie était donc fort centrée sur l'environnement et l'agriculture. En fin de stratégie 1, le bilan et les critiques apportées à l'évaluation étaient assez clairs : cette stratégie a permis d'initier beaucoup de projets, de faire bouger sur le terrain, mais elle manquait d'intégration de toutes les populations bruxelloises : elle était considérée comme une stratégie un peu « bobo ». La stratégie était centrée sur les moyens d'action de l'environnement, qui ne permettent pas la transition de masse d'un système alimentaire à l'échelle de la Région bruxelloise. Il y a eu deux

tournants : tout d'abord, un tournant social, via l'idée d'accessibilité à tous et toutes. Ensuite, le tournant économique. Dans les deux cas, BE ne travaille plus de manière isolée : des partenariats ont été établis avec d'autres administrations compétentes (du côté social, avec la COCOF et COCOM, et du côté économique, avec BEE, Hub.brussels, City Dev et perspective, entre autres), qui permettent d'avoir des leviers d'action et des moyens financiers qui n'étaient pas disponibles en prenant uniquement en compte les compétences environnementales.

**Pouvez-vous expliquer plus en détails le processus de création de cette nouvelle stratégie ? Quel.le.s ac.teur.trice.s ont été consulté.e.s ou impliqué.e.s ? Quels étaient les constats de départ ?**

Good Food a toujours voulu être une stratégie participative : il y a eu une évaluation participative de la première stratégie, et ensuite une co-construction de la deuxième stratégie avec de nombreux acteurs. L'évaluation participative a été accompagnée d'une étude prospective de la stratégie : ces deux outils ont permis d'arriver aux conclusions discutées ci-dessus, c'est-à-dire un constat de lacunes au niveau social et économique. Pour la co-construction, BE et BEE se sont associées à un bureau qui a permis de faire de l'animation en intelligence collective, en impliquant une large gamme d'actrices et d'acteurs : c'est un long chemin de construire ces nouveaux partenariats et de prendre en compte les avis et les idées de chacun.e pour les intégrer dans cette deuxième stratégie.

**La Stratégie Good Food, 2 vise un basculement plus structurel du système alimentaire vers plus de durabilité à l'horizon 2030. Quels sont les objectifs chiffrés les plus importants que vous espérez avoir atteints en 2030 ?**

Pour le moment, la stratégie comprend quelques objectifs chiffrés, certains restent à déterminer après l'identification d'une baseline, notamment sur l'objectif de réduction des émissions indirectes de gaz à effet de serre, qui devra être ambitieux mais réaliste. Cet objectif est transversal à toute la stratégie. Ensuite, il y a une série d'objectifs par axe : en termes d'accessibilité géographique, culturelle et financière de l'alimentation Good Food pour tou.te.s, par exemple, l'objectif visé est que chaque citoyen.ne bruxelloi.se ait dans un rayon



de 10 à 15min de chez lui à pied, une offre GF accessible à ses moyens et sa culture. Nous avons également des objectifs de réduction de la consommation de viande, de réduction du gaspillage alimentaire, d'augmentation de la production citoyenne individuelle ou collective, de surfaces de production professionnelles, du nombre d'acteurs GF dans différents secteurs (cantines, restaurants, commerces).

**Quels sont les leviers à disposition des administrations (et surtout des communes et CPAS) pour intensifier et soutenir une production agroécologique à Bruxelles et en périphérie ?**

Il existe plusieurs types de levier : d'abord, les leviers d'appui financier (via notamment l'appel Plan d'Action Climat de Bruxelles Environnement qui permet de financer les projets des communes et CPAS par rapport à la production agroécologique), les leviers d'appui d'accompagnement, ou encore ceux de type législatif. L'agriculture professionnelle est gérée par Bruxelles Economie Emploi, qui a un service de facilitateur agriculture urbaine, avec un helpdesk et des guidances à destination des porteurs de projets (notamment les communes et CPAS). Si la guidance s'avère supérieure à deux jours, les communes et CPAS peuvent faire appel à la centrale des marchés, mise en place pour accompagner les projets en agriculture urbaine. En parallèle, BEE travaille à des ordonnances pour mettre en place une aide structurelle aux agriculteurs et agricultrices.

Par rapport à la production citoyenne, il existe toujours le dispositif des guides potagers à

disposition de toutes les personnes désireuses de produire dans son jardin par exemple. BE propose aussi des appuis financiers pour les projets collectifs via l'appel à projets annuel « Inspirons le Quartier ». Cette année, BE développe un kit de graines à destination du public précarisé (via la diffusion des kits dans les CPAS et épiceries sociales par exemple) pour inciter la production citoyenne. Il existe également un projet spécifique de développement de production citoyenne aux abords des logements sociaux en collaboration avec la SLRB.

**Comment s'assurer qu'une alimentation saine, locale et de bonne qualité ne soit pas cloisonnée à un public privilégié mais bien accessible à toutes et tous ?**

Nous avons déjà mis en place une formation des acteurs-relais (des secteurs du social et de la santé), c'est-à-dire les maisons médicales, les maisons de jeunes, de femmes, etc. Ces relais sont formés et accompagnés au montage de projets avec leurs publics cibles. Parallèlement à ça, BE lance un appel à projets pour financer les projets associatifs qui le nécessitent. Les formations vont démarrer au printemps et l'appel à projets sera lancé en cours d'année. Ces outils récurrents permettront de travailler via les acteurs et actrices locaux déjà bien en place. Un autre aspect sera de travailler sur l'aspect accessibilité, via une cartographie de l'offre commerciale et la détermination de zones prioritaires où agir sur le territoire (en développant des projets de réseau vrac, de supermarchés coopératifs, de commerces à prix variables, de restaurants et épiceries sociales...).

**Toujours concernant le gaspillage alimentaire, quels sont les outils mis à disposition des administrations afin de sensibiliser le public à cette thématique ? Existe-t-il des moyens spécifiques pour les écoles et les jeunes ?**

Pour le gaspillage alimentaire, il n'y aura pas de travail spécifique avant 2025 : la stratégie est à l'horizon 2030 et il n'est pas possible de tout faire à la fois. Actuellement, le travail sur le gaspillage est très transversal et se retrouve dans les actions des labels cantines ou labels restaurants. Il est également utile de rappeler qu'un facilitateur biodéchets est à disposition des administrations. Les actions d'ampleur au niveau régional et les outils spécifiques à la lutte contre le gaspillage alimentaire commenceront en 2025.

**Diminuer la consommation de viande équivaldrait à une réduction de 15% à 60% des émissions de gaz à effet de**

Lien vers le portail, dont la nouvelle stratégie : <https://goodfood.brussels/fr/content/la-strategie-good-food-2-2022-2030>

**serre de la chaîne alimentaire. Est-ce que la nouvelle stratégie se positionne clairement en faveur d'une alimentation plus végétale, et si oui, quelles mesures sont concernées ?**

*La stratégie se positionne clairement en faveur d'une alimentation plus végétale : on parle d'une diminution des protéines d'origine animale et d'une meilleure qualité. Concrètement, il y a des actions spécifiques. Au niveau transversal, ce positionnement se reflète à travers les critères des labels Cantines et Restaurants. BE étudie le développement d'un outils législatif cantine, pour une entrée en vigueur en 2026 : serait incluse dans ce projet l'idée de plusieurs jours sans viande ainsi qu'une diminution assez importante du grammage de viande, variable selon les secteurs évidemment.*

*BE lance un sondage grand public dans les jours qui viennent, afin d'obtenir des données plus précises notamment sur la consommation des protéines d'origine animale sur le territoire, qu'il s'agisse de la consommation de différents types de viande, de poisson, d'œufs, de produits laitiers, afin de nous aider à identifier où nous en sommes sur les différents aspects.*

**Comment les communes peuvent-elles intégrer plus de Good Food au sein de leurs programmes d'action ?**

*Au niveau gouvernance, la mise en place des conseils de politiques alimentaires communales, permettent de développer des projets adaptés aux besoins de la commune en concertation avec les acteurs de la commune. Pour le moment, deux communes travaillent en ce sens (Ixelles et Schaerbeek).*

*Au niveau de la production, les communes et CPAS peuvent avoir un rôle dans la mise à disposition des terres pour l'agriculture (qu'elle soit professionnelle ou citoyenne), et donc un rôle dans l'approvisionnement des cantines et dans le développement de filières courtes avec des productions agroécologiques locales.*

*Au niveau de l'accessibilité, si on veut travailler dans des quartiers en fonction des besoins, cela demandera forcément de travailler main dans la main avec les communes concernées.*

*Il a également été décidé dans la co-construction de la stratégie, et à la demande des pouvoirs locaux, d'organiser des réunions régulières spécifiques avec les communes pour échanger régulièrement via une instance créée par Brulocalis et les communes.*



> Article proposé par Marie-Catherine Navarre – Chargée de projet, restaurant de quartier au CPAS de Watermael-Boitsfort.

## « KOM CHEZ NOUS » : UN PROJET DE RESTAURANT DE QUARTIER CONVIVIAL CONSTRUIT AVEC LES HABITANT.E.S

En collaboration avec le Logis-Floréal (Société Immobilière de Service Public), le CPAS de Watermael-Boitsfort travaille à la création d'un restaurant de quartier au cœur des Cités Jardins.

Les objectifs de ce restaurant de quartier sont de

- Devenir un lieu convivial, favorisant la cohésion sociale et pouvant accueillir des activités citoyennes et associative;
- Proposer des repas sains en alimentation durable (label Good Food) accessibles au plus grand nombre (tarif différencié);
- Accueillir dans un second temps, un projet de formation aux métiers de la restauration en insertion socioprofessionnelle;
- Favoriser la connaissance des droits existants aux habitant.e.s (et donc de lutter contre le non-recours aux droits).

« Kom chez nous » devrait ouvrir cet été 2023 après près de deux ans de gestation !

Au départ de ce projet de restaurant de quartier, il y eut de nombreuses demandes adressées par les habitant.e.s aux travailleurs et travailleuses sociaux et aux responsables du CPAS et du Logis Floréal. Ils désiraient voir s'ouvrir un restaurant de quartier, un lieu de

restauration au sens large, qui serait accessible financièrement et serait un lieu de rencontre convivial.

La vision qui anime le projet est aussi le résultat de diverses réflexions en parallèle et d'observations sur le terrain. Le quartier est en pleine mutation : de nouveaux logements récemment rénovés se situent tout près du restaurant. De nouveaux locataires arrivant, il est important de mettre en place des projets pour développer la cohésion sociale entre les nouveaux et les anciens locataires des logements sociaux. De plus, il existe aujourd'hui peu d'échanges entre les populations des quartiers Archiduc « plus aisées » et celles des quartiers sociaux du Logis-Floréal. Nous souhaitons rapprocher ces personnes provenant de milieux sociaux, culturels et de générations différentes par le biais de repas conviviaux accessibles à tou.te.s.

En parallèle, une étude de marché concernant les restaurants de quartier à Bruxelles a été réalisée par les étudiants en Erasmus de l'EPHEC. L'enquête qu'ils ont menée auprès de 189 habitant.e.s de Watermael-Boitsfort, indique que 88%



ont l'intention de venir manger dans ce futur restaurant de quartier, 40% des personnes interrogées devant néanmoins faire attention à leurs dépenses. 70% d'entre eux/elles sont aussi déjà très intéressé.e.s par la question de la durabilité.

### UN ESPACE FAVORISANT L'ACCÈS AUX DROITS

Via ce restaurant, nous souhaitons également proposer un lieu qui puisse faire le lien vers les différents services ou associations venant en aide aux personnes rencontrant des difficultés de tout ordre (financier et administratif, mais également psychologique), ou liées à l'isolement. Le restaurant sera aussi le prétexte pour faire connaître les différentes activités récréatives, formatives ou citoyennes organisées sur place ou ailleurs dans la commune ou à Bruxelles.





L'épicerie sociale du CPAS, Epi'Dorp, qui déménagera dans le même bâtiment, facilitera la visibilité et l'accès au restaurant pour ses bénéficiaires. L'offre d'ateliers et d'activités organisés en commun permettra de renforcer la synergie existante entre les deux services et de mieux faire connaître ces différentes propositions auprès des bénéficiaires.

### UN PROJET PARTICIPATIF

La dynamique participative instaurée dès la conception du projet a permis à une communauté d'habitant.e.s enthousiastes de le soutenir et d'en définir différents aspects essentiels.

Dès 2021, des rencontres informelles avec les habitant.e.s ont eu lieu durant diverses activités organisées sur la commune. Celles-ci ont déjà permis de faire connaître en amont l'idée du projet de restaurant de quartier. Ensuite en 2022, un parcours de cinq ateliers participatifs ont permis d'avoir une première idée

concrète de leurs attentes. Au total, 38 habitant.e.s ont marqué leur intérêt et 25 ont participé à un ou à plusieurs atelier(s). Cette proposition d'ateliers animés en intelligence collective a été communiquée via les travailleurs et travailleuses sociaux des différents services actifs sur la commune, les newsletters du Logis-Floréal et de la Ferme du Chant des cailles (un projet d'agriculture urbaine, participative et écologique à Watermael-Boitsfort), le site internet du CPAS, la page Facebook de l'administration communale et de la Maison de quartier ainsi que via un affichage public. Les animations des ateliers ont été réalisées en binôme : la chargée de projet du CPAS accompagnée à tour de rôle d'une personne des associations partenaires.

La recherche du nom du restaurant s'est faite via un appel aux propositions de noms suivi d'un vote parmi les dix noms retenus par un jury d'habitant.e.s. C'est donc « Kom chez nous » qui l'a emporté sur 173 votes au total.

La dynamique participative citoyenne se poursuit actuellement en fonction des diverses thématiques : alimentation durable, tarification différenciée, travail des bénévoles, animations, aménagement du lieu, liens avec les autres associations actives dans le quartier...

### DES PARTENAIRES IMPLIQUÉS ET SOUTENANTS

Différentes activités en lien avec le projet ont d'ores et déjà été proposées aux habitant.e.s en collaboration avec le Logis-Floréal et les associations du quartier : des ateliers culinaires en suivant des recettes proposées par les habitant.e.s, un apéro urbain (devant le

local du restaurant toujours en chantier à ce jour), des ateliers créatifs (création des luminaires du restaurant à la Maison de quartier), une sortie « alimentation durable » à Neerpede (ferme du Chant du chaudron et Maison verte et bleue), un repas partagé avec les habitant.e.s participant à la réflexion (appel au traiteur « Les Gastrosophes », une association inspirante à Anderlecht partageant les mêmes valeurs).

De même, des rencontres ont également lieu régulièrement lors des diverses activités collectives organisées à Watermael-Boitsfort : par le PCS (café papote) et la Maison de quartier des activités pour les adultes, les jeunes, des «moments de femmes», ou des tables de conversation afin de discuter ensemble de l'avancée du projet.

L'initiative est également soutenue par Bruxelles Environnement et la COCOM.

### EN PRATIQUE...

Le contexte actuel et son implication d'un point de vue budgétaire, nous a amené à devoir échelonner les différents objectifs de départ.

Nous espérons voir la fin des travaux d'aménagement du restaurant pour cet été et de ce fait pouvoir ouvrir à la belle saison, ce qui nous permettrait de profiter de la terrasse !

Au démarrage, les jours d'ouverture seront plus réduits et des habitant.e.s volontaires viendront en soutien auprès de l'équipe du CPAS.

En ce qui concerne le volet formation en insertion socio-professionnelle, il prendra place dans un second temps.

L'excellente collaboration qui a pu se tisser avec les associations actives dans le quartier, le Logis-Floréal et les habitant.e.s du quartier nous permet d'envisager avec confiance le développement de l'ensemble des objectifs et activités dans un futur relativement proche.

Personne de contact :  
**Marie-Catherine Navarre**  
 Chargée de Projet  
 Restaurant de Quartier  
 mcnavarre@cpas1170.brussels  
 02 663 08 32  
 0490 47 81 42



> Article proposé par Louise Balfroid – Gestionnaire de projets alimentation durable à la commune d'Ixelles.

## CCAD – CONSEIL CONSULTATIF DE L'ALIMENTATION DURABLE À IXELLES

Le Conseil Consultatif de l'Alimentation Durable (CCAD) d'Ixelles est un organisme de 15 à 20 membres composé d'acteurs et d'actrices de terrain, de citoyen-ne-s, d'établissements HORECA et d'associations présentes sur le territoire ixellois et actif-ve-s dans le secteur de l'alimentation durable, visant l'élaboration d'une stratégie alimentaire locale de manière concertée.

Cette assemblée rassemble des personnes et structures ayant des expertises diverses en lien avec la thématique de l'alimentation durable et la Stratégie Good Food, du gouvernement bruxellois, et aborde les enjeux de la transition alimentaire de manière transversale. Le CCAD permet d'élaborer des propositions concertées, en lien avec les réalités et besoins des acteurs et actrices de terrain.

Créé en juin 2020 à l'initiative d'Audrey Lhoest, Échevine de l'Environnement, du Climat et des Affaires sociales, le CCAD est le premier Conseil Consultatif de l'Alimentation Durable communal en région bruxelloise. Pour l'Échevine, «il s'agit, entre autres, pour le CCAD et les projets qui en émanent, de renforcer la place d'une alimentation de qualité accessible à toutes et tous sur le territoire de la Commune, y compris dans nos restaurants sociaux communaux, nos crèches, nos cantines scolaires ».

Il a aussi pour vocation de mettre en œuvre la Stratégie régionale Good Food en déployant une stratégie locale adaptée aux besoins du territoire ixellois.

Enfin, il permet l'échange d'informations et de réseautage entre les administrations communales et régionales et entre les acteurs de l'alimentation durable.

En pratique, le CCAD d'Ixelles a reçu un subside de 75.000€ de Bruxelles Environnement. Est alors né le projet « Ixelles se met à table ! » : une séquence de sept projets en matière d'alimentation durable.

Parmi les projets sélectionnés à destination des citoyen.ne.s ixellois.es :

- Des ateliers de sensibilisation à l'alimentation durable ;

**IXELLES SE MET À TABLE**  
 Pour une alimentation durable

**UN AN D'ACTIVITÉS AUTOUR DU MANGER RESPONSABLE**  
 Un projet issu du conseil consultatif de l'alimentation durable de Ixelles  
 Ateliers - Coachings - Formations - Restaurants Itinérants  
 Plus d'infos ? [www.ixelles.be/site/836-CCAD](http://www.ixelles.be/site/836-CCAD)

**Ixelles Elsene**

Logos: GoodFood, Bruxelles Environnement, Ixelles Elsene



Plus d'informations sur le CCAD : <https://www.ixelles.be/site/836-Conseil-Consultatif-de-l-Alimentation-Durable>

- L'accompagnement des Ixellois-es dans la réduction du gaspillage alimentaire ;
  - La sensibilisation et la formation à l'agroécologie ;
  - La plantation de grands et petits fruitiers en milieu urbain ;
  - Parmi les projets sélectionnés à destination des établissements HORECA : La création d'un parcours alimentaire de transition vers la « Good Food », en collaboration avec des établissements HORECA et à destination des citoyen-ne-s.

Parmi les projets sélectionnés à destination du personnel communal et des acteurs-rices de terrain :

- L'accompagnement pour permettre le développement de nouveaux projets qui améliorent l'accès à l'alimentation « Good Food » à Ixelles ;
- La création d'une formation en éducation permanente composée d'ateliers de découverte et d'exploration des différents enjeux de l'alimentation.



Plus d'informations sur le programme : <https://www.ixelles.be/uploads/misc/ccad-programme-fr.pdf>  
 Découvrez la page Facebook du CCAD : <https://www.facebook.com/groups/1221951632062655>

> **Les services des crèches, du développement durable et des marchés publics de la commune de Woluwe-Saint-Lambert (Adélaïde Domken et Valérie Vandenmuisenberg, Adeline Gobert et Sophie Vanderick, David De Leersnijder).**

## CANTINES DURABLES AU SEIN DES CRÈCHES COMMUNALES DE WOLUWE-SAINT-LAMBERT

A Woluwe-Saint-Lambert, dans les crèches communales, les repas sont encore 'faits maison' ce qui rend les choses plus faciles à faire en termes de durabilité. Il est plus difficile en effet d'imposer des critères d'alimentation durable quand on n'est pas derrière les fourneaux.

Mais tout d'abord, de quoi parle-t-on quand on parle d'alimentation durable dans les crèches ?

Il s'agit d'établir des menus aux ingrédients durables très variés : viande, poisson, légumes, fruits, féculents, produits laitiers, œufs, produits transformés, etc. Et ce, en quantité ! Il y a en effet quatre cents petites bouches à nourrir quotidiennement.

Il y a trois ans, nous avons souhaité orienter notre marché d'approvisionnement en aliments pour nos crèches communales, vers un marché plus local et moins international qu'il ne l'était jusqu'alors (marché traditionnel avec la grande distribution).

Mais, alors que nous pensions tenir le bon bout avec différents lots "plus ciblés" (exemples : légumes biologiques belges ; crèmerie et oeufs

biologiques belges...) et après avoir consulté une trentaine de fermiers, coopératives de maraichers éparpillés sur différentes provinces belges ainsi que des grossistes connus dans le secteur, nous constatons l'échec. Personne n'a répondu à notre marché avec nos différents lots en « produits durables et de circuit-court » !

Nous décidons donc de les contacter pour mieux comprendre ce manque d'intérêt pour notre marché. En voici les principales raisons :

- La demande dépasse largement l'offre sur le marché et dès lors, tous les opérateurs consultés n'ont aucun mal à trouver des circuits directs d'écoulement (paniers particuliers, épicerie fines, restaurants de la région) avec en plus de cela, une trésorerie bien plus facile à gérer qu'avec une





« Nous sommes intéressés mais nous sommes trop éloignés de votre région pour répondre positivement au marché »

« Faites attention à ne pas mélanger des produits frais avec des produits surgelés car cela limite directement le marché aux gros acteurs de la distribution et exclut les petits producteurs locaux. Notre société, par exemple, ne livre que du frais... »

« Prenez en considération le fait que ces temps-ci (la première consultation du marché ayant été lancée en février 2020), les producteurs doivent faire face à un travail énorme : à la fois ravitailler les magasins mais aussi semer, faute de quoi ils mettraient leurs futures récoltes en péril. Donc ce n'est pas le timing idéal pour recevoir des retours rapides. »

« Pour tous les producteurs, il est plus facilement envisageable de livrer à un point central de la commune et cela participe aussi à l'attractivité de votre proposition. »

« Les producteurs/coopératives n'ont pas tous des trésoreries permettant de recevoir des paiements différés. Il faut pouvoir les rassurer sur un paiement rapide de la part de la commune. »

« Certaines communes au moment de conclure un marché indiquent qu'il faut une certification Iso 9001<sup>1</sup> ou autre (au-delà de la certification classique bio), c'est illusoire (voire plutôt déloyal) pour un producteur et cela rend finalement la relation commerciale avec un grand groupe commercial incontournable. »

Sur cette base, nous décidons d'affiner notre nouvelle demande de marché et nous recensons tout ce qui est produit dans les champs du territoire brabançon (le plus proche donc de Bruxelles), pour réévaluer nos différents lots. Ceci nous a mené à finalement regrouper nos exigences autour de 2 lots principaux :

- Un premier lot de plus ou moins cinquante produits locaux, destiné donc aux plus petites structures de chez nous (fermiers, maraichers) et ce, en gamme essentiellement bio ou en conversion (pour la culture des pommes de terre, des carottes, des oignons, des choux, poireaux et des courges) afin de permettre un approvisionnement ininterrompu et tout au long de l'année, de ces denrées essentielles aux menus des enfants.
- Un deuxième lot d'environ deux cents produits destiné, lui, aux plus grandes structures commerciales (grossistes) et qui contiennent les produits transformés, les poissons, l'essentiel des viandes, les fruits exotiques, du surgelé, etc. Et ce, en

commune (délai de paiement réglementé par la législation 'marchés publics' entre 30 et 60 jours).

- La logistique est aussi souvent le frein avancé (devoir livrer en plusieurs points sur une commune). Certains n'ont pas de camionnette (y compris le besoin de réfrigération parfois). C'est du personnel intermédiaire à payer.
- Quelques fermes ont marqué leur intérêt mais, en pleine crise du coronavirus et le boum du circuit court, elles n'ont pas eu le temps de se consacrer à notre marché public.

## RÉPONSES RETRANSCRITES DES COOPÉRATIVES/FERMES :

« Nous ne sommes pas du tout habitués à travailler dans des conditions aussi codifiées. Cela fait déjà une première «épreuve» de devoir lire 20 pages de réglementation et de satisfaire à autant de règles alors qu'on travaille avec du vivant. Tous nos partenariats sont issus de rencontres de terrain. Donc on n'est pas habitué à ce type de démarche. En plus on sait d'avance qu'on ne peut pas être concurrentiel avec des plus grosses structures. »

imposant pour à peu près 25% du marché, des exigences de bio (local ou international) et des produits certifiés fairtrade pour les produits exotiques et MSC/ASC pour les poissons.

Et cela a porté ses fruits ! Pour notre premier lot, nous recevons une offre d'une asbl locale qui regroupe et qui promeut les produits du terroir brabançon. Tandis que notre deuxième lot est remporté, lui, par un acteur de la grande distribution.

L'avantage de l'asbl soumissionnaire est de disposer d'un espace de stockage des denrées produites par les différents fermiers/maraichers qui ont contracté avec elle, et de pouvoir les écouler auprès de ses différents clients. Elle dispose en effet d'une camionnette réfrigérée.

C'est donc grâce au regroupement des producteurs locaux et à cette structure intermédiaire jouant le rôle d'interface, que notre marché a pu connaître une issue positive. Si une conclusion doit être tirée pour que ce projet s'étende à tout Bruxelles et soit démultiplié, c'est d'encourager les pouvoirs publics et les politiques en place à soutenir le développement de ce type de structure de portage intermédiaire.

Outre cela, les pouvoirs locaux doivent également sensibiliser et informer les équipes en cuisine ainsi que les familles sur les raisons des nouveaux choix faits. Il faut en effet aider à comprendre et à assimiler le « changement ». L'alimentation étant responsable de plus de 30% des émissions de gaz à effet de serre sur terre mais, étant la base d'une bonne santé pour nous tous, il est important d'accompagner les changements souhaités et opérés par une bonne communication/information. C'est ce que nous avons fait par ailleurs en parallèle de notre nouveau marché en proposant un cycle de formation pour les personnes en cuisine. Le tout, en cuisinant pardi !

Les trois recettes « coup de cœur pour les bébés » ont d'ailleurs été : la croquette de quinoa aux betteraves, la crème dessert pommes-poire-amandes et le pesto de pourpier. Avec le soutien de la diététicienne communale, Adélaïde Domken, nous avons également revu les menus proposés en commandant préférentiellement les produits de saison disponibles auprès de notre fournisseur local. Les légumes oubliés ont également été cuisinés lors de ce cycle de formation et remis à l'honneur dans les menus proposés aux enfants. Aujourd'hui, le personnel des crèches s'affaire à recenser ses meilleures recettes pour

les transmettre aux parents de ces enfants et ainsi partager le savoir-faire local !

Nous réévaluons enfin, chaque année, nos conditions du marché. Grâce à cette expérience mûre de presque trois ans maintenant, nous avons été encouragés à nous lancer dans « plus complexe et fastidieux » que cela, à savoir le marché des repas scolaires (cuisinés par des opérateurs externes). Mais ce dernier est encore actuellement en phase d'évaluation, de correction et d'ajustement de sorte qu'il ne permet pas encore des conclusions sûres et abouties à partager avec d'autres communes bruxelloises. Nous y reviendrons dès que nous le pourrons car c'est véritablement un autre enjeu qu'il nous tient à cœur de concrétiser.

Quant à notre personnel des crèches, il a lui aussi eu envie de s'investir encore un peu plus loin suite à cette expérience. Il mène ainsi aujourd'hui des actions contre le gaspillage alimentaire (ajustement des recettes et des saveurs, gestion des stocks...) et contre la production de déchets avec de premiers tests, par exemple, d'utilisation de langes lavables au sein de leur établissement.

De petits « plats » ... pour l'Homme mais un grand pas pour l'Humanité. 🌈

# C'EST ÉLECTRONIQUE... C'EST PLUS ÉCOLOGIQUE!

Par soucis de cohérence et d'engagement en faveur d'un développement plus durable mais aussi afin d'éviter des gaspillages inutiles de papier, nous souhaitons diffuser le Moniteur du Développement Durable prioritairement par courriel.

## **Inscrivez-vous**

Vous n'avez pas reçu personnellement le Moniteur du Développement Durable ?  
Vous souhaitez être tenu au courant de la parution des prochains numéros ?

## **Pas de problème !**

Abonnez-vous sur le site internet de Brulocalis.

Pour remplir le formulaire :

[www.brulocalis.brussels](http://www.brulocalis.brussels) > publications > moniteur du développement durable.

## **Téléchargez-le !**

Vous pouvez également télécharger gratuitement le moniteur à l'adresse suivante :

[www.brulocalis.brussels](http://www.brulocalis.brussels) > publications > moniteur du développement durable.

## **Contact :**

Service Ville Durable

BRULOCALIS

Rue Royale 168, 1000 Bruxelles.

Tél: 02/238 51 62

Courriel : [elodie.dhalluweyn@brulocalis.brussels](mailto:elodie.dhalluweyn@brulocalis.brussels) et [lisa.thibaut@brulocalis.brussels](mailto:lisa.thibaut@brulocalis.brussels)