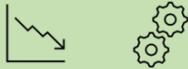
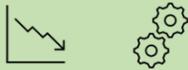
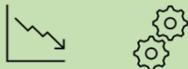


Vers des systèmes alimentaires plus durables

Axe Stratégique	Objectif Stratégique	Action	Caractéristiques
AL 1 Relocaliser une production durable	Augmenter le nombre de professionnels actifs dans le domaine de l'agriculture urbaine	- Mettre à disposition de nouveaux espaces (pleine terre et hors sol) dédiés à l'agriculture urbaine à destination de porteurs de projet professionnels	 
		- Identifier et soutenir l'affectation de nouveaux terrains à des projets d'agriculture urbaine (acquisition, conventions d'occupation, soutien logistique, financier...).	 
	La Ville promeut l'utilisation de surfaces telles que des toitures, des espaces verts, des terrains agricoles existants, des jardins, etc. pour favoriser l'agroécologie sur les propriétés de la Ville et le territoire	- Mettre en place des potagers et des vergers dans les espaces verts de la Ville	
		- Créer un point d'accès unique à la Ville et accompagner les porteurs de projets pour le développement de nouveaux projet d'agriculture urbaine	  
		- Installer des points d'eau à destination des activités potagères	 
		- Proposer des formations à destination des acteurs de l'agriculture urbaine sur le territoire de la Ville;	 
		- Proposer un soutien technique et logistique pour les acteurs de l'agriculture urbaine sur le territoire de la Ville ;	 
		- Publier et mettre à jour une cartographie des terrains et projets affectés à l'agriculture urbaine (professionnelle et citoyenne), en articulation avec la carte des potagers urbains de Bruxelles Environnement.	 
		- Mettre en œuvre le projet de production alimentaire à Sterrebeek à destination des Cuisines Bruxelloises (projet Sterrebeek financé par BE)	 

<p>Au moins 50% des fruits et légumes des Cuisines Bruxelloises sont produits en Belgique et 10% à Bruxelles ou en périphérie.</p>	<p>- Soutenir la création d'une légumerie à destination des Cuisines Bruxelloises</p>	
	<p>Développer sa propre filière de production, à travers la valorisation des terrains de la Ville de Bruxelles et des associés par des projets de production alimentaire</p>	
	<p>- Mise à disposition d'une partie du site de Sterrebeek pour développer un projet de production alimentaire à destination des Cuisines Bruxelloises.</p>	
	<p>Mettre en place un atelier de découpe (légumerie) pour les préparations des fruits et légumes frais.</p>	
<p>Encourager des « Cuisines de Quartier » sur le territoire de la Ville</p>	<p>- Soutenir le développement de projets « Cuisine de Quartier » (accompagnements, financement, mise à disposition de locaux...)</p>	
	<p>- Intégrer des critères de durabilité (vrac, bio, circuits courts...) comme critère premier pour l'attribution des emplacements sur les marchés</p>	
	<p>- Fixer des axes d'orientations stratégiques pour une transition des Cuisines Bruxelloises vers un modèle exemplaire de durabilité</p>	
	<p>- Poursuivre l'augmentation de l'usage d'ingrédients bio par les cuisines bruxelloises</p>	
	<p>- Obtenir le label "Cuisines Centrale Good Food"</p>	
	<p>- Réduction progressive de l'apport carné dans les repas produits par les Cuisines Bruxelloises dans l'ensemble des activités (scolaire, crèches, hospitalier, maisons de repos)</p>	
	<p>Augmenter la part de produits frais commandés par les Cuisines</p>	

AL 2 Une ville qui répond à une demande d'alimentation durable et accessible

Grâce aux Cuisines Bruxelloises qui répondent au label Good Food « Cuisine Collective » tout en restant accessible à tous et dans le respect des recommandations nutritionnelles en fonction des bénéficiaires, les cantines des infrastructures dépendantes de la Ville atteignent également les objectifs du label Good Food

Proposer un repas du jour et proposer une carte avec choix des menus dans les hôpitaux	
A la demande des hôpitaux, les Cuisines pourront élargir les menus pour garantir des menus avec des fruits et légumes de saison	
Proposer 2 menus alternatifs hebdomadaires aux maisons de repos	
Proposer un menu 100% végétarien chaque jour, au choix du patient	
Solliciter l'avis gustatif des utilisateurs/clients de manière régulière pour les consommations régulières (longs séjours à l'hôpital, écoles, crèches...)	
Remplacer les fonds de sauces industriels par des alternatives	
Favoriser dans les procédures des marchés publics, l'approvisionnement des denrées auprès des producteurs locaux, notamment via des critères d'impact environnemental	
Maintenir les clauses de pêche durable dans les marchés de poisson (100% poissons certifiés MSC & ASC)	
Exclure les produits de 5ème gammes (plats industriels préparés) dans les commandes des Cuisines Bruxelloises	
Intégrer un critère de sélection lié aux circuits courts et produits Good Food dans l'octroi des concessions par la Régie	

	Multiplier l'offre commerciale Good Food, vrac, sur le territoire de la Ville	Sensibiliser les commerçants aux critères Good Food (et aux possibilités d'obtention du label), notamment sur la réduction du gaspillage. Action menée en partenariat avec Entreprendre. Ex: Envoyer une newsletter à l'Horeca 4x/an sur les légumes de saison.	
		Supprimer les distributeurs industriels dans les infrastructures sportives; réaliser une campagne d'information auprès des sportifs	
		Accompagner et soutenir financièrement les projets climatiques des acteurs du territoire en matière d'alimentation dans le cadre de l'appel à projets Climat	
		Créer un groupement d'achat alimentaires au sein de l'administration	
		Soutenir l'installation de supermarchés coopératifs (soirée d'information, accompagnement de porteurs de projets...)	
		- Soutenir le développement de groupement d'achat alimentaires durables sur le territoire (Faciliter la mise à disposition de locaux dans les maisons de quartier, salles de sport, bibliothèques...)	
		Proposer aux salariés de la Ville un système d'achats alimentaires durables et locaux, en partenariat avec Sobru et un partenaire local	
Promouvoir le régime flexitarien auprès des bruxellois	Réaliser une campagne de sensibilisation autour de l'alimentation durable		
AL 3 Réduire le gaspillage alimentaire	Réduction du gaspillage alimentaire au sein des infrastructures de la Ville	Face à la réglementation européenne sur les marchés publics, la Ville de Bruxelles se joindra à la proposition d'exception alimentaire pour la faire évoluer en faveur des circuits courts	
		- Mise en œuvre de l'obligation de tri / valorisation pour les biodéchets	
		- Optimiser les stocks, réduire les surplus; mise en place de projets pilotes au sein des établissements pour mesurer efficacement le gaspillage alimentaire (poubelles-balances, scans,...)	

Légende	
	Action à démarrer

	Action en cours
	Action d'atténuation
	Action d'adaptation
	Action avec dimension citoyenne