



# 46 PROJETS POUR RELOCALISER L'ALIMENTATION EN WALLONIE !

---

## Rencontre légumeries de 4<sup>e</sup> gamme



L'alimentation durable en Wallonie



COLLÈGE des  
PRODUCTEURS



BIOWALLONIE  
Centre Interprofessionnel Maréchaler



CIM



DiversiFERM  
COLLECTIF 5C  
Collectif des Coopératives Citoyennes pour le Circuit Court et

# PROGRAMME ÉCHANGES

- ~ **9h30** : Introduction et tour de table : Qui est qui?
- ~ **9h40** : Visite de la Fabrique Circuit Court SCRL par Hugues Bearzatto (coordinateur FCC) et Benoit Dave (Administrateur 5C, FCC, P-A)
- ~ **10h20** : Témoignage de Simon Kolk - Ferme Espérance à Sallaumines + Q/R 
- ~ **11h00** : Pause
- ~ **11h15** : Présentation demandes + outils + canevas de questions
- ~ **11h35** : Etat des lieux des légumeries wallonnes (carte des légumeries) + échange avec acteurs de terrain
- ~ **12h30** : Retour sur les besoins communs
- ~ **12h50** : Conclusion et ensuite ?

LA FERME ESPÉRANCE SALLAUMINES



PARTAGE D'EXPÉRIENCES AVEC SIMON KOLK

LA FERME L'ESPÉRANCE

- Since 1895 -



Une ferme familiale  
depuis 1895

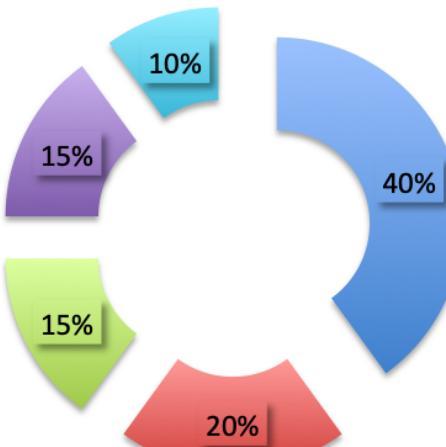


## LA FERME L'ESPÉRANCE

- Since 1895 -



### Débouchés commerciaux



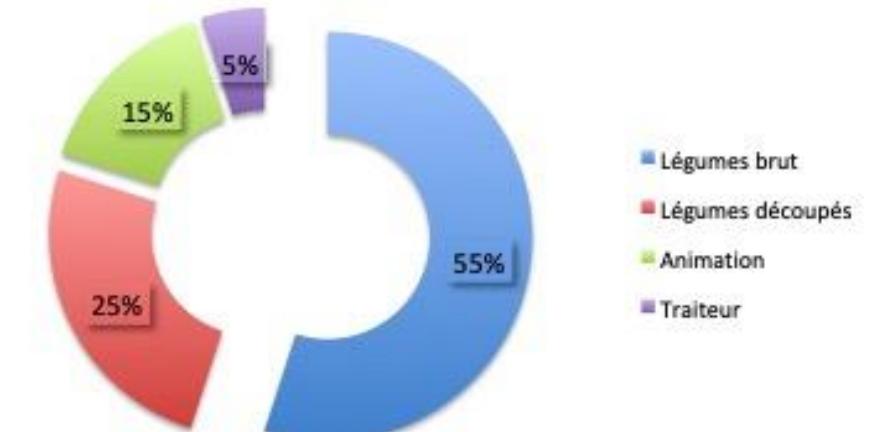
- Restauration collective
- Restauration traditionnelle
- Vente à la ferme
- Vente à distance
- Grossistes et primeurs

# LA FERME L'ESPÉRANCE

- Since 1895 -



## Débouchés de production



# CHANTIERS COMMUNS

## TRANSFORMATION – LOGISTIQUE

Ho Chul Chantraine, Pierre Lempereur et Elodie Lobet - Cellule Manger Demain



PAUSE



# PRODUITS DE 4<sup>E</sup> GAMME

**Consommation en légumes de 4ème gamme (Audit 2021 = 53 cantines et 4 sociétés de catering).**

Rappel des gammes :

- ↪ **1<sup>e</sup> gamme** : les produits frais
- ↪ **2<sup>e</sup> gamme** : les conserves
- ↪ **3<sup>e</sup> gamme** : les surgelés
- ↪ **4<sup>e</sup> gamme** : les légumes et fruits frais, crus, lavés, épluchés et coupés, prêts à être consommés (crus ou cuits)
- ↪ **5<sup>e</sup> gamme** : les légumes cuits stérilisés ou pasteurisés prêts à l'emploi

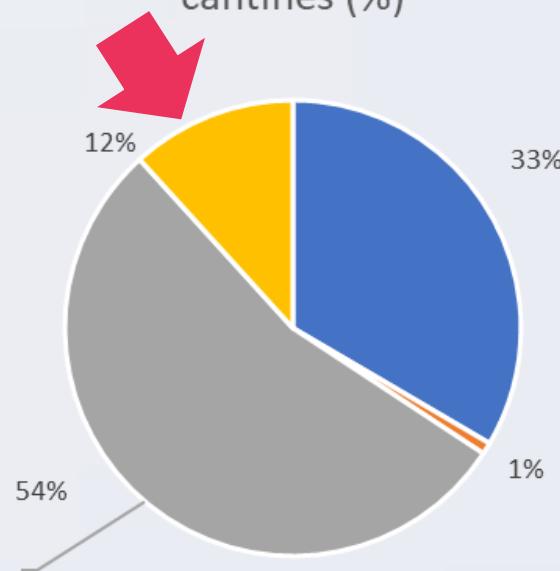
→ Légumeries de produits locaux 4<sup>e</sup> gamme ... quel intérêt ?



# PRODUITS DE 4<sup>E</sup> GAMME

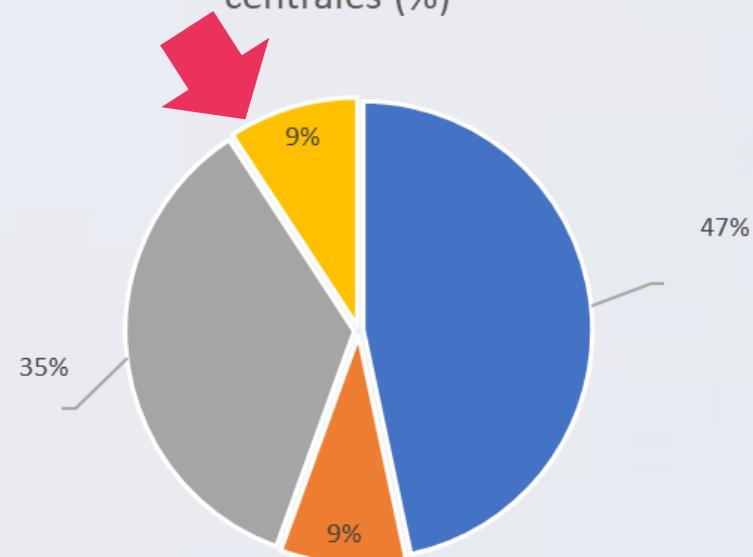
## Consommation estimée des collectivités en légumes 4<sup>e</sup> gamme

Gammes des légumes achetés par les cantines (%)



- 1ère gamme (Frais)
- 2ème gamme (en conserve)
- 3ème gamme (surgelé)
- 4ème gamme (cru, lavé, épluché, découpé)

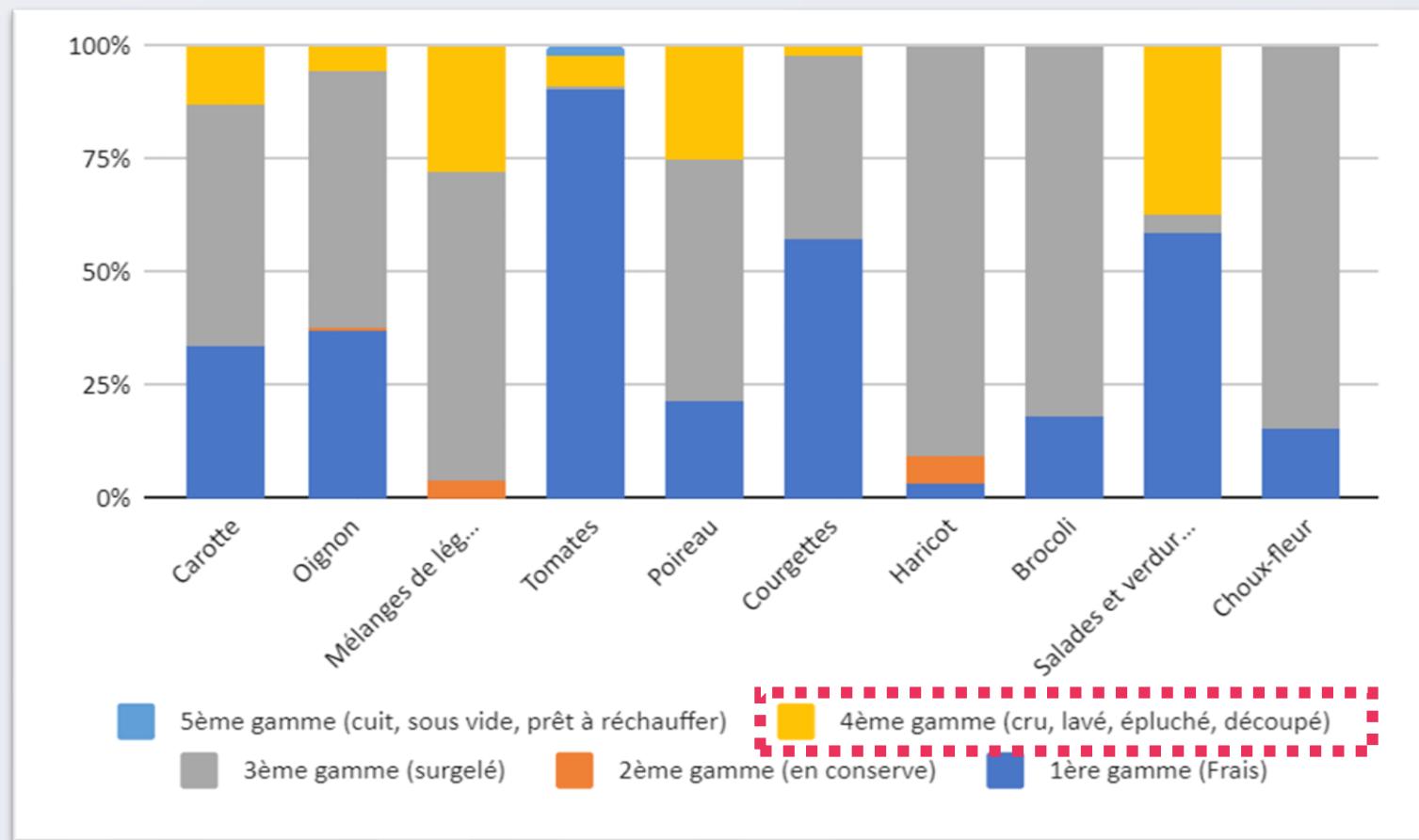
Gammes des légumes achetés par les cuisines centrales (%)



- 1ère gamme (Frais)
- 2ème gamme (en conserve)
- 3ème gamme (surgelé)
- 4ème gamme (cru, lavé, épluché, découpé)

# PRODUITS DE 4<sup>E</sup> GAMME

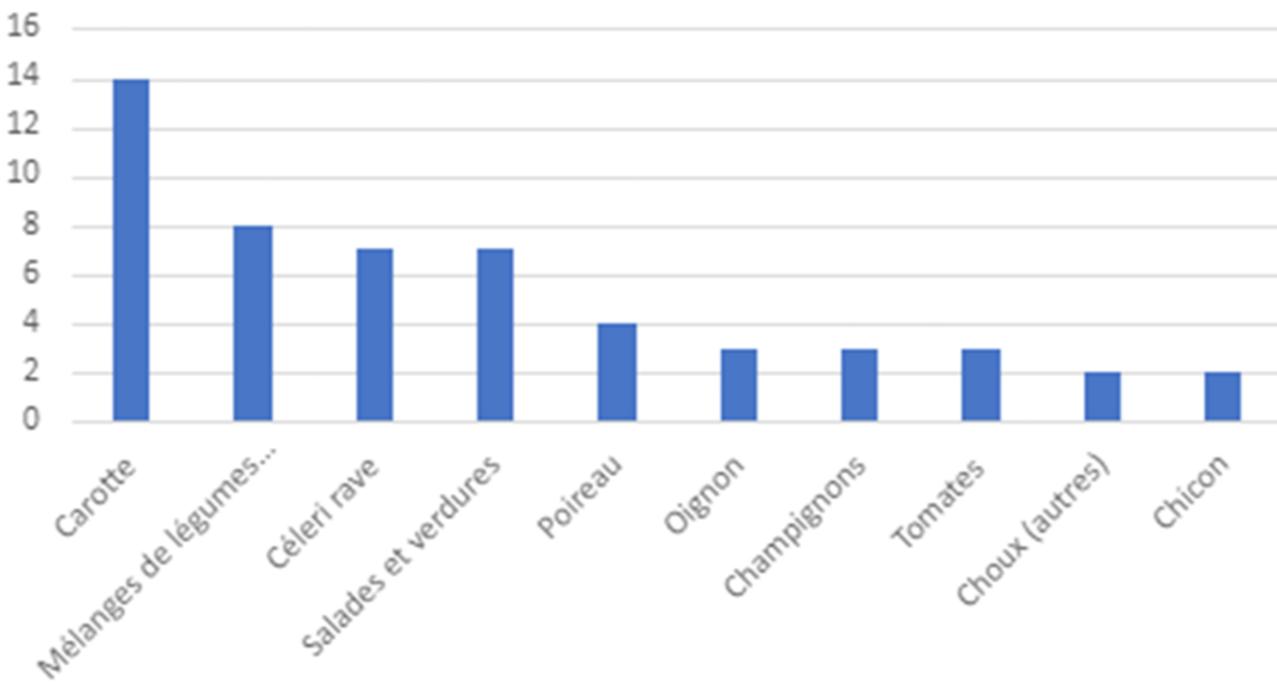
## TOP 10 DES LEGUMES UTILISES EN COLLECTIVITES (% par gamme)



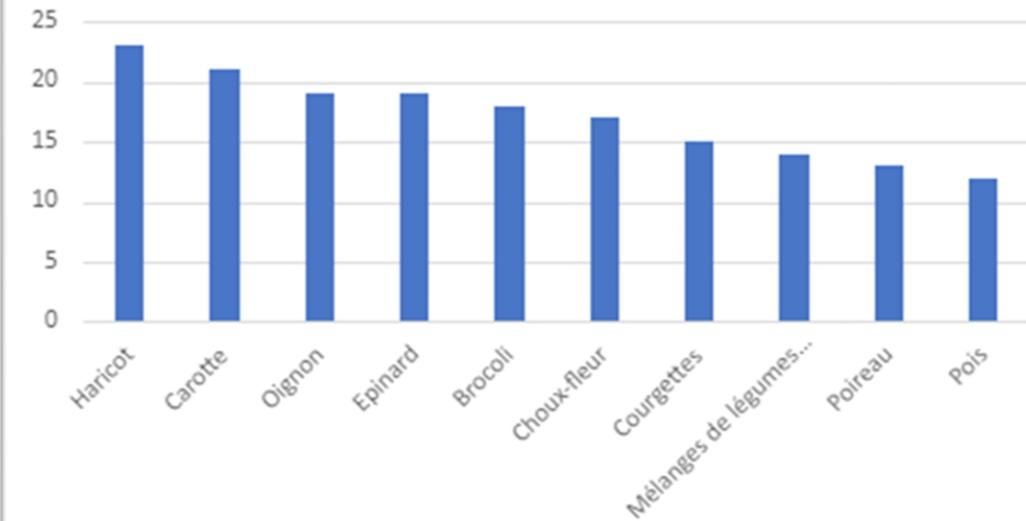
# PRODUITS DE 4<sup>E</sup> GAMME

## TOP 10 DES LEGUMES par gamme les plus consommés

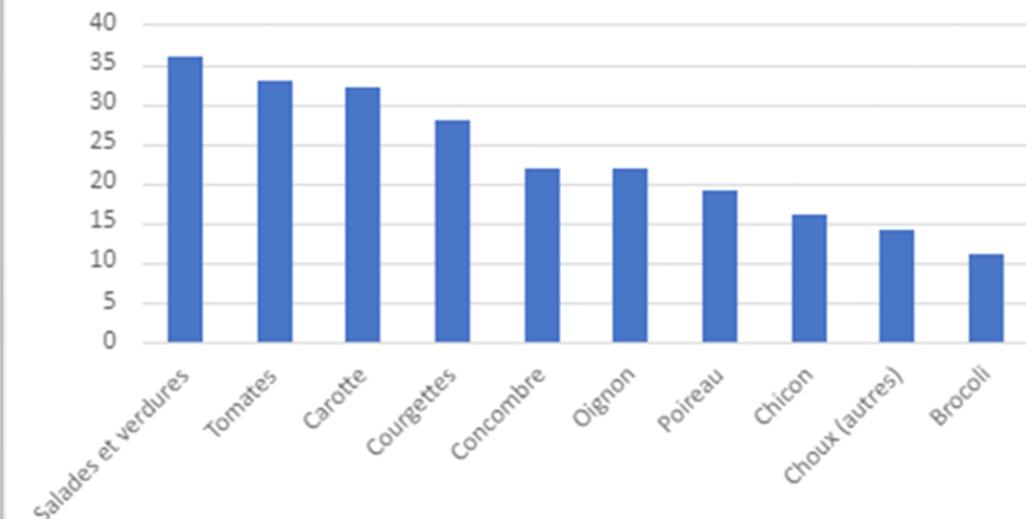
4ème gamme (cru, lavé, épluché, découpé)



TOP 10 légumes 3ème gamme (surgelé)



1ère gamme (Frais)



# LÉGUMES BIO / LOCAUX ?

D'après les résultats de l'enquête, les légumes :

- ⇒ sont les produits **les moins souvent achetés « wallons »** ;
- ⇒ font partie des produits **les plus souvent consommés en bio**.

## **¼ des cantines**

ont donné une réponse sur la provenance wallonne ou non des produits qu'ils achètent, ainsi que sur leur caractère biologique ou non.

## **½ des cantines**

ont pris l'engagement de relocaliser son approvisionnement en fruits et/ou légumes

# PRODUITS DE 4<sup>E</sup> GAMME

**Le coût de revient de mon kg de légume en 4ème gamme est fonction de :**

- ↪ du type de légumes (racines/feuilles/fruits/fleurs) bio ou pas
- ↪ + de la capacité du volume à traiter
- ↪ + du rapport machine/MO/bâtiment
- ↪ + du type d'emballage
- ↪ + de la gestion des déchets (perte 20 à 40% (mécanisé et bio)= plus on mécanise>>plus on a des pertes (calibrage) + eau
- ↪ + sécurité alimentaire (normes AFSCA, agréments, HACCP)?

## PRODUITS DE 4<sup>E</sup> GAMME

**Et le coût de revient de mon kg de légume en 4ème gamme**

→ Exemple :

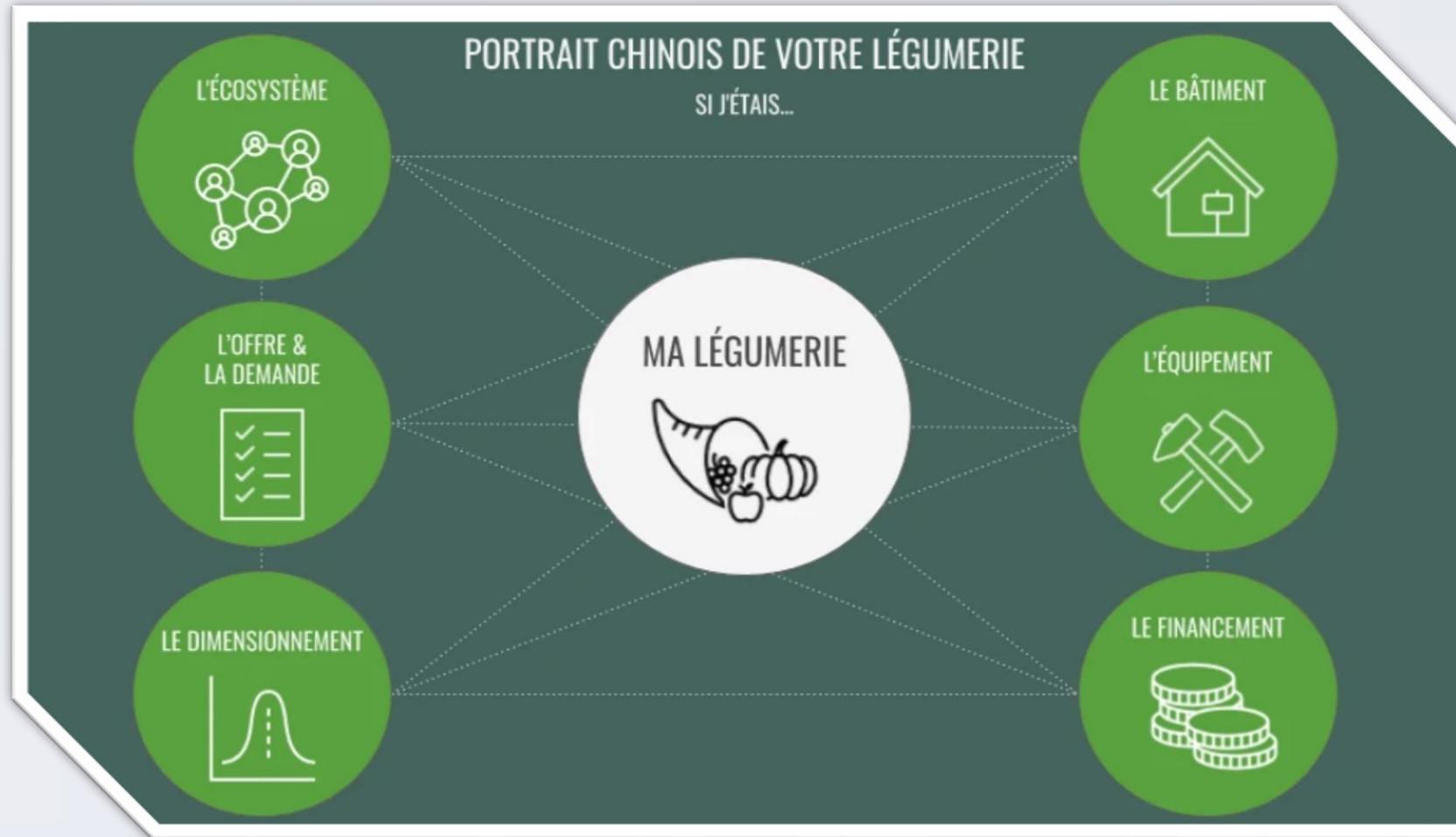
\*CAT: 1 kg de carottes >>> 1,7 euro de coût R (en modulaire)

(350 kg/jour >>> 1T/jour) + 4etp

\* Vegepack : 1 kg de carottes >>> 0,60 euro de coût R

(6T/jour) + ? etp

# OUTILS UTILES



QUELLE LÉGUMERIE  
ÊTES-VOUS ? - Conseils  
([www.dix-autrement.fr](http://www.dix-autrement.fr))

# EN CONCLUSION

## ↪ Approche 1 : le prix

Prix juste pour tous ?

## ↪ Approche 2 : l'environnement

Collectivités et saisonnalité? Paradoxe du circuit court ?

Quel bénéfice/coût entre 3ème gamme et 4ème gamme?

## ↪ Approche 3 : l'échelle du modèle

Stratégie politique, économique ? Petites légumeries ou grande légumerie ? Finalité d'une légumerie ? Quel type de rentabilité recherche-t-on?

## ↪ Approche 4 : considérer Bruxelles

Une légumerie à Bruxelles, quel impact sur la région wallonne ?

Projet de label commun Wallonie-Bruxelles



# EN CONCLUSION

**Se poser les questions pour notre propre projet, sur notre territoire, sur notre région wallonne au service du collectif (mangeurs/producteurs/transformateurs)**

- ↪ Pour maintenir un prix juste accessible à tous ?
- ↪ Engagement structurel des pouvoirs publics ?
- ↪ Pour conserver les outils de transformation et logistiques, tels que les légumeries, moulins, abattoirs, ateliers ?
- ↪ Coordination efficace entre les PP autour de la thématique de l'Alimentation Durable ;)



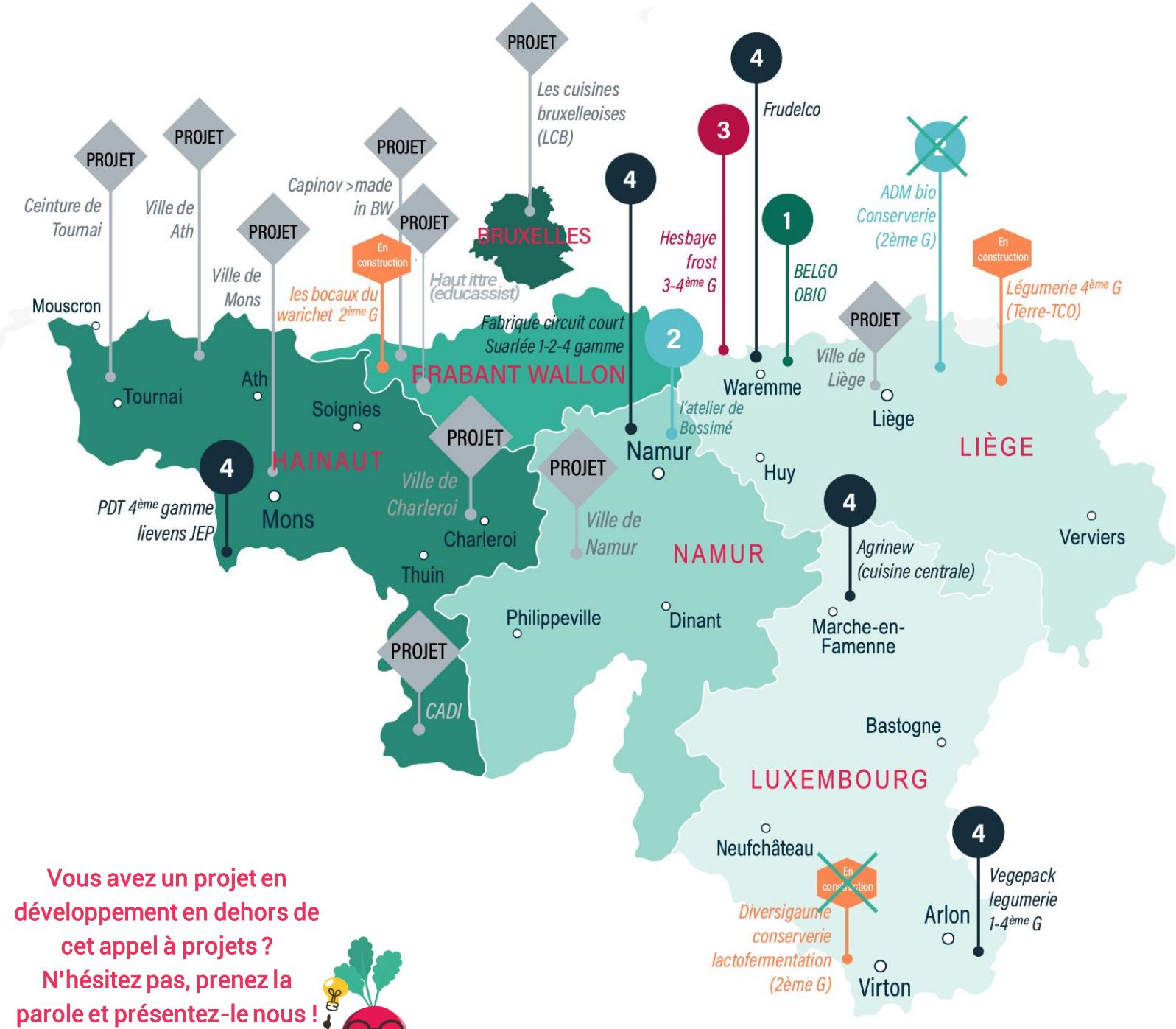
# PROJETS DE LÉGUMERIES

TOUR D'HORIZON DES PROJETS QUI SE DÉVELOPPENT

# CARTE DES LÉGUMERIES EN WALLONIE



Outils	Etat d'avancement	Territoires	Descriptions
Diversigaume	En activité	Virton	Atelier de transformation/conservation en lactofermentation.
Végépack	En activité	Arlon	Transformation de légumes frais en différentes gammes
La fabrique du circuit-court	En cours	Suarlée	Légumerie et bocalerie
Frudelco	En activité	Donceel	Préparation/transformations pour commercialiser des fruits/légumes découpés
Hesbaye-Frost SA	En activité	Geer	Conserverie et production de légumes surgelés
Bel Go Bio	En activité	Hollogne sur-Geer	Lavage et stockage de légumes BIO
Atelier des maraîchers BIO	En activité	Blegny	Légumerie et conserverie
Mad in Liège	Projet	Liège	Conserverie fruits et légumes
Conserverie solidaire	Projet	Liège	Conserverie
Création d'une filière légume BIO en Tournaisis	Projet	Tournai	Légumerie
Projet CADI	Projet	Botte du hainaut	Légumerie
Food C	Projet	Charleroi	Légumerie dans cuisine centrale
Les bocaux du Warichet	Projet	Nivelles	Conserverie inclusive



**Vous avez un projet en développement en dehors de cet appel à projets ? N'hésitez pas, prenez la parole et présentez-le nous !**



# ET MAINTENANT ?

- ~ Réouverture du Green Deal Cantines Durables : Chargé.es de mission territoriale
- ~ Autres acteurs : CDCC / Biowallonie / Coduco ;)
- ~ Outils Food Cost
- ~ Outils business plan (CAT)
- ~ Coup de pouce équipement (Janv22) / Coup de pouce « du local dans l'assiette » (Fév22)
- ~ Appels à projets multiples (HRA, Hubs logistiques, petites infrastructures,...)
- ~ Rencontre de l'approvisionnement 23 février 2022 – Clic local
- ~ GT Du Local dans les cantines



# DÉFINIR LES BESOINS COMMUNS

# LISTE DES FREINS ENTENDUS

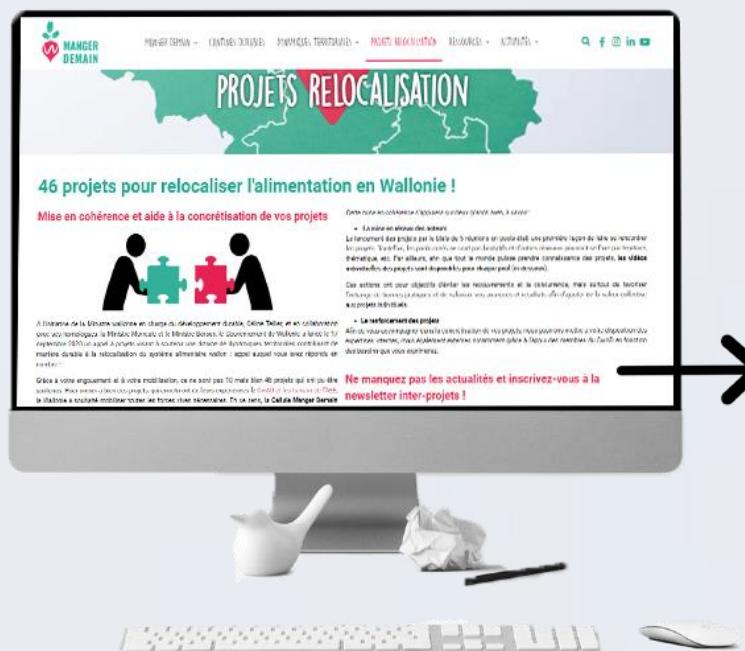
Prix juste	Territoriaux	Macro	Techniques	Autres...
Système non rentable Risque économique	Redondance du rôle des acteurs	Engagement structurel & coordination des PP	4 <sup>e</sup> gamme = 10% du marché	Formation main d'œuvre 4 <sup>e</sup> gamme
Soutien public ds la durée avec quelle autonomie financière des acteurs ?	connaissance provenance des produits par clients des CC	Gouvernance partagée: quelle place pr le producteur ?	Surgélation & équipement	vision politique à L-T qui pousse à faire autre chose & du local
Education & sensibilisation à l'alimentation durable	Connaissance des comportements/réponses des acheteurs ( échec des invendus p.ex)	Se baser sur outils existants ><agriculture conventionnelle?	Mécanisation ( perte & calibres)	
Budget accordé par la collectivité : Coût repas/J 4,70 >< 8 eur	Maillon faible dans la filière : légumerie	Rapport offre/demande & risque de rupture d'appro aux collectivités (CPAS, écoles...)	(Sur) dimensionnement : Taille des outils de production ><relocalisation	
Quels volumes pour atteindre la rentabilité? Risque de dépôt de bilan malgré imptce des commandes	Manque des infos sur les quantités demandées	Accompagnement des collectivités pour rédaction des MP	Règles hygiène (autorisation/agrément)	
Prix juste vs concurrence		Lourdeur administrative modalités & compétences juridiques	coût & logistique vers les transformateurs. Manque de projets de mutualisation	

# POUR NOUS CONTACTER ?

Concrètement comment contacter la Cellule Manger Demain :

- SOIT : [INFO@MANGERDEMAIN.BE](mailto:INFO@MANGERDEMAIN.BE)
- SOIT : VIA VOTRE CHARGÉ.E DE MISSION TERRITORIALE

Pour rester informés :



[WWW.MANGERDEMAIN.BE](http://WWW.MANGERDEMAIN.BE)

