



**MANGER  
DEMAIN**

L'alimentation durable en **Wallonie**

Avec le soutien de  
la



**Wallonie**

ÉTAT DES LIEUX  
DE L'ALIMENTATION  
DURABLE EN WALLONIE

PRODUCTION — TRANSFORMATION  
— DISTRIBUTION CIRCUIT COURT



# TABLE DES MATIÈRES

<b>PRODUCTION—TRANSFORMATION—DISTRIBUTION CIRCUIT</b>	<b>4</b>
<b>A. HALLS RELAIS AGRICOLES</b>	<b>9</b>
- Province de Luxembourg	11
- Province de Namur	11
- Province de Liège	12
- Province de Hainaut	13
- Province de Brabant Wallon	13
<b>B. LES CUISINES DE COLLECTIVITE</b>	<b>14</b>
<b>C. LÉGUMERIES, CONSERVERIES, BOCALERIES</b>	<b>16</b>
- Province de Luxembourg	17
- Province de Namur	17
- Province de Liège	17
- Province de Hainaut	18
- Province de Brabant Wallon	18
<b>D. ABATTOIRS</b>	<b>19</b>
- Province de Luxembourg	19
- Province de Namur	19
- Province de Liège	19
- Province de Hainaut	19
<b>E. MOULINS</b>	<b>20</b>
- Province de Luxembourg	20
- Province de Namur	21
- Province de Liège	21
- Province de Hainaut	22
- Province de Brabant Wallon	22
<b>F. COOPERATIVES ET OUTILS LOGISTIQUES</b>	<b>23</b>
- Province de Luxembourg	24
- Province de Namur	26
- Province de Liège	30
- Province de Hainaut	33
- Province de Brabant Wallon	35





# PRODUCTION — TRANSFORMATION — DISTRIBUTION CIRCUIT COURT

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

- D'une part, les consommateurs n'ont plus confiance en leur 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](#).

En octobre 2022, sur proposition du CwAD (Collège wallon de l'Alimentation Durable), le plan d'action [Food Wallonia](#) était adopté par la Wallonie, contribuant à la mise en œuvre de la stratégie Manger Demain et aux six objectifs stratégiques du référentiel. Un baromètre de l'alimentation durable, couvrant ces six objectifs, paraîtra en 2024 afin de monitorer la transition vers un système alimentaire durable.

À l'initiative de la Ministre wallonne en charge du développement durable, Céline Tellier, et en collaboration avec ses homologues, la Ministre Morreale et le Ministre Borsus, le Gouvernement de Wallonie a lancé le 17 septembre 2020 un appel à projets visant à soutenir la relocalisation du système alimentaire wallon. Les 46 projets soutenus viendront enrichir de leurs expériences le CwAD et les travaux de l'Alliance Emploi Environnement. En juin 2022, trois nouveaux appels à projets ayant pour ambition de renforcer l'autonomie alimentaire de la Région, ont permis la sélection de 57 nouveaux lauréats. Ces projets ont pour objectif de déployer les filières agro-alimentaires émergentes sur le territoire wallon, de la production à la commercialisation. Toutes les informations sur les lauréats de ces différents appels à projets se trouvent au chapitre 9.

Dans le cadre du plan de relance, [la Wallonie donne également les moyens aux circuits courts de se développer](#) via le soutien au développement de filières et la mise en place d'infrastructures logistiques.

Le soutien de la Wallonie aux secteurs des points de vente de proximité se concrétise depuis le printemps 2023 par un coup de pouce à des modèles de consommation résilients et équitables dont l'objectif premier est d'améliorer l'accessibilité à une alimentation bio, vrac et en circuit court.

C'est dans ce cadre que Biowallonie, Consom'Action, la FDSS, le Collectif 5C et la Cellule Manger Demain ont développé des leviers d'action en faveur d'une alimentation locale (et durable ?) pour tous. Ce sont désormais [151 points de vente bio, vrac et circuit court](#) répartis sur l'ensemble de la Wallonie qui participent au coup de pouce « du local dans mon point de vente » au travers de 3 mécanismes.

Une caisse de solidarité financée pour moitié par la Région Wallonne soutient des personnes fragilisées au travers de collaborations entre points de vente et structures d'aide alimentaire.

Un mécanisme de fidélisation lié à des bons de réduction permet aux consommateurs de découvrir et/ou d'ancrer leurs habitudes de consommation dans ces points de vente partenaires.

Enfin, ces derniers bénéficieront à leur demande d'une expertise en marketing et communication afin de mieux communiquer sur les valeurs de leurs offres.

## L'Interface Producteurs/Distributeurs

Organisé dans le cadre du plan de relance 2030 de la Wallonie, il s'agit d'une collaboration entre le Collège des Producteurs, l'IFEL-W, l'APAQ-W et la coopérative MABIO. Ce nouveau point de contact unique a pour objectif d'optimiser les relations commerciales entre l'offre des producteurs wallons (individuels, coopératives, groupements, ...) et les différents segments de distribution (grandes et moyennes surfaces, magasins de proximité, épiceries, magasins spécialisés ...).



### L'objectif ? Accélérer l'ancrage des produits agricoles locaux en Wallonie et à Bruxelles

- en professionnalisant les relations commerciales entre l'amont et l'aval des filières alimentaires ;
- en structurant les filières ;
- en faisant gagner du temps (facturation, concentration de l'offre, livraison, outil numérique « La Charette »...) aux producteurs et aux acheteurs ;
- en accompagnant des pistes de solution logistique.



## CENTRE DE RÉFÉRENCE CIRCUIT COURT

Conscient que l'un des enjeux clés de la relocalisation de l'alimentation est d'optimiser les débouchés afin d'assurer l'écoulement local de la production wallonne et de participer à garantir un revenu rémunérateur aux agriculteurs, dans le cadre du plan de relance, le Gouvernement Wallon a doté le Centre de Référence des Circuits Courts (CRCC) de Wallonie Entreprendre de moyens afin de soutenir le développement et la croissance des acteurs économiques actifs dans des circuits courts alimentaires et de réaliser les objectifs suivants :

- Augmenter le nombre d'acteurs en circuit court sur la chaîne de valeur ;
- Faciliter les interactions et les coopérations entre les acteurs en circuits courts ;
- Professionnaliser ces acteurs ;
- Aider ces acteurs à un changement d'échelle ;
- Favoriser un revenu décent et améliorer leur viabilité.

À ces fins, le CRCC est chargé des missions suivantes :

- Conseil, orientation, accompagnement au niveau économique et logistique de porteurs de projets et entreprises en circuits courts alimentaires en s'appuyant sur l'écosystème piloté par Wallonie Entreprendre ;
- Identification des solutions de financement adaptées et orientation vers des aides directes, subsides, etc ;
- Mise en relation de ces acteurs économiques et développement de synergies et complémentarités sur les maillons de la chaîne de valeurs ;
- Structuration d'une offre d'accompagnement spécialisée et lisible en s'appuyant sur le référentiel wallon des produits d'information, d'orientation et d'accompagnement de WE ;
- Réalisation d'études et d'événements.

Actuellement, une étude d'objectivation des flux alimentaires en circuit court au sein de différentes filières est en cours de finalisation. Elle porte sur une étude statistique des circuits courts alimentaires, une analyse de ce secteur et des recommandations pour soutenir le développement de ce secteur.

Les résultats sont diffusés à l'occasion du Forum de l'entrepreneuriat en circuit court qui s'est déroulé le 30 novembre 2023 à Namur.

**Point de contact :** [circuit-court@wallonie-entreprendre.be](mailto:circuit-court@wallonie-entreprendre.be)

### 3 HUBS LOGISTIQUES

## Charleroi

Igretec, Charleroi Métropole,  
Food.C CACM

- Lieu : Port autonome, à côté de la future Cuisine Nutrition Santé de l'ISPPC
- Superficie : 2000 m<sup>2</sup>
- Programmation : Légumerie + plateforme logistique de groupage de produit

## Liège

Spi, Ville de Liège, CATL,  
ASBL Horizon

- Lieu : À proximité du Marché Matinal
- Superficie : 3000 m<sup>2</sup>
- Programmation : Légumerie, Conserverie, espaces de stockages

## Namur

BEP, Paysans Artisans,  
Fabrique Circuit Court

- Lieu : Fabrique Circuit Court
- Superficie : 1.000 m<sup>2</sup>
- Programmation : Ateliers de transformation, espaces de stockage, espaces de préparation de commande BtoB

Suite à la constatation de certaines dépendances et de plusieurs défis mis en évidence par la crise sanitaire<sup>1</sup>, le Gouvernement wallon a validé, au travers de son Plan de Relance et dans une logique d'investissement public dans des projets structurants et à haute valeur ajoutée tel que préconisé par le Plan National pour la Reprise et la Résilience (PNRR), le projet 199 « Construire 3 hubs logistiques équipés et dédiés aux activités de grossiste (hall de stockage, assemblage, préparation de commandes et livraison), de transformation alimentaire de produits primaires (fruit, légume, viande, fromagerie...) et d'incubateur de coopératives ». Ce projet contribuera à optimiser la logistique et la massification des produits locaux accessibles dans leur diversité notamment grâce aux entreprises d'économie sociale actives en Wallonie.

**Le projet, qui devrait être opérationnel en 2025, vise plusieurs objectifs tels que :**

- Contribuer au maillage régional en infrastructure logistique et optimiser les outils de distribution des produits alimentaires ;
- Améliorer la structuration de l'offre alimentaire ;
- Contribuer au bien-être des citoyens en facilitant l'accès à des produits équilibrés et durables ;
- Approvisionner les cuisines de collectivité ;
- Créer de l'emploi local grâce au changement d'échelle des entreprises d'économie sociale ;
- Professionnaliser les acteurs de l'économie sociale actifs dans les circuits courts.

#### Points de contact :

- Liège : Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) – Christian JONET : [christian@catl.be](mailto:christian@catl.be)
- Charleroi : Ceinture Alimentaire Charleroi Métropole – Xavier ANCIAUX : [x.anciaux@saw-b.be](mailto:x.anciaux@saw-b.be)
- Namur : Paysans Artisans – Thérèse-Marie BOUCHAT : [therese-marie@paysans-artisans.be](mailto:therese-marie@paysans-artisans.be)



<sup>1</sup>Attrait pour l'alimentation locale durable et de qualité, nécessité d'offrir une meilleure rémunération aux acteurs de l'alimentation, besoin en infrastructure pour relocaliser la production alimentaire, etc.



## WASABI 2.0

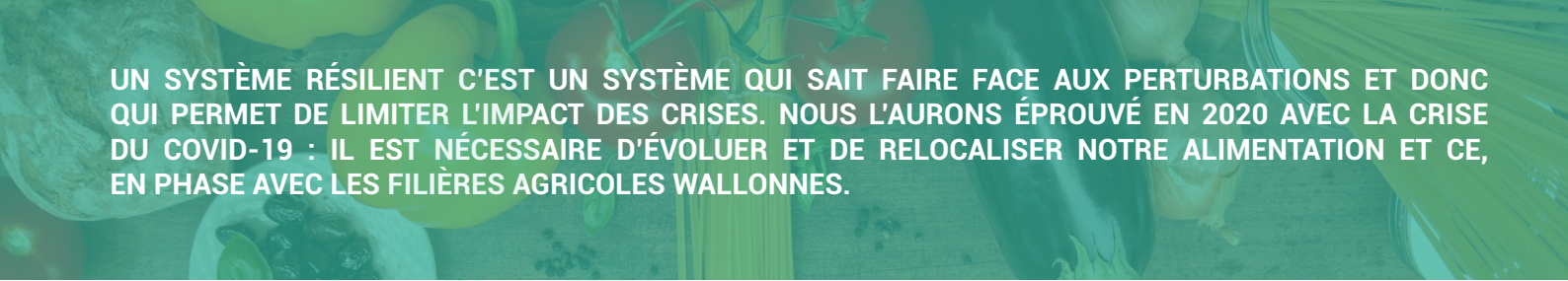
Ce projet vise à développer une nouvelle filière agro-alimentaire horticole innovante, résiliente, diversifiée, dans les milieux ruraux et (péri)-urbain, en privilégiant la production, la transformation et la distribution des fruits et légumes au niveau local.

L'IIS inclut une trentaine de partenaires. Quinze laboratoires issus des universités (Uliège, UCLouvain et ULB), de la Haute Ecole Condorcet et du CELABOR se concentreront sur le développement des techniques, procédés et processus de la filière et des business models innovants. Quatre aménageurs territoriaux (BEP, SPI, IGRETEC, IDELUX) et 6 villes (Gembloux, Namur, La Louvière, Charleroi, Herstal, Verviers) appuieront le déploiement de la filière sur l'ensemble du territoire wallon. Ils seront épaulés par les universités, par les experts publics de la filière (le CIM, la SOCOPRO) et par la société Green SURF, spécialisée en agriculture urbaine. Wagralim et le Cluster Eco-construction contribueront à la diffusion des résultats auprès des entreprises wallonnes et LEVERST suscitera des vocations entrepreneuriales dans le domaine auprès de nos jeunes.

---

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 reterritorisée. 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). Les ceintures alimentaires qui se structurent en Wallonie répondent bien à cette exigence, en ayant l'ambition de nourrir les habitants d'un territoire avec une alimentation de qualité produite localement.

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

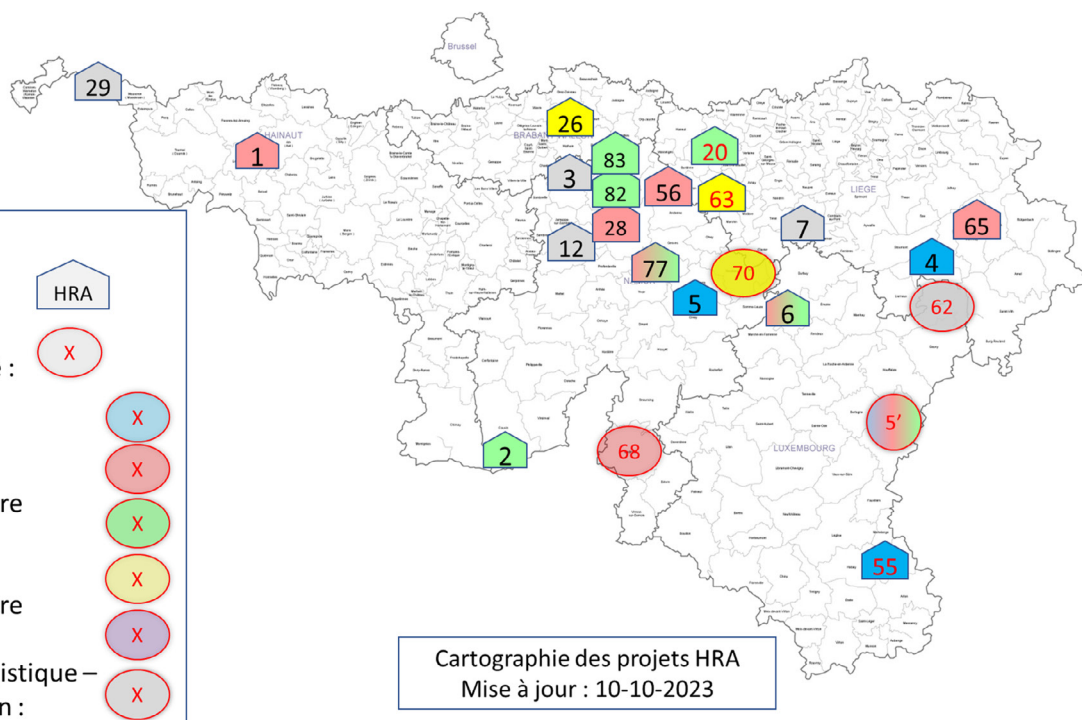
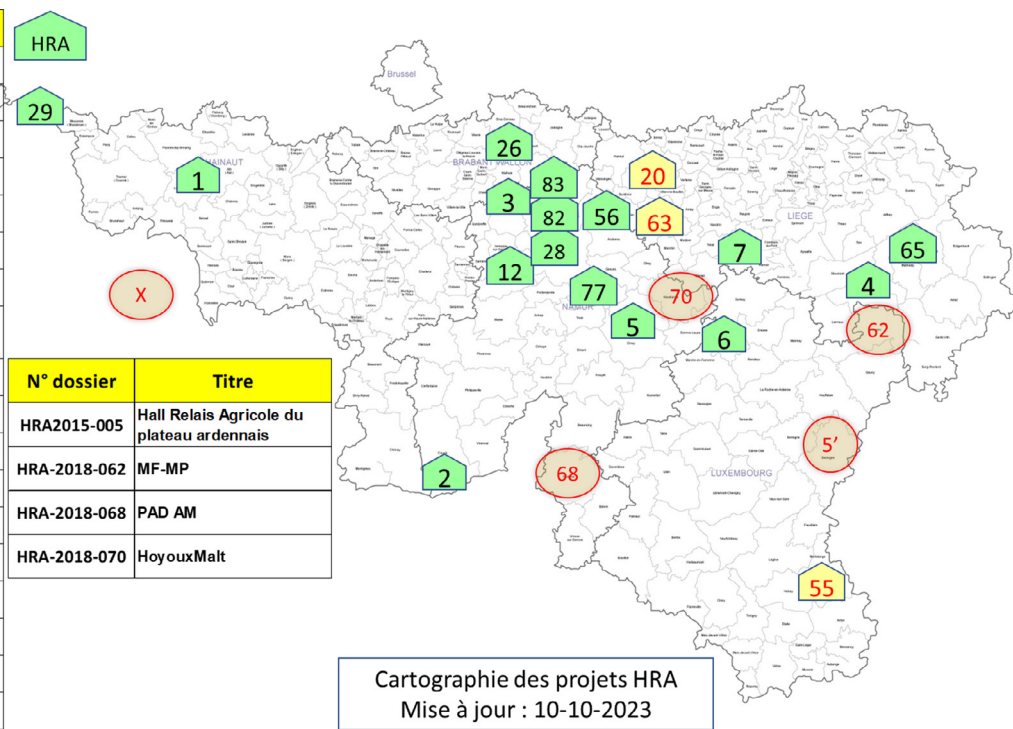
Afin de soutenir et d'encourager le développement des circuits courts, la Wallonie a mis en place, depuis 2011, un programme de subvention à l'investissement appelé « halls relais agricoles », visant le déploiement sur tout le territoire wallon d'un réseau d'acteurs et d'infrastructures permettant de regrouper l'offre des produits agricoles locaux, d'en assurer éventuellement une première transformation et de les commercialiser.

Un Hall Relais Agricole se définit comme étant l'immeuble destiné à accueillir des activités de stockage, de transformation, de conditionnement ou de commercialisation de produits agricoles, par des agriculteurs ou des sociétés coopératives (SC), ainsi que l'équipement mobilier ou technique de ces immeubles destinés à développer des circuits courts de valorisation des produits agricoles.

À ce jour, 3 appels à projets ont été réalisés : en 2011, en 2015 et en 2018, aboutissant à la sélection par le Gouvernement wallon d'un total de 47 projets. Suite à leur sélection, ces projets d'infrastructures immobilières s'élaborent et constituent un dossier de faisabilité complet et conforme permettant l'octroi d'un arrêté ministériel de subvention.

Aujourd'hui, 19 AM de subvention ont été octroyés dont 16 HRA sont fonctionnels, et 3 autres sont en construction. Il reste 4 projets HRA dont le dossier de faisabilité est toujours en cours d'élaboration. Voici les projets de HRA qui se développent par province en Wallonie (voir page suivante).

N° dossier	Titre
HRA2011-001	Poulet de Gibecq
HRA2011-002	Les Bocages (Wallopresse)
HRA2011-003	Agricovert
HRA2011-004	La fromagerie du Bairsoû
HRA2011-005	Pôle fromager de Ciney
HRA2011-006	Agrinew
HRA2011-007	Point Ferme - HRA du Pays des Condruses
HRA2015-012	Plateforme logistique / transformation Paysans-Artisans
HRA2015-020	Les halles de Hesbaye
HRA2015-026	CultivAé - coopérative agro-écologique
HRA2015-028	PAC : Petit abattoir de volailles
HRA2015-029	Hall du Terroir de Mouscron
HRA-2018-055	HRA Côte Rouge
HRA-2018-056	Cocobio
HRA-2018-063	Moulin de Ferrières
HRA-2018-065	ST-PQA
HRA-2018-077	Bossimé
HRA-2018-082	Le P'tit Bocal
HRA-2018-083	La Petite Légumerie



**Source :** [SPW-ARNE \(Direction de la qualité et du bien-être animal\) - Cartographie des projets HRA selon l'avancement des projets et par filière – Mise à jour 10-10-2023](#)



## PROVINCE DE LUXEMBOURG

### 4 PROJETS HRA DONT :

- 1 fonctionnel ;
- 1 en construction ;
- 2 HRA en cours d'élaboration du dossier de faisabilité ; d'obtention de leur AM de subvention ;

#### [Agrinew \(N°6 sur la carte\)](#)

Localisation : Marloie

Projet : viande, horticulture comestible, transformation (boucherie, légumerie), conditionnement, distribution.

#### [Hall relais agricole du plateau ardennais \(N°5 sur la carte\)](#)

Localisation : Bastogne

Projet : viande, lait, horticulture comestible, ateliers de transformation et cuisine de collectivité, stockage, commercialisation, distribution.

#### [HRA Hall Relais agricole Côte Rouge \(N°55 sur la carte\)](#)

Localisation : Attert

Projet : lait, transformation (fromagerie), stockage, distribution, commercialisation.

#### [Mangez Fermier – Magasin de Producteurs \(MF-MP\) \(N°62 sur la carte\)](#)

Localisation : Vielsalm

Projet : viande, lait, horticulture comestible, denrées alimentaires, stockage, commercialisation, distribution.



## PROVINCE DE NAMUR

### 11 PROJETS HRA DONT :

- 9 fonctionnels ;
- 2 HRA en cours d'élaboration du dossier de faisabilité ;
- 1 projet qui n'a pas abouti ;

#### [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 (fromagerie, atelier partagé), 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 : Floriffoux

Projet : volailles – abattoir et transformation

Projet : horticulture comestible, transformation

### [Cocobio \(N°56 sur la carte\)](#)

Localisation : Fernelmont

Projet : volailles, horticulture comestible, transformation, stockage

### [PAD AM \(N°68 sur la carte\)](#)

Localisation : Gedinne

Projet : viande BIO, stockage, abattoir et transformation.

### [Hoyoux Malt \(N°70 sur la carte\)](#)

Localisation : Havelange

Projet : céréales, transformation malterie, stockage

### [Conserverie des artisans de Bossimé \(N°77 sur la carte\)](#)

Localisation : Namur

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

### [La bocalerie de la Fabrique Circuit Court \(N°82 sur la carte\)](#)

Localisation : Namur

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

### [La légumerie de la Fabrique Circuit Court \(N°83 sur la carte\)](#)

Localisation : Namur

Projet : horticulture comestible, transformation



## PROVINCE DE LIÈGE

### 5 PROJETS HRA DONT :

- 3 fonctionnels ;
- 2 en construction ;

### [La fromagerie du Bairsoû \(N°4 sur la carte\)](#)

Localisation : Trois-Ponts

Projet : lait, transformation, commercialisation

### [Hall relais agricole du 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

### Moulin de Ferrières (N°63 sur la carte)

Localisation : Héron

Projet : céréales bio, stockage, transformation

### Salle de Tranchage – Porc Qualité Ardenne ST-PQA (N°65 sur la carte)

Localisation : Malmédy

Projet : viande, transformation, stockage, distribution



## PROVINCE DU HAINAUT

### 2 PROJETS HRA DONT :

- 2 fonctionnels ;

### Poulet de Gibecq (N°1 sur la carte)

Localisation : Ath

Projet : viande, transformation – boucherie, commercialisation, distribution

### HRA Hall du Terroir de Mouscron (N°29 sur la carte)

Localisation : Mouscron

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



## PROVINCE DU BRABANT WALLON

### 1 PROJET HRA

### Hall de stockage Cultivaé coopérative agro-écologique à Perwez (N°26 sur la carte).

Localisation : Perwez

Projet : céréales BIO, horticulture comestible, transformation, stockage



## B. LES CUISINES DE COLLECTIVITÉ

Travailler à un approvisionnement plus local et durable dans les cuisines de collectivités représente un enjeu majeur pour une transition de notre système alimentaire en Wallonie.

En 2019, 220 cantines et 5 cuisines centrales (représentant l'équivalent de 120.000 repas chauds/jour qui basculent vers plus de durabilité sur environ 200.000 repas servis en Wallonie), en adhérant au Green Deal Cantines Durables, se sont engagées à introduire davantage de produits locaux et de saison dans leurs assiettes.

En 2021, le Gouvernement de Wallonie, dans le cadre du Plan de relance, et sur proposition de la Ministre en charge du développement durable, Céline Tellier, s'est engagé à prolonger l'accompagnement des cantines dans leur transition vers une alimentation plus durable jusque fin 2024 via un Green Deal qui, sous cette nouvelle version, vise à la labellisation des cantines et à une relocalisation de l'assiette.

Plusieurs profils de signataires peuvent intégrer le Green Deal : les cantines, les cuisines centrales et sociétés de catering, les autorités politiques et les acteurs de l'approvisionnement. Un [catalogue](#) reprenant la liste des différents producteurs locaux engagés dans le Green Deal Cantines Durables est disponible en ligne sur le portail Manger Demain.

S'agissant de l'approvisionnement local, les collectivités sont confrontées à de nombreux obstacles : la question du prix, des marchés publics, le conditionnement, les normes d'hygiène, la saisonnalité sont quelques éléments qui ralentissent l'intégration de produits locaux dans de nombreuses collectivités.

Plusieurs actions sont menées à l'échelle de la Wallonie afin de faciliter leur démarche :

[CONSULTER LES SIGNATAIRES](#)



## LE CLIC LOCAL

[La plateforme #jecliquelocal](#) facilite la mise en relation des producteurs locaux avec les acheteurs professionnels à travers un catalogue professionnel détaillé.

Pour les producteurs, jecliquelocal offre une vitrine virtuelle complète et gratuite pour présenter leurs produits et leurs exploitations agricoles, ainsi qu'un accès à des ressources et des outils spécialement conçus pour soutenir leur développement commercial.

De leur côté, les acheteurs professionnels bénéficient d'un vaste catalogue de produits locaux de qualité, tout en bénéficiant d'une interface conviviale et intuitive.

[L'Apag-W](#) et [Manger Demain](#) s'associent et vous proposent une version adaptée de l'outil Jecliquelocal ! Forte des expertises des deux partenaires, la plateforme se veut être adaptée aux réalités tant des cantines que des acteurs de l'approvisionnement.

## COUP DE POUCE "DU LOCAL DANS L'ASSIETTE"

L'objectif de cette aide « coup de pouce » est de relocaliser l'approvisionnement des cantines dans le cadre du Green Deal Cantines Durables et ce, en augmentant le budget alloué aux repas des cantines (mais pas le coût utilisateur).

Le subside permet de bénéficier d'un financement à hauteur de 50% des dépenses en produits locaux et à hauteur de 70% des dépenses pour les produits locaux et biologiques (à hauteur de 0,5 € par repas). Le montant devra être justifié par les factures de fournisseur.euses locaux.ales.

Ce coup de pouce couvre la période allant du 1er janvier 2023 au 31 décembre 2024. Un appel à participation a été ouvert en 2023 et a permis à plus de 200 cantines de s'engager dans la démarche. Suite à l'octroi d'une enveloppe budgétaire supplémentaire, un nouveau formulaire de manifestation d'intérêt a été ouvert pour les cantines signataires du Green Deal et leur permet de signaler, jusqu'au 31 mars 2024, leur souhait d'intégrer le "Coup de pouce".

## ACCOMPAGNEMENT DES COOPERATIVES

L'objectif de cet appui proposé par la cellule Manger Demain, en étroite collaboration avec le Collectif 5C, est d'accompagner les coopératives sociales de producteurs à répondre aux demandes spécifiques des collectivités et outiller les coopératives demandeuses, de les approvisionner via un soutien technique et une mise en réseau des divers acteurs sur différentes thématiques : logistique, outils de transformation, saisonnalité, offre de prix, conditionnement, normes AFSCA, etc. Une [série d'outils](#) ont également été créés.

## PETITION SUR L'EXCEPTION ALIMENTAIRE

À la suite de la pétition lancée en juillet 2022 pour appeler à une exception alimentaire dans la réglementation des marchés publics, un groupe de travail s'est constitué entre plusieurs acteurs wallons du secteur agricole et alimentaire pour partager leurs réflexions autour de cette thématique. En octobre 2023, un colloque, sous forme de matinée d'échange et de travail, a été organisé en partenariat avec la Ville de Bruxelles. Ce colloque a pour objectif l'élaboration d'un mémorandum à destination des décideurs politiques. Entretemps, plusieurs contacts sur le sujet ont été noués avec des partenaires français avec pour objectif de porter une proposition au niveau européen.



## 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. [Une analyse des différents projets de légumeries](#) sur le territoire de la Wallonie a été réalisée par la cellule Manger Demain, en collaboration avec le Collège des Producteurs, Biowallonie, le CIM, l'APAQ-W, le Collectif 5C et Diversiferm.





## PROVINCE DE LUXEMBOURG

Parmi les projets de Halls Relais Agricoles en Province de Luxembourg, le projet Agrinew ([Ateliers de transformation Famenne et Terroirs](#)) propose une transformation en horticulture comestible.

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.

À Hallanzy, Ma Conserverie transforme les excédents de production et invendus (fruits, légumes, herbes et condiments) en bocaux.

Différents pressoirs en Province de Luxembourg : le pressoir d'Hortus à Wellin, le verger d'à côté à Hargimont, le pressoir ardennais à Hotton, Rachecourt jus à Aubange, Civajus à Orsinfaing (Habay), le pressoir du verger de Gaume (Munaut) à Virton, le pressoir d'Animalaine à Bastogne, Gaume Jus de Pomme à Aubange.



## 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 (Cocoricoop, 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 **bo-**

**calerie** : mise en bocal et pasteurisation ainsi que la gestion mutualisée de bocaux consignés et alternative aux emballages jetables.

[Un Hub logistique](#), à proximité immédiate du siège de la coopérative Paysans Artisans, va également voir le jour, afin d'amplifier les dispositifs de la Fabrique. Il comprendra des espaces de transformation des aliments, un espace de stockage et de préparation pour la restauration collective.

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).

[Un Hub logistique](#) de 3000 m<sup>2</sup> est prévu sur le site du marché matinal de Bressoux-Droixhe : activités de « bocalerie », de légumerie/conserverie de produits frais, épluchés, nettoyés, précuits et/ou prédécoupés y seront notamment déployées pour fournir des collectivités comme les cantines scolaires ou l'HORECA.

[Terra Alter- légumerie liégeoise](#) - lave, épluche et découpe des légumes bio produits en Province de Liège. Les légumes sont ainsi prêts à cuire ou à assaisonner.

Le projet émane d'un partenariat entre le Groupe Terre, la Cuisine des Champs et le Crabe asbl et a pour objectif de booster le recours aux légumes produits localement dans le respect des principes de l'agriculture biologique, soutenant ainsi les producteurs de la région et favorisant l'alimentation saine pour les citoyens de tous horizons (au travers des cantines, traiteurs, restaurateurs, transformateurs...).

**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.

A Battice, [l'Atelier Constant-Berger](#) a pour mission de (re)créer une filière fruiticole durable, la fruiticulture en hautes tiges. Il dispose, pour ce faire d'un pressoir, d'une cidrerie et d'une distillerie. Leurs services : pressage des fruits des particuliers, distillation d'eaux de vie, production de jus et achat des fruits hautes tiges.

A Raeren, la [conserverie-moutarderie](#) est une entreprise engagée active dans la transformation. A côté de plusieurs marques propres (la vache qui regarde passer les trains, Jefke ou the veggie family,...) la conserverie propose également de la production à façon.



## 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 **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](#).

La coop alimentaire est active sur le Hainaut occidental, Mons-Borinage, Région du Centre. Les produits de quatrième gamme sont produits via l'atelier Gernoix (France). Un projet de légumerie vise à transformer les productions des coopérateurs en 4ème gamme. La perspective est de développer un atelier cuisine/conserverie pour transformer leurs productions en 2ème et 5ème gammes et les commercialiser auprès du grand public.

Le Hainaut compte également la légumerie Cinq Ge à Comines qui travaille les pommes de terre, fruits et légumes transformés pour restaurateurs, spécialistes de la restauration collective et grossistes ; à Ellezelles la légumerie Pelpat pour les pommes de terre ou encore Billouez à Leuze.

Les amis des aveugles ont une légumerie à Mons ainsi que le CPAS de Mons. Notons encore le projet de légumerie à Ecaussines et la légumerie du Hub de Charleroi Métropole ainsi que le projet Marmellino qui transforme les fruits et légumes en soupes, compotes et passata.



## 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. Les légumes utilisés seront des invendus 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



#### Jaspat-André à Paliseul

Bovins, Ovins, Caprins et Porcins

#### Abattoir communal de [Virton](#)

Bovins, Ovins, Caprins et Porcins

#### Ardenne Volaille à [Bertrix](#)

Volaille

#### Abattoir de Bastogne (Relance des activités prévue en 2024)

Bovins et ovins

### PROVINCE DE NAMUR



#### Abattoir communal de [Gedinne](#)

Bovins, Ovins, Caprins, Porcins et équidés

#### Roche4meat à [Rochefort](#)

Bovins

#### Wama-Beef à [Ciney](#)

Bovins

#### Petit Abattoir Coopératif à [Namur](#)

Volaille

#### Ferme de la Sauvenière à [Hemptinne-lez-Florennes](#)

Volaille



### PROVINCE DE LIÈGE

#### Metzgerie Michiels SPRL à Saint Vith

Bovins et Porcins

#### Pégri-Schachthof à [Saint Vith](#)

Bovins

#### Lovenfosse à [Aubel](#)

Porcins

#### Abattoir communal d'[Aubel](#)

Bovins, Ovins et Caprins

#### Porc Qualité Ardenne à [Malmedy](#)

Porcins

#### Abattoir de [Liège](#)

Bovins, Ovins et Caprins

#### Les poulets de Saint André à [Saint André](#)

Volaille



### PROVINCE DU HAINAUT

#### Briclet Benoit à [Beaumont](#)

Bovins, ovins caprins et porcins

#### Boucherie artisanale Dominique à [Ellezelles](#)

Bovins, ovins, caprins et porcins

#### Leblon Daniel à [Quevaucamps](#)

Bovins, ovins, caprins et porcins

#### Belgian Meat Company à [Mouscron](#)

Porcins

#### Debaenst srl à [Mouscron](#)

Bovins

#### Euro Meat Group à [Mouscron](#)

Bovins

#### Abattoir communal d'[Ath](#)

Bovins, Ovins, Caprins, Porcins et équidés

#### Plukon à [Mouscron](#)

Volaille

#### Pigeonnax des collines à [Frasnes-les-Anvaing](#)

Volaille

#### Brunet-Aviferm SPRL à [Erbisoeul](#)

Volaille et lapins

#### Le moulin de la Hunelle à [Pipaix](#)

Volaille et lapins

Si vous désirez identifier les ateliers de découpe proches de chez vous, vous pouvez prendre contact avec le Collège des Producteurs : [info.socopro@collegedesproducteurs.be](mailto:info.socopro@collegedesproducteurs.be)



## 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

- **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](#)
- **Ferme de Corioule (Assesse)**  
Bio / sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Ferme de l'Escaille (Namur)**  
Bio / 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 inférieur 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](#)
- **Les grands blés (Saint-Georges sur Meuse)**  
Bio/sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Les moulins du Val Dieu (Aubel)**  
Raisonnée/cylindre  
[Plus d'infos](#)
- **Moulins Bodson (Awans)**  
Conventionnel/cylindre  
[Plus d'infos](#)



## PROVINCE DU HAINAUT

- **Moulins de Moulbaix**  
Production annuelle inférieur à 250T (bio et conventionnelle) / Meules de pierre  
Céréales travaillées : Froment, épeautre, seigle  
[Plus d'infos](#)
- **Moulins Nova (Anciennement Spileers) (Anvaing)**  
Conventionnel et Bio/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](#)
- **Ferme du Pré aux Chênes (Momignies)**  
Bio/sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Ferme du point du jour (Quevy)**  
Conventionnel/sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Moulin Elementerre (Flobecq)**  
Conventionnel/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](#)
- **Ferme de l'Espinette (Beauvechain)**  
Bio/sur pierre  
[Plus d'infos](#)
- **Ferme Mélotte (Jodoigne)**  
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 quarantaine de coopératives d'Economie sociale. 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. [Voir Carte](#)

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 [Beefriend](#) 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.

### [Coq des prés](#)

Coq des Prés est une marque indépendante créée par les éleveurs afin de se réapproprier leur savoir-faire. La coopérative et sa marque évoluent en continu autour de 4 principes fondamentaux : la qualité, le respect, la transparence et la solidarité.

\*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.](#)



## PROVINCE DE LUXEMBOURG

### RÉSEAU PAYSAN

Le projet Réseau Solidaire a été lancé fin 2012 par un collectif de producteurs, épiceriers, restaurateurs, GAC et a pris la forme d'une coopérative depuis juin 2017. Aujourd'hui rebaptisé Réseau Paysan, le projet couvre principalement le sud de la Province de 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 de 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 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).

### 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.



## COOPÉRATIVE CŒUR DE VILLAGE

Cœur de village est une coopérative citoyenne à finalité sociale située à Bellefontaine. La coopérative a pour finalité le développement local durable, la création de lien social en zone rurale, la création d'emplois durables, l'accès à une nourriture de qualité pour tous et la participation des citoyens. Dans le respect de cette finalité, la coopérative développe deux activités :

- L'exploitation d'un commerce d'alimentation générale d'un genre nouveau. Son offre fait la part belle aux produits locaux, bio ou conventionnels, produits en vrac ainsi que des articles de marque ou de premier prix.
- La gestion d'un centre d'affaires. Ce petit centre permet la location d'espaces pour entreprises locales d'artisanat ou de services. L'objectif de cette activité est de faciliter l'accès à des locaux équipés aux entrepreneurs et porteurs de projets locaux en proposant des loyers attractifs.

## BETTIELOCAL

Bettie est une ASBL située à Attert qui crée des liens entre les locavores et les producteurs locaux. Bettie met en œuvre différentes actions dont la vente en ligne afin de favoriser le circuit-court et une consommation plus humaine dans laquelle chacun est gagnant. Bettie réalise aussi d'autres actions d'information, de sensibilisation et de découverte pour différents publics. Chez Bettie, nous privilégions les petites exploitations, de préférence familiales et engagées dans une production durable respectant le vivant. De par la mise en vente de produits, Bettie souhaite dynamiser et encourager le développement local et une consommation de biens et services de manière responsable et raisonnée ! Les produits proviennent d'un rayon de 50 km autour d'Attert.

## LA MAUVAISE HERBE

À Nassogne, la coopérative La Mauvaise Herbe est un outil qui permet de reconnecter mangeur-euse-s et producteur-ice-s et de construire des liens d'interdépendance bénéfique. La Mauvaise Herbe choisit de favoriser les circuits ultra courts et de puiser ses forces dans son terroir. Elle soutient les producteurs en leur proposant un point de vente fixe mais aussi des coups de main ponctuels sur leur champ.

## LA P'TITE RUCHE

La P'tite Ruche Houffalize ASBL, c'est une équipe de bénévoles qui s'associent avec des vendeurs locaux qui proposent leurs marchandises de qualité. Les livraisons y sont hebdomadaires à Houffalize.

## MANGEZ FERMIER

Magasin coopératif de producteurs locaux à Vielsam

## SAINBIOOZ

Filière coopérative créée et gérée par ses éleveurs à Libramont. La viande est 100% BIO.

## BRASSERIE D'ARLON

Lancée en 2015 avec la bière blonde ARAmis, la Brasserie d'Arlon fait peau neuve en 2020 en devenant une coopérative. On l'appelle désormais la BAC ! Depuis, plusieurs bières ont vu le jour : ARAprater, ARAprinée ou encore ARAluna. La coopérative véhicule des valeurs telles que l'authenticité, la collaboration, le partage et les place au cœur de la brasserie. Les bières sont brassées par les coopérateurs chez Brasserie de Belleau (Vaux-sur-Sûre) en attendant de pouvoir retrouver un autre lieu de production sur Arlon.



## 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'as-

bl « 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 de 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.

### 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, Gerpennes, Walcourt, Cerfontaine, Mettet, Philippeville, Doische, Viroinval, Couvin et Ham/Heure/Nalines. 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 dynamique. 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 Gerpennes, 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 m<sup>2</sup>. 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 3600m<sup>2</sup> 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.

## 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 20e 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 Quotidien ».

## 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.



À Achet, sur la commune d'Hamois, micro-ferme de maraîchage en permaculture. Le projet a pour ambition d'évoluer en ferme coopérative afin de relocaliser notre alimentation et de proposer un lieu d'animation locale.

## LES JARDINS D'À CÔTÉ

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 ».

## FERME DES ARONDES (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.

Depuis 2022, les Jardins d'Arthey deviennent La Ferme des Arondes. C'est une ferme collective, diversifiée et agroécologique qui est en train de se développer sur la commune de Profondeville. Cette ferme est actuellement composée d'un corps de logis, d'anciennes étables et de 34 hectares de prairies et terres cultivées. En avril et mars 2022, une grande levée de fonds a permis de lancer l'acquisition d'une partie de la ferme (bâtiments et 24 ha) en collaboration avec Terre en Vue. L'objectif sera d'y installer des activités de production et transformation (fruits, légumes, pains, fromages, champignons, ...) en vue d'approvisionner les habitants de la région !

## FROMAGERIE COOPÉRATIVE CŒUR DE CONDROZ

La coopérative est un regroupement d'éleveurs et de transformateurs, en partenariat avec le GAL en vue de développer une fromagerie et un fromage à identité régionale, la Collégiale de Ciney. La production a commencé dans l'atelier partagé du Pôle fromager de l'EPASC à Ciney et déménagera dans l'atelier de chez Luc et Christine Tasiaux à Natoye.

## 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.

## RÉSEAU RADIS

Créé sous l'impulsion de la fondation Cyrus, le réseau radis rassemble citoyens, producteurs BIO et acteurs de la région dinantaise. Aujourd'hui organisée sous forme d'ASBL, elle pourrait évoluer sous forme de coopérative, vu ses ambitions : activités de production-transformation-commercialisation-logistique.



## PROVINCE DE LIÈGE

### CIRCUITS PAYSANS

Circuits Paysans est née de la rencontre entre la Coopérative Ardente, HesbiCoop et Terre d'Herbage. Ces trois coopératives défendent chacune la création d'un modèle économique alternatif et solidaire visant à promouvoir les producteurs locaux (maraîchers, artisans, fermes). Elles œuvrent à la distribution et à la vente de produits locaux et durables en Hesbaye, dans la Cité Ardente et dans l'Est de la Province. Circuits Paysans est le partenaire des professionnels qui veulent ramener du sens et du goût dans leur approvisionnement (cuisines de collectivité, épiceries, magasins à la ferme, entreprises, écoles, etc.) via le site [pro.circuitspaysans.be](https://pro.circuitspaysans.be) et des particuliers via le site [www.circuitspaysans.be](http://www.circuitspaysans.be).

### 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, consultation, etc.) et depuis peu, fournit l'ensemble des cantines de la Province.

### 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.

## 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

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.

## OUFTICOOP

Ouvert en septembre 2019, Oufitcoop 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, Oufitcoop 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-propriétaire de la coopérative, participe à la vie du projet et co-décide de l'organisation et des orientations de son supermarché.

Inclusif, Oufitcoop entend soutenir les producteurs tout en permettant à toutes et tous de se fournir en produits de qualité à des prix accessibles. Oufitcoop, 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.

## EPICERIE DE LA HALLE DE HUY

Épicerie développée à la hauteur des valeurs et de l'éthique des porteurs de projet. Les valeurs défendues sont la transparence, le local, l'équitable, la saisonnalité, la solidarité, l'entraide, la qualité et le prix juste producteur. Cette épicerie et la future halle de Huy ont reçu un subside de la Région wallonne dans le cadre des projets relocalisation.

## UNIS VERTS PAYSANS

Coopérative citoyenne dont le but est de soutenir et de permettre aux producteurs de vendre leurs produits au plus grand nombre et à un prix décent.

## INVENTERRE

Coopérative citoyenne à finalité sociale, constituée de citoyen.ne.s soucieux.ses de voir la région évoluer vers une résilience alimentaire et une transition écologique durable.

## VINS DU PAYS DE HERVE

Société coopérative – Entreprise Sociale qui a l'ambition de créer un domaine viticole dans le pays de Herve et de produire un vin de qualité respectant l'environnement et l'ensemble des parties prenantes (clients, collaborateurs, voisins, enfants et la planète).

## LA COOPÉRATIVE DU TERROIR

La coopérative « Société du Terroir de Geer » est, à la base, spécialisée dans la production de pommes de terre : la plupart de leur production est destinée à la production de frites surgelées. Depuis 2021, afin de diversifier leur production, STG a décidé de lancer sa propre marque de chips 100% belges et bio : les chips « Rebel ». Lors du processus de transformation, la coopérative met en place des dispositifs de réduction de plastique et valorise les déchets dans une firme de biogaz du Haut Geer.

## LES PETITS PRODUCTEURS

Créée en 2017 par des producteurs et des citoyen-ne-s, à l'initiative notamment de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, la coopérative Les Petits Producteurs est un réseau de magasins de quartier qui a l'ambition de rendre accessible à toutes et tous une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et des producteurs.

## PORC QUALITÉ ARDENNE (PQA)

Porc Qualité Ardenne (PQA) est une société coopérative d'éleveurs – engraisseurs de porcs, créée en 1989 par 14 producteurs. Depuis, PQA n'a cessé de se développer autour de ses valeurs fondatrices : le local, la qualité et le respect des éleveurs et de leurs animaux. Ses producteurs, principalement répartis sur les provinces de Liège, Luxembourg et Namur, se sont spécialisés dans la production de 3 types de porcs : le porc fermier, le porc bio, et le porc plein air.





## 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'Anderlues et Mettet au nord, à Momignies, Chimay 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 le « lait de Chimay » labellisé "prix juste producteur" - mais également du fromage à pâte pressée "Le Coferme".

### LE PROJET FOOD'WAPI

Les 5 porteurs du projet Food'Wapi (IDETA, [entreprendre.wapi<sup>2</sup>](http://entreprendre.wapi2), 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 s'est terminé fin 2021 et a notamment mis en place [une carte des acteurs du circuit court alimentaire en Wallonie picarde](#). 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 ;



### LA COOP ALIMENTAIRE (TOURNAI)

Dans le cadre des 46 projets relocalisation, [la ceinture alimentaire de Tournai](#) met en place pour fin 2022, une coopérative de producteurs et consommateurs axée sur l'approvisionnement en collectivités à travers la mise en place d'un outil logistique, transformation de fruits et légumes et stockage.

### COPROSAIN

Créée en 1985, Coprosain était une coopérative de producteurs wallons (55) travaillant selon les principes de l'agriculture paysanne durable. Coprobio est la branche bio de Coprosain.

En 2022, la coopérative a été reprise par 9 actionnaires. 3 points de ventes sont maintenus : Tournais, Ath et Braine l'alleud. Coprosain tient son nom de « Coopérative de Produits Sains ».

Son objectif était de favoriser le lien entre producteurs et consommateurs ainsi que de développer et soutenir une agriculture durable avec des produits de qualité. Coprosain est aujourd'hui en discussion avec l'abattoir de Ath pour examiner de futur collaboration, et fait également partit des projets relocalisation de la ministre Tellier avec Easy Coprosain Logistic.

## 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'acquérir 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...).

## 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, épiceries, ...

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 recréer 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

En 2023, Circulacoop se réinvente sous le nom de Carolostore, le premier supermarché de producteurs et artisans Carolos pour les Carolos. Ce projet est né de la volonté de 30 producteurs et de la ceinture alimentaire de Charleroi Métropole dans le but de trouver de nouveaux débouchés pour les producteurs et artisans locaux, mais aussi accessibles aux consommateurs. Le projet intègre les valeurs de l'économie sociale. Le supermarché devrait ouvrir ses portes début 2024.

### MA FERME

Ma Ferme est une coopérative créée en 2021 et qui réunit 1200 coopérateurs. La ferme se situe entre Enghien et Silly. Il s'agit d'un lieu pour l'entrepreneuriat agricole éco et socio-responsable, un lieu solidaire de culture et d'échanges entre producteurs et consommateurs autour de pratiques nourricières durables afin d'expérimenter un nouveau modèle d'entreprise agricole. Leur ambition commune : nourrir le corps et l'esprit de chacun en respectant notre planète.

### L'AMAGDA

Nouveau projet de coopérative situé sur le village de Macon près de Momignies et Chimay. Il s'agit d'un collectif d'une quinzaine de personnes en train de racheter 6 ha de terrains et bâtiments existants pour y mener un projet de résilience alimentaire et culturelle.



## 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. Aujourd'hui en 2022, le Core business de Made in BW est notamment la distribution de produits locaux vers les grandes et moyennes surfaces. Ils ont récemment développé des partenariats avec des établissements de restauration collective.

#### 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 Pérot (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,...









