

Bruxelles, nouveau temple de la « Good Food »



Comme un ménage bruxellois sur trois, vos amis produisent désormais une partie de leur alimentation. Une utopie ? Non, un projet visionnaire ! C'est en tout cas le pari de la nouvelle stratégie « Good Food » de la région bruxelloise.

Les ingrédients de la Good Food

La région bruxelloise a retenu cette formule pour parler de façon plus « sexy » de l'alimentation durable, dont les principes sont les suivants :

1. Manger des **fruits et légumes locaux et de saison**, pour éviter les transports polluants.
2. Manger des produits **frais, bruts (complets) et non transformés**, pour éviter les traitements chimiques industriels (conservateurs, additifs) qui dénaturent le goût et nuisent à notre santé.
3. Privilégier les produits **en vrac ou peu emballés**, pour réduire l'empreinte écologique et les coûts.
4. Privilégier les **produits bio** : sans pesticides ni engrais chimiques, ils respectent notre santé et l'environnement.
5. Privilégier les **filières courtes** en achetant directement aux producteurs, pour leur permettre de mieux vivre de leur production et pour soutenir une agriculture paysanne et familiale.
6. Acheter des produits du **commerce équitable** pour les denrées impossibles à produire en Belgique (thé, café, chocolat, etc.), afin de soutenir les producteurs des pays du Sud.
7. Choisir des **poissons issus de la pêche durable** pour éviter les espèces surexploitées.
8. **Réduire les protéines animales et les remplacer par des protéines végétales** (céréales et légumineuses). Les avantages sont multiples : économies financières, réduction de l'impact environnemental et réduction des risques d'obésité et de maladies cardiovasculaires.

A Bruxelles, l'alimentation représente un quart de l'impact environnemental d'un ménage. En particulier, l'élevage est responsable de 14% des émissions de gaz à effet de serre et d'une partie considérable de la déforestation.

Créer des emplois et réduire le gaspillage

En développant l'agriculture et l'alimentation à Bruxelles, jusqu'à 8000 emplois pourraient être créés d'après une étude de 2012. D'après Le Soir, l'essentiel des postes (6000) bénéficieraient à des travailleurs peu qualifiés dans la production, mais d'autres seraient aussi créés dans la transformation agro-alimentaire, la distribution, l'horeca, le traitement des déchets, la formation et la recherche.

Parmi les autres objectifs de cette stratégie, on retiendra la réduction de 30% du gaspillage d'ici 2020. Dans cette optique, vous devriez bientôt voir arriver dans votre restaurant préféré le Rest-O-Pack, la version bruxelloise du fameux « doggy bag ».



Rest-O-Pack | [Bruxelles Environnement](#)

Produire plus de fruits et légumes à Bruxelles

D'ici 2035, la région bruxelloise veut aussi développer une production alimentaire locale et durable en produisant 30% des fruits et légumes non transformés consommés par les Bruxellois. Pour reconnecter la ville à la fonction nourricière de la nature et à l'utilisation respectueuse des ressources naturelles, la région veut préserver l'accès aux terres urbaines et péri-urbaines dédiées à la production locale.

Sans terre, pas de paysan, et sans paysan, pas de bons produits ! Or, les terres agricoles sont très rares en région bruxelloise (et en Belgique). C'est pourquoi la coopérative Terre en vue facilite l'accès à la terre pour des projets agricoles responsables.

La Good Food se déguste aussi en ligne



La carte interactive « Bruxelles mode d'emploi » dresse l'inventaire des ressources partagées en région bruxelloise. En vert, les potagers et vergers. | [Dewey](#)

La stratégie Good Food ne réinvente pas la roue pour autant. Bruxelles fourmille depuis plusieurs années de nombreuses initiatives ([carte ci-dessus](#)) dans le secteur de l'alimentation durable, qu'il s'agisse des révolutionnaires [GASAP](#) (groupement d'achats solidaires de l'agriculture paysanne) en vente directe; des [potagers collectifs](#) et des (super)marchés durables tels que [Les Tanneurs](#), [Färm](#), [BeesCoop](#) et [Belgomarket](#).

La stratégie cherche à regrouper toutes ces initiatives sous le terme « Good Food » pour leur donner plus de visibilité, en particulier sur son [site internet](#), qui ambitionne de recenser tous les acteurs et les projets de la capitale dans ce domaine.

Source : <http://www.cafebabel.fr/bruxelles/article/bruxelles-nouveau-temple-de-la-good-food.html>