



ÇA BOUGE EN LOC'HALLE !

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

Adresse : Han 36 à 6730 Tintigny

Coordonnées : Valérie Calay / valerie.calay@halledehan.be / +32 63 45 03 40

Type de projet : Relocalisation alimentaire via : Le développement de nouveaux outils de commercialisation des produits locaux, durables et sains en utilisant les nouvelles technologies (vente en ligne) ; L'information, la sensibilisation et la mobilisation citoyenne autour de la thématique de l'alimentation locale et durable ; La mise en réseau de porteurs de projets dans la filière ; L'insertion socioprofessionnelle.

Description du projet :

Le projet a pour objectif de mettre en place différents outils visant un développement de l'offre et la demande de produits locaux dans le sud Luxembourg. Les actions ont toutes pour objectif de structurer l'offre et de stimuler la demande. Les partenaires du projet partent du constat suivant : l'évolution des attentes des citoyens en termes d'accessibilité aux produits locaux, la crise sanitaire sans précédent que nous connaissons actuellement sont des incitants au changement et à la résilience. Cette approche répond aux enjeux économiques, sociaux, culturels, de santé et environnementale de la question agro-alimentaire.

Les principales avancées de votre projet en 10 lignes

La principale et 1^{ère} avancée du projet est la mise en place du projet Chef in the box (www.chefinthebox.be), box repas locales avec un minimum de déchets. D'autre part, la mise en place d'un salon du terroir B2B (avec le partenaire ADL) à destination de l'HoReCa, afin de les inciter à acheter plus localement leurs produits. Au niveau de la sensibilisation, nous avons aussi mis en place des ateliers cuisine et conservation à base de produits locaux, afin de sensibiliser le public à la consommation et conservation des produits locaux et de saison. Un eshop de produits locaux vient d'être implanté, est ouvert en interne du personnel et sera ouvert au grand public le 18 novembre. Et enfin nous travaillons sur un « festival local » qui aura lieu au printemps 2024, en partenariats avec tous les partenaires du projet et d'autres acteurs de la région.

La réalisation majeure

Le projet Chef in the box qui a pris de l'ampleur et de la notoriété depuis son lancement en été 2022.

Ressources que vous êtes disposés à partager

Mise en place d'un projet de box repas local, mise en place d'un eshop, organisation d'événements de sensibilisation par rapport à l'alimentation durable et locale.

Partenariats actuels

Le présent projet est porté par la Halle de Han (Tintigny) et 4 autres partenaires actifs dans le sud Luxembourg : le Centre Culturel de Rossignol-Tintigny, l'asbl Challenge, la coopérative Cœur de Village, l'ADL Habay-Tintigny(-Etalle). Partenariats avec des traiteurs de la région qui travaillent avec les produits locaux. Partenariats ponctuels avec les parcs naturels de la région.

Besoins en nouveaux partenariats : Les partenaires se créent au fur et à mesure, pas de blocage particulier.

46
projets
pour relocaliser
l'alimentation
en wallonie

