



STRATÉGIE GOOD FOOD
Bref état des lieux et politiques de BE en faveur des fruits & fruitiers à Bruxelles



GoodFood
MIEUX PRODUIRE, BIEN MANGER
BETER PRODUCEREN, GOED ETEN

.brussels 



STRATEGIE GOOD FOOD
« VERS UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE
EN RÉGION DE BRUXELLES-CAPITALE »

De la fourche à la fourchette



CELINE FREMAULT
MINISTRE BRUXELLOISE DU LOGEMENT, DE LA QUALITÉ DE LA VIE, DE
L'ENVIRONNEMENT ET DE L'ÉNERGIE



AXE 1 : AUGMENTER LA **PRODUCTION**
ALIMENTAIRE LOCALE DURABLE

AXE 2 : ACCOMPAGNER LA RELOCALISATION
ET LA TRANSITION D'UNE **OFFRE** PLUS
DURABLE POUR TOUS

AXE 3 : ACCOMPAGNER LA TRANSITION DE LA
DEMANDE POUR TOUS

AXE 4 : DEVELOPPER UNE **CULTURE**
ALIMENTAIRE DURABLE ET DESIRABLE
« GOOD FOOD »

AXE 5 : REDUIRE LE **GASPILLAGE**
ALIMENTAIRE

AXE 6 : PENSER ET FAVORISER LES SYSTEMES
ALIMENTAIRES DE **DEMAIN**

AXE 7 : ASSURER LA **GOVERNANCE**
DE LA MISE EN ŒUVRE DE LA STRATÉGIE

Inclusion – Exemplarité – Partenariat – Changement de comportement - Autonomisation

EN CE QUI CONCERNE LES FRUITS ET LES FRUITIERS, GOOD FOOD AGIT SUR ...

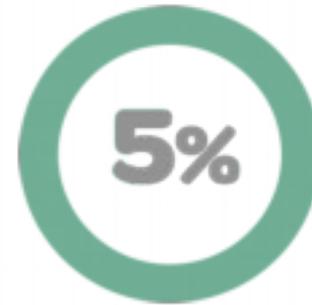
- (1) La production :
 - professionnelle ou mixte
 - l'auto-production
- (2) la consommation
 - de plus de fruits
 - locaux, de saison, bio, frais
 - pour les ménages, les écoles, cantines ,...
- (3) La lutte contre le gaspillage
 - sensibilisation (ateliers, ...)
 - récupération d'invendus, dont les fruits
 - transformation



(1) PRODUIRE : OBJECTIFS



En 2020, **30 % des ménages produisent une partie de leur alimentation**



En 2035, l'AU professionnelle pleine-terre et hors sol en RBC produira **5% des fruits et légumes** non transformés consommés par les Bxlois

(1) VERGERS : PRODUCTION PROFESSIONNELLE

- Soutien à l'AU professionnelle
 - Etude freins urbanistiques & juridiques, législation, ...
 - Soutiens financiers
 - Soutien technique
 - Facilitateur AU : 55 demandes de guidances en 1 an et demi
 - // BBP : accompagnement pleine terre
 - Accompagner l'émergence de projets phares/exemplaires
- Etat actuel :
 - On compte actuellement 7 projets professionnels qui produisent des fruits
ex : Fruit Time sprl, chant des cailles, ferme urbaine, potager d'à côté, Akebia, ...
- 4 projets ont été soutenus :
 - **Versaen, PP** (AAP 2017), terrain à Beersel (1,2km de Bxl) mais marché (et maison) à Uccle. "Projet mixte maraichage, arbre fruitiers.
 - **Vert D'Iris International SCRL** (AAP 2017), à Neerpede : Plantation de nouveaux arbres fruitiers et arbustes
 - **Fruit Time sprl** (AAP 2018), à Anderlecht, spécialisée dans la production de fruits rouges. Autocueillette
 - **Courtileke ASBL** (AAP 2019) à Haren : projet mixte maraichage, arbre fruitiers. Auto-cueillette .

(1) VERGERS : PRODUCTION DANS LES ESPACES VERTS

Objectif :

Développer les espaces de production alimentaire de la Région et la mise en capacité productive des citoyens bruxellois, dans les EV .

Etat :

Bruxelles-Environnement dispose d'une vingtaine de vergers et de nombreux arbres fruitiers isolés (fruits secs ou charnus) dans ses parcs.

Dont certains en gestion par un collectif de citoyens

Constats :

- les modalités de gestion actuelles ne permettent que rarement une valorisation de la production
- BE ne dispose pas d'une base de données suffisamment étoffée et formalisée, qui permettrait aux concepteurs des nouveaux vergers de sélectionner des essences fruitières adaptées d'une part au lieu (milieu, besoin des utilisateurs des parcs,...), d'autre part aux changements climatiques déjà subis et à venir.

-> partenariat projet ARBRE

(1) VERGERS : PRODUCTION CITOYENNE

- **Outils :**
 - Guide pollution sols, co-jardinage, ...
 - Fiches techniques
- **Soutiens :**
 - Maîtres maraîchers : 198 bénévoles
 - AAP projets collectifs de production
 - AAP ILQ/Good Good : 6 projets
 - AAP ILQ : QDC
 - AAP communes : ex verger
 - « potager Rodelle » cour de récré St Gilles, Etterbeek, Forest,...
- **Subsides aux associations //projets :**
 - VELT
 - Centre d'écologie Urbaine
 - No way back (fruitiers via écoles)



ETAT DES LIEUX – PRODUCTION CITOYENNE

- 40% de la population bxl dispose d'un jardin
- Sondage spécifique « production citoyenne » en 2008 :
 - 12% de la population cultive des fruits (et 11% des légumes)
 - Jardins propres, mais aussi terrasse, toitures plates,
 - Surtout les petits fruitiers : framboises, fraises, groseilles
- Sondage de 2016 : 10% de la population cultive des fruits
- Mais sondage 2018 : 4% -> ?

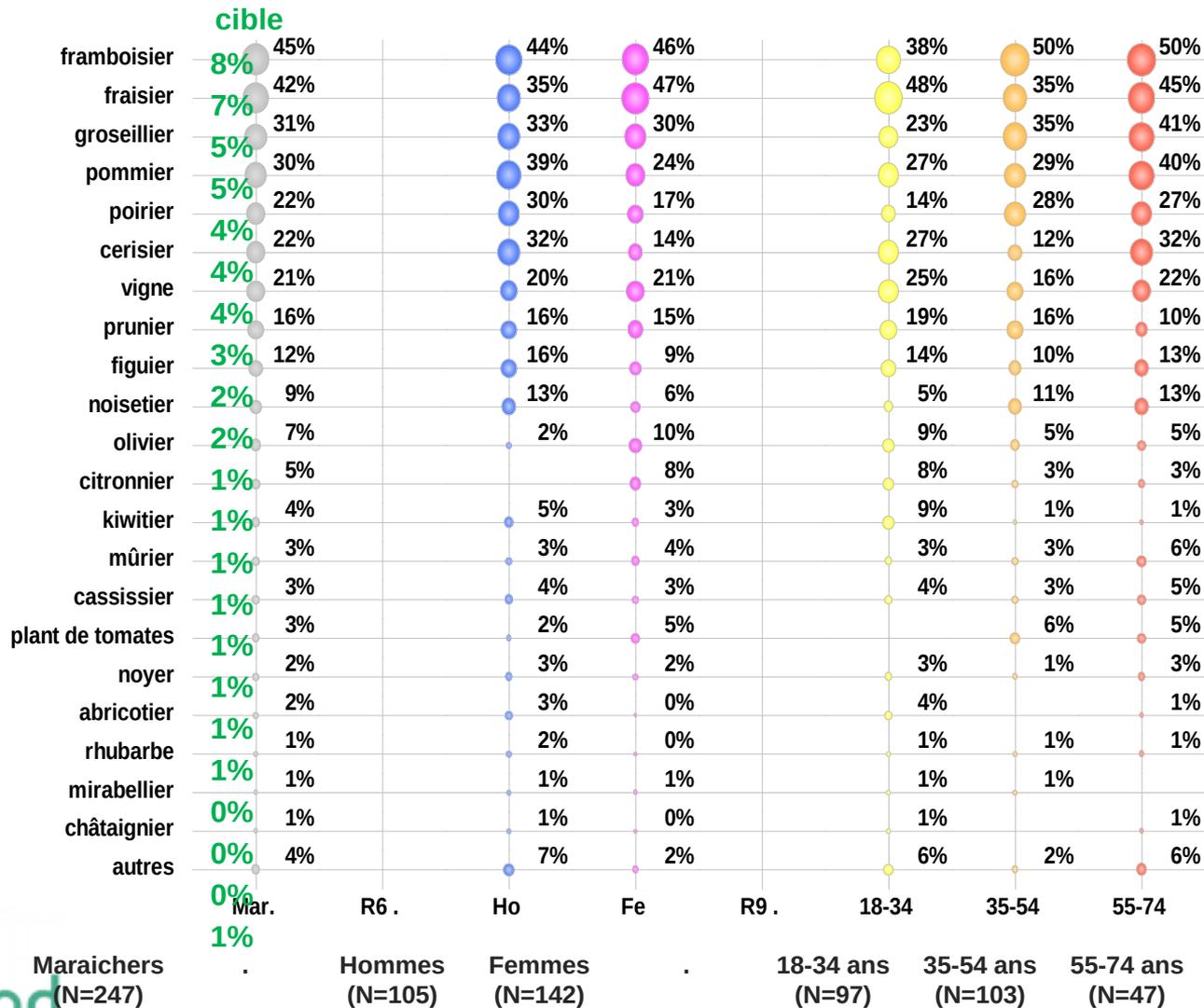


2. Types de produits cultivés

2.1. Les fruits cultivés

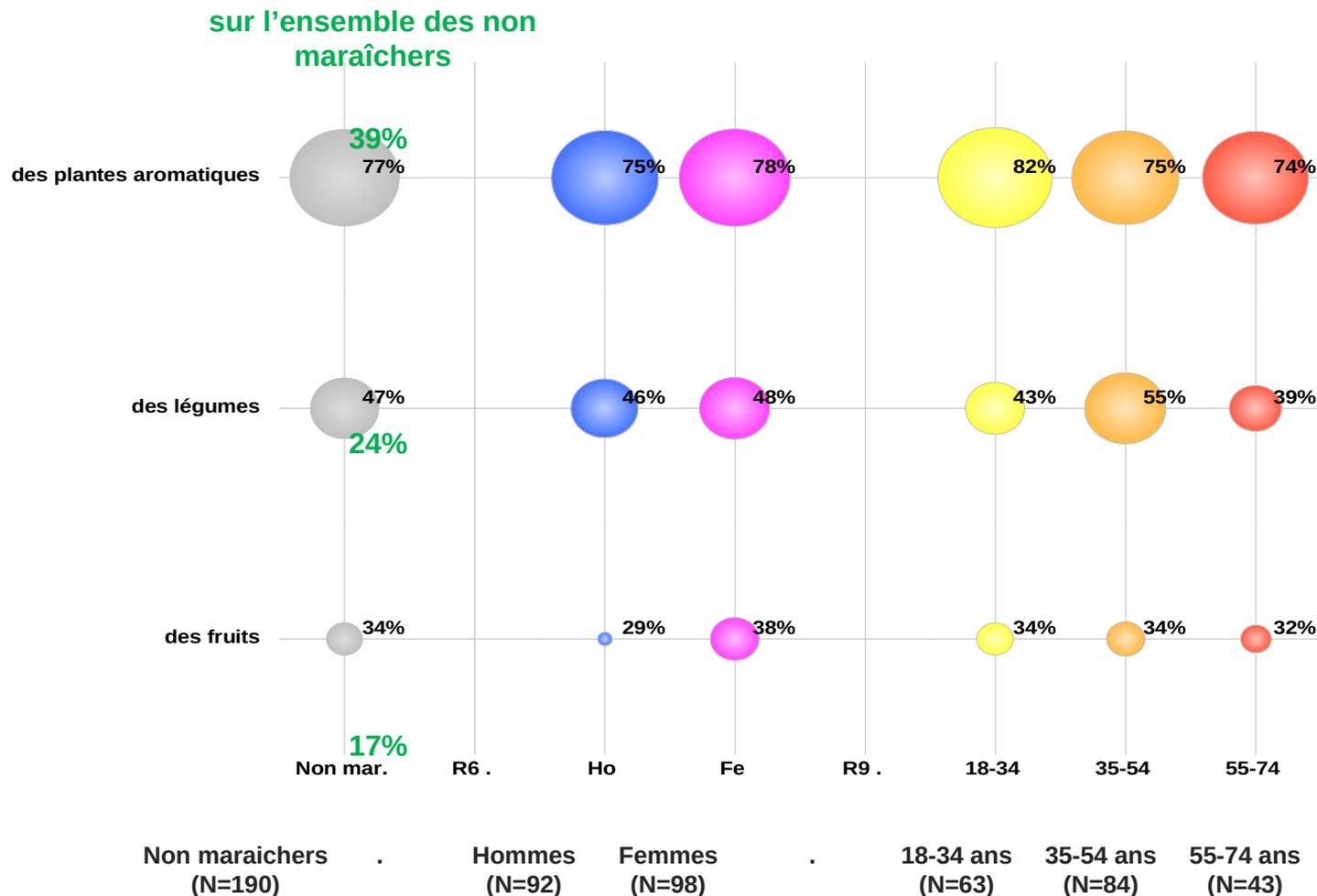
Q3e) Quels sont les arbres fruitiers que vous cultivez ?

sur l'ensemble de la population



9.2. Familles de produits envisagés

Q4f) Quels sont les produits que vous souhaiteriez alors cultiver ?



(2) AUGMENTER LA CONSOMMATION (CITOYENNE)

Objectifs :

- En 2020, l'enquête sur le budget des ménages (bruxellois) constate une augmentation de la part du budget « fruits et légumes » de 5% (par rapport à 2012)
- En 2020, 80% de la population a au moins une fois acheté un produit bruxellois
- En 2020, réduction de moitié des produits frais achetés hors saison.



(2) ETAT DES LIEUX – CONSOMMATION (CITOYENNE)

Données nationales (GFK, 2018)

- Consommation de fruits à domicile : 44,7 kg/hab
plus bas niveau depuis 10 ans.
- Les prix ont augmenté de 6,5% en moyenne tandis que les volumes ont chuté de 5%.
Conséquence : les dépenses en fruits ont augmenté de 1,5%.
- La dépense moyenne par habitant s'élève à 125€/an.
- Quasiment tous les ménages belges achètent des fruits.
- La fréquence d'achat est de 51 fois par an, soit toutes les semaines.
- Les ménages flamands et les ménages plus âgés achètent davantage de fruits que les ménages wallons et les ménages plus jeunes.
- 50% des Belges achètent des fruits bio, marché sur lequel on observe une légère augmentation du nombre d'acheteurs.
- Les plus vendus : 1) bananes, 2) pommes 3) oranges



Données nationales & régionales Bxl (Budget des ménages 2018)

- dépense moyenne par personne/an en fruits totaux (y compris séchés, surgelés, ...) :
 - Bxl : 214€
 - Moyenne pays : 190€
 - Détails pour la Belgique : fruits frais : 163€

(3) FRUITS : LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- **A la source**

- Sensibilisation
- Ateliers cuisines, recettes, coaching, ...

- **Récupération et transformation d'invendus**

- **Récupération de fruits et légumes en général** : Projet DREAM (CPAS Bxl, MABRU), Cultyreghem (abattoirs d'Anderlecht)
- **Glacier Gaston** : Les fruits invendus sont des ingrédients idéals pour faire des sorbets sans lactose, sans additifs et complètement végétal ; fait à Bruxelles avec l'aide de l'économie sociale.
- **Fruitopia** : La Conserverie Circulaire vise à développer une filière de valorisation de fruits invendus issus des commerces alimentaires bio bruxellois, en développant des partenariats durables avec ces-derniers. Travie agit en tant que sous-traitant pour les premières étapes de transformation des invendus.



Merci - Questions ?

