



L'alimentation durable en **Wallonie**

Avec le soutien de  
la



**Wallonie**

# ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE EN WALLONIE

## ACTEURS CLÉS ET PROJETS EN MATIÈRE D'APPROVISIONNEMENT

# PARTIE VI



# TABLE DES MATIÈRES

ACTEURS CLÉS ET PROJETS EN MATIÈRE D'APPROVISIONNEMENT	4
<b>A. HALLS RELAIS AGRICOLES</b>	<b>6</b>
- Province de Luxembourg	7
- Province de Namur	7
- Province de Liège	8
- Province de Hainaut	9
- Province de Brabant Wallon	9
<b>B. LES CUISINES DE COLLECTIVITE</b>	<b>10</b>
<b>C. LÉGUMERIES, CONSERVERIES, BOCALERIES</b>	<b>10</b>
- Province de Luxembourg	12
- Province de Namur	12
- Province de Liège	12
- Province de Hainaut	13
- Province de Brabant Wallon	13
<b>D. ABATTOIRS</b>	<b>14</b>
- Province de Luxembourg	14
- Province de Namur	14
- Province de Liège	14
- Province de Hainaut	14
<b>E. MOULINS</b>	<b>15</b>
- Province de Luxembourg	15
- Province de Namur	16
- Province de Liège	16
- Province de Hainaut	17
- Province de Brabant Wallon	17
<b>F. COOPERATIVES ET OUTILS LOGISTIQUES</b>	<b>18</b>
- Province de Luxembourg	18
- Province de Namur	19
- Province de Liège	23
- Province de Hainaut	26
- Province de Brabant Wallon	28



# ACTEURS CLÉS ET PROJET EN MATIÈRE D'APPROVISIONNEMENT

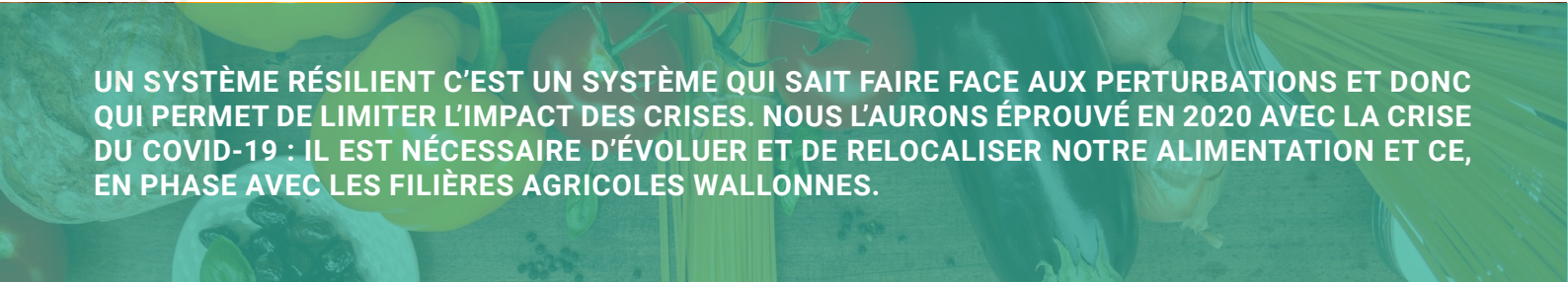
Dans un contexte où les crises se multiplient et les ressources s'épuisent, dans un contexte où il y a de plus en plus de maladies liées à notre alimentation :

- d'une part, les consommateurs ont une confiance aveugle dans l'alimentation ; ils se questionnent sur leur consommation et l'impact sur leur santé;
- d'autre part, force est de constater que les agriculteurs, malgré leur passion du métier, ont de plus en plus de mal à en vivre.

Nous sommes arrivés à un moment charnière où il est urgent de préparer demain en développant des modèles de consommation résilients mais aussi équitables et accessibles à tous pour redonner du sens et de la valeur à l'alimentation. C'est notamment dans ce cadre qu'ont été organisées les [Assises wallonnes de l'Alimentation Durable](#) et que se sont inscrits les travaux du [Référentiel wallon de l'alimentation durable](#) et de la [Stratégie Manger Demain](#).

Dans cette dynamique de transition de notre système alimentaire vers plus de durabilité, la relocalisation de notre alimentation tient l'un des rôles principaux et ce, pour de nombreuses raisons :

- Elle permet de renforcer le tissu économique local : manger local participe au développement et à la pérennité des activités de nos producteurs et à leur rémunération. La consommation en circuits courts permet notamment une rémunération équitable des acteurs de la chaîne alimentaire : un prix qui couvre les coûts de production mais également le coût salarial. Un label se développe d'ailleurs en Wallonie pour garantir la juste rémunération des producteurs : [le Label Prix Juste Producteur](#).
- Elle a des bienfaits pour l'environnement et la planète : en consommant local on favorise une alimentation de proximité avec des trajets courts qui limitent donc l'impact écologique des denrées achetées/consommées (moins d'émission de CO2). Parmi l'offre locale, de nombreux producteurs proposent des produits labellisés bio (sans phytos et OGM).
- Elle augmente notre autonomie alimentaire et par conséquent notre résilience : plus nous consommons local, plus nos producteurs chercheront des débouchés en circuits courts pour une dynamique d'approvisionnement reterritorialisée. Ce système nous rendra plus résistants aux crises et aux aléas d'un approvisionnement extérieur.



**UN SYSTÈME RÉILIENT C'EST UN SYSTÈME QUI SAIT FAIRE FACE AUX PERTURBATIONS ET DONC QUI PERMET DE LIMITER L'IMPACT DES CRISES. NOUS L'AURONS ÉPROUVÉ EN 2020 AVEC LA CRISE DU COVID-19 : IL EST NÉCESSAIRE D'ÉVOLUER ET DE RELOCALISER NOTRE ALIMENTATION ET CE, EN PHASE AVEC LES FILIÈRES AGRICOLES WALLONNES.**



## UN PRODUIT LOCAL C'EST QUOI ?

Il n'existe pas de définition toute faite car le caractère local varie en fonction du contexte : chaque situation est différente ! Pour consommer le plus local possible, plusieurs dimensions peuvent être prises en compte :

- La notion de circuit court : évoque celle de traçabilité des produits, de diminution du nombre d'intermédiaires, de produits plus locaux, de produits peu transformés (non aux produits hyper-transformés des industries).

En Wallonie, un acteur incontournable actif sur la thématique des circuits courts est le Collectif 5C : créé en 2017 à l'initiative de Paysans Artisans. Il rassemble à ce jour plus de 35 coopératives citoyennes actives dans le circuit court à travers toute la Wallonie et établies sur le territoire bruxellois.

Il vise à donner plus de poids à cette filière alternative d'un point de vue opérationnel mais aussi politique.

Celui-ci rassemble des coopératives citoyennes qui partagent un ensemble de valeurs et de stratégies, à savoir :

- un ancrage territorial fort ;
- l'inscription dans une dynamique citoyenne impliquant consommateurs et producteurs ;
- l'autonomie par rapport aux pouvoirs publics ;
- l'implication dans une activité économique de commercialisation en circuit court ;
- la promotion de l'agroécologie, de producteurs autonomes et solidaires, d'une production diversifiée et proposant une qualité différenciée par rapport à la production industrielle dominante ;
- l'importance d'un travail de sensibilisation et de mobilisation citoyenne sur les enjeux de l'agriculture et de la consommation.

L'objectif du collectif est donc de renforcer la filière par un partage des savoir-faire et des outils que ce soit au plan de la transformation, de la conservation ou de la commercialisation, tant au niveau de la vente en ligne que via le déploiement de magasins de proximité.

- La notion de proximité : pour un acteur frontalier, des produits locaux seront peut-être des produits français ou luxembourgeois. Il faut donc tenir compte du périmètre. Cela dépend du contexte et des réalités territoriales de chacun (notamment en termes de disponibilité de l'offre).

D'autres aspects en matière de durabilité peuvent être pris en compte : saisonnalité des denrées, contenants et emballages (réutilisables/recyclables), l'empreinte écologique, etc.



## **Vous désirez retrouver l'offre en produits locaux disponible sur votre territoire ?**

Il existe une multitude d'informations sur ce sujet ! C'est pourquoi, la Cellule Manger Demain met à votre disposition ce répertoire. Il rassemble dans un document unique et évolutif les nombreuses bases de données existantes pour se fournir en produits locaux.



Que ce soit sur base d'une approche équitable, respectueuse de l'environnement, par territoire, par type de produit ou tout à fait générale, les bases de données reprises dans ce répertoire montrent l'abondance des outils mais aussi parfois la complexité de s'y retrouver.

Afin d'aiguiller vos recherches et de rester dans une approche territoriale de l'alimentation, les bases de données sont classées par territoire - zone d'action.

[Télécharger le répertoire de bases de données pour se fournir en produits locaux et de saison.](#)

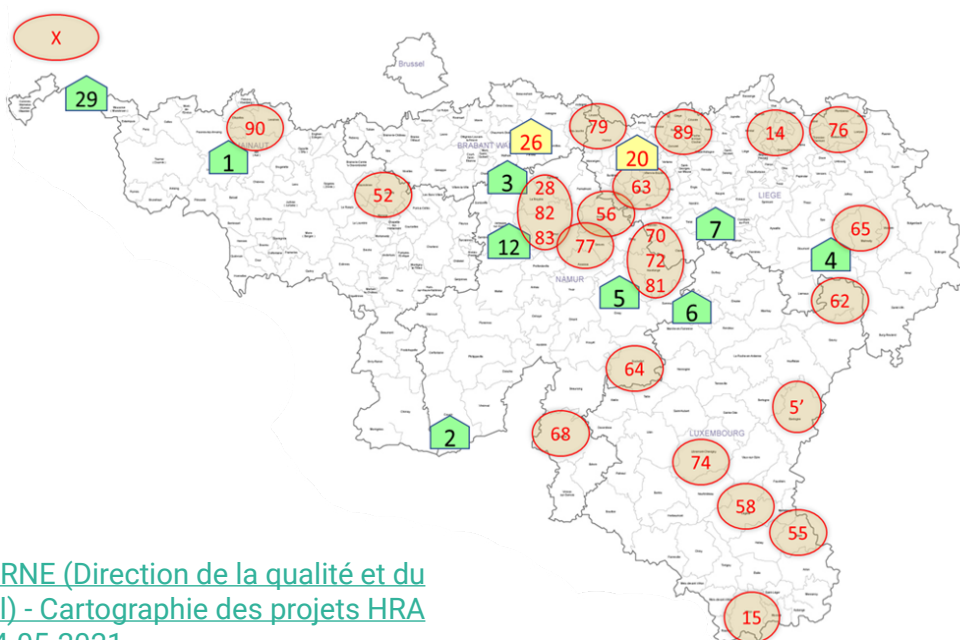
## **A. HALLS RELAIS AGRICOLES**

Afin de soutenir et d'encourager le développement des circuits courts, la Wallonie a mis en place des appels à projets dits « [halls relais agricoles](#) » visant le développement de structures de transformation de produits agricoles locaux.

Par le biais de ces projets, la Wallonie joue un rôle de facilitateur car les infrastructures de transformation financées permettent de mettre les acteurs locaux en réseau, de regrouper leur offre et de la commercialiser. Grâce à cette première transformation, l'offre est plus adaptée à la demande.

Actuellement 3 appels à projets ont été réalisés : en 2011, en 2015 et en 2018. Vu les besoins grandissants en outils de transformation/stockage/commercialisation des produits locaux, le Gouvernement wallon a réservé quinze millions d'euros dans son Plan wallon d'investissements 2018-2024 pour subventionner le développement de nouveaux projets de halls relais agricoles durant cette période (4 millions ont d'ores et déjà été utilisés pour l'appel de 2018).

A ce jour, 10 HRA sont fonctionnels (HRA à Perwez a été inauguré en juin 2021), 1 en construction et 24 en cours d'élaboration du dossier de faisabilité. Pour découvrir les projets de HRA qui se développent en Wallonie, découvrez ci-après un tour d'horizon par province.



**Source :** [SPW-ARNE \(Direction de la qualité et du bien-être animal\) - Cartographie des projets HRA](#)  
– Mise à jour 04-05-2021



## PROVINCE DE LUXEMBOURG

### 9 PROJETS SÉLECTIONNÉS DANS LE CADRE DE L'APPEL À PROJETS DONT :

- 1 fonctionnel ;
  - **Agrinew – Marloie (N°6 sur la carte)**  
Projet : viande, horticulture comestible, transformation (boucherie, légumerie), conditionnement, distribution.
- 6 HRA en cours d'élaboration du dossier de faisabilité ;
  - **Hall relais agricole du plateau ardennais (N°5 sur la carte)**  
Localisation : Bastogne  
Projet : viande, lait, transformation, stockage, commercialisation, distribution.
  - **Diversi-Gaume (N°15 sur la carte)**  
Localisation : Virton  
Projet : viande, horticulture comestible, transformation, stockage, conditionnement, distribution.
  - **HRA Côte Rouge (N°55 sur la carte)**  
Localisation : Attert  
Projet : lait, transformation, stockage, distribution, commercialisation
  - **Grange C (N°58 sur la carte)**  
Localisation : Léglise  
Projet : Stockage et transformation de céréales bio
  - **MF-MP (N°62 sur la carte)**  
Localisation : Vielsalm  
Projet : viande, lait, horticulture comestible, denrées alimentaires, stockage, commercialisation, distribution
  - **Carrefour Paysan (N°74 sur la carte)**  
Localisation : Libramont  
Projet : viande, lait, céréales, horticulture comestible, autre, transformation (boucherie, service traiteur), commercialisation, distribution.
- 2 projets qui n'ont pas abouti.



## PROVINCE DE NAMUR

### 15 PROJETS SÉLECTIONNÉS DANS LE CADRE DE L'APPEL À PROJETS DONT :

- 4 fonctionnels ;
  - **Les bocages – Wallopressse (N°2 sur la carte)**  
Localisation : Cul-des-Sarts  
Projet : horticulture comestible, transformation, stockage
  - **Agricovert (N°3 sur la carte)**  
Localisation : Gembloux  
Projet : plateforme logistique, stockage, distribution, transformation, commercialisation
  - **Pôle fromager de Ciney (N°5 sur la carte)**  
Localisation : Ciney  
Projet : lait, transformation, formation
  - **Paysans-Artisans (N°12 sur la carte)**  
Localisation : Floreffe  
Projet : plateforme logistique, transformation, stockage, distribution, commercialisation

**- Petit abattoir de volailles (N°28 sur la carte)**

Localisation : Rhisnes

Projet : volailles – abattoir et transformation

- 9 HRA en cours d'élaboration du dossier de faisabilité ;

**- Cocobio (N°56 sur la carte)**

Localisation : Andenne

Projet : volaille, horticulture comestible, transformation, stockage

**- Charcu'Trap VBHA (N°64 sur la carte)**

Localisation : Rochefort

Projet : viande bio ; transformation, commercialisation et distribution

**- PAD AM (N°68 sur la carte)**

Localisation : Gedinne

Projet : viande BIO, stockage, transformation, découpe, préparation, commercialisation, distribution.

**- Hoyoux Malt (N°70 sur la carte)**

Localisation : Havelange

Projet : céréales, transformation malterie, stockage

**- Ceths (N°72 sur la carte)**

Localisation : Havelange

Projet : horticulture comestible, semences, transformation, stockage, commercialisation, distribution

**- Bossimé (N°77 sur la carte)**

Localisation : Namur

Projet : viande, horticulture comestible, pisciculture, transformation, conditionnement

**- Ferme de vie (N°81 sur la carte)**

Localisation : Havelange

Projet : viande, horticulture comestible, transformation, stockage

**- Le p'tit bocal (N°82 sur la carte)**

Localisation : Namur

Projet : viande, lait, horticulture comestible, transformation, conditionnement

**- La petite légumerie (N°83 sur la carte)**

Localisation : Namur

Projet : horticulture comestible, transformation

- 1 projets qui n'a pas abouti.



## PROVINCE DE LIÈGE

### 11 PROJETS SÉLECTIONNÉS DANS LE CADRE DE L'APPEL À PROJETS DONT :

- 3 fonctionnels ;

**- La fromagerie du Bairroû (N°4 sur la carte)**

Localisation : Trois-Ponts

Projet : lait, transformation, commercialisation

**- Point ferme pays des condruses (N°7 sur la carte)**

Localisation : Ouffet

Projet : plateforme logistique, stockage, transformation, distribution, commercialisation

**- Les halles de hesbaye (N°20 sur la carte)**

Localisation : Braives

Projet : horticulture comestible, plateforme logistique, stockage, distribution, commercialisation

- 6 HRA en cours d'élaboration du dossier de faisabilité ;

**- Ateliers de maraichages bio scrl (N°14 sur la carte)**

Localisation : Blegny

Projet : horticulture comestible, transformation, stockage, distribution, commercialisation

- **Moulin de Ferrières (N°63 sur la carte)**

Localisation : Héron

Projet : céréales bio, stockage, transformation

- **ST-PQA (N°65 sur la carte)**

Localisation : Malmédy

Projet : viande, transformation, stockage, distribution

- **Hd1g (N°76 sur la carte)**

Localisation : Thimister-Clermont

Projet : céréales et semences bio, transformation, stockage

- **HRA Geer (N°79 sur la carte)**

Localisation : Geer

Projet : pommes de terre et légumes racines bio et conventionnel, transformation, conditionnement.

- **Epis-Hesbaye (N°89 sur la carte)**

Localisation : Fexhe-le-haut-clocher

Projet : céréales, transformation, stockage, conditionnement, commercialisation, distribution

- 2 projets qui n'ont pas abouti.



## PROVINCE DU HAINAUT

### 9 PROJETS SÉLECTIONNÉS DANS LE CADRE DE L'APPEL À PROJETS DONT :

- 2 fonctionnel ;
  - **Poulet de Gibecq (N°1 sur la carte)**  
Localisation : Ath  
Projet : viande, transformation – boucherie, commercialisation, distribution
  - **HRA Terroir de Mouscron (N°29 sur la carte)**  
Localisation : Mouscron  
Projet : plateforme logistique, stockage, transformation, distribution, commercialisation
- 2 HRA en cours d'élaboration du dossier de faisabilité ;
  - **Locali'farm Hainaut (N°52 sur la carte)**  
Localisation : Seneffe - Manage  
Projet : plateforme logistique, stockage, distribution, commercialisation
  - **From'Wapi (N°90 sur la carte)**  
Localisation : Wallonie picarde  
Projet : lait, transformation, stockage, distribution, commercialisation
- 5 projets qui n'ont pas abouti.



## PROVINCE DU BRABANT WALLON

### 1 PROJET SÉLECTIONNÉ ET FONCTIONNEL :

Il s'agit du **HRA Cultivaé à Perwez (N°26 sur la carte)**.

Projet : céréales, horticulture comestible, transformation, stockage



## B. LES CUISINES DE COLLECTIVITÉ

Travailler à un approvisionnement plus local et durable dans les cuisines de collectivité représente un enjeu majeur pour une transition de notre système alimentaire en Wallonie. En adhérant au [Green Deal Cantines Durables](#), 220 cantines (représentant l'équivalent de 120.000 repas chauds/jour qui basculent vers plus de durabilité) se sont engagées à introduire davantage de produits locaux et de saison dans leurs assiettes.

Les cantines sont donc une porte d'entrée fructueuse pour des contrats d'approvisionnement sûrs et garantis pour les producteurs, transformateurs et distributeurs. Par ailleurs, avec un potentiel de 120.000 repas chauds/jour, elles sont des acteurs ayant un réel pouvoir de changement.

CONSULTER LES SIGNATAIRES



Pour aider les acteurs dans ce challenge, plusieurs partenaires ont décidé d'unir leurs forces pour lever les freins et aller vers du [local dans les cantines](#)



## C. LEGUMERIES, CONSERVERIES, BOCALERIES

Les légumeries sont des ateliers de transformation de produits agricoles à l'état de récolte, à savoir : des légumes, des fruits ou des pommes de terre. La transformation qui s'y opère peut être de différents types. Il peut s'agir :

- du lavage;
- de l'épluchage;
- du râpage ;
- de la (pré)cuisson ;
- du conditionnement de ces produits agricoles.

Gammes de légumes	Description	Exemple
1 <sup>ère</sup> gamme	Produits frais réfrigérés	
2 <sup>ème</sup> gamme	Produits appertisés, boîtes, bocaux, poches souples, conserves et semi-conserves	
3 <sup>ème</sup> gamme	Produits surgelés entiers détaillés, en purée, en galets	
4 <sup>ème</sup> gamme	Produits crus, conditionnés sous-vide ou sous atmosphère contrôlée et réfrigérée	
5 <sup>ème</sup> gamme	Produits cuits, conditionnés sous-vide et réfrigérés	

Leur objectif est de faciliter l'approvisionnement local en légumes/fruits/pommes de terre prêts à être cuisinés.





## PROVINCE DE LUXEMBOURG

Parmi les projets de Halls Relais Agricoles, deux développent une transformation en horticulture comestible.

- **Agrinew (Ateliers de transformation Famenne et Terroirs)**

Ce HRA est le seul à être fonctionnel actuellement.

- **HRA Diversi'Gaume (mise en route escomptée en mars 2022)**

Initialement, le projet était de construire un atelier de transformation de fruits/légumes en produits de 4e gamme avec des invendus. Toutefois, les fruits et légumes locaux sont rarement excédentaires. Il y a donc eu lieu de réorienter le projet. Le HRA Diversi'Gaume souhaite désormais réaliser un atelier de transformation/conservation en lactofermentation.

À Arlon, se trouve également la société [Végépack](#), une société privée de transformation de légumes frais (en différentes gammes) à destination des professionnels de la restauration hors domicile (HORECA et cuisines de collectivité) et des particuliers.

La société travaille principalement avec des produits issus de criées flamandes mais s'approvisionne de manière ponctuelle en local en fonction de la demande (ex : collaboration avec Bio Lorraine pour la fourniture de carottes bio). Elle travaille également à façon pour tiers en bio et non bio.



## PROVINCE DE NAMUR

Parmi les projets de Halls relais Agricoles la [Fabrique du Circuit Court](#) développe une transformation en horticulture comestible ainsi qu'un bocalerie.

La Fabrique du Circuit Court est un projet porté par Paysans Artisans situé à Suarlée dans le zoning du BEP (cf. plus bas outils logistiques).

Concernant la légumerie, quatre coopératives (Co-coricoop, CoopEsem, Gal Meuse@Campagne et Paysans-Artisans) se sont associées pour sa création. Plusieurs activités y sont prévues : le lavage, l'épluchage, la découpe de légumes frais à destination de cuisines de collectivité ou de restaurants

ainsi que la préparation de plats chauds : soupes, compotes, vol-au-vent, etc.

Hesbicoop a rejoint les quatre coopératives afin de développer, en plus de la légumerie, un projet de bocalerie : mise en bocal et pasteurisation ainsi que la gestion mutualisée de bocaux consignés et alternative aux emballages jetables.

L'ASBL Forma a également développé le projet « [Complètement bocal](#) » : un projet de (re)valorisation / transformation des surplus de production en maraichage (bio ou en agriculture raisonnée) en soupes et en conserves.



## PROVINCE DE LIÈGE

**A Donceel, [Frudelco](#)**, une entreprise privée grossiste en fruits et légumes, possède un atelier de préparation/transformation pour commercialiser des fruits/légumes découpés (légumes soupes, salades, macédoines, fruits préparés pour sangria, légumes épluchés coupés en rondelles, cubes, tranches, morceaux, râpés, ciselés, en lamelles, etc.). L'entreprise travaille également sur demande. Les produits sont locaux ou importés.

**A Geer, se trouve l'entreprise [Hesbaye-Frost SA](#) du groupe [Ardo](#)** (entreprise mondiale de produits surgelés avec une attention particulière sur la durabilité). Historiquement une conserverie, cette entreprise a été rachetée par le groupe Ardo en 1985 pour devenir productrice de légumes surgelés. À noter que l'entreprise propose également une gamme de produits secs surgelés réhydratés (pâtes, riz, quinoa, lentilles, etc).

Les légumes transformés par Hesbaye-Frost sont fournis par ApliGeer : une coopérative rassemblant 500 producteurs sur le territoire de la Hesbaye et du Condroz. Cela représente environ 7000 hectares de légumes/an.

Non loin, à Hollogne-sur-Geer, 4 agriculteurs regroupés sous l'appellation [Bel go Bio](#), proposent différents légumes bio de 1<sup>re</sup> gamme (lavés). La coopérative fait également construire un hangar de 3000 m<sup>2</sup> pour le stockage et le lavage des légumes.

Parmi les projets de HRA, le projet [ADM Bio](#) ou Atelier des maraichers bio dispose d'une légumerie. Celui-ci a pour vocation d'éviter les pertes

alimentaires en (re)valorisant ces produits. Ces pertes alimentaires comprennent généralement des produits hors calibre, non commercialisés du fait d'une demande de produits correspondant à une certaine norme (taille ou forme par exemple). Il en est de même pour des produits trop coûteux à récolter, compte tenu du prix du marché, à un moment donné.

Les produits récupérés par l'atelier auprès de 7 producteurs locaux (en bio) sont alors nettoyés, cuisinés et conditionnés en bocaux/bouteilles stérilisés. Des soupes y sont également réalisées à destination des écoles de la Province de Liège.

**MAD IN LIEGE (initiative portée par la Ville de Liège)** : grâce au soutien de la Wallonie dans le cadre de l'appel à projets relocalisation, le projet de la Maison de l'Alimentation Durable et inclusive à Liège développera notamment des activités de conserverie (fruits/légumes). Plus d'infos sur le projet : [découvrir le résumé](#) / [découvrir la vidéo de présentation](#).

**CONSERVERIE SOLIDAIRE (initiative de la Province de Liège)** : propose des formations et sensibilise aux techniques de conservation grâce à un camion aménagé et mobile. L'objectif? Mettre à disposition des acteurs, tant producteurs et projets citoyens en maraichage, un outil de transformation qui permette de respecter les normes AFSCA et de conserver les surplus de production. [En savoir plus](#).



## PROVINCE DU HAINAUT

Parmi les 46 projets relocalisation, le **projet « Création d'une filière légume bio en Tournaisis »** porté par la Ville de Tournai et la ceinture alimentaire du Tournaisis vise à créer une légumerie. Plus d'infos sur le projet : [découvrir le résumé](#) / [découvrir la vidéo de présentation](#).

Le projet **CADI (Chaîne Alimentaire Durable Intégrée en sud Entre-Sambre-et-Meuse)**, notamment porté par la **Fondation Chimay-Wartoise**, envisage de créer une légumerie et d'autres outils de transformation indispensables au territoire pour répondre à la demande, tout en valorisant nos productions wallonnes. [Découvrir le résumé](#) / [découvrir la vidéo de présentation](#).

Le projet **Food C** porté par IGRETEC (la conférence des Bourgmestres de Charleroi de Charleroi) prévoit également de mettre en place une cuisine centrale qui comprendra une légumerie. [Découvrir le résumé](#) / [découvrir la vidéo de présentation](#).



## PROVINCE DU BRABANT WALLON

A Perwez, le projet [CultivAé \(HRA\)](#) inauguré en juin 2021 réalisera notamment des activités de regroupement et conservation d'oléo-protéagineux (dont pois, haricots). A ces activités, pourrait se greffer une unité de transformation (mais actuellement uniquement stockage – conservation). Parmi les 46 projets relocalisation, l'ASBL **Les Bocaux du Wari-**

**chet**, récemment créée, mettra sur pied une conserverie inclusive à Nivelles au sein du SAJA de l'asbl Emeraude de Baulers. Légumes seront des inventus de maraichers bio partenaires ainsi que des légumes issus de la production interne de l'Asbl. Plus d'infos sur le projet : [découvrir le résumé](#) / [découvrir la vidéo de présentation](#).

## D. ABATTOIRS



### PROVINCE DE LUXEMBOURG

- **Abattoir communal de [Virton](#)**  
Ovins, équidés et porcins, Bovins + atelier de découpe – Certifié BIO
- **Abattoir de Bastogne (attente repreneur)**  
Bovins et ovins
- **Ardenne Volaille/Upignac à [Bertrix](#)**  
Volailles



### PROVINCE DE NAMUR

- **Roch4meat à [Rochefort](#)**  
Bovins – Certifié BIO
- **Abattoir communal de [Gedinne](#)**  
Ovins et porcins, Bovins – Certifié BIO
- **WAMABEEF à [Ciney](#)**  
Ovins et caprins, Bovins – Certifié BIO
- **Le Petit Abattoir Coopératif à [Rhines](#)**  
Volailles



### PROVINCE DE LIÈGE

- **Viande de [Liège](#)**  
Bovins, ovins et ateliers de transformations
- **PEGRI Schlachthof à [Saint-Vith](#)**  
Bovins – Certifié BIO
- **Abattoir communal d'[Aubel](#)**  
Bovins, Ovins, Porcins – Certifié BIO
- **Abattoir PQA à [Malmedy](#)**  
Porcins



### PROVINCE DU HAINAUT

- **Abattoir communal [Ath](#)**  
Ovins, caprins, équidés, porcins, bovins – Certifié BIO
- **Damme Dominique à [Ellezelles](#)**  
Bovins, porcins, ovins
- **Debaenst srl à [Mouscron](#)**  
Bovins – Certifié BIO
- **Euro Meat Group à [Mouscron](#)**  
Bovins – Certifié BIO
- **Le Moulin de la Hunelle à [Pipaix](#)**  
Volailles, gibiers, lapins
- **PLUKON Mouscron à [Mouscron](#)**  
Volailles



## E. MOULINS

En Wallonie, le secteur de la meunerie compte 5 moulins industriels ainsi qu'une quinzaine de moulins artisanaux : ceux-ci fonctionnent principalement avec une meule sur pierre. La majorité des moulins tournent également à l'électricité.

On retrouve également chez nos producteurs en diversification des moulins à la ferme : tout comme ci-dessus, la totalité de ces moulins ont recours à la mouture sur meules de pierre. Ces moulins transforment les céréales produites sur place.

Plus d'informations :

- Découvrez le plan stratégique 2019-2028 « Céréales alimentaires » sur [Filagri](#) (une initiative du Collège des Producteurs) ;
- Découvrez sur le site internet de [Diversiferm](#) un état des lieux du secteur de la transformation des céréales et de nombreuses ressources sur le sujet ;
- Découvrez l'étude « [Céréales biologiques : état des lieux de la filière wallonne](#) » menée par la FWA, Biowallonie avec le soutien de la Wallonie.



### PROVINCE DE LUXEMBOURG

**- Moulin de Hollange (Fauvillers)**

Conventionnel / sur pierre

**Plus d'infos**

**- Moulin de Cherain (Gouvy)**

Conventionnel / sur pierre

[Plus d'infos](#)

**- Moulin d'Odeigne (Manhay)**

Conventionnel / sur pierre

[Plus d'infos](#)

**- Moulin de Lafosse (Manhay)**

Farine et huile / sur pierre / en cours de certification bio

[Plus d'infos](#)

**- Moulin de la Baronne (Marche-en-Famenne)**

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

**- Ferme de Hamawé (Ethe, Luxembourg)**

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

**- Ferme du Hayon (Sommethonne, Luxembourg)**

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

**- Ferme du Habaru (Léglise)**

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

**- Ferme de l'Abreuvoir (Tournay)**

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

**- Ferme du Bas Roteux (Vaux-sur-Sûre)**

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)



## PROVINCE DE NAMUR

- **Agribio (Havelange)**  
Céréales travaillées : froment, épeautre, seigle, sarrasin  
Meules de pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Moulin de Vencimont (Gedinne)**  
Cylindres et sur pierre / bio  
[Plus d'infos](#)
- **Meule & Co (Falmignoul)**  
Sur pierre / conventionnel  
[Plus d'infos](#)
- **Petit moulin du Gerny (Jemelle)**  
Sur pierre / conventionnel  
[Plus d'infos](#)
- **Ferme de Grange - Mouli Grange (Anhée)**  
Bio / sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Moulin à vent de Tromcourt (Couvin)**  
Bio / sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Moulin de Maugrétout (Clermont)**  
Sur pierre / conventionnel
- **Ferme du Château (Boninne, Namur)**  
Bio/sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Ferme Baré (Balâtre, Namur)**  
Bio/sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Ferme de la Malmaison (Isnes)**  
Conventionnel / sur pierre  
[Plus d'infos](#)



## PROVINCE DE LIÈGE

- **Les moulins de Statte (Huy)**  
Production annuelle entre 10.000T et 15.000T de farine mixte (bio et conventionnelle) / Cylindres  
Céréales travaillées : Froment / épeautre  
[Plus d'infos](#)
- **Moulins de Montigny (Héron)**  
Production annuelle entre 250T et 1.000T (bio et conventionnelle) / Cylindres  
Céréales travaillées : Froment, épeautre, seigle, sarrasin  
[Plus d'infos](#)
- **Moulins de Ferrières (Lavoir)**  
Production annuelle inférieure à 250T (bio uniquement) / Meules de pierre  
Céréales travaillées : Froment, épeautre, seigle  
[Plus d'infos](#)
- **Histoire d'un grain (Thimister-Clermont, Liège)**  
[Plus d'infos](#)



## PROVINCE DU HAINAUT

- **Moulins de Moulbaix**  
Production annuelle inférieure à 250T (bio et conventionnelle) / Meules de pierre  
Céréales travaillées : Froment, épeautre, seigle  
[Plus d'infos](#)
- **Moulins Spileers (Anvaing)**  
Conventionnel / Cylindres  
[Plus d'infos](#)
- **Moulin de Thimougies (Tournai)**  
Conventionnel / sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **La Farine du Foyau (Havré)**  
Conventionnel / sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Ferme de Warelles (Enghien)**  
Conventionnel / sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Ferme de la Roussellerie (Herseaux, Hainaut)**  
Bio / sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Ferme du Gibet (Soignies, Hainaut)**  
Bio / sur pierre  
[Plus d'infos](#)



## PROVINCE DU BRABANT WALLON

- **Moulins Jaspers (Rebecq)**  
Conventionnel / Cylindres  
[Plus d'infos](#)
- **Ferme du Gala (Glabais)**  
Bio / sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Etablissement Henricot (Corbais)**  
Conventionnel / sur pierre  
[Plus d'infos](#)



## F. COOPERATIVES ET OUTILS LOGISTIQUES

En Wallonie, les coopératives agricoles sont nombreuses. Sur les 191 coopératives agricoles de producteurs, 63% se situent en Wallonie : 8 coopératives de ce type se trouvent en Région de Bruxelles-Capitale (4%) et 63 en Flandre (33%). C'est la Province de Liège qui en compte le plus (20%).

Le [Collectif 5C](#) regroupe une trentaine de coopératives. Ce rassemblement renforce les dynamiques coopératives entre producteurs, consommateurs et distributeurs en construisant et diffusant le modèle de production et de distribution en circuit court.

À l'échelle du pays, [FAIRCOOP SCRL](#) est une coopérative composée d'environ 500 agriculteurs. Mise sur pied en 2009 suite à la crise du lait, son objectif est de rendre aux agriculteurs une part de la marge dégagée tout au long de la filière. La mission de la Faircoop est de valoriser l'ensemble du lait de ses coopérateurs dans une structure de prix équitable. La coopérative commercialise des produits laitiers sous la marque Fairebel.

[Marguerite happy cow](#) est une coopérative laitière qui garantit que l'agriculteur s'occupe d'une exploitation à taille humaine, un approvisionnement local et le respect de bonnes pratiques agricoles.

L'ensemble des engagements de la coopérative est repris dans un cahier des charges détaillé. La coopérative produit également du fromage. Tous les produits sont destinés au marché belge.

[Biomilk](#) est une coopérative belge d'éleveurs laitiers biologiques qui s'adresse au marché local. Leur lait est 100% belge et la coopérative s'engage à assurer un juste prix rémunérateur aux producteurs.

La [Coopérative des éleveurs de Wallonie \(CEW\)](#) a été créée en 2018 afin de proposer aux consommateurs une viande de qualité en termes de goût et de modes de production. Leur objectif ? Développer une marque durable qui appartient à 100% aux éleveurs. Son nom ? Aux prés des éleveurs.

La mission de [Sainbiooz](#) est de proposer au consommateur une viande bio, produite localement avec savoir-faire et par amour du goût, en toute transparence, dans le respect de l'homme et de la nature. Via cette marque, les éleveurs souhaitent reprendre en main la commercialisation de leur production et assurer le circuit le plus court possible. L'objectif est de pérenniser les fermes familiales, un terroir et une juste rémunération des différents acteurs.



### PROVINCE DE LUXEMBOURG

#### RÉSEAU SOLIDAIEMENT

Le projet [Réseau Solidairement](#) a été lancé fin 2012 par un collectif de producteurs, épiceries, restaurateurs, GAC et a pris la forme d'une coopérative depuis juin 2017. Il couvre principalement le sud de la Province du Luxembourg. Le réseau se fixe les objectifs de soutenir l'agriculture paysanne, de promouvoir le commerce de proximité, de conscientiser à une alimentation locale, artisanale et saisonnière, de fédérer les producteurs et commerçants autour d'un système leur permettant de se réapproprier les circuits de distribution et de commercialisation.

Actions/réalisations principales :

- soutien logistique à la vente de produits majoritairement issus ou transformés en Province du Luxembourg en s'appuyant sur un réseau de proximité composé d'artisans, de producteurs, d'épiciers, d'acteurs HORECA et de Groupements d'Achats Communs;
- ayant répondu à un appel d'offre relais agricole, ils bénéficient d'un subside pour la mise en place d'un pôle de transformation viande (principalement porc et bovin) à Libramont. Il s'agit d'un atelier de boucherie et d'un atelier traiteur (pour valoriser les invendus et surplus de production).

Source: [Lucie LENOIR, Coopératives agricoles de producteurs : nouvelle vague pour un changement structurel des filières - Etude de cas au sein des filières 'lait' et 'viande bovine' ". Mémoire de fin d'études, Faculté des sciences économiques, sociales, politiques et de communication, Université catholique de Louvain, 2019.](#)

## LI TERROIR

[Li Terroir](#) est une coopérative à finalité sociale dont les origines remontent en 2012, à l'initiative de l'ADL de Durbuy et du GAC « Rutabagac ». En 2015 se crée l'asbl Li Terroir avec la mise en place d'un site internet et d'un catalogue d'e-commerce ainsi qu'un marché de terroir. Elle devient une coopérative à finalité sociale en 2017. Elle couvre les communes de Durbuy, Erezée, Hotton, La Roche-en-Ardenne, Manhay, Marche-en-Famenne, Rendeux, Rochefort et Somme-Leuze.

Parmi les grands objectifs de la coopérative, on peut pointer la juste rémunération des producteurs, le maintien d'une agriculture paysanne favorisant la qualité et le respect de la nature et la limitation des intermédiaires. Ils commercialisent, produisent, transforment et promeuvent des produits (principalement locaux) de façon transparente à des conditions équitables pour les producteurs. Ils organisent la concertation entre parties prenantes (producteurs, consommateurs et transformateurs) et sensibilisent les consommateurs et producteurs à tendre vers un meilleur respect de l'homme et de l'environnement. Ils réalisent également un travail d'accompagnement des producteurs en leur fournissant une aide matérielle ou en favorisant leur accès à la terre.

## RELAIS COOP

Coopérative créée en avril 2019, dont la finalité sociale est :

- le soutien et la dynamisation de l'agriculture paysanne et familiale et d'activités artisanales de transformation des produits agricoles, en circuit court, localement ;
- le développement de systèmes de production agricoles respectueux de l'environnement ;
- la diffusion d'une alimentation diversifiée, goûteuse, de qualité et accessible à tous ;
- le soutien à l'artisanat local non alimentaire ;
- la dynamisation d'une communauté citoyenne de producteurs et de consommateurs, développant des rapports sociaux conviviaux et solidaires ;
- la transmission et le partage de savoir et de savoir-faire agricoles, artisanaux, jardiniers, culinaires ;
- la promotion de l'économie sociale et solidaire.



## PROVINCE DE NAMUR

### PAYSANS — ARTISANS

[Paysans-Artisans](#) est une coopérative à finalité sociale créée en 2013. Son activité économique est centrée sur la commercialisation de produits alimentaires artisanaux et locaux à travers une plateforme en ligne et différents points de vente. À côté de cette activité économique, Paysans-Artisans se définit comme un mouvement citoyen qui rassemble des agriculteurs, des artisans-transformateurs et des consommateurs autour d'une vision partagée de l'agriculture et de l'alimentation. La coopérative fournit ses produits à des commerces de proximité, des magasins situés dans des fermes, des restaurants et des traiteurs.

Parallèlement, l'asbl « Les ateliers de Paysans-Artisans » organise différentes activités articulées autour de trois piliers : chaîne alimentaire, plaisir de cuisiner et de jardiner, productions hors Europe pour favoriser l'échange de connaissances et de compétences. À travers ses marchés hebdomadaires et sa plateforme en ligne, Paysans-Artisans facilite la vente de nombreux produits : légumes, fruits, viandes et fromages mais également bières ou plats préparés. L'objectif économique de la coopérative est de raccourcir les circuits afin de renforcer la position des petits producteurs et des artisans face aux grands acteurs de l'industrie agroalimentaire.

## AGRICOVERT

Créée en 2011, [Agricovert](#) est une coopérative agricole écologique qui rassemble différents producteurs (plus d'une trentaine) avec pour but principal de vendre leurs produits locaux à un prix juste et viable. Ce projet à finalité sociale met au centre de ses activités le respect de l'humain et celui de son environnement naturel et social. Agricovert se veut être une alternative au modèle économique dominant permettant de reprendre notre droit à une souveraineté alimentaire et assurer une alimentation saine et nutritive pour tous, faisant le pont entre les producteurs, les consommateurs et les travailleurs.euses (souvent en réinsertion). D'abord installée seulement à Gembloux, elle dispose maintenant de 4 comptoirs en Wallonie. La coopérative a pu développer ses activités notamment grâce à l'aide hall-relais agricoles. Elle rayonne aujourd'hui même en dehors de la province de Namur, ses infrastructures et débouchés sont aussi beaucoup mobilisés par les producteurs du Brabant wallon. La présence de la Faculté d'Agronomie et d'institutions comme Diversiferm sur la commune de Gembloux contribue au rayonnement d'Agricovert.

## COCORICOOP

[Cocoricoop](#) est une coopérative à finalité sociale qui commercialise des produits d'une agriculture locale, paysanne et respectueuse de l'environnement issus des communes d'Assesse, Gesves, Ohey, Hamois, Havelange, Ciney et Somme-Leuze. Producteurs et consommateurs sont rassemblés au cœur même du projet au travers d'une gouvernance partagée. Cocoricoop propose un système de commercialisation efficace qui rémunère le travail du producteur tout en restant accessible et pratique au consommateur.

## AGRIBIO

[Agribio](#) réunit six coopérateurs issus du monde agricole. Fondée en 2000, la coopérative est installée à Buzin (Havelange) avec l'objectif d'une meilleure valorisation des céréales des producteurs et développer une filière alimentaire locale. La coopérative assure le stockage, la transformation et la commercialisation de productions céréalières certifiées bio. Aujourd'hui, Agribio travaille avec une dizaine de producteurs bio wallons et valorise 800 tonnes de céréales, principalement le froment, l'épeautre et un peu de seigle et de sarrasin. Un atelier de boulangerie, un atelier de viennoiseries et un autre de confection de pâtes se sont ajoutés et permettent de réaliser une plus-value sur les céréales.

## LA COOF

[La Coof](#) regroupe des mangeurs qui agissent pour soutenir la production d'une alimentation locale de qualité au lieu-dit de la Tige Cointinne. Vivant autour de Fernelmont, ceux-ci commandent des produits locaux issus de plusieurs producteurs en ligne grâce à l'outil Epicoof et viennent retirer leurs commandes à Vezin, Noville-sur-Mehaigne ou au lieu de production à Noville-sur-Bois. Des semi-grossistes et autres producteurs permettent une diversification des produits proposés.

## COOPESEM

[CooPESEM](#) est une coopérative citoyenne regroupant des producteurs et des consommateurs de l'Entre-Sambre-et-Meuse exerçant principalement ses activités dans les communes de Florennes, Gerpinnes, Walcourt, Cerfontaine, Mettet, Philippeville,

Doische, Viroinval, Couvin et Ham/Heure/Nalinnes. Le projet a débuté à partir d'un petit groupe de producteurs. Ceux-ci ont été réunis par le GAL (Groupe d'Action Locale de l'Entre-Sambre-et-Meuse) pour ensuite former un groupe de producteurs et de

consommateurs (une trentaine de personnes) afin de développer une filière de distribution de produits locaux en circuit-court dans l'Entre-Sambre-et-Meuse. La convivialité, l'égalité et l'envie de produits goûteux et de qualité sont au centre de la dyna-

mique. Le premier point de distribution lié à un système de commercialisation en ligne s'est ouvert à Florennes, vite suivi de trois points de distribution à Gerpinnes, Thy-le-Château et Philippeville.

## D'ICI

« D'ici » est une coopérative alimentaire durable spécialisée en produits locaux de qualité. Un premier magasin a été ouvert en 2013 à Naninne avec l'ambition de contribuer à la relocalisation de l'économie et à la promotion des produits de circuit court. Il propose un large choix de fruits et légumes, viandes, charcuteries, fromages, produits d'épicerie, boissons sur une surface de 400 m². Actuellement, plus de 50% des produits proviennent de producteurs situés à moins de 50 km et une trentaine de producteurs sont membres de la coopérative.

## LA FABRIQUE CIRCUIT COURT

La Fabrique Circuit Court est un projet ambitieux de 3600m² situé dans le zoning du BEP à Suarlée où cohabitent 9 partenaires. Ce pôle logistique et transformation permet le renforcement des filières du circuit court en favorisant les synergies entre acteurs et en mettant en place des outils adaptés.

- Le Petit Abattoir Coopératif (cf plus haut Halls-relais agricoles);
- La Légumerie (cf plus haut Halls-relais agricoles);
- La Bocalerie (cf plus haut Halls-relais agricoles);
- Cinq ateliers indépendants : Tendance glacée, le Rucher des Lumeçons, les Papilles ravies, Pepipom et Ursule et Pétula;
- Ethiquable : commercialisation de produits issus du commerce équitable.

Au total, une trentaine d'acteurs seront actifs sur le site d'ici la fin de l'année.

## LES TROIS MARAÎCHERS

« Les Trois Maraîchers scrifs » est une coopérative à finalité sociale associant six paysans-maraîchers, située en bordure de Namur, à Wépion, sur les terres de la ferme de Vevy Wéron. Plus de 50 légumes différents sont cultivés soit une surface d'1,2 hectare. 6 brebis ont rejoint la coopérative afin de proposer aux mangeurs un assortiment de fromages et de yaourts. Les moyens de production (surfaces agricoles, matériel, infrastructures, connaissances) sont mutualisés entre les coopérateurs pour assurer la production de produits laitiers et de légumes locaux, écologiques et de saison dans le cadre d'une pratique douce et engagée de l'agriculture.

## LA BRASSERIE DE LA LESSE

La brasserie de la Lesse fut active au 20<sup>e</sup> siècle dans le village de Lessive. Elle a été relancée en 2011 par des membres de la Confrérie du Busson sous forme de coopérative à finalité sociale ayant pour objectifs : la relocalisation de l'économie, la création d'activités en milieu rural et l'activité participative. Désormais logée dans un bâtiment en éco-construction équipé de matériel de brasserie ultra-performant, les bières proposées sont variées (blonde, ambrée, brune, blanche, triple, Noël).

## CYCLE EN TERRE

[Cycle en Terre](#) est une coopérative qui propose des semences biologiques, locales et libres participant ainsi à la reconstruction de notre autonomie alimentaire. Située à Havelange elle est hébergée par la coopérative Agribio, présentée plus haut. La coopérative peut compter sur le partenariat avec la conviction que les semences sont un élément essentiel dans le système agricole.

### COOPÉRATIVE COMPTOIR PAYSAN

Coopérative paysanne de producteurs locaux et de consommateurs, le Comptoir Paysan a ouvert son magasin au centre de Beauraing en mai 2021. L'objectif du projet est de créer un réseau de producteurs en sud namurois afin de valoriser la production et structurer l'offre. Le projet vise également la demande via une gouvernance partagée avec les consommateurs selon une démarche participative. La dimension sociale du projet pourra se déployer au travers d'un partenariat avec une entreprise d'économie sociale « la Calestienne » et une association citoyenne « les savoirs au quotidiens ».

### LA FERMIÈRE DE MÉAN

[La Fermière de Méan](#) à Havelange est une coopérative qui s'est créée en 1986 afin de commercialiser des produits biologiques de qualité. La coopérative a d'abord vendu les produits des producteurs membres sur les marchés de la région. En 1990, la Fermière de Méan démarre la production de ses propres fromages à partir du lait des agriculteurs membres. La coopérative réunit aujourd'hui producteurs, consommateurs et salariés, représentés de façon paritaire au sein du C.A. La Fermière de Méan assure un revenu principal à environ 15 personnes et un revenu complémentaire à une trentaine de personnes (producteurs et salariés).

### LA FERME DE FROIDEFONTAINE

[La Ferme de Froidefontaine](#) à Havelange réunit des producteurs, transformateurs et autres porteurs de projets passionnés avec l'objectif de permettre à ces entrepreneurs d'exprimer leurs talents au sein d'une ferme diversifiée qui fait progresser l'agriculture écologique. Ainsi, une diversité de producteurs, transformateurs, artisans et autres entrepreneurs ruraux sont réunis au sein d'un modèle collaboratif de type incubateur. L'incubateur pourrait accueillir à terme jusqu'à 15-20 activités. Pour le moment, la Ferme héberge une cidrerie (la cidrerie du Condroz), un apiculteur, un maraîcher, un atelier avicole, un producteur de céréales et légumes plein champ.

### LES JARDINS D'À CÔTÉ

"Les Jardins d'à côté" est une coopérative maraîchère installée à Jambes qui a pour objectif de relocaliser l'alimentation autour de Namur en mutualisant les services entre producteurs et en assurant une commercialisation de ses produits à un prix accessible.

## JARDINS D'ARTHEY — PROJET FENEC (FERME NAMUROISE EN COLLECTIF)

La coopérative à finalité sociale des Jardins d'Arthey se développe pour devenir le Projet Fenec, ayant pour ambition la mise en place d'une nouvelle ferme collective dans le bassin de vie Namurois. Le projet a pour objectifs d'accompagner l'installation de porteurs de projets, de définir un cadre de fonctionnement et de gouvernance d'une ferme collective qui soit reproductible, la construction d'un modèle d'acquisition et d'investissement dans une ferme. L'objectif global visé est d'appuyer le déploiement et le maintien des fermes à taille humaine et résiliente.

### G.R.O.W

Growing a Resilient Organic World est une société coopérative wallonne fondée en octobre 2018 par cinq amis désireux de s'impliquer dans le domaine de l'agro-environnement. Sur un domaine de 4 hectares de prairies labellisées bio, à Sart-Bernard (Assesse), un modèle de maraîchage bio sur une parcelle vierge est en cours de mise en place ; les expérimentations sont partagées à toutes les étapes et une étude rigoureuse de l'impact de notre modèle de production sera menée.



## PROVINCE DE LIÈGE

### CPL-PROMOGEST

Centre Provincial Liégeois de Promotion et Gestion en Agriculture, CPL-Promogest est une structure provinciale qui promeut l'agriculture, accompagne les producteurs (formation, encadrement, consultance, etc.) et depuis peu, fournit l'ensemble des cantines de la Province.

### TERRE D'HERBAGE

Terre d'Herbage est une coopérative qui se donne l'ambition de chapeauter tous les acteurs locaux du secteur alimentaire (production, distribution et vente) sur l'arrondissement de Verviers. La coopérative est amenée à devenir avant tout un service logistique avec un lieu central de distribution. Ce service s'adresse aux magasins des producteurs, mais également aux petites épiceries qui sont de plus en plus en demande de produits locaux de qualité.

Ils disposent d'un comptoir en ligne pour les producteurs (<https://eshop.terredherbage.be/>) où il est possible de réaliser des commandes et il est prévu de créer un point de vente de produits locaux pour les consommateurs. Une prochaine étape pourrait être la distribution en collectivités ou à d'autres acteurs de l'Horeca.

Outre la commercialisation, les producteurs ont besoin de développer leur système de production, afin de mieux pouvoir répondre aux demandes du marché. Comme il s'agit parfois d'investissements assez conséquents, Terre d'Herbage développera également des outils partagés tels que les ateliers de découpe ou des lieux de stockage adéquats pour chaque filière.



## HESBICOOP : LA COOPÉRATIVE CIRCUIT COURT DE HESBAYE

HesbiCoop, coopérative hesbignonne, rassemble producteurs, transformateurs et consommateurs mus par le respect de l'Homme et de l'environnement. Leur première activité est la distribution de produits alimentaires en circuit court. La coopérative rassemble et distribue au cœur de la Hesbaye, les denrées produites par une cinquantaine de producteurs via un service de commande en ligne (<https://boutique.hesbicoop.be/>). Les consommateurs retirent leurs colis chaque semaine dans les 7 points de livraison tenus par des bénévoles.

Ils couvrent le cœur de la Hesbaye : Amay, Berloz, Braives, Burdinne, Crisnée, Donceel, Faimés, Fernelmont, Fexhe-le-Haut-Clocher, Geer, Héron, Hannut, Huy, Lincent, Oreye, Remicourt, Saint-Georges-sur-Meuse, Verlaine, Villers-le-Bouillet, Wanze, Waremme et Wasseige.

Fin 2020, HesbiCoop et ses partenaires (GAL Jesuishesbignon, le GAL Pays des Condruses, le Gal Burdinale Mehaigne, Creajob et Devenirs) obtiennent un subside de la Région Wallonne dans le cadre de l'appel à projet « Relocalisons l'agriculture ».

## NOS RACINES

Un magasin coopératif qui soutient les petits producteurs du Sud et du Nord. Nos Racines est un projet de Li Cramignon, secteur d'éducation permanente de l'asbl « De Bouche A Oreille », dédié au soutien à l'agriculture paysanne locale et au développement des circuits courts. Début 2018, Nos Racines et Oxfam ont renforcé leur collaboration historique en ouvrant un lieu de vente commun au centre de Herve. La clientèle locale y trouve des articles d'épicerie et d'artisanat de petits producteurs du Sud mais aussi des denrées bio et du terroir. Nos Racines commercialise également ces denrées via un système de commande en ligne et de livraison dans différents dépôts du Pays de Herve (<https://commande.nosracines.be>). Au-delà d'un lieu de vente traditionnel, le magasin se veut être un espace de sensibilisation et d'animation autour des alternatives à notre système alimentaire et au commerce conventionnel. En plus d'un magasin, Nos Racines est une plateforme d'achat et de distribution de produits régionaux.

Point Ferme est une coopérative qui soutient depuis 2011 les fermes à taille humaine de la région du Condroz liégeois qui pratiquent l'agriculture biologique, l'agroforesterie ou l'agriculture raisonnée dans les campagnes de la Province de Liège. Avec le soutien du GAL Pays des Condruses, la coopérative, forte de plus de 40 producteurs liégeois, propose un système de commande en ligne et de livraison dans près d'une cinquantaine de 'Points Ferme'. Tout un chacun peut ouvrir un Point Ferme à condition de rassembler au moins 5 consommateurs. La coopérative se charge du reste.

## LA COOPÉRATIVE ARDENTE

La coopérative liégeoise des consommateurs de produits locaux. La Coopérative Ardente est une coopérative de consommateurs et consommatrices. Depuis 2012, elle se définit comme un « supermarché local en ligne porté par des citoyens liégeois » et propose à ses consommateurs plus de 800 produits alimentaires et ménagers issus de productions locales, biologiques et/ou éthiques via une plateforme de commande en ligne avec livraison à domicile ou en point de retrait sur le territoire de la Ville de Liège. La Coopérative Ardente est également agréée en tant qu'Entreprise d'Insertion et accueille des personnes en réinsertion professionnelle en plus de son équipe structurelle.

## VERVICOOP : LE 'SUPER'MARCHÉ COOPÉRATIF DE VERVIERS

Vervicoop est un projet verviétois innovant proposant un 'super'marché coopératif à but non lucratif et à finalité sociale. La coopérative est née d'une initiative citoyenne dont l'objectif est de créer une alternative à la grande distribution classique et de faciliter l'accès à une alimentation de qualité, responsable, locale et durable. Pour y faire ses courses, il suffit de devenir coopérateur et de participer au fonctionnement du 'super'marché. Tout en redonnant du sens à la consommation, Vervicoop souhaite donner naissance à un lieu d'échanges, de solidarité, de partage et de sensibilisation aux enjeux alimentaires. Vervicoop est également doté d'une boutique d'achat et de vente en ligne (<https://eshop.vervicoop.be/>).

La Brasserie Coopérative Liégeoise est une Coopérative à Finalité Sociale lancée fin 2015 et réunissant plus de 250 coopérateurs. Leur objectif est de créer des bières bio en valorisant l'agriculture locale et en utilisant des matières premières issues du circuit court avec des producteurs locaux et/ou belges, d'autres brasseries et des partenaires de la région. De la production à la mise en bouteille, tout est réalisé par la coopérative sur le site de la Ferme à l'Arbre de Liège (Lantin). En 2017, une houblonnière a été

installée sur les terres de la ferme pour couvrir les besoins en houblon de la Brasserie. En 2019, ils se sont donnés l'objectif de se fournir presque exclusivement en céréales bio cultivées sur des parcelles à proximité du site de production.

Ouvert en septembre 2019, Oufticoop est un magasin coopératif pour et par les citoyens, une réelle alternative à la grande distribution. Il permet à ses coopérateurs de trouver en un même lieu des produits alimentaires et non alimentaires issus de filières courtes, équitables, durables et socialement responsables. Inspiré du modèle new-yorkais du Park Slope Food Coop, Oufticoop adopte un fonctionnement unique où chacun donne 3 heures mensuelles de son temps à la coopérative. Chaque coopérateur, en souscrivant à une part, devient co-proprétaire de la coopérative, participe à la vie du projet et co-décide de l'organisation et des orientations de son supermarché.

Inclusif, Oufticoop entend soutenir les producteurs tout en permettant à toutes et tous de se fournir en produits de qualité à des prix accessibles. Oufticoop, c'est enfin une aventure humaine, un laboratoire mobilisant l'intelligence collective au service d'un projet commun, créateur de lien social.



## HISTOIRE D'UN GRAIN

Histoire d'un grain est une coopérative agricole née de l'ambition de quatre jeunes paysans-boulangers de proposer une alternative aux farines industrielles. Cette coopérative rassemble des agriculteurs, des artisans boulangers et des citoyens-consommateurs autour d'un projet concret de relocalisation de la filière de production de farine bio sur notre territoire et au-delà en province de Liège. La coopérative entend faire renaître les semences d'autrefois pour offrir aux coopérateurs une farine 100% naturelle, bio et locale. Souhaitant développer une agriculture agroécologique et travailler avec des agriculteurs bio de la région du Plateau de Herve, Histoire d'un grain garantit la préservation des qualités nutritives des céréales en pratiquant une fermentation longue sans aucun additif ni adjuvants et une moulure sur meule de pierre.



## PROVINCE DU HAINAUT

### COFERME

[Coferme](#) est une coopérative fermière de collecte de lait dans 170 fermes familiales ou de taille moyenne dans l'entre Sambre et Meuse, soit une collecte de 65 millions de litres de lait.

Créée en 1979, elle est basée sur le zoning industriel de Baileux. Sa zone de couverture s'étend d'Andlerlues et Mettet au nord, à Momignies et Viroinval au sud. Pour valoriser un maximum le lait de ses

producteurs, Coferme s'est associé à la marque « C'est qui le patron ? » (CQLP). Le principe de cette marque, c'est que le consommateur lui-même choisit les critères de qualité du lait qu'il veut consommer et en détermine le prix. La coopérative produit donc du labellisé "prix juste producteurs" - "C'est qui le Patron ?" mais également du fromage à pâte pressée "Le Coferme".

### LE PROJET FOOD'WAPI

Les 5 porteurs du projet [Food'Wapi](#) (IDETA, [entreprendre.wapi](#)<sup>1</sup>, les Parcs naturels des Plaines de l'Escaut et du Pays des Collines et le C.A.R.A.H.) s'associent pour inscrire les circuits courts dans le modèle économique des opérateurs alimentaires locaux, de l'agriculteur au consommateur, en passant par le producteur, le restaurateur ou le commerçant. Avec le soutien de COPROSAIN. Il concerne les 350 000 habitants des 23 communes de la Wallonie Picarde et a pour vision l'aboutissement d'un écosystème de circuits courts sur le territoire. Le projet vise plusieurs objectifs stratégiques :

- développer de nouveaux projets pérennes en circuits courts ;
- identifier et collecter des informations sur l'ensemble des acteurs;
- éduquer et former;
- analyser la faisabilité économique des projets ;



### COPROSAIN

Créée en 1985, [Coprosain](#) une coopérative de producteurs wallons (55) travaillant selon les principes de l'agriculture paysanne durable. Coprobio est la branche bio de Coprosain. La coopérative gère 4 points de ventes fixes (Tournai, Ath, Mons et Braine-l'Alleud) et est présente sur 18 marchés. Coprosain tient son nom de « Coopérative de Produits Sains ».

Leur objectif est de favoriser le lien entre producteurs et consommateurs ainsi que de développer et soutenir une agriculture durable avec des produits de qualité.

### COOPÉCO (CHARLEROI)

[Coopéco](#) est un "Super-marché" coopératif et participatif dont le magasin a ouvert en octobre 2016. A ce jour, il rassemble 360 coopérateurs réunis par la volonté de trouver une alternative à la grande distribution. Cette initiative s'inscrit pleinement dans l'idéologie de l'alimentation durable puisqu'elle vise à "offrir à chacun une nourriture de qualité et des prix accessibles. Le tout dans une démarche respectueuse de l'environnement et de l'humain". Le magasin est achalandé par des producteurs locaux,

en circuits courts en favorisant une production éthique et de saison et en luttant contre le gaspillage alimentaire.

Pour devenir coopérateur, il s'agit d'acquiescer une part de la SPRL et de s'engager à offrir mensuellement 3 h de son temps au sein de l'un des groupes de travail, dénommés caddies, organisés autour de différentes thématiques (communication, achat des produits, organisation du magasin...).

<sup>1</sup>Services de conseils et d'accompagnement des PME sur le territoire

## COOPÉRATIVE BOTTE PAYSANNE (SIVRY-RANCE)

[La Botte Paysanne](#), coopérative à finalité sociale de producteurs et de mangeurs, est née en décembre 2017 après 2 ans de « fiançailles ». Aujourd'hui, 8 producteurs et 2 mangeuses militantes assurent la gestion et la tenue hebdomadaire du comptoir-paysan. Une trentaine de producteurs locaux y livrent leurs produits (97% en bio). 65 Coopèr'Acteurs (mangeurs) soutiennent le projet. Objectif : gestion et vente directe par les producteurs, promotion d'une agriculture paysanne bio locale par la sensibilisation des mangeurs lors de rencontres-débats et d'ateliers de fabrication/conservation des productions. Le comptoir-paysan propose un large panier : pains, viennoiseries, viandes, fromages et produits laitiers, fruits, patates, légumes, traiteur, savons, épicerie,...

La Botte Paysanne est une coopérative de producteurs biologiques qui a pour objectif de vendre directement les productions à ses clients sans autre intermédiaire que la coopérative elle-même. Son comptoir fermier, tenu par les producteurs eux-mêmes, est situé à Sivry-Rance. La coopérative organise également en saison, plusieurs ateliers, formations et conférences afin de communiquer ses savoirs ou de partager sa réalité.

## COOPESEM (VOIR PROVINCE DE NAMUR)

### VIVRE À LIGNY

[Vivre à Ligny](#) est une coopérative constituée par 80 habitants de Ligny (commune de Sombreffe) afin de créer un tissu économique, commercial et culturel dans ce petit village, en frontière des provinces de Namur et de Hainaut. Après consultation des habitants, le premier objectif de la coopérative a été d'ouvrir une boulangerie-pâtisserie et un dépôt de produits fermiers locaux (beurre, crème fraîche, fromage, œufs, miel ...). Ce projet a été préparé depuis 2018. Deux ans plus tard, fin novembre 2020, le magasin est ouvert.

### CIRCULACOOP

[Circulacoop](#) gère la plateforme logistique de la Ceinture Alimentaire Charleroi Métropole. Constituée en octobre 2020 à la demande des acteurs de la CACM, elle assure l'acheminement des produits alimentaires bio locaux vers des acheteurs locaux : magasins, groupements d'achats, Horeca, cuisines de collectivité. Via cette logistique, l'ambition est de permettre à tous les habitants du territoire, d'avoir accès à une alimentation bio, en circuits courts, à un prix abordable et de rémunérer au prix juste les producteurs locaux. Circulacoop est une coopérative ouverte à tous les acteurs économiques ou citoyens du territoire, partageant les valeurs et pratiques de la Ceinture Alimentaire.

### CHANT DE LA TERRE

En 2016, un groupe de citoyens de la région du Centre a constitué une coopérative à finalité sociale, de vente, de rencontre et d'activités : "[Le Chant de la Terre](#)". Dans un même lieu, ils offrent la possibilité de faire nos achats quotidiens de produits alimentaires bio de base, de produits non alimentaires écologiques ainsi qu'un espace dynamique d'échanges et d'information autour d'un tea-room convivial.



## PROVINCE DU BRABANT WALLON

### MADE IN BW (DÉPEND DE BWAQ=BRABANT WALLON AGRO-QUALITÉ)

Le projet [Made in Bw](#) est né de la volonté commune de la Province du Brabant wallon et du GAL Culturalité en Hesbaye brabançonne de soutenir le développement des producteurs locaux dans la jeune province belge. Le projet a tout d'abord été testé quelques mois au sein du GAL Culturalité. La plateforme Made in Bw est devenue un outil para-provincial avec la création d'une ASBL entièrement dédiée aux produits locaux. En fin d'année 2016, Made in Bw travaillait avec 28 producteurs et livrait régulièrement 50 points de vente. Plus le temps passe, plus les partenaires trouvent de l'intérêt à travailler en commandes groupées, tant du côté des producteurs que des distributeurs. De plus en plus de portes s'ouvrent, si bien qu'en avril 2017, Made in Bw a décidé d'étendre ses activités à l'HORECA. Enfin, au mois de juin 2017, Made in Bw a lancé son site internet et une page Facebook. Ces deux outils permettent à la structure de nouer davantage de partenariats mais surtout de communiquer vers le grand public. Made in BW s'occupe de la centralisation des commandes, assure la livraison des produits et s'occupe du rassemblement des factures (tout en diversifiant les débouchés) ce qui allège la tâche du producteur.

### CULTIVAE

Cultivae est une coopérative d'agriculteurs fournissant des brasseurs en orge brassicole. La coopérative Cultivae est innovante dans la mesure où elle contribue à la création d'une filière locale de grandes cultures alimentaires : de l'orge brassicole à la bière belge locale. Un partenariat a notamment été établi avec la Brasserie Jandrain-Jandrenouille et la brasserie Val duc Thor.

### EN DIRECT DE MON ÉLEVAGE

En direct de mon élevage est une coopérative d'une centaine d'éleveurs produisant de la viande de bœuf en vente directe. La coopérative possède sa propre salle de découpe et de transformation de viande à Perwez avec livraison en direct chez leurs clients. La coopérative fait partie des 46 lauréats de l'appel à projet "Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie" pour son projet de relocalisation de la production de viande bovine.

### GRAINES DE VIE

Graines de vie est une coopérative agricole à finalité sociale basée à Nethen (Grez-Doiceau) qui réunit maraîchage, boulangerie, élevage, arboriculture, restauration, transformation, formation... Graines de Vie est un projet ouvert. De nombreux partenaires s'y sont liés de façon organique : réinsertion par le travail, formation à l'agriculture bio, pépinière de plants à repiquer, apiculteur, production de plantes tinctoriales, initiative de transition... D'autres partenaires, plus extérieurs, s'inscrivent dans des filières logiques liées aux productions de Graines de Vie ou de la Ferme. Par exemple, la Brasserie du Renard à Pécrot (achat de céréales, valorisation des drêches...), l'épicerie de Nethen (vente en circuit court, transformation...).

## BRASSERIE COOPÉRATIVE DU RENARD

[La brasserie coopérative du Renard](#) est une microbrasserie certifiée bio située à Grez-Doiceau. Elle produit des bières avec des matières premières produites localement achetées en direct chez le producteur. Elle fonctionne sous forme d'une coopérative participative ouverte à tout citoyen partageant ses valeurs. Elle fait partie du réseau Get'It qui vise à relocaliser l'économie locale à Grez-Doiceau ainsi que la formation et le soutien à l'insertion de personnes dans la société.

## MACAVRAC

Lancé fin 2016 par un groupe de citoyens issus de Wavre en Transition organisés en groupes de travail, le projet [Macavrac](#) s'est rapidement formé entre autres grâce au partage d'expériences avec d'autres coopératives telles que la Bees Coop à Schaerbeek. Macavrac est une épicerie coopérative, participative et à finalité sociale. Elle vise à être rentable et financièrement robuste sans toutefois chercher à maximiser ses bénéfices. Macavrac fournit des produits alimentaires mais également d'hygiène ou d'entretien. Elle vise à réduire le plus possible les emballages, à favoriser les circuits courts et les producteurs locaux.

## WOOCOOP

[WooCoop](#) est une épicerie participative et coopérative créée en septembre 2019 située à Waterloo. Ses priorités consistent à :

- favoriser un accès à l'alimentation durable et saine pour tous;
- encourager une économie locale;
- réduire l'empreinte carbone;
- renforcer la cohésion sociale;
- sensibiliser sur les choix de consommation;
- pratiquer des prix équitables en soutien aux producteurs locaux;
- lutter contre le gaspillage alimentaire et le suremballage.

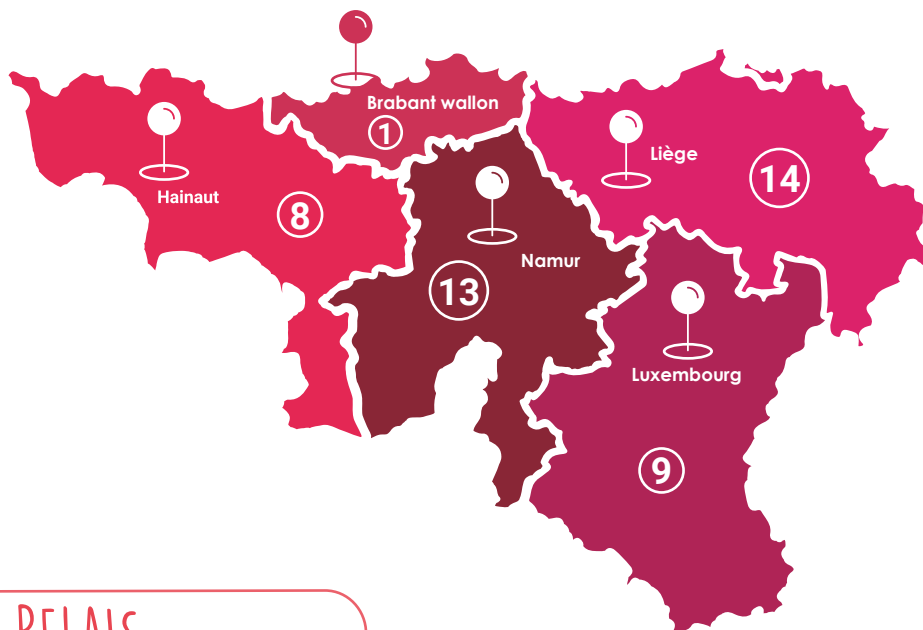
## MEUNERIE COOPÉRATIVE DE GENAPPE

7 agriculteurs autour de Genappe et Villers-La-Ville se sont regroupés pour former une coopérative autour des céréales.

## LA COOPÉRATIVE BIO DE HESBAYE

Coopérative de 4 agriculteurs de Hesbaye (territoire sur le Brabant wallon et la Province de Liège) produisant à Hélécinne (dans l'Est du Brabant wallon). La coopérative certifiée agriculture biologique propose des produits très divers : céréales panifiables, céréales brassicoles, céréales fourragères, foin, quinoa, chanvre, haricots, oignons, courges, pommes de terre,...

# OUTILS LOGISTIQUES DE TRANSFORMATION : HALL-RELAIS, LÉGUMERIES, CONSERVERIES, BOCALERIES



## HALLS RELAIS

Outils	Etat d'avancement	Territoires	Descriptions
Agrinew	En activité	Marloie	/
Hall relais agricole du plateau ardennais	Projet	Bastogne	viande, lait, transformation, stockage, commercialisation, distribution.
Diversi-Gaume	Projet	Virton	viande, horticulture comestible, transformation, stockage, conditionnement, distribution.
HRA Côte Rouge	Projet	Attert	lait, transformation, stockage, distribution, commercialisation
Grange C	Projet	Léglise	Stockage et transformation de céréales bio
MF MP	Projet	Vielsam	viande, lait, horticulture comestible, denrées alimentaires, stockage, commercialisation, distribution
Carrefour Paysan	Projet	Libramont	viande, lait, céréales, horticulture comestible, autre, transformation (boucherie, service traiteur), commercialisation, distribution.
Petit abattoir de volaille	En activité	Suarlée	volailles – abattoir et transformation
Cocobio	Projet	Andenne	volaille, horticulture comestible, transformation, stockage
Charcu'trap	Projet	Rocheftort	viande bio ; transformation, commercialisation et distribution
PAD AM	Projet	Gedinne	viande BIO, stockage, transformation, découpe, préparation, commercialisation, distribution.
Hoyouh Malt	Projet	Havelange	céréales, transformation malterie, stockage

Ceths	Projet	Havelange ●	horticulture comestible, semences, transformation, stockage, commercialisation, distribution
Bossimé	Projet	Namur ●	viande, horticulture comestible, pisciculture, transformation, conditionnement
Ferme de Vie	Projet	Havelange ●	viande, horticulture comestible, transformation, stockage
Les bocages - Wallopress	En activité	Cul-des-sarts ●	horticulture comestible, transformation, stockage
Agricovert	En activité	Gembloux ●	plateforme logistique, stockage, distribution, transformation, commercialisation
Pôle fromager de Ciney	En activité	Ciney ●	lait, transformation, formation
Paysans Artisans	En activité	Floreffe ●	plateforme logistique, transformation, stockage, distribution, commercialisation
Les ateliers de maraîchage BIO srl	Projet	Blegny ●	horticulture comestible, transformation, stockage, distribution, commercialisation
Moulin de Ferrière	Projet	Héron ●	céréales bio, stockage, transformation
STA PQA	Projet	Malmédy ●	viande, transformation, stockage, distribution
Hd1G	Projet	Thimister-Clermont ●	céréales et semences bio, transformation, stockage
La fromagerie de Bairsoû	En activité	Trois-ponts ●	lait, transformation, commercialisation
Point ferme pays des Condruses	En activité	Ouffet ●	plateforme logistique, stockage, transformation, distribution, commercialisation
Les Halles de Hesbaye	En activité	Braives ●	horticulture comestible, plateforme logistique, stockage, distribution, commercialisation
Poulet de Gibecq	En activité	Ath ●	viande, transformation – boucherie, commercialisation, distribution
HRA Terroir de Mouscron	En activité	Mouscron ●	plateforme logistique, stockage, transformation, distribution, commercialisation
Locali-farme	Projet	Seneffe ●	plateforme logistique, stockage, distribution, commercialisation
Cultivaé	En activité	Perwez ●	céréales, horticulture comestible, transformation, stockage
Epi-hesbaye	Projet	Fexhe-le-haut-clocher ●	céréales, transformation, stockage, conditionnement, commercialisation, distribution
From-wapi	Projet	Wallonie picarde ●	lait, transformation, stockage, distribution, commercialisation



# LÉGUMERIES/CONSERVERIES/BOCALERIES

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/transformation 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 maraichers 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 bocaleries du Warichet	Projet	Nivelles	Conserverie inclusive



