

Avis citoyen

Cycle 2: alimentation



Assemblée citoyenne pour le climat



Édito

Soyons à la hauteur des ambitions citoyennes!

L'avis citoyen que vous tenez entre vos mains est le fruit de nombreuses heures de réflexion et d'un engagement sans faille de la part des membres de l'Assemblée citoyenne pour le climat. Pour cela, je les en remercie grandement.

L'Assemblée citoyenne pour le climat est une assemblée permanente. Au fur et à mesure des cycles, elle traite d'un nouveau sujet, décidé par une partie de l'Assemblée précédente, en collaboration avec l'administration régionale. À chaque cycle, un nouveau panel de citoyennes et citoyens tiré.e.s au sort se penche sur un sujet lié au climat. Au fur et à mesure des sessions de travail, ils et elle s'informent sur la thématique, rencontrent des expert.e.s, échangent avec d'autres membres, témoignent de leur quotidien et de leurs expériences. Ils et elles débattent, négocient, votent. En cela, l'Assemblée constitue une réelle expérience démocratique qu'il est primordial de faire perdurer.

Après un premier cycle centré sur l'adaptation de l'habitat aux changements climatiques, cette seconde Assemblée a travaillé sur l'alimentation. Un thème cher à notre administration puisque Bruxelles Environnement s'est engagé depuis maintenant plusieurs années, en collaboration avec d'autres administrations régionales et acteurs de terrain, dans la stratégie Good Food. Celle-ci va connaître prochainement une révision, qui sera notamment alimentée par le travail des citoyennes et citoyens de l'Assemblée.

La mission confiée à cette deuxième édition de l'Assemblée était plus précisément de répondre à la question suivante: « Comment faire pour permettre à tous les Bruxelloises et Bruxellois de passer à une alimentation plus durable et qualitative à l'horizon 2050? ». Une question cruciale à l'heure où le changement climatique interpelle chacune et chacun d'entre nous et soulève de multiples défis, y compris en Région bruxelloise, qui dépend fortement des importations en matière d'alimentation.

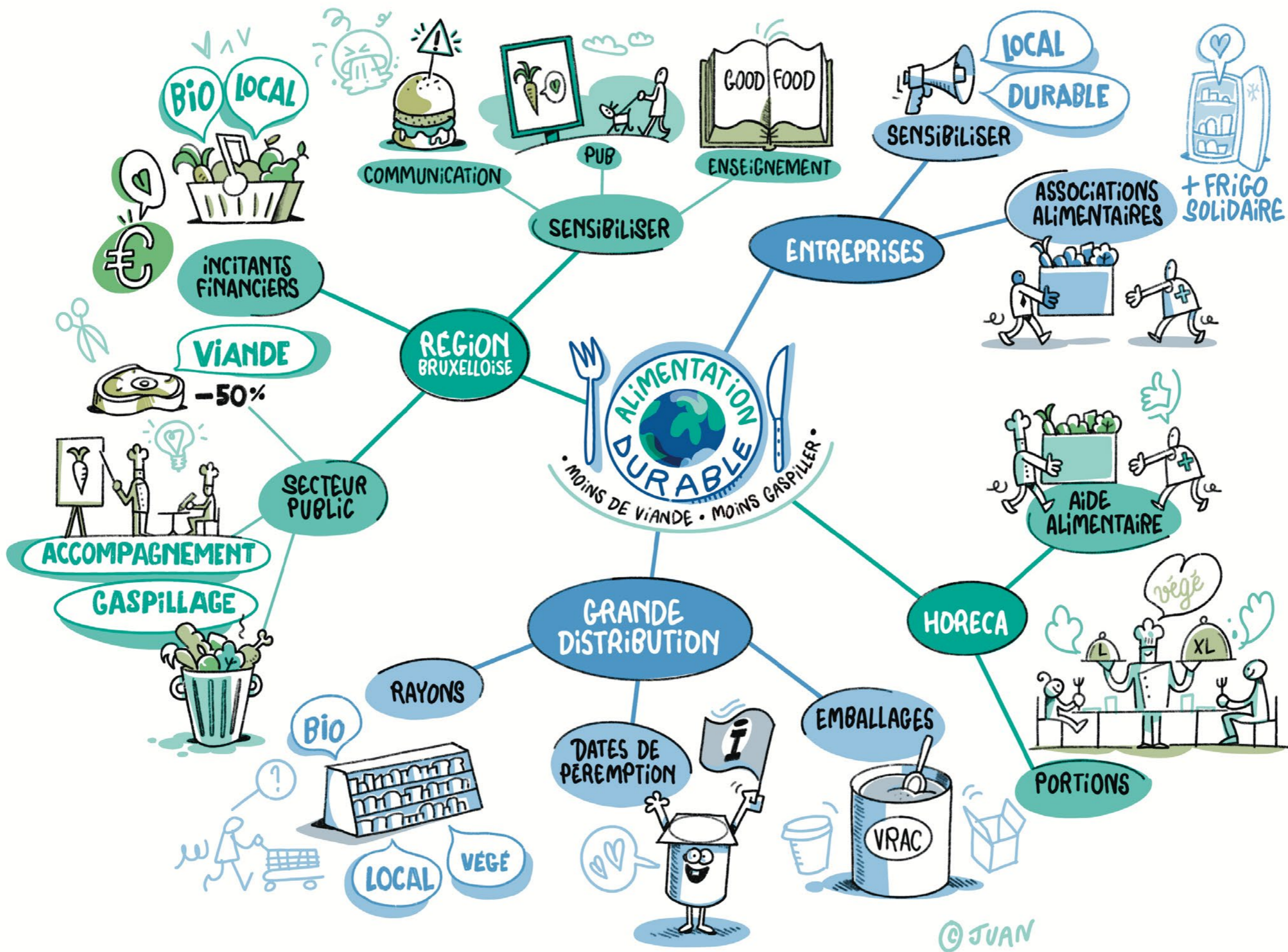
Les conclusions des citoyennes et citoyens de l'Assemblée est sans appel: il est urgent d'agir. Non seulement à l'échelle de la Région, mais plus largement, en emmenant dans le mouvement les autres Régions, les autres niveaux de pouvoir ... Cet avis interpelle ainsi chaque actrice et acteur du secteur alimentaire, et nous invite toutes et tous à prendre notre part de responsabilité: les citoyennes et citoyens comme les politiques, la grande distribution comme les entreprises.

Je vous invite donc à lire attentivement les différentes recommandations: elles confortent des caps, portent des inflexions, soulèvent des nœuds et nous obligent à continuer à nous saisir de ce sujet à bras le corps. Car c'est ensemble que nous construisons la Bruxelles de demain.

Barbara DEWULF
Directrice générale adjointe
de Bruxelles Environnement

Bruxelles Environnement, en tant qu'administration en charge de l'environnement et du climat, a été chargée par le Gouvernement bruxellois d'organiser l'Assemblée citoyenne pour le climat. Pour assurer l'indépendance de l'Assemblée, Bruxelles Environnement a été accompagnée par le G1000 et trois agences d'intelligence collective: Missions Publiques, 21 Solutions et Twisted Studio.





Nos aspirations pour une alimentation durable

Notre Assemblée, composée de 64 habitantes et habitants des 19 communes de Bruxelles âgés de 18 à 77 ans, vient de différents horizons : origines diverses et milieux socio-économiques variés. Nous avons accepté de participer à cette Assemblée citoyenne pour le climat par curiosité ou par conviction.

Grâce à cette démarche, nous avons mieux saisi l'importance de transformer l'alimentation et d'agir sur l'ensemble de la chaîne alimentaire pour lutter contre les changements climatiques. L'agriculture et les systèmes alimentaires représentent 37 % des émissions mondiales de gaz à effet de serre (GES), en incluant la déforestation (GIEC, 2022). Les êtres humains sont la cause de l'accélération des changements climatiques et notre survie est en jeu. C'est donc de notre responsabilité et de notre devoir à toutes et tous (politiques, secteur privé et public) de mettre en place les solutions pour faire évoluer nos modes de vie.

Plusieurs constats nous ont interpellé :

- Depuis plusieurs décennies, nous vivons dans un système où la mondialisation effrénée et le secteur agro-alimentaire exploitent l'environnement et les populations. Nous nous sommes habitués à payer des prix très bas, « imbattables » qui ne représentent pas le juste prix des produits. Cette situation ne peut plus durer.

- L'élevage bovin a un impact majeur sur le climat à cause des déjections et des engrais azotés utilisés. Le processus de digestion des bovins produit, par ailleurs, beaucoup de méthane, un gaz à effet de serre plus puissant que le CO₂. Cette activité, très importante en Belgique, représente près de la moitié¹ des émissions de gaz à effet de serre émises par l'agriculture dans le pays.
- La production (Fabrication et utilisation d'engrais chimiques de synthèse, pesticides, énergie fossile utilisée dans les exploitations), le transport, la transformation des aliments représentent 15%² des émissions de gaz à effet de serre indirectes de Bruxelles, c'est-à-dire les émissions produites en-dehors du territoire bruxellois.
- Les effets du gaspillage alimentaire sur le climat sont énormes³. La production alimentaire mobilise des ressources précieuses telles que l'eau, le sol, l'énergie et la main-d'œuvre. En gaspillant de la nourriture, nous gaspillons également ces ressources.

¹ Tableaux « Common Reporting Format » contenant l'ensemble des données chiffrées et détaillées pour toutes les catégories de sources d'émissions (sectorielles et sous-sectorielles), et pour chaque année de 1990 à 2021. [Climat.be](https://climat.be)

² Scénarios bas-carbone à l'horizon 2050 pour la Région de Bruxelles-Capitale (Février 2017), pg.13, Climact. environnement.brussels/

³ Selon les dernières estimations publiées par l'Office statistique de l'Union européenne, [Eurostat](https://ec.europa.eu/eurostat/), la Belgique gaspille plus de 200 kilos de nourriture par habitante, habitant chaque année. C'est le taux le plus élevé d'Europe après Chypre. À titre de comparaison, la Croatie et la Slovénie se distinguent par un niveau de gaspillage relativement faible (environ 70 kilos par habitante, habitant). La France est à 130 Kg.

Pour nous, manger durable, c'est manger moins de viande, manger local, bio, de saison et moins gaspiller. Manger durable, au-delà de l'argument écologique, c'est aussi prendre soin de sa santé tout simplement.

Dans cet avis citoyen et pour répondre à notre mission, nous avons ciblé des priorités d'action :

- **Réduire, en moyenne, notre consommation de viande par deux** pour atteindre les objectifs fixés par la Région. Nous proposons de **normaliser le régime flexitarien** : varier les sources de protéines et arrêter de consommer de la viande rouge plusieurs jours par semaine. Nous sommes prêtes et prêts à remplacer la viande par d'autres apports protéiques, végétaux et diminuer notre consommation de produits de la mer (notamment importés et d'élevage) et de produits laitiers de vaches.

Pour construire collectivement nos propositions, nous avons tenu compte des spécificités de la Région de Bruxelles-Capitale, caractérisées par une forte urbanisation et peu de surfaces agricoles de terre. Nous nous sommes aussi inspirés de sa multiculturalité pour composer une assiette différente ! Dans ce changement radical de rapport à la viande, nous devons également tenir compte de l'interdépendance entre tous les secteurs, actrices et acteurs et prévoir la reconversion des productrices et producteurs car c'est tout un changement de système

économique qu'il faut envisager. Réduire l'élevage industriel relève aussi de l'éthique et du bien-être animal.

- **Manger local, bio et de saison.** Le bio de saison n'utilise pas de produits chimiques de synthèse, préserve la biodiversité et la qualité des sols, de l'eau et du vivant. Tout ce que nous consommons ne peut pas être produit en Belgique, mais les produits doivent être acheminés avec des moyens de transport plus écologiques comme le train. Le local (c'est-à-dire un rayon de 300 km maximum) doit être vertueux, respecter l'environnement et la saisonnalité (par exemple ne pas devoir chauffer des serres pour pouvoir manger des tomates en hiver). Au-delà de diminuer l'impact sur le climat, privilégier le local, c'est aussi stimuler l'emploi de la Région. L'impact social trouve toute sa dimension dans nos propositions. La juste rémunération des personnes qui travaillent dans toute la chaîne alimentaire tout comme soutenir les commerces qui défendent ces valeurs d'équité et de durabilité sont des enjeux fondamentaux dans une société qui aspire à une transition juste.
- **Lutter contre le gaspillage alimentaire.** Le gaspillage alimentaire touche toute la chaîne d'approvisionnement : de la production à la distribution, en passant par la consommation. Mais c'est dans l'assiette que nous, consommatrices et consommateurs, pouvons agir. Notre changement de consommation doit s'opérer à tous

les niveaux : éviter d'acheter en trop grande quantité, renoncer à une culture de l'abondance, apprendre à cuisiner « zéro déchet », (par exemple, utiliser les légumes des racines aux pointes), accepter de consommer des produits ne correspondant aux normes esthétiques actuelles (légumes et fruits moches), normaliser et généraliser l'usage des doggy-bags dans les restaurants, ne pas circonscrire l'anti-gaspi aux seules personnes précarisées, arrêter de stigmatiser la culture de la récup'.

Au travers de ces recommandations, nous cherchons à garantir une alimentation saine et durable à l'ensemble de la population en tant que droit et nécessité.

L'objectif de cet avis citoyen est d'interpeller les pouvoirs publics, le politique et d'autres actrices et acteurs sur la nécessité de travailler ensemble sur l'alimentation en Région de Bruxelles-Capitale pour être à la hauteur de la lutte contre les changements climatiques et des défis immenses d'aujourd'hui et de demain.



Ce que nous attendons de la Région pour manger durable et moins gaspiller

A. Des actions de sensibilisation renforcées et ciblées auprès de l'ensemble des actrices et acteurs de la chaîne alimentaire

La Stratégie Good Food de la Région Bruxelles-Capitale cible l'installation de commerces et la mise en place d'une offre durable pour stimuler la demande. Si ce levier nous semble fondamental, il ne peut cependant pas être dissocié du levier de sensibilisation du public. Il est essentiel de rendre nos habitudes de consommation alimentaire plus durables via des actions concrètes et adaptées aux différents publics visés.

Remettre une alimentation saine, connectée à la terre, au cœur de nos modes de vie et de consommation, alerter sur le gaspillage et remettre en question cette culture de l'abondance sont des enjeux qui se jouent dès l'enfance et se poursuivent tout au long de la vie. Ce travail de sensibilisation est aussi porté par des associations engagées comme les Cuisines de quartier.

Et si nous, citoyennes et citoyens, sommes prêtes et prêts, à remettre en question nos habitudes alimentaires et lutter contre le gaspillage, la Région doit également renforcer ses actions de sensibilisation à ce sujet pour travailler sur le changement de mentalité.

... en lien avec les écoles

La Région doit accompagner toutes les écoles pour organiser des interventions, menées par des actrices et acteurs de l'alimentation durable, qui sensibilisent au bien manger durable. Ces actions de sensibilisation pourraient prendre différentes

Formes : des cours ludiques de cuisine durable pour que les enfants préparent leur propre collation (des barres de céréales saines par exemple), des paniers durables en classe, des formations à destination des enseignantes et enseignants sur le sujet de l'alimentation durable (avec des guides à l'appui, comme cela est notamment déjà fait sur les enjeux numériques), l'intégration des enjeux climatiques et d'alimentation durable dans les programmes, ou encore l'organisation d'un Festival régional de l'alimentation durable avec des activités pédagogiques destinées aux élèves.

- 1. Créer des référentes et référents Good Food dans les écoles maternelles, primaires et secondaires** en faisant intervenir, de manière récurrente, des actrices et des acteurs du monde associatif pour sensibiliser les élèves aux enjeux de l'alimentation durable. Les objectifs de cette proposition sont d'instaurer un lien pérenne entre les élèves, les référentes, les référents et de créer une synergie et des échanges entre les personnes enseignantes et référentes. En fonction de leur temps et envie, les professeures et professeurs peuvent, à leur tour, devenir des référentes ou référents Good Food. Pour leur permettre de s'engager malgré un emploi du temps déjà très chargé, la Région doit les aider en leur fournissant des moyens humains, financiers et du matériel pédagogique.

- 2. Créer un réseau d'ambassadrices et d'ambassadeurs Good Food composé d'étudiantes et d'étudiants** dans les universités et les hautes écoles.

... en partenariat avec la grande distribution

Les Bruxelloises et Bruxellois font essentiellement leurs courses dans les supermarchés et la grande distribution. Nous savons que la Région seule n'a pas de forte marge de manœuvre sur les actions de ces actrices et acteurs. Toutefois, la Région peut donner l'impulsion de dynamiques vertueuses auprès de ce secteur et :

- 3. Mettre à l'agenda fédéral, voire européen, la création d'un éco-score** en dialogue avec les autres Régions et les entreprises actrices de la grande distribution. Cet éco-score pourrait intégrer le nutri-score pour en faire un score unique. Dans son calcul, l'éco-score prendrait en compte la provenance du produit et l'impact socio-environnemental de sa production, son emballage et sa distribution (quantifié en taux d'émissions de gaz à effet de serre (GES)). Il serait contrôlé par des audits externes. Cela permettrait de ne pas laisser la définition des critères au bon vouloir des entreprises de distribution..
- 4. Imposer aux supermarchés d'afficher un score de durabilité basé sur les critères du label Good Food** (plus les critères sont respectés, plus le score est bon), de mettre en évidence des

produits d'alimentation durable dans les rayons, d'imposer un pourcentage de produits bio et locaux et d'informer sur les fruits et légumes locaux et de saison, de mettre à disposition des fiches de recette sans viande, ...

- 5. Distinguer les grandes surfaces qui proposent des dégustations de produits de saison, locaux et végétariens** (les actrices et acteurs les plus exemplaires pourraient être élus via un concours). Par exemple : bols de panais grillés pour remplacer les chips de pommes de terre, houmous à la place de pâtés, disposition de produits sains près des caisses, mise en avant des box « recettes locales, végété et de saison » (comme les box de la Ruche qui dit Oui).

... en investissant l'espace public

Nous sommes submergés par la publicité qui met en valeur les Fast-Foods, les produits transformés et la malbouffe en général. La Région n'a pas les moyens pour contrer les entreprises privées. Nous pensons qu'elle doit investir l'espace public, là où elle peut et qu'elle se doit d'être exemplaire dans les marchés publics qu'elle génère.

- 6. Intégrer un critère dans les marchés publics pour réglementer les espaces publicitaires régionaux (dont JC Decaux, Clear Channel, ceux de la STIB)** afin de tendre vers zéro publicité pour de la malbouffe ou des produits à impact environnemental élevé.

- 7. Faire des campagnes de sensibilisation dans les espaces publicitaires régionaux** et dans les espaces publicitaires non utilisés (en passant des accords avec les actrices et acteurs qui détiennent les espaces publicitaires comme JC Decaux). Ces campagnes seraient largement diffusées dans les médias régionaux et sur les réseaux sociaux, en travaillant notamment avec des influenceuses et influenceurs pour cibler divers publics (étudiantes, étudiants, parents, couples, personnes seules, pensionnées, actrices et acteurs de l'enseignement).

Ces campagnes informeraient sur :

- a. L'importance de :
- diminuer la consommation de viande;
 - découvrir les alternatives protéinées végétales;
 - manger varié et équilibré en mettant en avant les bienfaits sur la santé, le (bon) goût et la variété des options végétales.
- b. Les différents et les nombreux labels bio pour que les consommatrices et consommateurs s'y retrouvent. Les fruits et légumes bio, locaux et de saison ne sont pas forcément plus chers si on sait où les acheter.
- c. La différence entre date de consommation et d'expiration, la manière de conserver les aliments, notamment les fruits et légumes, les façons de les transformer quand ils arrivent à expiration (potages, compotes, tartes, etc.). Faire passer le message que « ne pas gaspiller,

c'est économiser » et que « gaspiller ne se réduit pas au fait de ne pas jeter. Ne pas gaspiller, c'est transformer ce que l'on ne jette pas ».

- 8. Réitérer la campagne de sensibilisation de Bruxelles Environnement proposant de recevoir gratuitement** (sur inscription) : **des kits de culture sur balcon, des guides pour créer son potager, des plants de fruits et légumes.**
- 9. Revoir la réglementation interdisant la culture et la récolte d'arbres fruitiers dans les espaces publics**, généraliser des initiatives comme l'association FruitCollect.
- 10. Mettre des parcelles cultivables à disposition dans chaque quartier** pour donner la possibilité aux habitantes et habitants de cultiver, permettre d'utiliser les terres régionales inoccupées pour des productrices et producteurs en ville, stimuler la mise à disposition de toits pour l'agriculture en ville, favoriser les poulaillers en ville.
- 11. Imposer les fruits secs/oléagineux dans les distributeurs** de l'espace public régional (arrêts de transports, lieux d'enseignement, etc.).
- 12. Labelliser Good Food les commerces d'alimentation durable** ainsi que les marchés et les soutenir dans leur communication (visibilité dans les journaux communaux, etc.).

B. Des incitants financiers pour soutenir les actrices et acteurs exemplaires

Afin d'encourager des habitudes alimentaires plus saines et les rendre accessibles au plus grand nombre, nous recommandons de subventionner les distributeurs (commerces, circuits courts, etc.) qui proposent des produits locaux et bios afin que ces derniers puissent répercuter cette aide sur les prix.

Nous avons longtemps débattu quant à la possibilité d'imposer une taxe sur les produits dit « malsains », dans la logique de rendre les produits sains plus abordables. Cette mesure n'a pas été adoptée. Le pouvoir d'achat étant très bas actuellement, une majorité de l'Assemblée a jugé que cette proposition renforcerait les inégalités et pénaliserait les personnes précarisées. Comme pour l'augmentation du prix du tabac, le « levier » taxe n'a pas l'effet escompté, du moins sur le long terme, sur les personnes précaires, notamment en période de crise lors desquelles elles sont le plus durement touchées⁴. Nous avons également débattu de l'opportunité de créer des chèques-repas à utiliser dans des magasins labellisés Good Food, qui pourraient encourager les citoyennes et citoyens à consommer durable et à passer la porte de ces commerces. Cette mesure n'a pas été adoptée car nous avons jugé qu'elle représenterait une source supplémentaire de complications pour les citoyennes, les citoyens et la Région, au regard de la multiplicité des chèques déjà existants (Tickets restaurant, éco-chèques, etc.). Le coût de cette mesure nous a également semblé trop élevé pour un impact faible (elle ne modifiera pas fortement les habitudes de la population).

Enfin, nous avons également débattu de la possibilité de distribuer ce type de chèques uniquement à des personnes vivant en-dessous du seuil de pauvreté mais nous avons également laissé cette proposition de côté car nous ne pensons pas que l'alimentation durable soit la première priorité de ce type de public. La priorité pour nous est de répondre aux réalités quotidiennes de ces personnes, dont l'urgence est avant tout de se nourrir.

13. Adapter certaines taxes régionales

(par exemple pour privilégier les commerces durables et de proximité lors de l'installation de nouveaux magasins) et/ou subventionner l'installation de commerces durables et de restaurants végétariens dans les quartiers moins bien desservis.

14. Octroyer des subsides aux commerces et restaurants labellisés Good Food.

Pour les restaurants, cela pourrait pallier le manque à gagner dû au fait de vendre moins de repas carnés.

15. Diminuer la TVA sur les produits durables (ce qui favoriserait leur achat). Nous comptons sur la Région pour relayer cette proposition aux niveaux fédéral et européen.

⁴ Selon la dernière enquête de Santé Publique France (mai 2023), les personnes les plus pauvres sont celles qui fument le plus. Les mesures anti-tabac (en France) n'ont fait que stabiliser cette donnée. Plusieurs facteurs expliquent cela : niveau d'éducation, importance donnée à la prévention et à la santé, perception du risque moindre, anxiété, etc.

C. Une action offensive et ferme pour transformer le secteur public de l'alimentation

L'offre de la restauration collective n'est pas à la hauteur des enjeux de durabilité alimentaire. Puisqu'une grande partie de la population (travailleuses et travailleurs, élèves) prend quasiment un repas sur deux en dehors de son domicile, il nous semble particulièrement important d'agir sur l'offre proposée dans la restauration collective (cantines d'écoles, d'administrations publiques, etc.).

La Région et ses services publics ont un devoir d'exemplarité et doivent inspirer des pratiques responsables et impulser ce changement. La Région sensibilise déjà. Pour accélérer la transition, elle doit désormais être plus ferme et imposer aux cantines de travailler les produits de saison, locaux, de préférence bio et de diminuer la quantité de viande. Ce sont des enjeux écologiques et sanitaires, et ces deux dimensions doivent représenter un message fort porté par la Région.

L'offre de produits locaux, de saison et bio n'est pas disponible dans tous les quartiers de Bruxelles. La majorité de la population redirigera ses habitudes alimentaires si manger sain et durable devient l'option la plus facile. Notre priorité est de favoriser l'accès à une offre durable dans l'ensemble des quartiers de Bruxelles. Cela impliquera de changer l'image élitiste attachée à certaines de ces habitudes alimentaires ou commerces et pouvant représenter un frein pour certains publics.

Imposer la bascule dans la restauration collective

Le succès des recommandations suivantes dépendra des mesures prises dans la partie sur l'accompagnement des métiers de l'alimentation à la transition.

16. Imposer une réduction de 50% des protéines animales (viande et produits de la mer) dans les lieux de restauration collective, en diminuant

la quantité de viande par assiette et/ou la fréquence hebdomadaire de plats carnés dans les menus. Il s'agit d'une option qui permet de laisser de la flexibilité aux cuisinières et cuisiniers dans l'organisation de la création de leur menu hebdomadaire.

17. Imposer l'obligation de plusieurs tailles de plats dans la restauration collective afin de lutter contre le gaspillage.

18. Imposer, au minimum une fois par semaine avec perspective de progression vers deux fois, un menu végétarien sain et équilibré dans les cantines collectives et publiques.

19. Imposer un repas végétarien sain et équilibré au même prix que les repas carnés (dans une perspective d'équité des droits).



20. Imposer des critères minimaux de durabilité dans les marchés publics (produits locaux/de saison/ moins de viande/option végétale/ faible empreinte carbone) pour les entreprises de livraison de repas. Des points supplémentaires peuvent être attribués si les efforts vont au-delà des critères minimaux imposés. **Ces critères doivent devenir progressivement plus exigeants.**

21. Imposer aux entreprises de catering qu'elles présentent systématiquement dans leur offre commerciale un menu végétarien avec une option viande. Il s'agit des entreprises prestataires d'événements au sein des administrations publiques.

Accompagner les métiers à la transition

22. Imposer des critères de durabilité dans les formations des métiers de la restauration (notamment sur la façon de cuisiner les restes, les enjeux environnementaux de l'alimentation, la gestion des stocks), moyennant un soutien financier et méthodologique des actrices et acteurs de l'éducation et de l'insertion professionnelle.

23. Subventionner des formations à destination des actrices et acteurs de la restauration collective qui sont déjà dans le métier **afin de mettre à jour leurs connaissances sur les nouvelles**

pratiques (composer une assiette différemment : davantage de végétal, travailler les fruits et légumes de saison, moins, voire pas, de viande, etc.).

24. Accompagner la transition et la reconversion des travailleuses et travailleurs du secteur de la production alimentaire dont le métier va subir de fortes mutations (agricultrices, agriculteurs, éleveurs, éleveuses, personnels dans les abattoirs et boucheries, etc.).

25. Former les actrices et acteurs de la santé (en formation ou pendant l'exercice de leur profession) **sur les apports nutritionnels des aliments**, notamment des alternatives à la viande. Une collaboration est nécessaire pour permettre aux actrices et acteurs de l'alimentation d'intégrer une dimension « santé » dans la composition des menus.

26. Renforcer l'accompagnement des restaurants souhaitant être labellisés Good Food.

Tenir un rôle central pour mieux gérer les invendus

27. Renforcer la filière de transformation dans la Région et la restauration collective, **inciter à la création de services de récupération et transformation** au sein de la restauration collective.

28. Coordonner et organiser la gestion des invendus et des surplus des institutions publiques et de la restauration collective. La collecte et la redistribution doivent se faire au niveau local, en privilégiant l'aide alimentaire pour permettre aux plus précaires de bénéficier d'une variété de produits sains et équilibrés.

29. Réviser l'ordonnance actuelle qui doit obliger les supermarchés d'une surface de 1.000m² à donner leurs invendus à l'aide alimentaire pour élargir cette obligation aux supermarchés de 500m².

30. Partager et communiquer les données sur les surplus de production et invendus alimentaires pour inciter la population à consommer ces produits en priorité, en communiquant sur le caractère local ou moins cher.

31. Rendre obligatoire la présence d'un rayon anti-gaspillage dans tous les supermarchés, qui serait visible et facilement identifiable.

32. Interpeller le niveau fédéral et européen pour supprimer les dates de péremption sur les produits non périssables : pâtes, riz, sel, vinaigre, légumineuses, etc.

33. Intégrer des critères de récupération des restes dans les labels Good Food pour l'Horeca (par exemple via un critère « propre contenant bienvenu ! /viens avec ta boîte »).



Ce que nous attendons de la grande distribution pour manger durable et moins gaspiller

La Région ne pourra pas, à elle seule, transformer le secteur de l'alimentation. Elle devra notamment se coordonner avec les autres Régions et travailler avec la grande distribution afin qu'elle rende son offre plus durable.

En effet, la grande distribution est fortement présente dans la Région et c'est un acteur que nous souhaitons embarquer dans la transition, notamment parce que 80% des Bruxelloises et Bruxellois font leurs courses dans les supermarchés. La Région doit informer et sensibiliser, la grande distribution doit suivre ce mouvement pour créer une demande vertueuse : acheter des produits non calibrés,

informer sur la saisonnalité, la provenance des fruits et légumes, visibiliser dans les rayons les alternatives à la viande et pourquoi pas, imposer un pourcentage de produits locaux. Chaque grande surface pourrait par exemple mettre en avant à l'entrée du magasin les actions environnementales réalisées et les objectifs visés (objectif « diminution invendus », objectif « produits locaux », objectif « santé », objectif « social », etc.). L'objectif est que la population puisse faire ses choix consciemment. Une fois informée, la population est souvent prête à changer !

A. Agencer différemment les rayons des supermarchés

1. Mettre en évidence **la production locale, les produits durables et les alternatives à la viande** dans les rayons.
2. **Diminuer la place** des rayons **de viande et de malbouffe**.
3. **Adapter les quantités proposées dans les rayons** en fonction des habitudes des clientes et clients.
4. **Informer les clientes et clients des bienfaits pour la santé et l'environnement d'une diminution de la consommation de viande**, d'une augmentation de la consommation de produits durables en mettant en avant la saisonnalité et leur provenance (expliquer pourquoi certains produits ne sont pas disponibles

toute l'année), de la diminution de la gaspillage alimentaire, etc.

5. **Avoir une alternative végétarienne** pour chaque plat préparé proposé à la vente (ex. lasagnes, loempias, quiches végés, etc.)



B. Agir sur l'effet psychologique des dates de péremption

Les dates de péremption ont un effet psychologique trop important sur les consommatrices et consommateurs. Dans certains pays, les grandes surfaces ont supprimé les dates de durabilité minimale sur certains produits. Aussi, nous proposons que le secteur de la grande distribution dans la Région bruxelloise puisse :

6. **Informez clairement les consommatrices et consommateurs sur la signification des différentes formulations** du type « à consommer de préférence avant le ... », « à consommer avant le... », « consommer 3 jours après ouverture », etc.
7. **Informez clairement** sur la manière la plus adaptée de stocker les aliments pour les conserver.
8. **Transformer les produits proches de la date de péremption** et les proposer à la vente (ex. transformation de légumes en soupe). Cela peut passer aussi par l'investissement dans des cuisines en interne pour préparer les produits limites ou invendus (cuire pour conserver, pour distribuer aux associations ou pour revendre ces conserves à moindre coût).
9. **Regrouper et visibiliser les rayons avec les produits atteignant bientôt la date de péremption** et les produits « abîmés », avec des réductions.

10. **Prévoir une communication positive, visible** ainsi qu'une installation du produit en rayon anti-gaspillage 2 jours avant sa date limite.

11. **Si la consommatrice, le consommateur trouve un produit presque périmé** dans un autre rayon, il serait possible de bénéficier de la **même réduction à la caisse**.



C. Réduire les emballages

Dans l'optique de manger des quantités moindres et aussi de lutter contre la pollution, il nous semble indispensable d'y réfléchir en parallèle. Les rayons vrac des supermarchés, s'il s'agit vraiment de vrac, sont à systématiser et à valoriser.

12. **Élargir l'offre de vrac dans la grande distribution.**

13. **Avoir des rayons séparés avec les légumes/fruits conventionnels** pour éviter d'emballer le bio dans les supermarchés et pouvoir acheter des petites, voire de très petites, quantités.

14. **Alléger la quantité d'emballage des produits bio**, favoriser l'emballage ayant le plus petit impact carbone.

15. **Mettre en place des emballages de tailles différentes** (qu'il s'agisse du rayon anti-gaspillage ou d'actions promotionnelles sur un produit) pour ne pas inciter à la surconsommation. Le prix au kilo doit être identique entre les différents formats pour ne pas défavoriser les personnes seules ou les petits ménages.





Ce que nous attendons du secteur de la restauration pour aider à changer nos habitudes alimentaires

Nous souhaitons nous adresser au secteur Horeca au même titre qu'au secteur de la grande distribution car eux aussi ont un rôle à jouer dans la sensibilisation des consommatrices et consommateurs à être consomm'atrices et consomm'acteurs.

1. **Proposer des assiettes de tailles différentes dans les restaurants** (plus petit = moins cher). Proposer d'ajuster la proportion viande / légumes (par exemple, possibilité d'avoir une grande quantité de légumes et une plus petite quantité de viande si souhaité par la cliente ou le client).
2. **Sensibiliser au gaspillage alimentaire si un buffet ou un self-service est proposé** (cela existe déjà dans certaines enseignes) et avertir d'un coût supplémentaire en cas de gâchis.
3. **Réduire le nombre des menus pour un choix plus restreint** et plus qualitatif.
4. **Mettre en avant les plats végétariens pour leur qualité et leur saveur**, au lieu de les reléguer en fin de menu ou de les afficher comme une option.
5. **Créer des binômes entre chaque actrice et acteur de l'Horeca** et de l'aide alimentaire pour la récupération des invendus.



Ce que nous attendons des entreprises pour contribuer à une alimentation durable

Notre environnement doit également nous aider à changer collectivement de modes de vie et d'habitude.

1. **Intégrer la dimension anti-gaspi, alimentation durable dans la Responsabilité Sociétale des Entreprises (RSE)** des grandes sociétés ainsi que, dans leurs objectifs environnementaux et sociaux (faire le lien avec le label régional RSE Eco-dynamique).
2. **Avoir des binômes associations-grandes entreprises** pour qu'il y ait un travail de récupération de ce qui n'aura pas été consommé lors de repas de midi (si cantine) ou lors d'événements.
3. **Développer les frigos solidaires dans les cantines et restaurants d'entreprise** pour donner au réseau associatif, selon les règles AFSCA.
4. **Organiser des partenariats systématiques** avec la banque alimentaire, des associations, la Croix-Rouge ou créer plus de points de collecte lors des événements d'entreprises et particulièrement avec les institutions européennes.
5. **Sensibiliser sur la consommation** (définition du local, du durable, etc.) **en entreprise**, s'inspirer des actions scolaires (semaine sans viande, semaine croque local, etc.)

Et maintenant, passons à l'action!

En tant que membres de cette Assemblée, nous sommes satisfaites et satisfaits d'avoir participé à ce processus démocratique et nous aimerions que ce genre d'initiatives soient portées à toutes les échelles, du communal au niveau européen en passant par le Fédéral.

Nous sommes conscientes et conscients que certaines de nos recommandations nécessitent une coordination entre les 3 Régions, entre les administrations et une action de l'ensemble des actrices et acteurs privés de l'alimentation. C'est pourquoi, notre avis est aussi destiné à d'autres instances décisives: la grande distribution, le secteur de la restauration et les entreprises privées.

Et la suite?

Nous aimerions que la prochaine Assemblée soit encore plus diversifiée dans sa composition et dans les opinions à l'œuvre dans la société. Pour cela, le système de recrutement doit être amélioré pour pouvoir toucher les publics les plus fragiles et que ces derniers se sentent légitimes à participer (pourquoi pas leur réserver un quota de sièges?). Une idée serait de s'appuyer sur les associations de terrain pour toucher des publics plus difficiles à atteindre.

Si la prochaine Assemblée est plus hétérogène, le processus pourrait être plus long afin de permettre aux participantes et participants d'appréhender plus facilement les sujets et les traiter en profondeur. Pour nous, une Assemblée diversifiée est le « rassemblement de ce qui est épars ».

Nous souhaiterions enfin inviter les politiques à venir observer une de nos journées délibératives pour se rendre compte de notre implication, de la nuance et de la richesse de nos débats.

Nous voulons de la transparence sur le suivi et sur les suites données à cet avis. Nous vous demandons de respecter l'engagement que vous avez pris auprès des communes de relayer notre avis et nos aspirations. Nous avons fait l'effort, sur notre temps libre, de travailler à des propositions concrètes.

Nous demandons au prochain Gouvernement de prendre en compte cet avis et d'assurer le suivi de nos propositions et de travailler avec et pour les citoyennes et citoyens afin de concrétiser nos propositions en actions.

Il est désormais de votre responsabilité de prendre les meilleures décisions pour permettre l'accès à l'alimentation durable à l'ensemble de la population. Ces changements demandent à la fois du temps et du courage. C'est pourquoi, les politiques et les services publics doivent être exemplaires et visionnaires pour montrer le chemin et accélérer ces transformations.

L'avis de l'Assemblée citoyenne a été adopté à l'unanimité par les 64 membres: Ahmed, Alexandre, Alexi, Amalia, Amari, Amandine, Amélie L, Amélie R, Anita, Annabel, Antonella, Arthus, Cédric, Cheikh, Clotilde, Mélià, Didier, Dimitri, Dominique, Elif, Emanuel, Françoise, Frederic, Griselda, Hafsa, Hendrik, Ingrid, Jacques, Janviere, Jessica, Klara, Laila, Laurent, Léandre, Leen, Leopold, Lisandra, Ludovic, Mana, Manuela, Marcellyne, Martine, Matilde, Meriem, Miriam, Philippe, Raphaël K, Raphaël T, Redwane, Rodrigue, Roman, Rosario, Sandra, Sara, Serge, Silvana, Simon, Simone, Sofie, Sophie F, Sophie V, Thomas, Véronique, Xavier.



A woman with glasses and a blue shirt is speaking into a microphone in an audience. She has a name tag that says "MARIM". The audience is seated in colorful chairs (red, blue, yellow, orange).

Annexes

Vous trouverez dans cette annexe la note de mission envoyée aux membres de l'Assemblée au début de leur mandat.

La note de mission

Contexte

Le monde rencontre depuis plusieurs années des crises d'une ampleur inédite qui remettent toujours plus en question nos modes de vie : épisodes caniculaires, inondations, pandémie, etc. À Bruxelles, nous avons vécu un enchaînement d'événements climatiques sans précédent : vagues de chaleur à répétition, perte de biodiversité, hausse à des niveaux jamais atteints des prix du gaz, des carburants et de l'électricité.

Ces situations d'urgence sont un avant-goût de ce qui pourrait advenir dans les années à venir si nous ne réagissons pas. Elles confirment la nécessité d'agir pour accélérer la lutte contre le réchauffement climatique. Un des objectifs de la Région bruxelloise est d'atteindre la neutralité carbone d'ici 2050. Les émissions directes de gaz à effet de serre ont déjà baissé de 21% sur la période 1990 - 2021. Il s'agit maintenant d'accélérer le rythme pour les réduire d'au moins 90% d'ici les 27 prochaines années⁵. Mais l'enjeu ne se limite pas à Bruxelles : il faut également inclure dans nos réflexions les biens que nous importons à Bruxelles, pour lesquelles les émissions sont souvent produites en-dehors de la Région (c'est ce qu'on appelle les émissions indirectes de gaz à effet de serre).

Cette accélération dans la lutte contre le réchauffement climatique, aura un impact sur tous les aspects de nos vies : déplacements, achats, travail mais aussi sur la construction de la ville. C'est pourquoi, les citoyennes et citoyens, les pouvoirs publics, les entreprises, les associations, etc. doivent pouvoir déterminer comment agir pour atteindre ensemble cet objectif de neutralité carbone. La Région ne peut le faire seule, à n'importe quel prix et les mesures ne peuvent être envisagées uniquement de manière technique par des expertes et experts. Ces actions doivent aussi se traduire par de meilleures conditions de vie pour les Bruxelloises et Bruxellois et prendre

⁵ La neutralité carbone désigne un équilibre qui peut être atteint quand : les émissions de CO₂ générées par l'être humain (chauffage, industrie, transports, etc.) sont inférieures ou égales à celles absorbées sur le long terme par les milieux naturels (Forêts, terres agricoles, etc.). Les émissions de CO₂ produites par l'être humain absorbent les rayons du soleil et provoquent un effet de serre réchauffant la planète. C'est ce que l'on nomme « gaz à effet de serre ».

en considération la diversité de situation des habitantes, habitants et des personnes qui vivent « à temps partiel » dans la Région (les personnes étudiantes, navetteuses, en visite professionnelle et les touristes).

Pourquoi une Assemblée citoyenne permanente pour le climat ?

Pour donner ce fameux « coup d'accélérateur », donner un rôle plus actif aux citoyennes et citoyens dans les décisions qui les concernent et garantir une transition juste, la Région a décidé de mettre en place une **Assemblée citoyenne pour le climat**. Son objectif est de proposer des recommandations sur les politiques climatiques bruxelloises. Cette Assemblée souhaite être **permanente** : chaque année, un nouveau sujet lié au climat est traité par de nouveaux membres citoyens.

Les participantes et participants du premier cycle ont formulé des recommandations sur l'habitat de février à avril 2023 et ont remis leurs propositions au Gouvernement le 9 juin 2023. Celui-ci a effectué un premier retour sur les propositions le 28 septembre. Le thème du second cycle, auquel vous avez accepté de participer, a été défini par les 21 citoyennes et citoyens de la première Assemblée citoyenne, en lien avec les administrations, les actrices et les acteurs de la Région : **il s'agit de la thématique de l'alimentation**.

Thématique : Alimentation

C'est en effet un enjeu majeur : les émissions de gaz à effet de serre liées aux systèmes alimentaires au niveau mondial représentent entre 1/4 et 1/3 des émissions totales mondiales de gaz à effet de serre (GIEC 2019⁶). D'ici à 2050, les prévisions indiquent que ces émissions vont tripler (en tenant compte de l'évolution des comportements alimentaires et de l'évolution démographique (FOA 2019)).

⁶ Le GIEC est le Groupe d'experts intergouvernemental sur l'évolution du climat. Créé en 1988 par le Programme des Nations unies pour l'environnement et l'Organisation météorologique mondiale, il rassemble 195 États membres et a la mission d'informer les gouvernements du monde sur la réalité scientifique du changement climatique.

À Bruxelles, le secteur de l'alimentation produit :

1 à 4 % des émissions directes (émissions des activités économiques à Bruxelles- commerces, restaurants, supermarchés, etc., les émissions produites par les ménages bruxellois pour s'alimenter, etc.).

15 % des émissions indirectes (émissions produites hors de Bruxelles, destinées au secteur alimentaire bruxellois, par exemple transport lié à l'import et export de nourriture produite hors de Bruxelles, émissions produites par les systèmes de production intensive, etc.).

Pour réduire cet impact et réaliser la transition, la stratégie Good Food a été lancée en Région bruxelloise. Ses objectifs sont de garantir une alimentation saine, locale, durable à toutes et tous, chez soi comme dans la restauration collective, de respecter un prix juste pour les productrices et producteurs et de réduire les pertes et le gaspillage. Pour atteindre ces objectifs qui s'inscrivent dans la trajectoire de la neutralité carbone, un plan d'actions à mettre en place a été travaillé par un grand nombre d'actrices et d'acteurs spécialistes du sujet.

Leur conclusion est claire: **nous allons devoir grandement changer le système alimentaire à l'échelle de Bruxelles dans les années à venir.**

Cela passe notamment par des objectifs de végétalisation du régime alimentaire (réduction de la consommation de viande, de poisson et de produits laitiers) mais également une alimentation plus biologique et plus locale. Une offre alimentaire allant dans ce sens se développe mais la demande ne suit pas toujours. Le secteur privé, les pouvoirs publics, les associations, les citoyennes et citoyens ont un rôle jouer dans cette transition.

La thématique du 2^e cycle de l'Assemblée citoyenne pour le climat s'articule donc autour de la question suivante: **Comment faire pour permettre à tous les Bruxelloises et Bruxellois de passer à une alimentation plus durable et qualitative à l'horizon 2050?** En tant que habitantes et habitants de la Région de Bruxelles-Capitale, de quoi auriez-vous besoin pour vous aider à changer d'alimentation demain? Qu'attendez-vous des pouvoirs publics, du secteur privé et de la société en général pour y parvenir?

Fonctionnement

D'octobre 2023 à décembre 2023, vous vous réunissez lors de plusieurs sessions de travail avec les 75 autres membres de l'Assemblée citoyenne.

Comment l'Assemblée citoyenne pour le climat va-t-elle se dérouler ?

L'Assemblée va se dérouler en plusieurs phases: une phase d'échanges, une phase exploratoire, une phase de co-construction... Au fil de sessions, vous aurez l'occasion de vous nourrir de vos expériences respectives mais aussi au travers d'échanges avec des intervenant-e-s extérieur-e-s, chercheurs et chercheuses et acteurs de terrain qui éclaireront différentes facettes de l'alimentation à Bruxelles. Ces temps d'échanges et de débats conduiront à produire collectivement un avis citoyen avec des aspirations, des préconisations et des recommandations concrètes.

Quelles réponses seront apportées aux propositions de l'Assemblée citoyenne ?

En fin d'Assemblée, vous présentez et remettez votre rapport au secrétariat de l'Assemblée et au ministre de l'Environnement. Sur base volontaire, un quart d'entre vous est alors invité à définir le prochain sujet de l'Assemblée citoyenne, une dizaine d'autres suivent pendant un an, la réponse apportée par le gouvernement.

De son côté, le gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale s'engage à assurer un suivi des travaux de l'Assemblée citoyenne, en formulant une première réponse dans les trois mois et une deuxième réponse dans les douze mois suivants. Le gouvernement développe ensuite une feuille de route qui intègre la vision et les propositions à long terme de l'Assemblée citoyenne dans la gouvernance climatique de la Région, pour lesquels il est décidé, après la première réponse, d'assurer un suivi.

Conscient que des propositions pourraient sortir du cadre des compétences de la Région Bruxelles-Capitale, le gouvernement s'engage à s'en faire le relais vers les autres niveaux de pouvoir et autres types d'actrices et d'acteurs (de terrain, académiques, du secteur privé...).





Liste des intervenantes et intervenants

- **Marcelline Bonneau**, Resilia Solutions
- **Ingrid Boom**, Colruyt
- **Jeanne Collard**, entreprise TCO Service
- **Timothée Collin**, réseau des GASAP (Groupes d'Achats Solidaires de l'Agriculture Paysanne)
- **Amélie Daems**, association Cuisines de quartier
- **Christine Delcroix**, Ferme de la Warde, Fugéa (Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs)
- **Maarten Dieryck**, association Groot Eiland
- **Thibaud Godet**, coopérative Terroirist
- **Brigitte Grisar**, Fédération des Services Sociaux
- **Nouha Haj Ayed**, SIPES-ULB (service d'InFormation, Promotion, Éducation Santé (SIPES) à l'École de Santé Publique de l'Université libre de Bruxelles)
- **Loïck Labat**, ProVeg Belgium
- **Noémie Maughan**, laboratoire agroécologie de l'ULB
- **Maité Mercier**, service Good Food B2B

- **Jonathan Peuch**, association FIAN Belgique
- **Solène Sureau**, chercheuse à l'ULB
- **Sophie Tollenaere**, Ferme Tournesol - Zonnebloem
- **Joëlle van Bambeke**, coordinatrice de la Stratégie Good Food chez Bruxelles Environnement
- **Arnaud Vanderbeck**, Collège des Producteurs
- **Thierry Valentin**, Ferme Nos Piliés
- **Maral Voskertchian**, Ferme du Parc Maximilien

Liste des visites de terrain

Des visites de terrain ont été organisées pendant le 2^e cycle pour les citoyennes et citoyens volontaires. Voici les lieux qui leur ont été proposés :

- **The Brussels Beer Project**
- **The Barn**
- **Biotiful**
- **KOM à la maison**
- **Grooteiland**
- **Smala (Neerpede)**
- **GASAP Bercail**
- **Nojavel**
- **Spectacle « Faim de vie » au Centre d'action laïque**

Rédaction :

les membres de
l'Assemblée citoyenne pour le climat
à travers la plume d'Ariane Ioannides
(Missions Publiques)

Crédit photographique :

© Bryapro, © Xavier Claes (p. 9 et 17),
© Y. Glavie (p. 19) et © Noémie Garcia (p.20)

Illustrations graphiques :

Juan Mendez

Éditeur responsable :

Assemblée citoyenne pour le climat
Avenue du Port 86C/3000,
1000 Bruxelles