

46 PROJETS POUR RELOCALISER L'ALIMENTATION EN WALLONIE



PV DE LA RENCONTRE THÉMATIQUE « LÉGUMERIES DE PRODUITS DE 4E GAMME LOCAUX, UNE RÉELLE OPPORTUNITÉ ? » DU 20 JANVIER 2022



PARTICIPANTS

- ✓ **David Desmette** : Educateur - Educassissist
- ✓ **Pierre Fontaine** : Conseiller en développement territorial - Ville de Liège
- ✓ **Marielle Graide** : Chargé de projet Ville de Tournai - Service Environnement
- ✓ **Augustin Hautecoeur** : Responsable audit client - Ceinture alimentaire du Tournaisis - Collectif citoyen et Paysan
- ✓ **Christian Jonet** : Coordinateur - Ceinture Aliment-terre Liégeoise
- ✓ **Christelle Langlet** : (Eco-conseillère alimentation durable – SACÉ - Ville de Namur
- ✓ **Stéphane Lejoly** : Coordinateur CACM
- ✓ **Dominique Moreau** : Ceinture alimentaire Tournaisis - filière légumes bio et légumerie
- ✓ **Catherine Olbrechts** : conseillère Cabinet - Réseau agricole local structuré pour nourrir Namur
- ✓ **Aurélie Pierard** : Direction du développement durable du SPW-SG
- ✓ **Pierre Fourneau** : Coordinateur – IFELW
- ✓ **Marc SCHAUS** : Chargé de mission horticulture comestible / Pdt - Collège des producteurs
- ✓ **Georges Xanthoulis** : Coordinateur - CPL-PROMOGEST ASBL
- ✓ **Pascal Van Bever** : Animateur - Réseau Solidairement
- ✓ **Malherbe Geneviève** : chargée de projet – CAN
- ✓ **Simon Kolk** : Producteur - Ferme espérance
- ✓ **Benoît Dave** : 5C-PA-Tchak-FCC etc.
- ✓ **Thérèse-Marie Bouchat** : Co-directrice Coop 5C
- ✓ **Marie Poulaert** : 5C
- ✓ **Hughes Bearzatto** : Coordinateur 5C
- ✓ **Jean-Yves Hansart** : Ceinture alimentaire du Tournaisis
- ✓ **Goefroy Anciaux** : Diversiferm
- ✓ **Ho Chul Chantraine** : Chargé de mission - Cellule Manger Demain
- ✓ **Elodie Lobet** : Chargée de mission - Cellule Manger Demain
- ✓ **Pierre Lempereur** : Chargé de mission - Cellule Manger Demain

ACCUEIL/ BIENVENUE

Tour de table des participant·e·s et présentation de la Fabrique Circuit Court par Benoit Dave et Marie-Thérèse Bouchat.

PRESENTATION DE LA LEGUMERIE DE LA FERME ESPERANCE PAR SIMON KOLK

Simon Kolk introduit la rencontre avec la présentation de son projet de ferme qui a amorcé un travail de diversification des débouchés. Sa motivation première et l'intérêt de disposer d'une légumerie : valorisation du produit pour le paysan et faciliter l'insertion des produits locaux dans des secteurs pour lesquels ils ne sont plus accessibles.

La superficie de la légumerie à la ferme est de 50 m² Elle est organisée autour de deux salles de production :

- ⇒ salle chaude : travail du légume en tant que tel ;
- ⇒ légumerie : découpe des légumes (kits soupes, légumes épluchés lavés).

3 sources de produits :

- ⇒ Produits de la ferme ;
- ⇒ Produits de producteurs à 50 km ;
- ⇒ Produits d'import.

Les quantités produites sont au maximum de 500 kg/jour de production avec 2 personnes.

Les débouchés de la légumerie de la ferme aujourd'hui :

- ⇒ 40% en restauration collective (maison de retraite, collèges, lycées, cuisines de villes, restaurants d'entreprises) ;
- ⇒ 20% en restauration traditionnelle ;
- ⇒ 15% en vente à la ferme (forte régression post--confinement mais base de clientèle fidèle) ;
- ⇒ 15% en vente à distance : vente sous forme de paniers via le personnel des écoles ;
- ⇒ 10% en grossistes et primeurs (toucher une clientèle pérenne).

Types de produits vendus aux collectivités :

- ⇒ 40-60% des produits de la région (de la ferme et autres producteurs) ;
- ⇒ 70% bruts – 30 % découpés (augmentation depuis septembre).



Faut-il surgeler une partie de la production ? La surgélation peut palier au GAP entre offre et demande. Cela peut représenter un intérêt pour l'agro-industrie qui fait face aujourd'hui à une augmentation des coûts de transport et pour qui cela devient intéressant financièrement d'acheter plus près mais sur base de volumes importants !

Adopter le point de vue de l'acheteur qui ne cherche pas toujours ce qui est mieux en termes de bénéfices et d'autres critères entrent en jeu (technicité...).

Exemple de prix : Courgette : brute : 1,8 euros/kg – cubes 3,3 euros/kg
Attention en fonction du type de légumes (process différent)
Autres exemples : préparation de légumes vapeurs

ECHANGES ENTRE ACTEURS

Différents constats et questions :

Les règles de sécurité alimentaire sont assez souples quand il s'agit de légumes :

- ⇒ Légumerie : autorisation
- ⇒ Conserverie : dès que viande, besoin d'un agrément (++) coût des analyses).

La question du **dimensionnement des légumeries** est primordiale. Des usines de production dont la construction a été décidée il y a dix ans sur Liège et Charleroi vont être construites à contre-temps. Pour info, ADM BIO a remis le bilan fin 2021. On ne connaît pas exactement les causes de la remise de bilan. L'outil était-il sous ou surdimensionné ? Structure trop petite par rapport à ce que fait TCO mais trop grande que pour avoir de l'agilité ?

Quel **soutien des pouvoirs publics** voulons-nous ? Il faudrait pouvoir déterminer combien de temps un projet va nécessiter leur appui.

Quelle **rentabilité** voulons-nous ? Comment collaborer avec les acteurs qui ont déjà des expertises ? Ne devrait-on pas analyser en s'inspirant de leur travail ? Comment être rentable ? Attention ! Si on se base sur l'existant, on se base sur un modèle d'agriculture conventionnelle avec rentabilité classique (économique pure). Est-ce cela que nous voulons ? Si on reprend la rentabilité économique pure, ce n'est pas viable.

Quel **prix pour l'alimentation** ? Du point de vue des pouvoirs publics, quel est le budget accordé aux repas des collectivités ? On évalue le prix à 4,70 euros/jour en maison de repos tandis que le prix possible est de 8-9 euros pour les maisons de repos sous asbl. C'est à ce prix qu'il est possible de travailler en collectivité. En France : 2,15 euros pour les matières premières par repas.

Sur le plan **technique/logistique** : La clé du succès selon Simon Kolk est de combiner l'outil de transformation à la logistique ! En France, les structures logistiques sont institutionnalisées. Pertinence d'inclure le transport depuis les producteurs au processus de transformation. En amont, envisager un outil de collecte des produits à transformer, encourager la mutualisation des coûts pour augmenter la viabilité des projets.

Quid si pas de débouchés dans GMS ? Du point de vue de la transformation, comment couvrir les coûts si les collectivités ne sont preneuses que de trop petites quantités ?

ETAT DES LIEUX EN WALLONIE

Tour de table des projets

1. Marloie

Les ateliers Transformation «Famenne & Terroir» : Présence d'un atelier de découpe de viande et de découpe de légumes. Le choix a été fait de ne pas faire de fromage car il y a déjà une fromagerie à Ciney. Il n'y a pas de demande des maraichers à la base et l'outil ne tourne pas. Les maraichers n'ont pas le temps. La transformation de la viande est rentable, celle des légumes pas assez.

2. Namur

- ⇒ Atelier de Bossimé : conserverie
- ⇒ Ville et CAN : projet de légumerie à destination des collectivités (CPAS, écoles communales)

Après une étude de faisabilité, différents constats : risques économiques trop importants, préexistence d'un outil sur le territoire, Offre pas en rapport à ce dont on aurait besoin pour les collectivités. Le projet de légumerie est suspendu au service de l'utilisation des outils existants.

3. Liège

- ⇒ **Ville** : Pôle CC dans l'agglomération de Liège. Existence d'une légumerie/conserverie qui travaille avec ISOSL mais pas que ! La ville ne veut pas forcément faire SA légumerie et est ouverte aux partenariats. ISOSL c'est 11000-13000 repas/jour → écoles, MR/MRS... commandes des produits de 4^e gamme à des entreprises qui ne connaissent pas la provenance. Le but du projet est d'aider les producteurs en leur donnant des débouchés (collectivités publiques). Il n'y a pas encore d'étude de faisabilité à ce stade.
- ⇒ **CATL** : La ceinture est en soutien des projets avec des gens engagés (commerce équitable pour les producteurs), au départ du terrain :
 - Magasins, dépôts, ...
 - Ponts avec les pouvoirs publics : Collaboration de longue date & ISOSL qui a un projet pilote 3000 repas pour les MP basculés en durable
 - Intérêt pour les publics scolaires ! Développement du CDCD avec le projet potages/collations pour cantines scolaires. Liens avec l'économie sociale : Echafaudage pour la transformation, Terre d'herbage pour la distribution.

4. Tournai

CAT et Ville de Tournai : Point de départ il y a 4 ans avec un forum citoyens et concertations entre citoyens, pouvoirs publics et acteurs logistiques. Volonté de développer une approche filière mettant en évidence le maillon faible qu'est la transformation.

Soutien du Projet reloc Tellier. Le projet poursuit un objectif de sensibilisation des producteurs (au BIO) et des consommateurs. Avant, les débouchés pour les producteurs étaient les petits distributeurs, la vente à la ferme, les paniers. Aujourd'hui, il y a un nouveau débouché : les collectivités.

Mise en place d'une légumerie ! Les porteurs de projet sont attentifs aux difficultés économiques et financières (Prix Juste Producteur) et visent à développer un outil rentable sur le long terme et de pouvoir offrir des prix concurrentiels. Pour y arriver, l'enjeu est de pouvoir bénéficier d'un appui macro-économique au niveau de la filière (pas que sur les équipements) et définir le rôle attendu dans cette perspective des pouvoirs publics. Il faut faire du plaidoyer politique pour y arriver.

Dimensionnement du projet :

- ⇒ phase test : 300 kg/jour (structure modulaire → retours du terrain → comment adapter l'outil ?
- ⇒ dans 3 ans → 1.5T/jour dans bâtiment en dur ?

5. Charleroi

CAC/FoodC : Au niveau macro, le projet est encore à l'état très conceptuel. Il s'agit d'un projet de cuisines collectives (25 000 repas/jour) avec légumerie intégrée et unité de pré-traitement (lavage, érogne) ? Au niveau micro, il s'agit de livraisons d'un traiteur qui fait de la soupe.

6. Brabant Wallon

Educ Assist : collation saines, soupes, pommees découpées...

Projets de légumeries en partenariat avec la province (MadelnBW)

7. Virton

Réseau solidairement : Centrale d'achat fruits et légumes dans la province où la densité de population est faible et où il faut faire beaucoup de trajets pour toucher peu de personnes. Besoin d'outils numériques !

Outils existants : Elzeard – Qrop : aide à la planification des cultures.

Besoin d'une idée des volumes (difficile à savoir dans certains secteurs).

Besoin d'une vision à plus long terme de la société qu'on souhaite avoir et tout faire pour y tendre.

Pas vouloir faire reproduire le modèle existant déjà avec du local.

CLOTURE, TOUR DE TABLE ? ON SE REVOIT ?

- ✓ Ville de Namur : oui mais si sous-GT - intérêt pour les modalités juridiques appliquées aux villes ;
- ✓ Liège : oui (idem Namur) ;
- ✓ CATL : oui ;
- ✓ SAW-B/Charl : à étudier avec partenaires ;
- ✓ Diversiferm : oui ;
- ✓ IFEL-W oui si GT appro ;
- ✓ CAT : oui si lien avec GT appro & focus modification structure macroéconomique ;
- ✓ Marc Schauss : oui si focus logistique ;
- ✓ Georges X Promogest : oui si Focus problème des MP ;
- ✓ CAN : oui si focus cuisine de collectivité, mangeur,... ;
- ✓ Dominique Agrinew : peut aider pour l'expérience Arginew ;
- ✓ Simon K: oui (propose un appui partage expérience & MP, ...).