



# UN RÉSEAU LOCAL STRUCTURÉ POUR NOURRIR NAMUR

**Adresse :** Ville de Namur - Hôtel de Ville – Rue de Fer 42 – 5000 Namur et  
CPAS de Namur - Rue de Dave – 5100 Namur

**Coordonnées :** personne de contact : Christelle Langlet, éco-conseillère service Air-Climat-Energie –  
Ville de Namur - Christelle.langlet@ville.namur.be 081/24.64.38

**Type de projet :** Projet de relocalisation des assiettes des collectivités publiques

## Description du projet :

L'objectif initial du projet consistait en la construction d'un relais agricole en vue d'approvisionner adéquatement les collectivités publiques en produits locaux via la cuisine centrale du CPAS de Namur. Néanmoins, l'étude de faisabilité technico-économique préalable a conclu en défaveur de la construction d'un relais agricole. Le projet a donc été réorienté comme suit :

**1)** Mise en place d'une cuisine de réchauffe et d'un système de livraison en liaison chaude pour permettre l'adhésion des cantines scolaires à la cuisine centralisée du CPAS. **2)** Labellisation cantine durable des cantines des maisons de repos du CPAS et des écoles communales. **3)** Mise en place d'un programme de sensibilisation pour les mangeurs et le personnel de service du CPAS et des cantines scolaires. **4)** Acquisition de terres et mobilisation de terres publiques en vue de faciliter l'émergence de projets agricoles durables nourriciers, en faveur des circuits courts.

8 NOVEMBRE 2022 À NAMUR  
ÉVÉNEMENT INTER-PROJETS  
RELOCALISATION:  
État des lieux  
et avancées

## Les principales avancées de votre projet en 10 lignes

1) Mise en service de la cuisine centralisée du CPAS (laquelle inclut une légumerie). 2) Mise en œuvre des journées locales et du programme de sensibilisation qui y est associé (une animation par journée locale et par maison de repos) en vue d'une labellisation 2 radis en juin 2023. 3) Rénovation et équipement de la cuisine de réchauffe pour les écoles, en cours. 4) Elaboration des plans d'actions pour labelliser les 22 implantations scolaires en cours en vue d'une labellisation 2 radis de 2/3 des cantines en décembre 2023. 5) Identification d'un gestionnaire pour la mise à disposition de 2,6 ha de parcelles disponibles à Temploux. 6) Acquisition de 10 ha de parcelles agricoles sur le plateau de Bouge en cours en vue d'y développer un projet de production de fruits et légumes.

## La réalisation majeure

La réalisation majeure du projet est la mise en place de la première phase du projet incluant d'une part la mise en service de la nouvelle cuisine centrale du CPAS à Erpent et d'autre part l'organisation des journées locales dans les cinq maisons de repos et résidences services du CPAS, une fois par mois. Ces journées locales consistent en la préparation de menus exclusivement au départ de produits locaux (aux petits déjeuners, déjeuners et soupers). Elles sont également marquées par des animations dans chaque maison de repos autour de thèmes et d'outils divers (animations intergénérationnelles avec des classes d'écoles communales, cinés débat, lotto des saveurs, capsule vidéo retraçant le fil des ingrédients de l'assiette, ...), avec pas moins de 40 animations en 2022. Ces journées locales suscitent une adhésion large tant auprès des résidents que des membres du personnel des maisons de repos.

## Ressources que vous êtes disposés à partager

- L'Etude de faisabilité technico-économique pour la construction d'un relais agricole (qui a conclu à un no go),
- Notre témoignage/expérience dans la mise en place du processus de labellisation green deal « cantine durable »

## Partenariats actuels

Ce projet est porté conjointement par le CPAS, la Ville et le RCR. Le BEP et Biowallonie sont également associés au projet. Un partenariat avec Terre-en-Vue ASBL et Crédal ASBL est en cours de formalisation pour le volet acquisition et mobilisation de terres publiques au profit de projets agricoles durables nourriciers, favorisant le circuit-court.

## Besoins en nouveaux partenariats :

Pas de besoin en nouveaux partenariats en tant que tel, mais une attention particulière est portée sur la recherche de producteurs locaux pour assurer l'approvisionnement de la cuisine centrale du CPAS.

46  
projets  
pour relocaliser  
l'alimentation  
en wallonie

