



# **POUR UNE ALIMENTATION DURABLE EN RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE**

**Catherine Rousseau,  
Cabinet d'Evelyne Huytebroeck,  
Ministre de l'environnement, de l'énergie et  
de la rénovation urbaine de la Région de  
Bruxelles – Capitale**

**12/12/2011**

## DES ENJEUX MULTIPLES

- Enjeux environnementaux, sociaux et de santé, économiques, d'équilibre Nord-Sud, patrimoniaux et culturels.
- L'accès à l'alimentation, les choix alimentaires, la gestion des aliments se trouvent au cœur du quotidien de l'ensemble de la population.
- Un système alimentaire qui pose questions...



## Rappelons ...

- 1/3 des impacts environnementaux d'un ménage bruxellois sont liés à sa consommation d'aliments et de boissons
- En Belgique, agriculture = 10% des émissions de gaz à effet de serre et système alimentaire = 17%.
- Au niveau mondial, système alimentaire = 1/3 des émissions de gaz à effet de serre et 60% des réserves en eau potable.
- La FAO estime que 3/4 de la diversité génétique agricole ont disparu au cours du siècle dernier. 88% des stocks européens de poissons sont surexploités et 30% se trouvent hors des limites biologiques de sécurité.



- 31 kg gaspillage alimentaire/an/ménage
- =12% en poids du sac tout-venant
- = 15 000 T/an en RBC
- = 3 repas/jour pour 40 000 personnes pendant un an

Remarque : Ces chiffres concernent les ménages, ils ne prennent pas en compte les déchets des cantines d'école (6kg/élève), d'entreprises, etc.

#### Déchets - Poubelle tout venant :

- 30 % de déchets organiques de cuisine
- 30% de déchets d'emballage,  $\frac{3}{4}$  d'origine alimentaire.



- Dans le monde, plus d'1 milliard de personnes souffrent de la faim; en Belgique, plus de 100.000 personnes dépendent de l'aide alimentaire.
- En Belgique, une personne sur dix est obèse, un adulte sur deux et un enfant sur cinq souffrent de surpoids.
- Les maladies de civilisation (diabète, cardio-vasculaires, cancer...) se développent.
- La part du revenu des ménages consacrée à l'alimentation diminue mais de plus en plus de ménages éprouvent des difficultés économiques à bien se nourrir.
- Les revenus agricoles ne permettent pas aux agriculteurs de vivre de leur production ni d'intégrer dans leurs pratiques des critères éthiques et de respect de l'environnement.



# ALIMENTATION DURABLE ?

## SUSTAINABLE FOOD LABORATORY, UTILISÉE PAR LE CFDD

- Un **système alimentaire durable** garantit le droit à l'alimentation, respecte le **principe de la souveraineté alimentaire**, permet à tous, partout dans le monde, de disposer d'une alimentation saine et suffisante à un prix accessible, et veille à ce que le **prix final** d'un produit reflète non seulement l'ensemble des coûts de production, mais qu'il **internalise** aussi tous les **coûts externes sociaux et environnementaux**. Il utilise les **matières premières et les ressources** (en ce compris le travail et les ressources naturelles telles que les sols, l'eau et la biodiversité) "at their rate of recovery" et respecte les différentes facettes de la **culture alimentaire**. Tous les acteurs de la chaîne alimentaire et les autorités doivent contribuer à réaliser un tel système alimentaire durable.



# ALIMENTATION DURABLE ?

## RABAD : CHARTE/CRITÈRES

- **L'accès à une alimentation de qualité pour tous**, au niveau planétaire, c'est à dire à une alimentation diversifiée, saine et équilibrée qui répond aux besoins vitaux et contribue au bien-être et à la santé.
- **Le droit à la souveraineté alimentaire**, c'est-à-dire le droit des Etats à définir leurs propres politiques et stratégies de production alimentaire durable (accès à la terre, agriculture de proximité ...), et de consommation, sans dumping vis-à-vis des pays tiers.
- Des **impacts environnementaux réduits tout au long du cycle de vie**, du champ à la fourchette (mode de production et de transformation, transport, emballage, stockage, préparation...) et réduction de l'empreinte écologique des modes alimentaires; les méthodes de production doivent permettre une conservation optimale de la fertilité des sols et de la biodiversité, veiller au respect et bien-être des animaux d'élevage et ne pas avoir recours aux organismes génétiquement modifiés (ces critères sont respectés notamment par les méthodes biologiques).



- La consommation de **produits locaux et de saison**.
- Le **respect des droits sociaux et humains** tout au long des chaînes de production et de distribution, y compris dans le secteur HORECA.
- Le **commerce équitable** et un juste prix pour le producteur, au Nord comme au Sud.
- La **transparence** des pratiques, la visibilité et la **traçabilité, l'information des consommateurs**.
- Le maintien et le développement **d'entreprises paysannes et artisanales locales**, de **circuits courts** et le développement de relations de confiance entre producteurs et consommateurs.
- La diffusion et **l'échange des cultures culinaires**, la transmission des savoirs traditionnels et la promotion de la créativité, la découverte des goûts et des saveurs.
- La **création de liens sociaux et conviviaux** par la nourriture.



## CONCRÈTEMENT, DANS L'ASSIETTE

- **Equilibre de l'assiette** : plus – en quantité et en variété - de fruits, de légumes, de féculents (céréales, riz...), moins de protéines animales et de plats préparés (graisses, sucres, sel, additifs) – plus d'eau, moins de sodas et de boissons alcoolisées
- **Qualité et origine des aliments** : sains, frais, locaux et de saison, issus de l'agriculture respectueuse de l'environnement et du commerce équitable
- **Conservation et préparation respectant le contenu nutritionnel des aliments et minimisant la consommation d'énergie** – cuisson basse température, ajout d'épices et d'herbes fraîches plutôt que de sel
- **Gaspillage réduit**



## OFFRE ALIMENTAIRE À BRUXELLES

- Production primaire très limitée : 600 ha agricoles (en diminution) – des potagers dédiés à l'auto-consommation (en croissance), économie mixte
- 600 entreprises agro-alimentaires, essentiellement des ateliers et TPE, certaines de grand renom, certaines en AD ou en transition
- Mabru (10.000 tonnes/semaine)
- 94% du marché alimentaire détenu par les grandes enseignes, mais développement des circuits courts (GAS, GASAP)
- HoReCa : 6000 entreprises – 32000 travailleurs (plus que dans la construction)



## DEMANDE ALIMENTAIRE À BRUXELLES

- Plus 1.000.000 de personnes et 500.000 ménages, de plus petite taille ; 25% sous le seuil de pauvreté, 1 Bruxellois sur deux d'origine étrangère
- Evolution des habitudes alimentaires
- Manque d'information, d'éducation nutritionnelle et culinaire, de temps de qualité à consacrer aux activités alimentaires, influence du marketing, budgets familiaux très serrés, déstructuration des repas familiaux...
- 40% des repas pris hors domicile
- Une part croissante de la population souhaite intégrer dans ses choix alimentaires des critères de plus grande qualité, gustative notamment, environnementaux et sociaux.



## APPROCHE STRATÉGIQUE

- Prise en compte des **caractéristiques de Bruxelles** : Capitale à vocation internationale, gastronomique et touristique, forte dynamique locale et multiculturelle, population en croissance, présentant une disparité de revenus; secteur de production primaire très réduit mais secteur HoReCa très actif, travailleurs peu qualifiés.
- Mise en place d'une **dynamique régionale** impliquant tous les acteurs et secteurs concernés
- **Approche multi-thématique** : environnement, santé publique, économie et emploi, patrimoine culturel et touristique, goût.
- Viser les **changements structurels** et non pas uniquement les changements de comportement individuels



- Focus sur la demande et, en particulier, sur la **demande collective** - et allier ainsi des objectifs environnementaux et sociaux mais dans une **logique de filière** pour vérifier que les évolutions de l'offre répondent aux évolutions de la demande
- Soutien **d'expériences créatives**, innovantes et de **projets de démonstration**
- Place importante faite à **l'éducation** et à **la formation**, de base et continuée.
- Recours au levier des **achats publics**
- Recours à **l'exemple** : cohérence entre le discours, les actes politiques et les actes des acteurs politiques.
- Recherche de **cohérence avec les politiques** menées aux autres échelons fédéral, européen et international



## PROGRAMME D' ACTIONS

- Partager une vision de l'alimentation durable pour Bruxelles
- Encourager la consommation alimentaire durable dans les structures de consommation collective
  - Cantines publiques et privées
  - Etablissements HoReCa
  - Evènements
  - Achats publics
- Encourager la consommation alimentaire durable des ménages
  - Sensibiliser, informer et éduquer
  - Soutenir le développement de potagers
  - Soutenir la prévention des déchets



## DÉVELOPPER UNE VISION DE L'AD POUR BRUXELLES

- Gouvernement : communication du 7/04/2011
- Conseils d'avis : CE et CES
- Tables rondes Stake holders (été 2011)
  - Groupes de travail
- Publication d'un Plan d'action, enrichi et opérationnalisé (début 2012)



ENCOURAGER L'ALIMENTATION DURABLE DANS LES  
STRUCTURES DE CONSOMMATION COLLECTIVE



# ENCOURAGER LA TRANSITION DANS LES CANTINES

## ○ Objectifs

- A terme, toutes les cantines publiques et un maximum de cantines privées offrent des repas durables
- Passer du stade pilote à l'échelle régionale

## ○ Actions

- Accompagner la transition dans les cantines et les cuisines collectives
  - Cantines durables, Greencook, help desk, projet de démonstration, outils
- Accompagner les élèves et les clients qui fréquentent les cantines en transition
- Améliorer l'accès à l'eau de boisson dans les écoles et les autres lieux fréquentés par les jeunes

# AGIR AU NIVEAU DES ACHATS PUBLICS

## ○ Objectifs

- Intégrer systématiquement des critères environnementaux et sociaux dans les marchés publics de fournitures et de services alimentaires

## ○ Actions

- Evaluer la mise en œuvre de la circulaire du 5/02/2009
- Développer et diffuser des cahiers de charges types
- Help desk
- Sensibilisation et formations



# ENCOURAGER LA TRANSITION DANS LES ENTREPRISES HORECA

## ○ Objectifs

- Viser 200 restaurants inscrits dans la démarche Alimentation durable pour 2012
- Passer du stade pilote à l'échelle régionale

## ○ Actions

- Accompagner la transition dans les entreprises HoReCa
  - Gouter Bruxelles et accompagnement des chefs
- Valoriser les établissements de l'HoReCa AD
  - Repères, promotion



# ENCOURAGER L'ALIMENTATION DURABLE DANS LES ÉVÈNEMENTS

## ○ Objectifs

- Gestion environnementale des évènements
- Passer du stade pilote à l'échelle régionale

## ○ Actions

- Soutenir le management environnemental des évènements
  - Facilitateur, appel à projets, help desk, outils pratiques, soutien financier
- Collaboration avec les communes



ENCOURAGER L'ALIMENTATION DURABLE AUPRÈS DU  
GRAND PUBLIC



# ENCOURAGER L'ALIMENTATION DURABLE DANS LES MÉNAGES

## ○ Objectifs

- Augmenter le nombre de Bruxellois intégrant des critères de durabilité dans leur consommation alimentaire.
- Comme les comportements – en particulier alimentaires – se forgent dès la petite enfance, une attention toute particulière est portée aux plus jeunes dans les crèches, les écoles, les mouvements de jeunesse.
- Réduire le gaspillage alimentaire de 2kg/hab pour 2014 et de 5kg/hab pour 2020.
- Assurer une gestion écologique des déchets de cuisine : 20% de la population participe au compostage décentralisé pour 2014.



## ○ Actions

- Développer des repères clairs pour l'alimentation durable
- Sensibiliser le grand public aux enjeux et aux pratiques de l'alimentation durable
  - Campagnes de sensibilisation et outils de Bruxelles Environnement
  - Soutien aux projets associatifs
- Soutenir les achats alimentaires durables
  - Carte de fidélité
  - Réseau des GASAP
- Sensibiliser les publics scolaires
  - Outils et dossiers pédagogiques
  - Animations scolaires et para-scolaires
- Soutenir le compostage décentralisé
  - Formations, Réseau des maitres composteurs, Ambassadeur compost de quartier, soutien financier



- Développer les espaces potagers, les vergers, les ruchers
  - Développer l'espace potager
    - Inventaire, évaluation qualité des sols, projets de démonstration, cadre juridique
  - Soutenir le développement des potagers, vergers, ruchers
    - Mise à disposition de parcelles, encadrement, appel à projets « potagers collectifs » et soutien financier au démarrage, formations, outils d'information, enquête ménages, stand de démonstration, campagne de sensibilisation
    - Veiller à ce que les potagers soient conduits dans le respect de l'environnement
    - Former au maraichage urbain et à l'apiculture urbaine

