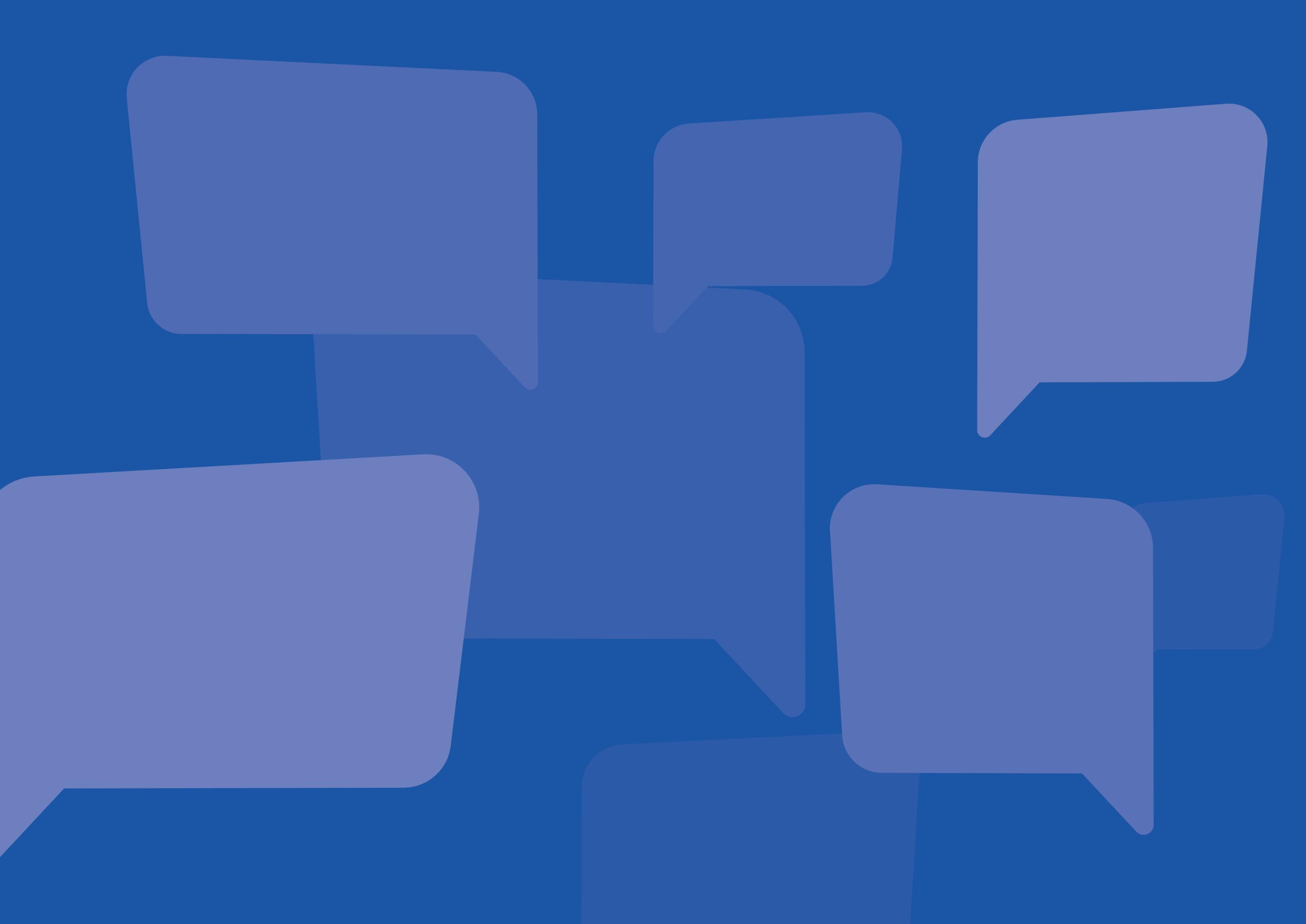


Assemblée citoyenne pour le climat

Cycle 2: Comment faire pour permettre à tou.te.s les Bruxellois.e.s de passer à une alimentation plus durable et qualitative à l'horizon 2050?



Première réponse
du Gouvernement
Bruxellois
à l'avis citoyen





Introduction

Cher.e.s membres de l'Assemblée,
Chère lectrice, cher lecteur,

J'ai le plaisir, en ma qualité de Secrétaire de l'Assemblée citoyenne pour le climat, de vous communiquer la première réponse du Gouvernement de la Région de Bruxelles-Capitale sur les objectifs et les recommandations de la deuxième Assemblée. Ce cycle s'est concentré sur la question suivante : « Comment faire pour permettre à tou.te.s les Bruxellois.es de passer à une alimentation plus durable et qualitative à l'horizon 2050 ? En tant que Bruxellois.es, de quoi auriez-vous besoin pour vous aider à changer l'alimentation de demain ? Qu'attendez-vous des pouvoirs publics, du secteur privé et de la société en général pour y parvenir ? ».

Suite aux débats qui se sont tenus entre octobre et décembre 2023, les membres de l'Assemblée citoyenne pour le climat ont remis le 6 février 2024 leur rapport final¹ au Gouvernement bruxellois, représenté par le Ministre de la Transition climatique, de l'Environnement, de l'Énergie et de la Démocratie participative et la Secrétaire d'Etat chargée de la Transition économique.

Le rapport citoyen se concentre sur trois priorités d'actions :

1. Réduire, en moyenne, notre consommation de viande par deux ;
2. Manger local, bio et de saison ;
3. Et lutter contre le gaspillage alimentaire.

Dans ce rapport, les citoyen.ne.s ont formulé 58 recommandations. En plus de celles adressées au Gouvernement, certaines recommandations s'adressent au secteur privé. Ainsi, 33 d'entre elles sont directement destinées au Gouvernement de la Région bruxelloise, et 25 recommandations s'adressent à la grande distribution, au secteur de la restauration et aux entreprises. Les citoyen.ne.s ont souligné le fait que les objectifs mis en avant par la Région ne pouvaient être atteints sans la participation du secteur privé.

Les recommandations ont ensuite été communiquées aux différent.e.s Ministres concerné.e.s, qui les ont à leur tour partagées avec leurs administrations. Ces dernières ont ensuite pu en faire une première analyse entre janvier et mars 2024. En avril 2024, les différent.e.s Ministres ont prononcé leur première réponse aux membres de l'Assemblée citoyenne. C'est le résultat de cette première étape qui vous est présenté ce 22 avril 2024, lors de la rencontre entre les Ministres, les membres de l'Assemblée citoyenne pour le climat, les membres du comité de suivi et les autres acteurs et actrices de la Gouvernance climatique bruxelloise.

Bien que le rapport du premier cycle sur l'habitat soit déjà très qualitatif (février – avril 2023), il est remarquable de constater que ce deuxième rapport est parvenu à formuler des recommandations d'une qualité encore supérieure, et ce, grâce aux leçons tirées du premier cycle, mais aussi grâce à la forte implication des différent.es actrices et acteurs bruxellois.es lié.es à l'alimentation durant tout ce processus.

Il est motivant de constater que l'ensemble de ces acteurs et actrices s'engagent de manière croissante, que ce soit au niveau des institutions publiques associatives, académiques ou du secteur privé. Ces progrès montrent l'importance d'un projet continu et permanent. Nous sommes enthousiastes à l'idée de continuer à voir l'Assemblée citoyenne pour le climat se développer pour devenir un organe de grande ampleur au sein de la Gouvernance climatique dans les années à venir.

Ce travail qualitatif se traduit également dans la première réponse du Gouvernement. Quand vous découvrirez celle-ci, vous remarquerez rapidement qu'elle indique clairement le fait qu'une majorité des recommandations sont considérées comme très utiles pour compléter ou ajuster la politique régionale en matière d'alimentation.

Je vous souhaite bonne réception de ce document et me réjouis de l'occasion qui nous est donnée de nous rencontrer à nouveau.

Merlijn De Rijcke

Secrétaire de l'Assemblée citoyenne pour le Climat

¹ <https://www.assembleeclimat.brussels/wp-content/uploads/2024/02/AAC-Rapport-2-FR-web-double-pages.pdf>



Première analyse et réponse du Gouvernement

Comme le prévoit le processus de l'Assemblée citoyenne pour le climat, le Gouvernement, avec l'aide de ses administrations, a analysé les recommandations citoyennes et a dressé dans ce rapport une feuille de route précisant le type de suivi qui pourrait être accordé à chacune d'entre elles. Il s'agit d'un premier retour du Gouvernement, qui sera suivi en avril 2025 d'un second retour permettant d'affiner l'analyse et d'expliquer le suivi qui, le cas échéant, a pu être donné à chacune des recommandations. Le Gouvernement tient à saluer l'engagement et la rigueur avec lesquels les membres ont contribué à cette réflexion collective, et il remercie l'Assemblée pour la qualité de sa contribution.

Certaines recommandations ont été légèrement modifiées ou scindées afin de pouvoir donner une réponse claire. Une indication apparaîtra si tel est le cas.

Glossaire :

Le type de suivi est indiqué par recommandation. Pour faciliter la lecture, vous trouverez ci-après la signification de chaque indication :

- **Suivi :** la recommandation sera suivie. Une réponse plus concrète sera donnée lors du deuxième retour en avril 2025.
- **Suivi partiel :** une partie de la recommandation sera suivie.
- **En cours d'analyse :** il faut d'abord procéder à une analyse avant de déterminer si un suivi est possible ou non.
- **Non suivi :** la recommandation n'est pas suivie, le motif est indiqué.
- **Mise en oeuvre :** des actions, stratégies ou des cadres légaux qui répondent aux recommandations sont en phase de préparation.
- **Mise en oeuvre et en vigueur :** des actions, stratégies ou des cadres légaux qui répondent aux recommandations existent déjà.





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

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.

Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>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.</p>	<p>Page 11</p> <p>1</p>	<p>Cette recommandation est une bonne idée, à condition de la mettre en œuvre avec les réseaux d'enseignement mais aussi de créer un partenariat entre ceux-ci et des associations. C'est par exemple ce qui est d'application dans le projet « Opération Recyclons » au sein duquel des conseillères et conseillers déchets sont engagés par ces réseaux pour être référent·es vis-à-vis des écoles.</p> <p>Le sujet de l'alimentation apparaît désormais dans les référentiels du tronc commun (maternelle 1 à secondaire 3). En ce qui concerne l'aide aux enseignant·es : un panel assez complet existe déjà. En effet, Bruxelles Environnement propose :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des dossiers pédagogiques pour les enseignant·es ; • Un outil JIM CAROTTE invitant à travailler sur le thème des collations et des boîtes à tartines tout au long de l'année tout en sensibilisant les familles ; • Des affiches et des supports de sensibilisation pour les élèves et les classes ; • Des formations pédagogiques en lien avec les programmes scolaires ; • La mise à disposition de ressources techniques via le portail Good Food ; • L'accompagnement de projets. Ces démarches pourraient donc être complétées par l'engagement de ces référent·es (sous réserve de budget disponible). <p>Il est à noter que la thématique de l'alimentation fait aussi l'objet d'un décret en ce qui concerne les repas gratuits dans les écoles fondamentales francophones de l'encadrement différencié. Une réflexion est en cours sur leur accompagnement pédagogique et technique.</p>	<p>Suivi partiel</p>



Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
Créer un réseau d'ambassadrices et d'ambassadeurs Good Food composé d'étudiantes et d'étudiants dans les universités et les hautes écoles.	Page 11 2	Les « jeunes » de 16 à 34 ans sont un public prioritaire identifié par la stratégie Good Food. En 2024, par exemple, l'asbl ProVeg bénéficie d'un subside pour développer son projet « Veggie Uni ». Cette initiative vise à renforcer l'offre alimentaire veggie sur les campus et à développer une communauté universitaire sensibilisée à la thématique de l'alimentation végétale. L'objectif du projet est également d'aider les institutions universitaires à devenir exemplaires sur ce sujet de l'alimentation végétale. L'idée d'ambassadrices et ambassadeurs pourrait être intégrée à ce projet « Veggie Uni ».	Suivi partiel
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.	Page 12 3	L'Europe travaille à un « Sustainability Labelling Framework » dans le cadre de son « Sustainable Food System Framework Initiative » (cf. https://food.ec.europa.eu/safety/labelling-and-nutrition/food-information-consumers-legislation_en). Malheureusement, il semblerait que l'avancement sur ce futur label soit suspendu pour une durée indéterminée. Actuellement, le SPF Economie coordonne des travaux sur le sujet, via un groupe de travail (GT). Bruxelles Environnement soutient aussi une simplification au niveau des labels et éventuellement, le développement d'un éco-score au niveau belge. L'interpellation du Fédéral pour faire le lien avec les travaux de leur GT et ses modalités est en cours d'analyse.	En cours d'analyse



Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>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, ...</p>	<p>Page 12 4</p>	<p>La proposition est intéressante car elle met le doigt sur un enjeu important de transparence de l'origine des produits et d'information aux consommatrices et consommateurs. Ce sont des compétences fédérales mais la Région de Bruxelles-Capitale peut aussi les porter sous certaines conditions.</p> <p>Au préalable, une première analyse doit se pencher sur les scores existants comme l'éco-score de Colruyt. Une analyse de ce qui existe à l'étranger doit également permettre de juger de l'opportunité d'utiliser un outil déjà implanté ou de développer un nouvel outil. Il paraît néanmoins judicieux de ne pas multiplier les labels. De plus, il n'est pas recommandé de se baser sur les critères du label Good Food car ils sont adaptés à un établissement et non à un produit.</p> <p>Au niveau de la valorisation des produits Good Food dans les supermarchés, le travail est en cours. Bruxelles Environnement et hub.brussels sont en train de rencontrer, de manière bilatérale, les différentes enseignes de la grande distribution. L'objectif est, ensuite, de démarrer un groupe de travail avec ces sociétés afin d'évaluer ce qu'elles font déjà en matière de Good Food et la façon dont elles pourraient aller plus loin. Il est à noter que toutes les actions qu'elles entreprennent ou entreprendraient le seraient sur base volontaire puisqu'aucune législation contraignante n'existe.</p> <p>Par ailleurs, un cluster Food & Beverage est proposé par hub.brussels dans le cadre de la prochaine programmation Fonds européen de développement régional. Celui-ci s'adresse à l'ensemble de la chaîne de valeur et donc aussi à la distribution. Dans ce cadre, des accompagnements collectifs pourraient être mis en place en vue d'encourager l'information aux consommatrices et consommateurs concernant la durabilité des produits mis en vente.</p>	<p>En cours d'analyse</p>
<p>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, végé et de saison » (comme les box de la Ruche qui dit Oui).</p>	<p>Page 12 5</p>	<p>La proposition est pertinente mais elle consiste à faire évoluer les pratiques commerciales et promotionnelles des grandes surfaces. Il est donc compliqué d'imaginer intervenir au-delà de la sensibilisation ou de l'action volontaire. Il peut être proposé de mettre sur pied un groupe de travail avec Comeos, la Fédération du secteur du commerce, pour développer des actions des grandes surfaces sur base volontaire ou sous forme de concours comme suggéré.</p>	<p>En cours d'analyse</p>

Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>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.</p>	<p>Page 12</p> <p>6</p>	<p>Cette proposition est transversale à plusieurs niveaux de pouvoir. La régulation du contenu de la publicité dépend du Fédéral. En ce qui concerne la présence des panneaux physiques sur les voiries, cela dépend du niveau soit régional (si le panneau est sur une voirie régionale), soit communal (s'il est sur une voirie communale).</p> <p>Par ailleurs, cette proposition implique une objectivation de ce qu'est la « malbouffe », ce travail est en cours et attribué à l'asbl FIAN, via un financement provenant de la promotion de la santé.</p> <p>Une fois cette question définie, Bruxelles Environnement pourrait s'en emparer et discuter avec les organismes publics concernés.</p> <p>Par ailleurs, la STIB s'intègre dans la stratégie de transition économique de la Région Bruxelles-Capitale (Shifting Economy) visant à favoriser l'émergence de nouveaux modèles économiques, notamment par la passation de marchés publics durables, innovants et pro-PME, tout en tenant compte des contraintes de la STIB vis-à-vis de la taille des marchés publics. Dans ce cadre, la STIB pourra faire appel à l'accompagnement gratuit de Bruxelles Environnement si besoin. En outre, la STIB envisagera l'occupation de ses bâtiments inoccupés en vue d'encourager le développement de l'économie circulaire.</p>	<p>En cours d'analyse</p>



Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p><i>La recommandation a été scindée</i></p> <p>Faire des campagnes de sensibilisation dans les espaces publicitaires régionaux et dans les espaces publicitaires non utilisés (en passant des accords avec les sociétés qui détiennent les espaces publicitaires comme JC Decaux, etc.).</p>	<p>Page 12</p> <p>7A</p>	<p>La STIB s'engage à entamer une réflexion sur les conséquences néfastes de la publicité au regard des enjeux climatiques, conformément notamment au Plan Air Climat et Énergie dans le cadre duquel la Région souhaite interdire la publicité dans l'espace public ou sur des supports appartenant aux pouvoirs publics pour des véhicules non adaptés aux déplacements dans un environnement urbain, et en étudiera les modalités. À cet égard, la Région souhaite étudier l'outil réglementaire le plus adéquat afin d'introduire un moratoire sur l'installation d'écrans lumineux. Cette étude intégrera une évaluation d'impact financier des règles encadrant la publicité en espace public pour la STIB.</p> <p>Concrètement, en matière d'infrastructure, il s'agit de viser une réduction du volume d'heures de fonctionnement des écrans publicitaires lumineux.</p> <p>Concrètement, en matière de contenu publicitaire, l'objectif est de n'autoriser sur les espaces publicitaires que la promotion d'entreprises ou produits ou événements qui peuvent être considérés comme durables.</p> <p>Dans ce cadre, la STIB établira pour janvier 2025 une étude comprenant :</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Un cadastre des espaces publicitaires (y compris sur les véhicules) gérés par la STIB comprenant les échéances et clauses contractuelles relatifs à ceux-ci; 2. Une mise à jour de la charte publicitaire, afin de n'autoriser sur les espaces publicitaires que la promotion d'entreprises ou produits ou événements qui peuvent être considérées comme durables, dans l'esprit du Plan Air Climat Energie, de la taxonomie verte européenne, de la Shifting Economy, voire d'autres référentiels identifiés; 3. Une étude juridique relative aux clauses qui peuvent être insérées dans les futures concessions pour atteindre les objectifs identifiés ci-dessus; 4. Une évaluation du coût pour la STIB à compenser, le cas échéant, par la Région, pour la mise en place de ces mesures. 	<p>Suivi partiel</p>

Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>Développer des campagnes (largement diffusées dans les médias régionaux, sur les réseaux sociaux, en travaillant avec des influenceuses et influenceurs pour cibler divers publics (étudiant·es, parents, couples, pensionné·es, personnes seules, actrices et acteurs de l'enseignement). Ces campagnes informeraient sur :</p> <p>a. L'importance de diminuer la consommation de viande et les alternatives, de manger varié et équilibré en mettant en avant les bienfaits sur la santé, le (bon) goût et la variété des solutions végétales.</p> <p>b. Les fruits et légumes bio, locaux et de saison ne sont pas forcément plus chers si on sait où les acheter.</p> <p>c. La différence entre date de consommation et d'expiration, sur la façon de bien conserver les aliments, notamment les fruits, sur comment transformer ces aliments qui 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 ».</p>	<p>Page 12</p> <p>7B</p>	<p>La proposition recoupe partiellement les mesures suivantes de la stratégie Good Food :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construire & diffuser un, ou des, outil(s) de communication commun(s) aux filières environnement-social et santé sur la thématique de l'alimentation du concept Good Food pour toutes et tous (définir, adapter et vulgariser, appropriation). - Développer des argumentaires clairs et adaptés aux publics (dont le public étudiant) attestant de la crédibilité de la démarche et développer un rapport de confiance envers les publics plus méfiants. Dans le cadre de ces mesures, un travail d'analyse et de recherche est actuellement en cours. Deux priorités se dégagent : premièrement, travailler la question du coût de la Good Food (notamment la perception et les facteurs qui jouent sur les coûts tels que, par exemple, la saisonnalité). Deuxièmement, prévoir une mise en lien accrue avec le secteur de la santé (dont l'objectif conjoint est d'augmenter la consommation des fruits et légumes consommés). Il faudra doter la mesure de moyens financiers pour développer des actions concrètes. • Végétaliser les assiettes : encourager la végétalisation progressive de l'assiette des Bruxelloises et Bruxellois en revoyant l'équilibre entre protéines animales et végétales de nos régimes alimentaires, tout en conservant un équilibre nutritionnel et la diversité des apports alimentaires. Il convient aussi de privilégier les produits d'origine animale issus de modèles d'élevage moins impactant pour le climat et le bien-être animal. Dans le cadre de cette mesure, il est prévu de développer un plan d'action à soumettre au prochain cabinet. • Réduire les pertes et gaspillages alimentaires : un plan d'action est également en cours de rédaction et sera soumis courant 2024 au cabinet ministériel. Le plan d'action démarrerait en 2025 (sous réserve de budget disponible). 	<p>Suivi partiel</p>
<p>Réitérer la campagne de sensibilisation de Bruxelles Environnement pour proposer de recevoir (sur inscription) : des kits de culture de balcon, des guides pour faire son potager, des plants de fruits et légumes.</p>	<p>Page 13</p> <p>8</p>	<p>La proposition est pertinente, il est possible de relancer ce projet pour 2025, sous réserve de budget disponible. Les Guides Potagers peuvent d'ailleurs venir en soutien à cette action, en organisant des formations ou en communiquant des conseils (capsules vidéo ou autre).</p> <p>Lors de la dernière édition de ce projet (en 2023), la distribution de kits a eu lieu en mettant le focus sur les publics précarisés. Ces kits ont été proposés à des structures relais (SISP, épiceries sociales, maisons médicales, etc.) pour les transmettre à leurs bénéficiaires. C'est une orientation qui permet de toucher des publics moins touchés lorsque l'on organise une distribution grand public. Ils ont pourtant davantage besoin de ce coup de pouce.</p>	<p>Suivi</p>

Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>Revoir la réglementation qui interdit la culture et la récolte d'arbres fruitiers dans les espaces publics, généraliser des initiatives comme Fruitcollect.</p>	<p>Page 13 9</p>	<p>Sur la question de la cueillette, la proposition est pertinente. Le problème de la cueillette en espaces verts et publics a été plusieurs fois pointé, notamment dans le cadre du projet de recherche ARBRES, financé par Innoviris et auquel Bruxelles Environnement a participé.</p> <p>La recommandation du projet ARBRES à ce sujet est la suivante: «Mettre en place un processus démocratique visant à interroger la pertinence de l'interdiction de cueillette des fruits en Région de Bruxelles-Capitale en tenant compte des divers enjeux à co-construire (ex: pollution, redistribution juste et solidaire, gouvernance des risques, etc.)».</p> <p>Il s'agit donc de définir dans quel cadre il serait possible d'autoriser la cueillette en sachant que le règlement précise bien que la cueillette est interdite sauf autorisation par l'autorité compétente. Donc, par exemple, Bruxelles Environnement est en mesure de donner des autorisations au sein des espaces verts qu'elle gère, etc.</p> <p>En termes de culture de fruitiers, la culture n'est pas interdite et Bruxelles Environnement renforcera les documents d'information sur les bonnes pratiques de culture d'arbres fruitiers (taille de fructification, choix des essences), notamment via le portail renature.brussels.</p>	<p>Suivi</p>
<p>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.</p>	<p>Page 13 10</p>	<p>La proposition est déjà mise en place. Actuellement, les actions suivantes y contribuent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La mise à disposition de parcelles cultivables dans les espaces verts gérés par Bruxelles Environnement ; • Le soutien des communes et CPAS à la mise à disposition d'espaces cultivables pour leur population via l'appel à projet « Action Climat » ; • L'aide aux collectifs de citoyennes et citoyens via l'appel à projet « Inspirons le quartier » pour des projets de production, dont les poulaillers. Ce soutien ne concerne pas la mise à disposition d'espaces mais bien l'accompagnement et le financement ; • La sensibilisation, via le Facilitateur agriculture urbaine, aux aménagements publics et à la mise à disposition de parcelles cultivables ; • La proposition, avec la Société du Logement de la Région de Bruxelles-Capitale, de projets de production aux abords des logements sociaux. 	<p>Suivi</p>

Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>Imposer les fruits secs/oléagineux dans les distributeurs de l'espace public régional (arrêts de transports, lieux d'enseignement, etc.).</p>	<p>Page 13 11</p>	<p>La proposition est pertinente et elle est déjà, en partie, mise en place dans certains lieux de vie des jeunes. Actuellement, les actions suivantes y contribuent :</p> <ul style="list-style-type: none"> • La sensibilisation à une alimentation saine et de qualité dans les écoles de l'enseignement obligatoire via les services de promotion de la santé à l'école (Services de Promotion de la Santé à l'école - CFWB enseignement); • La suppression des distributeurs de boissons sucrées dans les écoles primaires et la modification des choix d'aliments dans les distributeurs existants (yaourts, fruits secs, barres de céréales en lieu et place de barres de chocolat) via la révision des cahiers des charges des marchés publics pour les cantines scolaires; • La mise en place d'ateliers participatifs de cuisine (démarches communautaires en santé) et de marches actives dans les quartiers de vie des jeunes. Ces initiatives sont organisées dans le cadre du Plan Promotion de la Santé bruxellois et de la Campagne d'éducation à la santé auprès des jeunes. Elles ont pour but de sensibiliser à l'alimentation bio, locale et de saison et de lutter contre l'obésité chez les jeunes. 	<p>En cours de mise en œuvre</p>
<p>Labelliser Good Food les commerces d'alimentation durable ainsi que les marchés et les soutenir dans leur communication (visibilité dans les journaux communaux, etc.).</p>	<p>Page 14 12</p>	<p>La Stratégie régionale de Transition économique, aussi appelée « Shifting Economy », vise la décarbonation de l'économie. En ce sens, elle centre ses outils économiques et ses aides publiques sur les entreprises exemplaires d'un point de vue environnemental ou social. Dès ce mois d'avril 2024, ces mêmes entreprises se verront octroyer des majorations d'aides économiques allant jusqu'à 45%. Le label Good Food est d'ailleurs une opportunité pour un commerce d'être reconnu « exemplaire ». L'information, la sensibilisation et l'accompagnement de ces commerces se fait via le programme Refresh. Celui-ci vise à renforcer leur suivi pour encourager une transition économique de leurs activités. Pour ce faire, les accompagnatrices et accompagnateurs sont formés aux enjeux de la stratégie Good Food.</p>	<p>En cours de mise en œuvre</p>





Des incitants financiers pour soutenir les actrices et acteurs exemplaires

Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>La recommandation a été scindée</p> <p>Adapter certaines taxes régionales (par exemple pour privilégier les commerces durables et de proximité lors d'installation de nouveaux magasins) et/ou</p>	<p>Page 14</p> <p>13a</p>	<p>Adapter certaines taxes régionales risque de rendre la fiscalité régionale moins transparente. De telles niches fiscales spécifiques augmentent les coûts administratifs et ne sont dès lors pas à l'ordre du jour, a fortiori dans le contexte budgétaire difficile d'aujourd'hui.</p>	Non suivi
<p>Subventionner l'installation de commerces durables et de restaurants végétariens dans les quartiers moins bien desservis.</p>	<p>Page 14</p> <p>13b</p>	<p>Le changement d'habitude alimentaire via la stimulation de l'offre est pertinent. Néanmoins, il faut faire preuve de prudence quant à la stimulation de l'installation de commerces dans des zones peu desservies car le risque de faillite y est plus élevé.</p> <p>Cependant, il semble pertinent de stimuler une offre durable dans des commerces existants (partenariat avec une productrice, un producteur, insertion d'un rayon bio, présentation d'une recette végé, etc.) et ainsi lever les barrières géographiques mais aussi culturelles. Une communication adaptée à la clientèle du commerce est également importante (langue, code culturel, etc.).</p> <p>En parallèle, il serait intéressant de financer des études de marché dans les quartiers moins bien approvisionnés en Good Food pour évaluer la demande potentielle : Quels seraient les types de commerces ? De produits ? Les gammes de prix ?, etc. Il serait ensuite possible de stimuler l'ouverture de commerces adaptés à ces zones. Pour les soutenir, il existe déjà plusieurs outils tels que la nouvelle ordonnance EXPA (expansion économique) qui octroie, dès avril 2024, des nouvelles aides et des majorations d'aides aux entreprises exemplaires. Par ailleurs, l'appel à projet « Open Soon » propose une bourse allant jusqu'à 15.000 euros pour les commerces/restos durables. Il est donc nécessaire d'analyser, en premier lieu, tous les soutiens existants et de voir, ensuite, comment la Région de Bruxelles-Capitale peut les compléter et à quelle hauteur. Ce suivi peut être proposé, sous réserve de moyens disponibles.</p>	En cours d'analyse
<p><i>Attention : « Octroyer des subsides aux... », comme mentionné dans l'avis citoyen, a été remplacé ici par « Inciter fiscalement ».</i></p> <p>Inciter fiscalement les commerces et restaurants labellisés Good Food. Pour les restaurants, cela pourrait pallier le manque à gagner à vendre moins de repas carnés.</p>	<p>Page 14</p> <p>14</p>	<p>Actuellement, des subsides sont déjà octroyés sur base annuelle pour la mise en œuvre de projets visant une meilleure accessibilité de la Good Food en Région de Bruxelles-Capitale.</p> <p>Par contre, des incitants fiscaux pour de tels commerces et restaurants ne sont pas à l'ordre du jour, vu notamment le contexte budgétaire d'aujourd'hui.</p>	Non suivi

Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
Diminuer la TVA sur les produits durables (ce qui favoriserait leur achat). Nous comptons sur le Gouvernement bruxellois pour relayer cette proposition au niveau Fédéral et européen.	Page 15 15	Afin que le message ait plus de poids, nous recommandons aux membres de l'Assemblée d'adresser directement une lettre au pouvoir Fédéral compétent en cette matière.	





3

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

Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
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.	Page 15 16	La recommandation est pertinente. Une ordonnance qui s'appliquerait à toutes les cantines de la Région de Bruxelles-Capitale est en voie de passage pour première lecture au Gouvernement. Via cette ordonnance, les cantines devraient respecter un grammage de viande minimum, une fréquence maximale de viande à haut impact environnemental par mois (boeuf, veau, agneau) et une fréquence minimale de repas végétariens complets par mois (min. 1 par semaine dans une première phase, 2 par semaine dans une seconde phase).	En cours de mise en œuvre
Imposer l'obligation de plusieurs tailles de plats dans la restauration collective afin de lutter contre le gaspillage.	Page 15 17	La recommandation est pertinente. Une ordonnance applicable à toutes les cantines de la Région de Bruxelles-Capitale est d'ailleurs en voie de passage pour première lecture au Gouvernement. Dans ce cadre, les cantines devront mesurer annuellement leur gaspillage alimentaire, analyser cette mesure et adopter un plan d'action pour prévenir et réduire ce gaspillage. Ce plan devra aussi contenir, au minimum, une réflexion sur l'adaptation des portions à l'appétit de la consommatrice, du consommateur. Durant les consultations du secteur, il a été constaté que la taille des plats ne pouvait pas être adaptée de la même manière dans tous les secteurs confondus (crèches, hôpitaux, entreprises). Pour cette raison, l'obligation d'avoir plusieurs tailles de plats n'est pas imposée. Par contre, une réflexion de fond est menée sur la manière d'adapter au mieux la taille de la portion à la consommatrice, au consommateur.	En cours de mise en œuvre
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 .	Page 15 18	La recommandation est pertinente. Une ordonnance qui s'appliquerait à toutes les cantines de la Région de Bruxelles-Capitale est en voie de passage pour première lecture au Gouvernement. Via cette ordonnance, les cantines devraient respecter un grammage de viande minimum, une fréquence maximale de viande à haut impact environnemental par mois (boeuf, veau, agneau) et une fréquence minimale de repas végétariens complets par mois (min. 1 par semaine dans une première phase, 2 par semaine dans une seconde phase).	En cours de mise en œuvre
Imposer un repas végétarien sain et équilibré au même prix que les repas carnés (dans une perspective d'équité des droits).	Page 16 19	Si nous cuisinons correctement les plats végétariens, le coût est automatiquement inférieur à celui de la viande. Cela peut même réduire le prix par plat. La recommandation est pertinente. Une ordonnance applicable à toutes les cantines de la Région de Bruxelles-Capitale est en voie de passage pour première lecture au Gouvernement. Dans ce cadre, les cantines devront proposer au minimum un repas végétarien par semaine et dans une deuxième phase, deux repas végétariens par semaine. Ces assiettes devront être complètes et contenir une alternative protéique végétarienne équilibrée. Ces notions seront par ailleurs définies dans le texte de loi.	En cours de mise en œuvre



Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>Imposer des critères minimaux de durabilité dans les marchés publics (produits locaux/de saison/moins de viande/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 au fil des années.</p>	<p>Page 16 20</p>	<p>Les règles de libre concurrence de l'Union Européenne ne permettent pas d'exiger des produits « locaux » dans les marchés publics. Pour les autres critères tels que les produits de saison, ou encore, la diminution de la viande, entre autres, des mesures sont proposées dans l'ordonnance et imposées aux cantines. Indirectement donc, les entreprises de livraison de repas devront répondre aux exigences de l'ordonnance car leurs clientes et clients devront les respecter.</p>	<p>Partiellement suivi</p>
<p>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.</p>	<p>Page 16 21</p>	<p>La recommandation est pertinente et pourrait être examinée après une analyse d'impact concernant le nombre d'entreprises de catering, la quantité de repas quotidiens, etc. Puisqu'il s'agit de prestataires des administrations publiques, un travail de révision de la commande publique serait mené par Bruxelles Environnement via les marchés publics durables et pourrait être renforcé. Il existe d'ailleurs déjà des cahiers des charges types, utilisables par l'ensemble des pouvoirs adjudicateurs bruxellois. Cette mesure pourrait donc être incluse systématiquement, même si elle est déjà effective dans de nombreuses administrations.</p>	<p>En cours d'analyse</p>
<p>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.</p>	<p>Page 16 22</p>	<p>L'objectif est bien intégré par le Ministre de l'Emploi, le Centre de Formation de métiers en alternance à Bruxelles (Efp-Sfpme) et le Centre de Référence Professionnelle (CDR) Horeca Forma Be Pro en tant que co-porteurs des mesures visant à former les (futur-es) professionnel·les, les chercheuses et chercheurs d'emploi des métiers de l'alimentation aux nouvelles pratiques et compétences liées à l'alimentation durable (axe 2.1 Stratégie GoodFood 2).</p> <p>Bruxelles Formation et le CDR Horeca Forma Be Pro ont été chargés d'identifier les compétences liées à l'alimentation durable. Celles-ci ont été intégrées dans les formations du domaine « Horeca et Alimentation » organisées par le CDR Horeca Forma Be Pro et dans des modules organisés par les partenaires Organismes d'insertion Socio-Professionnelle. Parmi ces aptitudes : les techniques de tri et de réduction du gaspillage alimentaire, la prise en compte de la saisonnalité des produits, le recours aux circuits courts d'approvisionnement et la préparation de repas végétariens, vegan ou avec moins de protéines animales.</p> <p>Des séances d'information sont organisées pour l'ensemble des publics du CDR Horeca Forma Be Pro (chercheuses et chercheurs d'emploi, travailleuses et travailleurs, chef·fes d'entreprise, nouveaux entrepreneur·es) et concernent les produits bio, les éléments nutritionnels dans une assiette, le tri des biodéchets. Les formatrices et formateurs ont également suivi une formation et un coaching en alimentation durable. Elles et ils ont aussi la possibilité de suivre des modules complémentaires.</p>	<p>Mis en œuvre et en vigueur</p>



Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>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.).</p>	<p>Page 16 23</p>	<p>Les actrices et acteurs de la restauration collective souhaitant une mise à jour de leurs compétences peuvent être soutenu-es par le dispositif du congé-éducation payé. Celui-ci est renforcé et accessible pour les formations axées sur les nouvelles pratiques de durabilité dans l'alimentation en lien avec la restauration collective via l'enseignement pour adultes, les centres de formation en alternance mais aussi les services régionaux compétents en matière de formation professionnelle.</p> <p>Tout organisme de formation privé peut aussi introduire une demande d'agrément pour en bénéficier. Les formations en lien avec cette thématique qui apportent un plus sur le marché de la formation, et de manière subséquente sur le marché de l'emploi, obtiennent généralement un agrément.</p>	<p>Mis en œuvre et en vigueur</p>
<p>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.).</p>	<p>Page 16 24</p>	<p>La proposition est pertinente et suivie. La Région de Bruxelles-Capitale a mis en place un programme de soutien aux agricultrices et agriculteurs, qu'ils pratiquent la nimaiculture ou l'agriculture historique, pour le développement de leur pratiques agroécologiques. De plus, elle a créé un cadre de financement de l'agriculture qui prévoit des aides pour les investissements verts, la conversion des exploitations vers l'agriculture biologique, etc. En plus, chaque Bruxelloise ou Bruxellois en recherche d'emploi peut se faire accompagner par une conseillère, un conseiller Actiris pour découvrir un métier porteur.</p> <p>Par ailleurs, View.brussels coordonne une étude sur les emplois verts au sein de la Région. Une partie est dédiée au secteur de l'alimentation (agriculture, production alimentaire, Horeca). Cette étude vise à identifier les compétences et les métiers découlant de la transition vers des activités économiques plus respectueuses de l'environnement dans le secteur de l'alimentation durable. Les résultats sont attendus fin mars 2024.</p> <p>Dans le cadre de la transition et de la reconversion des travailleuses et travailleurs du secteur de la production alimentaire, le congé-éducation payé permet un allègement des charges de travail des participantes, participants via un congé payé pour suivre une formation de reconversion ou de perfectionnement dans les domaines de l'agriculture et de la production alimentaire. La formation chef d'entreprise « Maraîchère urbaine, maraîcher urbain et certificat de gestion » dispensée par l'EFp-Sfpme est un exemple.</p>	<p>Suivi partiel</p>



Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>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.</p>	<p>Page 16 25</p>	<p>Il semble plus opportun de commencer par élaborer une action auprès des actrices et acteurs de première ligne (ex : les médecins, les diététicien·nes, les pharmaciens·nes, les professeur·es de sport, etc.).</p> <p>A ce jour, la Stratégie Good Food propose une formation à destination des actrices et acteurs relais du secteur social et de la santé.</p> <p>Cette formation permet de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre le lien entre alimentation équilibrée et assiette Good Food ; • Expliquer l'assiette Good Food ; • Améliorer la prévention des maladies chroniques par le biais de conseils (pesticides/polluants) ; • Comprendre les co-bénéfices à donner des conseils alimentaires ; • Adapter le discours en fonction du profil et des besoins nutritionnels de la, du patient·e ; • Rendre capable de délivrer un message rassurant présentant des co-bénéfices santé/environnement (ex : augmentation des fruits et légumes consommés, augmentation des protéines végétales, etc.). <p>Concrètement, cette formation touche principalement les personnes en charge de la santé communautaire et de projets collectifs des structures sociales. Afin de toucher le personnel médical, il faudrait collaborer directement avec les structures professionnelles liées au secteur de la santé (ex : la Société Scientifique de Médecine Générale (SSMG) qui est, par ailleurs, aussi financée pour des actions de sensibilisation à la santé environnementale en lien avec l'alimentation).</p>	<p>En cours d'analyse</p>
<p>Renforcer l'accompagnement des restaurants souhaitant être labellisés Good Food.</p>	<p>Page 17 26</p>	<p>Cette proposition est pertinente. Quel est le constat de terrain ? La remise d'un dossier de candidature ne se fait que si le restaurant a été accompagné au préalable. Débordé de travail, les restauratrices et restaurateurs ont besoin d'un soutien. Actuellement, chaque établissement candidat au label bénéficie d'un accompagnement sur-mesure pour l'aider à la constitution de son dossier. Celui-ci permet aussi de fournir des recommandations pour aller plus loin dans les démarches. Il s'agit de conseils portant les sources de fourniture, le changement de carte, le sourcing Good Food, etc. La majorité des restaurants accompagnés aujourd'hui ont déjà des pratiques Good Food. Si le souhait est de massifier et stabiliser les démarches Good Food, il faudra renforcer et diversifier les types d'accompagnement pour toucher davantage d'établissements qui ne remplissent pas encore les critères mais qui pourraient le faire grâce à des conseils et à une aide sur-mesure.</p>	<p>Suivi partiel</p>



Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>La recommandation a été scindée</p> <p>Renforcer la filière de transformation dans la Région à partir d'invendus</p> <p>/restauration collective, inciter à la création de services de récupération et transformation au sein de la restauration collective.</p>	<p>Page 17</p> <p>27</p>	<p>La proposition est pertinente si elle est réalisée dans le respect de la filière de récupération des invendus pour l'aide alimentaire.</p> <p>Dans son axe 5.2, la stratégie Good Food 2 prévoit de stimuler le développement de projets de transformation d'invendus. Pour ce faire, la Région de Bruxelles-Capitale soutiendra, notamment via l'appel à projet «Be Circular», les projets innovants de transformation d'invendus alimentaires visant à mettre sur le marché bruxellois un nouveau produit. Par ailleurs, le service B2B de Bruxelles Environnement facilitera la mise en lien entre les entités donneuses et récupératrices d'invendus transformant ces denrées en ressources pour des projets professionnels. La restauration collective sera donc ici également visée.</p>	<p>En cours de mise en œuvre</p>
<p>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.</p>	<p>Page 17</p> <p>28</p>	<p>L'avant-projet d'ordonnance modifiant l'ordonnance du 14 juin 2012 relative aux déchets prévoit deux mesures importantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'obligation de don des invendus au profit des organismes d'aide alimentaire ; • Le don de denrées qui sont à J-1 de la date de péremption. <p>Ces mesures permettent ainsi de lutter contre le gaspillage alimentaire de produits consommables, tout en soutenant les personnes en grande précarité. Les invendus alimentaires constituent une ressource essentielle pour les organismes d'aide alimentaire : ils leur permettent, non seulement, d'augmenter la quantité des colis distribués mais aussi leur qualité en y intégrant des produits frais. Ces produits ne sont, en effet, pas intégrés dans les denrées de base distribuées par les banques alimentaires.</p>	<p>en cours de mise en œuvre</p>



Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>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.</p>	<p>Page 17 29</p>	<p>L'avant-projet d'ordonnance modifiant l'ordonnance du 14 juin 2012 relative aux déchets prévoit, entre autres, de modifier son article 16, §3, 7^e en instaurant une obligation de don des invendus alimentaires pour les magasins de vente de biens alimentaires au détail dont la surface totale est égale ou supérieure à 1.000 m² et en encourageant au don des invendus les magasins de vente de biens alimentaires au détail dont la surface totale est inférieure à 1.000 m². Ceci se fera, par ordre de priorité, aux bénéficiaires suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a. Les organismes caritatifs qui consacrent les invendus alimentaires à l'alimentation d'un public défavorisé ; b. À titre subsidiaire, les entreprises et autres organismes qui ne relèvent pas de la première catégorie et qui proposent les invendus alimentaires à la consommation humaine après leur transformation ; c. À titre plus subsidiaire, les entreprises et autres organismes qui ne relèvent pas de la seconde catégorie et qui proposent les invendus alimentaires à la consommation humaine sans leur transformation. <p>L'avant-projet est passé en 2^e lecture au Gouvernement mi-mars 2024. L'objectif est de faire passer cette obligation avant la fin de la législature. La troisième lecture étant déjà prévue, des modifications ne sont plus possibles actuellement dans l'ordonnance. Toutefois, cela n'exclut pas la possibilité, une fois l'ordonnance approuvée, de proposer des futures modifications incluant une obligation pour les magasins d'une superficie de 500 m².</p>	<p>En cours de mise en œuvre</p>
<p>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.</p>	<p>Page 17 30</p>	<p>La proposition est déjà en partie suivie. Concrètement, ceci se fait déjà entre les supermarchés et les organismes de l'aide alimentaire. Le système actuel reste perfectible car il n'est pas encore systématique. C'est pour cela que le poste d'un ETP a été financé au sein de la plateforme logistique LOCO pour travailler sur l'accompagnement des supermarchés au don alimentaire.</p> <p>En plus de cela, le réseau LOCO a été soutenu à hauteur de 300.000 EUR. La plateforme logistique DREAM, elle, a été financée à hauteur de 100.000 EUR pour développer ces missions.</p>	<p>En cours de mise en œuvre</p>
<p>Rendre obligatoire la présence d'un rayon anti-gaspillage dans tous les supermarchés, qui serait visible et facilement identifiable.</p>	<p>Page 17 31</p>	<p>Voir recommandation 4 sur les discussions avec la grande distribution et le groupe de travail qui sera mis en place.</p>	<p>Voir recommandation 4</p>
<p>Interpeller le niveau fédéral et européen pour supprimer les dates de péremption sur les produits non périssables : pâtes, riz, sel, vinaigre, légumineuses etc.</p>	<p>Page 17 32</p>	<p>Il conviendrait d'objectiver le pourcentage de pertes que ces produits représentent. Il ressort généralement des études que les produits les plus gaspillés sont plutôt les denrées fraîches. Le problème par rapport aux dates de péremption serait plutôt que la consommatrice, le consommateur ignore parfois la différence entre la date limite de consommation et la date de durabilité minimale.</p> <p>Une objectivation de la problématique doit donc d'abord être menée avant de s'engager dans un tel projet.</p>	<p>En cours d'analyse</p>



Recommandation	Page dans le rapport	1 ^{er} retour	Type de suivi
<p>Intégrer des critères de récupération des restes dans les labels Good Food pour l'Horeca (par exemple via un critère « propre contenant bien-venu! /viens avec ta boîte».</p>	<p>Page 17 33</p>	<p>La mesure est déjà en place. Le critère numéro 16 du label est consacré au gaspillage alimentaire. Il incite les établissements à valoriser leurs pertes alimentaires via diverses solutions. Parmi celles-ci:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Le doggy bag en emballage réutilisable ou consigné afin que la clientèle puisse emmener ses restes; • Les dons à des associations; • Les différents formats d'un même mets (petite faim/grande faim); • Le menu unique, etc. <p>Ce critère n'est actuellement pas obligatoire et il est fortement déconseillé de le rendre obligatoire pour les restaurants ou les petits établissements. En effet, ce secteur, très fragilisé, est déjà soumis à de nombreuses obligations. L'attrait du label reste aussi le caractère volontaire. Il valorise des démarches. Un caractère contraignant déforçerait le label. Par ailleurs, les établissements accompagnés génèrent peu de pertes alimentaires.</p>	<p>Mis en œuvre et en vigueur</p>





Prochaines étapes

Pour les recommandations adressées au Gouvernement

Entre avril 2024 et avril 2025 les différent.es actrices et acteurs de la Gouvernance climatique vont analyser comment donner suite aux différentes recommandations des citoyen.ne.s. Il s'agit d'une période particulière avec les élections régionales prévues un juin 2024. Le Gouvernement va préparer un dossier détaillé sur le suivi qui sera transmis au prochain Gouvernement. L'implication des différentes administrations sera cruciale pour garantir une continuité dans le suivi de ce deuxième cycle.

Le suivi au sein des administrations sera assuré par le secrétariat de l'Assemblée citoyenne pour le climat qui reste présent au sein de l'administration de Bruxelles Environnement. Il y aura également les membres du Comité de suivi qui vont contrôler le suivi de près. Il s'agit de 10 citoyens qui ont pour mandat de suivre durant 1 an les suites qui sont données par le Gouvernement au travail de l'Assemblée citoyenne pour le climat.

Il est important de mentionner qu'une révision de la stratégie Good Food est prévue en 2025. Ce moment sera idéal pour prendre en compte, dans la mesure du possible, le travail de l'Assemblée citoyenne pour le climat. Cette révision qui est prévue permet de garantir un suivi en interne au sein des administrations qui seront aussi présentes après les élections.

Enfin, il est important de préciser que la Région travaille actuellement sur une stratégie bas carbone à long terme pour la Région de Bruxelles-Capitale. Il est prévu, dans le cadre du développement de cette stratégie, d'également prendre en compte les éléments long terme mis en avant par les membres de l'Assemblée citoyenne pour le climat. Elle sera revue tous les cinq ans. La première stratégie long terme est prévue pour 2025 et prendra en compte les recommandations du premier et du deuxième cycle de l'Assemblée citoyenne pour le climat.

Pour les recommandations adressées au secteur privé

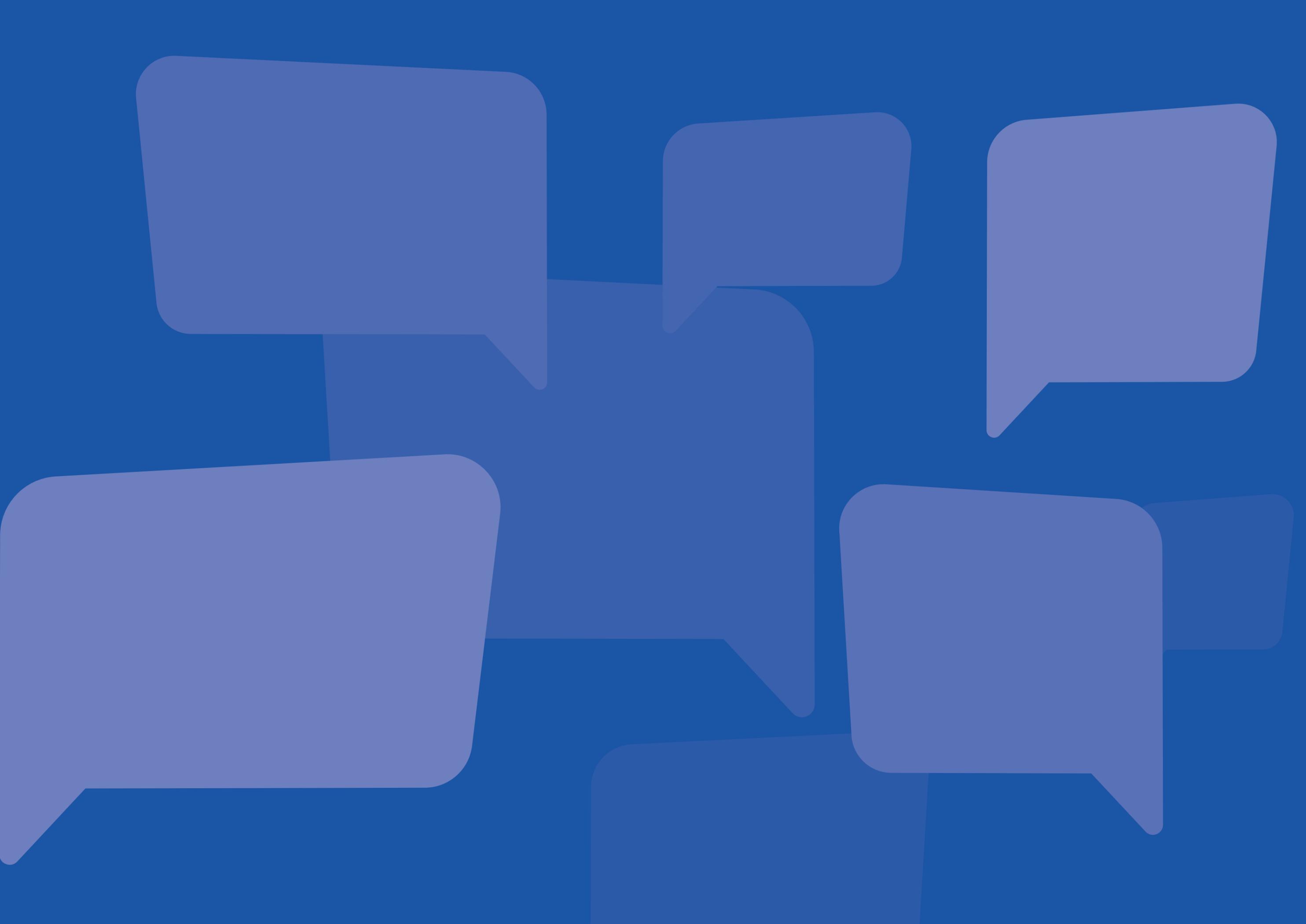
Malgré le fait que les citoyen.ne.s étaient informé.e.s du fait que le secteur privé n'était pas engagé sur un suivi concret dans le cadre de ce processus, ils et elles ont tout de même voulu leur adresser un message clair. Il ne s'agit pas ici d'obligations pour ce secteur, mais plutôt des pistes pour s'adapter au besoin des membres de l'Assemblée citoyenne pour le climat. Les citoyen.ne.s sont prêt.e.s à faire l'effort, mais cela ne fonctionnera que si le changement a également lieu dans leurs propres habitudes de fonctionnement et dans leur environnement qu'ils et elles fréquentent (magasins, restaurants, cantines, entreprises,...)

Il n'y a donc pas un engagement contraignant du secteur privé pour donner une réponse aux recommandations des citoyen.ne.s. Par contre, le contenu peut intéresser plusieurs actrices et acteurs de ce secteur, qui sont intéressé.es de savoir ce qui est important pour les citoyen.ne.s bruxellois.e.s,

qui sont finalement leurs client.e.s.

Des échanges seront organisés avec différents acteurs du secteur privé et les membres du Comité de suivi afin de donner plus de visibilité aux recommandations des citoyen.ne.s.

Au plaisir de vous revoir pour la deuxième réponse du Gouvernement en avril 2025., le Comité de suivi reste bien entendu présent pour défendre le travail de l'Assemblée citoyenne pour le climat et le faire connaître aux autres acteurs Bruxellois de l'alimentation et aux instances de la Gouvernance climatique bruxelloise.



Crédit photographique :

© Bryopro

© Freepik p.4

Éditeur responsable :

Assemblée citoyenne pour le climat

Avenue du Port 86C/3000,

1000 Bruxelles