

Assemblée citoyenne pour le climat. L'alimentation à Bruxelles : que faut-il savoir ?

1. L'alimentation, un domaine aux multiples enjeux

Se nourrir est un besoin fondamental. Pourtant, le système alimentaire aujourd'hui pose aujourd'hui de nombreux problèmes d'ordre sociaux, sanitaires et économiques. L'alimentation est un sujet complexe. En voici les principaux enjeux :

- **La sécurité**, c'est-à-dire assurer que les aliments sont sûrs à la consommation : prévenir les contaminations, surveiller les chaînes d'approvisionnement et mettre en place des réglementations strictes. Dans le monde, environ 600 millions de cas de maladies sont d'origine alimentaire par an.
- **La nutrition** est un enjeu de santé publique. Plus de 820 millions de personnes souffrent de faim chronique dans le monde alors que 2 milliards d'adultes (et 340 millions d'enfants) souffrent d'obésité. La pandémie de Covid-19 a aggravé la faim dans de nombreuses régions du monde.
 - **Aliments transformés.** La consommation d'aliments transformés riches en sucre, en sel et en graisses saturées est en augmentation.
- **La durabilité.** L'agriculture et la production alimentaire ont un impact significatif sur l'environnement : perte de biodiversité, consommation et pollution d'eau, déforestation, émissions de gaz à effet de serre.
 - **Les aliments génétiquement modifiés.** Les OGM sont cultivés dans plus de 30 pays et couvrent environ 185 millions d'hectares de terre agricoles dans le monde.
- **Le gaspillage.** Environ un tiers de la production alimentaire mondiale (1,3 milliard de tonne de nourriture) est gaspillé chaque année.
- **Les chaînes d'approvisionnement alimentaire** sont devenues de plus en plus complexes et interconnectées à l'échelle mondiale. Le Covid a mis en évidence leur vulnérabilité.
- **La culture alimentaire.** La mondialisation a eu un impact sur les habitudes alimentaires et la perte de certaines traditions culinaires.
- **La sécurité alimentaire.** Garantir à tout moment à une population, l'accès à une nourriture à la fois sur le plan qualitatif et quantitatif. Elle doit être suffisante pour assurer une vie saine et active, compte tenu des habitudes alimentaires.



2. L'alimentation et le réchauffement climatique

L'alimentation et le réchauffement climatique sont étroitement liés, principalement en raison de l'impact significatif de l'agriculture, de la production alimentaire et de la chaîne d'approvisionnement jusqu'à la consommation d'aliments sur les émissions de gaz à effet de serre (GES). Il existe donc un lien entre ce que nous mangeons et l'impact sur le climat.

Quelques définitions...

Gaz à effet de serre (GES) : Gaz qui absorbe une partie des rayons du soleil et les restitue sous la forme de rayonnements, lesquels rencontrent d'autres molécules de gaz et reproduisent ainsi le processus, entraînant l'effet de serre, qui engendre une augmentation de chaleur. Les principaux gaz à effet de serre dont l'origine est essentiellement liée à des activités humaines sont le dioxyde de carbone, le méthane et l'ozone troposphérique. Lorsque vous chauffez votre logement en hiver ou lorsque vous empruntez une voiture, la combustion produite émet une série de gaz à effet de serre. Relâchés en grande quantité dans l'atmosphère, ceux-ci contribuent au dérèglement climatique.

Emissions directes et indirectes : Les émissions directes sont produites directement sur le territoire (dans notre cas, en région bruxelloise).

Les émissions indirectes sont émises en dehors du territoire, pour répondre aux besoins de la population. Par exemple, beaucoup de gaz à effet de serre sont émis par la production agricole, qui se fait majoritairement en dehors de Bruxelles. Techniquement, les émissions ne sont donc pas produites sur le sol bruxellois mais elles sont comptabilisées comme émissions indirectes car elles sont produites pour servir à la population bruxelloise.

- Les émissions de gaz à effet de serre (GES). L'agriculture est responsable d'environ 24% des émissions de gaz à effet de serre à l'échelle mondiale. L'activité agricole, ce sont notamment l'élevage du bétail, la déforestation pour l'expansion des terres agricoles et l'utilisation d'engrais qui émettent du méthane (CH₄) et du protoxyde d'azote (N₂O), deux GES potentiellement plus puissants que le dioxyde de carbone (CO₂).
- La déforestation. La conversion de forêts en terres agricoles, en particulier pour la production de bœuf, de soja et d'huile de palme contribue à la déforestation, ce qui libère d'énormes quantités de CO₂ stockées dans les arbres et le sol.
- Le transport. Le transport des aliments sur de longues distances génère également des émissions de CO₂, en particulier lorsque des produits alimentaires sont importés de l'étranger.
- Le gaspillage. Le gaspillage alimentaire émet également des émissions de gaz à effet de serre puisque les aliments qui se décomposent dans les décharges produisent du méthane.

Ce qui est aussi complexe, c'est que si la production alimentaire affecte le climat, les changements climatiques affectent la sécurité alimentaire en provoquant des événements météorologiques extrêmes et des pénuries alimentaires. « Le serpent se mord la queue ».



3. Et en Région bruxelloise ?

Plus d'émissions de GES de l'extérieur que de l'intérieur

L'écrasante majorité de l'alimentation n'est pas produite à Bruxelles. La part la plus importante des émissions (indirectes) trouve donc son origine en dehors de la Région. L'alimentation (production, transport, transformation) représente 15% des émissions indirectes de GES (alors que les émissions directes sont estimées entre 1% et 4%). Ces émissions proviennent de :

- La production agricole avec l'utilisation d'engrais chimiques, de pesticides et de la mécanisation agricole.
- Le transport des aliments depuis les régions de production (par route, bateaux, avions etc.).
- Les usines de transformation, de production d'emballages, très énergivores.
- La consommation de la viande rouge et de produits laitiers.
- Le gaspillage.

Santé, précarité et emplois... l'impact de l'alimentation

Les conséquences sur le territoire et ses habitant-e-s ne sont pas neutres. Comme pour le reste du monde, la production agricole sur le territoire bruxellois a un impact sur la qualité des sols, les réserves en eau douce et la biodiversité régionale.

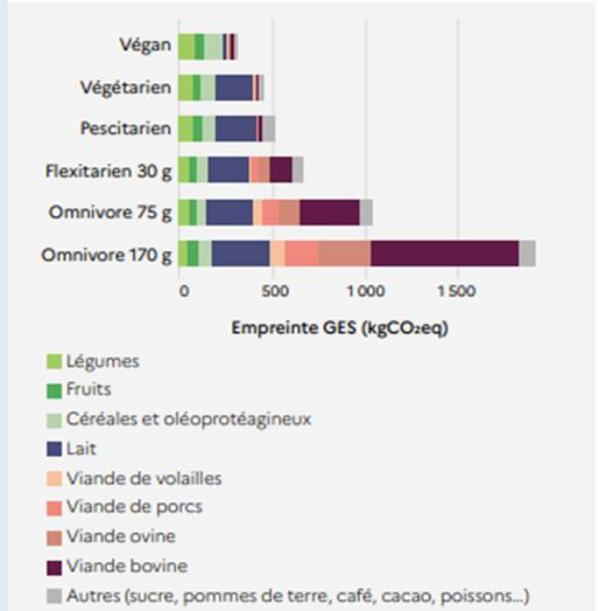
En Région bruxelloise, le surpoids et l'obésité touchent une part de plus en plus importante de la population (le diabète à Bruxelles est aussi plus élevé que la moyenne belge). La consommation de légumes reste largement insuffisante, puisque les Belges en consomment environ la moitié de ce qui est conseillé.

A Bruxelles, il existe aussi de fortes disparités sociales. La précarité est importante et un tiers de la population bruxelloise vit en dessous du seuil de pauvreté. En Région bruxelloise, 90 000 personnes sont dépendantes de l'aide alimentaire. Le budget est le frein de plus important pour accéder à une alimentation saine et de qualité.

Ces bouleversements touchent les agriculteur-riche-s, dont le métier est de plus en plus précaire. En Belgique, le secteur alimentaire est le secteur économique le plus pourvoyeur d'emplois et celui contribue le plus à la richesse du pays. A Bruxelles, près d'un emploi sur vingt s'exerce dans l'Horeca (secteur de l'hôtellerie/restauration/café) et plus de 30% des commerces bruxellois sont des commerces alimentaires. A ce titre, le Covid a eu un énorme impact dans le monde et Bruxelles n'a pas été épargnée puisqu'elle a subi de fortes pertes d'emplois dans le secteur de l'hôtellerie, de la restauration et des cafés...

A quoi devrait ressembler notre assiette en 2050 ?

Une grande partie des émissions de gaz à effet de serre provient de ce l'on mange, ce qu'il y a dans notre assiette. Voici la répartition des émissions par régime alimentaire :

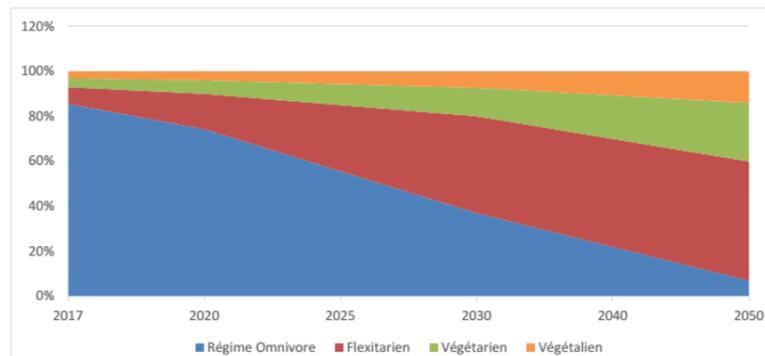


Différents scénarii ont été réalisés par différents acteurs, pour se projeter dans ce que devrait être notre assiette en 2050. Des lignes directrices s'en dégagent :

- Réduire les calories moyennes par personne : de l'ordre de 2500 kcal (au lieu de 3700 dans les pays riches).
- Réduire la consommation de viande de l'ordre de 50% à 60% à l'horizon 2050, passer de 111 grammes par jour à moins de 300 grammes par semaine.
- Privilégier les viandes issues de modèles d'élevage moins impactant (pour le climat, le bien-être animal...).
- Limiter la consommation de viande transformée à maximum 30g par semaine.
- Augmenter la consommation de légumineuses, céréales complètes, fruits, légumes, graines et fruits à coques.

Scénario WWF et ECO2 Initiative (2018)

Evolution des différents régimes alimentaires





4. Les objectifs et plans existants en matière d'alimentation

Bruxelles a engagé des plans et stratégies pour rendre le système alimentaire plus durable, l'alimentation plus saine, qualitative, relocalisée, régénératrice de biodiversité, protectrice de l'humain et des travailleurs, etc. Ces plans s'inscrivent bien sûr dans un mouvement global et des politiques publiques internationales, fédérales et régionales (Pacte vert européen, Programme d'action pour l'Environnement, Loi climat, Politique Agricole Commune, Plan Air Climat Energie régional...). A ce jour, le plan le plus élaboré et développé pour la région bruxelloise est la Stratégie Good Food.

Stratégie Good Food

La stratégie Good Food est une stratégie mise en place par la région bruxelloise, qui a pour objectif 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 producteurs et de réduire les pertes et le gaspillage.

L'alimentation est l'affaire de toutes et tous. C'est pour cette raison que la stratégie a été coconstruite avec des actrices et acteurs ayant un lien avec l'alimentation : agriculteur-riche-s, transformateur-riche-s, transporteur-riche-s, cuisinier-ère-s, commerçant-e-s, pouvoirs publics... Une première édition de la stratégie a été mise en place entre 2016 et 2020, elle a ensuite été révisée grâce à un processus participatifs rassemblant plus de 300 acteur-riche-s. La région bruxelloise en est maintenant à sa deuxième édition de la stratégie (2022 – 2030).

On entend par « régimes alimentaires Good Food »/ « assiette Good Food » / « la Good Food » etc., des régimes alimentaires de haute qualité nutritionnelle et présentant des avantages pour la santé. Ils permettent le développement optimal de tous les individus et de soutenir le fonctionnement ainsi que le bien-être physique, mental et social à toutes les étapes de la vie, pour les générations actuelles et futures ainsi que de contribuer à la prévention de toutes les formes de malnutrition (c'est-à-dire la sous-nutrition, les carences en micronutriments, le surpoids et l'obésité), et de réduire les risques de maladies non transmissibles liées au régime alimentaire. Ces régimes atténuent leurs impacts environnementaux liés au changement climatique et à la biodiversité et sont respectueux du bien-être animal. Ils sont acceptables et abordables pour toutes et tous, y compris les groupes à faibles revenus. Les régimes alimentaires sains et durables doivent associer toutes les dimensions de la durabilité afin d'éviter toute conséquence indésirable¹.

¹ Définition basée sur celle de la FAO relative à un système alimentaire durable



5 axes stratégiques

- **Axe 1 : Intensifier une production agroécologique (qui diminue les pressions sur l'environnement, préserver les ressources naturelles) à Bruxelles et en périphérie**
 - Intensifier l'agriculture urbaine.
 - Assurer la protection des terres, garantir financièrement l'accès de ces terres aux agriculteur-riche-s, les soutenir sur le plan financier, technique et commercial.
 - Développer la production alimentaire citoyenne et mixte dans l'espace public et privé (potagers partagés, etc).
- **Axe 2 : Développer des filières « Good Food » pour approvisionner Bruxelles**
 - Reconstruire une chaîne de production alimentaire durable, respectueuse de l'environnement.
 - Approvisionner Bruxelles avec une offre alimentaire de qualité.
 - Stimuler la création et la transition d'entreprises de transformation alimentaire (la préparation (conditionnement et conservation) ou la fabrication d'aliments) vers plus de durabilité. Mettre en place un espace de test d'activité de transformation alimentaire et un accompagnement pour les entreprises.
- **Axe 3 : Assurer la distribution d'une offre commerciale « Good Food »**
 - Rendre accessible financièrement et géographiquement l'offre commerciale Good Food dans les commerces bruxellois.
 - Activer le secteur d'activités, de la restauration comme acteur clé de Good Food, par l'usage d'un label, la formation du personnel aux principes Good Food, etc.
 - Accompagner la transition des cantines vers une alimentation ciblée Good Food.
- **Axe 4 : Assurer une alimentation « Good Food » pour toutes et tous**
 - Soutenir des projets favorisant l'accessibilité de l'alimentation Good Food.
 - Former des professionnels sociaux et de la santé aux principes Good Food, pour agir à l'échelle du quartier.
 - Faire de l'école un cadre dans lequel Good Food est présent : assurer une offre alimentaire Good Food dans les écoles, hors cantine (boîtes à tartine, collations...), poursuivre le développement des potagers scolaires ; accompagner les jeunes dans une réflexion large sur le système alimentaire ; encourager la végétalisation progressive de l'assiette des bruxellois.
- **Axe 5 : Revoir les pertes et gaspillages alimentaires**
 - Quantifier et caractériser le gaspillage, par maillon de la chaîne alimentaire.
 - Prévenir le gaspillage alimentaire à la source (actions d'informations et de formations, actions de communication d'envergure...).
 - Récupérer les invendus alimentaires en vue de leur transformation, soutenir des projets de transformation des déchets.
 - S'aligner sur les objectifs proposés par Parlement européen en matière de réduction du gaspillage alimentaire (30 % en 2025 et de 50 % d'ici 2030).