

# 46 PROJETS POUR RELOCALISER L'ALIMENTATION EN WALLONIE



## 46 projets pour relocaliser l'alimentation en Wallonie

### Tour d'horizon des avancées à mi-parcours



En septembre 2020, le Gouvernement wallon lançait un appel à projets pour soutenir la relocalisation du système alimentaire en Wallonie. En les considérant comme de véritables « laboratoires pour développer l'alimentation durable », la Ministre wallonne en charge du développement durable, Céline Tellier, a choisi de soutenir, en collaboration avec ses homologues, les ministres de l'agriculture et de l'action sociale, 46 projets qui s'inscrivent dans une dynamique de reterritorialisation de notre alimentation afin d'accélérer la transition du système alimentaire wallon.

Pour mener à bien ces projets, la Wallonie a souhaité mobiliser toutes les forces vives nécessaires. En ce sens, la Cellule Manger Demain s'est notamment vu confier une mission de mise en cohérence des projets en bonne collaboration avec les actions menées par la Direction du Développement Durable du SPW. C'est dans ce cadre que nous leur avons proposé de se réunir pour faire l'état des lieux de leurs avancées. En effet, depuis leur lancement en mars 2021, les projets ont vécu et évolué et de nombreuses réalisations sont désormais visibles. Découvrez-les à travers cet article d'information !

#### Des cultures adaptées aux changements climatiques

Ces dernières années, nous subissons les conséquences de phénomènes météorologiques liés au changement climatique, à savoir des épisodes de pluies très abondantes (pouvant mener à des inondations) et des épisodes de sécheresse de plus en plus prononcée. Ces événements influent considérablement sur nos productions, et donc *a fortiori* notre alimentation. Pour lutter contre ces changements climatiques, la solution d'une alimentation durable apparaît évidente.

Dans ce contexte, des projets de développement de nouvelles cultures ont vu le jour, c'est notamment le cas du projet « **Sunwall** » **porté par le CRA-W** qui vise le développement d'une production locale d'huile de tournesol.





Depuis son lancement, le projet a permis la mise en place et l'animation d'un groupe d'agriculteurs qui cultivent du tournesol. Au total, 68 ha sont actuellement cultivés dont 10 ha en bio. Grâce à eux et aux essais menés, nous avons désormais une meilleure connaissance de la phytotechnie du tournesol : Cela permet de développer des variétés adaptées à nos sols et notre climat. Des premiers essais de pressage ont été réalisés pour évaluer la qualité de l'huile et envisager sa commercialisation future. Voilà qui est empreint de belles promesses pour la suite.

Diversifier et pérenniser les filières, c'est également les maitre-mots **des 2 projets portés par la FWA** qui visent respectivement le **développement de filières de production de protéines végétales et de céréales alimentaires bio**.

Pour les protéines végétales, il nous faudra davantage de recul sur les tests pour observer les fruits des travaux menés mais nous pouvons d'ores et déjà miser sur le fait que, grâce à ceux-ci, nous verrons à l'avenir davantage de culture de pois chiches, lentilles ou quinoa sur nos terres. Concernant les céréales, le projet a déjà permis de créer une coopérative regroupant des producteurs wallons : ceux-ci valorisent ensemble leurs céréales biologiques en produits finis (farines et pâtes sèches). Ce groupement, fort de valeurs telles que le juste prix ou encore l'agriculture wallonne familiale, vise à long terme l'augmentation significative de la part de céréales bio et locale dans nos assiettes.

Le projet « **Nourrir Autrement** » **porté par Regenacterre, le GAL Culturalité en Hesbaye brabançonne et CultivAé** travaille lui aussi sur les céréales, et plus particulièrement sur l'orge brassicole et céréales panifiables de façon à les valoriser des nos pains et bières. Pour ce faire, la recette est simple : réunissez agriculteurs et transformateurs de ces denrées locales afin de produire une nourriture de qualité issue de nos savoir-faire wallons. Grâce aux actions menées, le projet a permis le déploiement de la filière orge brassicole « Pure Local » en collaboration avec la malterie Belgomalt à Gembloux et plus de 15 brasseurs en Belgique.



Finalement, d'autres projets tels que le projet « **FarWal** », qui a vu naître la coopérative « Belgrain », **porté par le Moulin de Vencimont, et la FAJ** et le projet « **Atelier pain durable** » **porté par les moulins de Statte** appellent à la relocalisation de la production de farines locales.





### La résilience au cœur du verger

Au pays de Herve, le projet porté par l'Atelier Constant Berger vise la structuration de la filière fruiticole en hautes tiges. Ainsi, chez professionnels et particuliers, de nombreux fruits poussent paisiblement et offrent aux promeneurs un paysage particulièrement agréable, notamment en temps de floraison. L'objectif est de remettre au goût du jour cette technique extensive et naturellement résiliente. En effet, les fruitiers, plus rustiques, sont plus résistants aux maladies et aux aléas météorologiques. L'Atelier disposant d'un pressoir, d'une cidrerie et d'une distillerie, les possibilités de production sont grandes. Grâce au travail mené, la gamme de produits s'est élargie et l'atelier a vu le nombre de fournisseurs de fruits croître (ils sont passés de 70 à 100 fournisseurs, augmentant ainsi leur volume acheté de 23 à 56 tonnes de fruits), tout comme la demande de pressage de fruits « à façon » (plus de 200 tonnes de fruits pressés en 2022).

Le projet « Wal4fruits » porté par la Fédération des Parcs naturels de Wallonie appuie également le développement des vergers hautes tiges, cette fois-ci à l'échelle de la Wallonie. Une réalisation majeure est à mettre en valeur : la création de la plateforme [localifruits.be](https://localifruits.be). Il s'agit d'un outil d'aide à la promotion et reconnaissance des vergers hautes tiges, notamment via le label « Vergers vivants ».



A un niveau plus large, nous pouvons également citer l'IFEL-W dont le projet vise à améliorer la commercialisation et la valorisation des fruits, des légumes et des pommes de terre pour le marché du frais en Wallonie basées sur le développement de leur interprofession.



## Zéro gâchis pour nos productions locales !

« **Diminuer le gaspillage alimentaire dans la filière bio wallonne** » : C'est l'objectif affiché du **projet porté par Biowallonie**. Concrètement, il s'agit de développer une filière de valorisation d'invendus bio en Wallonie, génératrice de rentabilité et d'impact économique/environnemental positif. Dans ce cadre, les partenaires ont déjà pu encadrer 9 acteurs, qu'ils soient producteurs ou transformateurs. L'heure est à l'analyse de ces expérimentations ! Les bonnes pistes de valorisation seront retranscrites dans un manuel d'ici la fin du projet.

Du côté des **Bocaux du Warichet**, le **projet de conserverie inclusive** a débuté par sa structuration et la définition de ses valeurs/missions. Les activités de production ont démarré à partir de mai 2022. Celles-ci se font au sein de « l'atelier des cuistos » en collaboration avec les bénéficiaires du Service d'Accueil de Jour pour Adultes handicapés (SAJA) de l'asbl Emeraude de Baulers. A ce jour, une cinquantaine de types de produits différents ont déjà été réalisés, répartis en 6 catégories : sirops, confitures, condiments, sels et aromates, bouillons, fruits et légumes séchés ou au naturel.



## Des projets à dimension sociale

Tout comme les bocaux du Warichet, d'autres projets ont choisis de mettre l'accent sur la dimension sociale de l'alimentation durable. C'est le cas des projets « **Les mijotés ardents** » porté par le **CISP Echafaudage** et « **ça bouge en loc'Halle** » porté par la **Halle de Han**, tous deux des centres de formation en insertion socio-professionnelle.

Pour la Halle de Han, l'une des réalisations majeures est la création et la commercialisation d'une box-repas 100% locale : Chef in the box. Cette dernière favorise le circuit court, met en lumière des restaurateurs et traiteurs locaux et propose même les recettes en Batch cooking !



Finalement, les villes de Charleroi Métropole et Liège ont vu naître chacune sur leur territoire une maison de l'alimentation durable : un lieu d'éducation et de sensibilisation à l'alimentation durable.

La « **MADiL** » porté par la **Ville de Liège** souligne comme réalisations majeures l'organisation mensuelle de tables d'hôtes, d'ateliers cuisine et de balades nature, le tout très apprécié du public (participation accrue). Un programme de sensibilisation scolaire a également pu être coconstruit avec 8 partenaires et permet une approche intégrée et coordonnée de l'alimentation saine et durable dans 5 écoles fondamentales liégeoises.

Du côté de la « **MAD Charleroi Métropole** » porté par **Jumet.bio** et **Espace Environnement**, ce sont les Défis Alimentation Durable qui sont mis en lumière. Ils ont permis d'accompagner un public fragilisé vers une alimentation saine et équilibrée grâce à un programme d'activités adapté à leurs besoins.



## Des espaces d'échange : créateurs de liens autour de l'alimentation durable

Sur 46 projets, ce ne sont pas moins de 10 projets qui traitent de gouvernance alimentaire, un principe défini comme *un nouvel ensemble de coopération entre les différents acteurs et les échelons d'intervention géographiques, dont l'arène commune est l'enjeu alimentaire* par le Réseau National Terres en Ville. En ce sens, ils sont nombreux à viser la création d'un conseil de politique alimentaire sur leur territoire : par ce biais, ils souhaitent renforcer la démocratie alimentaire et ainsi construire des politiques alimentaires au plus proche des acteurs locaux.

En province de Liège, trois acteurs structurants mènent cette mission, il s'agit des projets « **CPA de Liège Métropole** » porté par la **Ceinture Aliment-Terre Liégeoise**, « **Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers** » porté par la structure du même nom, le **Ratav** de son acronyme, et « **CPA Meuse Condroz Hesbaye** » porté par une série d'acteurs territoriaux dont les **GAL Jesuishesbignon.be** et **GAL Pays des Condruses**.

En province de Luxembourg, c'est le **Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier** qui s'est lancé dans la construction d'un « **Programme alimentaire territorial** », inspiré des PAT français. Le CPA, effectivement lancé, est composé de 17 représentants locaux.

Sur les communes des **GAL Pays des Tiges et Chavées** et **GAL Condroz-Famenne** (province de Namur), accompagné par le **Réseau Meuse-Rhin-Moselle**, c'est le « **CPA cœur de Condroz** » qui a vu le jour.

Pour tous ces projets, les actions mises en œuvre ont consisté à construire la gouvernance du CPA de manière participative, à réaliser un diagnostic territorial et à rassembler une série d'acteurs autour de la table, que ce soit en amont de la construction du CPA ou que ce soit pour le lancer.

Afin de pérenniser leur dynamique, les CPA participent plus concrètement au développement des projets structurants sur leur territoire : ils traitent par exemple des terres publiques (la CATL a collaborer avec Terre-en-vue pour l'élaboration de son guide de gestion des terres publiques), du développement de filières de production (le CPA Cœur de Condroz s'articule autour de deux filières de production : au cœur du pain et le collégial de Ciney) ou encore des inégalités et des questions d'accessibilité à une alimentation de qualité (tables d'échange pilotées par le Ratav).



En province de Hainaut, le projet « **AD Cœur de Hainaut** » porté par **HG Gestion Hainaut Développement** se lancera prochainement dans une dynamique de CPA. Un diagnostic du territoire a d'ores et déjà été réalisé (plus de 85 personnes consultées). Actuellement, la réalisation majeure est la mise sur pied du Festival de la transition alimentaire « Nourrir le Cœur du Hainaut » qui s'est déroulé durant le mois d'octobre 2022.

Le projet « **Chaîne Alimentaire Durable Intégrée (CADI) en sud Entre-Sambre-Et-Meuse** » porté par le **Parc naturel Viroin-Hermeton, La Botte Paysanne et la Fondation Chimay-Wartoise** ambitionne également dans l'avenir de se lancer dans la construction de son CPA. Parmi les réalisations, 7 fermes-écoles ont pu être développées sur le territoire !

Finalement, trois autres projets se développent en province de Hainaut en lien avec la gouvernance alimentaire territoriale : la **Ceinture alimentaire Charleroi Métropole** portée par **SAW-B – Circulacoop**, « **Food.C - Accélérer la transition vers une alimentation saine, durable et accessible à tous sur Charleroi Métropole** » porté par **IGRETEC** et le projet de la **Ville d'Ath** « **Alim'Ath** ».

### Faciliter l'approvisionnement en produits locaux

De la logistique en passant par la commercialisation jusqu'au développement d'outils, une majorité des projets soutenus dans cet appel à projets traitent de l'approvisionnement en produits locaux : ils sont 21 projets au total soit près de la moitié.

#### Pour produire local et durable, il faut des terres ...

Ça, la **Ville de Namur, le CPAS de Namur et le RCR** l'ont bien compris ! En effet, dans le cadre de leur projet « **Un réseau agricole local, structuré pour alimenter Namur** », la Ville projette d'acquérir 10 ha de parcelles agricoles sur le plateau de Bouge. L'objectif ? Développer un projet de production de fruits et légumes qui pourrait approvisionner la cuisine centrale du CPAS et profiter aux cantines desservies par ses soins. La cuisine centrale ayant été mise en place en phase 1 du projet, les porteurs s'affairent désormais à sensibiliser les mangeurs à l'alimentation durable. Pas moins de 40 animations ont été organisées en 2022.

Namur, tout comme 67 autres communes, collabore avec le projet « **Mobiliser les terres publiques** » porté par **Terre-en-vue et Credal**. Dans ce cadre, les porteurs de projet accompagnent les communes et autres organismes publics à faire de leurs terres agricoles des terres de projets nourriciers. Depuis le lancement, une série de rencontres ont été organisées débouchant sur la création d'un guide de gestion des terres publiques accessible sur le site [terre-en-vue.be](http://terre-en-vue.be).

La **Ville d'Enghien** elle aussi travaille à la mise à disposition de ses terres cultivables dans le cadre de son projet « **Enghien, je mange lokaal** ».





## Des laboratoires de la production à la consommation

« Quand une poignée de citoyens se met à rêver d'un système novateur en matière de chaînes alimentaires de type court. Quand le rêve véhicule des idées de résilience, d'autonomie et de solidarité [...] Quand les uns et les autres mettent leurs connaissances et leurs compétences au service d'un modèle dynamique et durable : Alors des actions menées de concert voient le jour et aboutissent à une synergie positive » Voici l'introduction que nous contaient les porteurs du projet « **De la graine à l'assiette** » (**A la main verte**). De leur côté les expériences se créent. Des animations découvertes ont également été organisées.

Le projet « **FeNeC - Ferme Namuroise en Collectif** » porté par les **Jardins d'Arthey** quant à lui est aujourd'hui mieux connu sous le nom de la Ferme des Arondes : le nom donné à LA ferme qu'ont repris les porteurs de projet. Pour ce faire, en plus de s'entourer de Terre-en-vue, ceux-ci ont lancé une grande levée de fonds pour rendre tout ce projet possible : 1,8 millions d'euros ont pu ainsi être réunis. Actuellement, ils construisent les bases du plan d'aménagement de la ferme (rotations culturales, nouveau parcellaire, pré-projet d'implantation des bâtiments, plan aménagements agroforestiers...). Un montage juridique cohérent et innovant a été élaboré afin de faire de cette ferme un bien commun agricole qui restera pour toujours : une ferme à taille humaine, agroécologique et diversifiée et qui sera plus facilement transmissible de génération en génération d'agriculteurs-ices.

Au niveau du projet « **Les jardins d'à côté** » porté par **Pierre-François Bertieaux et Coursier Wallon**, les deux premières saisons de 2021 et 2022 ont permis d'analyser et de consolider le modèle économique de maraîchage de proximité sur une petite surface de 20 ares - parcelle pilote - située en agglomération jamboise. En 2023, une ferme école composée de plusieurs lots de 20 ares sera mise en place. Deux à trois maraîchers démarreront leur activité en travaillant à proximité les uns des autres, la coopérative sera créée, des outils coopératifs partagés entre maraîchers seront mis en place, les synergies et gains de rentabilité au long de la filière de production, transformation et commercialisation seront étudiés.

## Au niveau des acteurs de la logistique structurants...

Sur le territoire wallon, un grand nombre de coopératives ont vu le jour ces dernières années. Afin de fédérer ces acteurs, le **Collectif 5C** s'est constitué. Aujourd'hui, 45 membres en font partie. C'est pour **renforcer ces bases et structurer les pratiques logistiques sur le territoire wallon** que le collectif mène son projet. Représentant plus de 11.000 coopérateurs et 1.150 producteurs fournisseurs, le Collectif est devenu un interlocuteur représentatif du secteur. Afin de travailler sur la structuration de la logistique, le collectif a collaboré avec Agro Biotech Gembloux ce qui a permis de réunir les acteurs, analyser les dispositifs internes et échanger entre coopératives et au sein des sous-régions.



En province de Luxembourg, sur un territoire représentant  $\frac{1}{4}$  de la Wallonie en superficie, deux acteurs logistiques s'unissent pour couvrir l'ensemble des 44 communes et ainsi faciliter la distribution de produits **en circuit court** : **il s'agit du projet porté par le Réseau Paysan et Li Terroir**. Cette collaboration permet désormais de mutualiser les moyens et de développer la logistique, notamment BtoB (épiceries et horeca), dans le nord de la province.

Plus au nord, le **projet « Made in BW »** porté par la **Province du Brabant Wallon et Cap Innove** souhaite par le biais de ce projet faire de cette plateforme logistique de commercialisation de produits locaux un outil économiquement viable. Grâce au subsidé, un audit des process a été réalisé afin d'identifier les améliorations possibles. L'analyse SWOT en cours devrait permettre de déterminer la forme juridique pertinente pour cet outil. Finalement, le projet a permis de développer une offre en Dépôt Vente au sein de l'écosystème ID2FOOD.

#### Pour construire les maillons manquants...

Des **légumes bio dans le Tournaisis**, c'est là tout le **projet porté par la Ceinture alimentaire du Tournaisis (CAT) et Ville de Tournai**. Dans ce cadre, ils ont étudié les opportunités du territoire, notamment concernant la potentielle création d'une légumerie de 4<sup>e</sup> gamme à destination des cantines.

**Sur les 6 communes du plateau ardennais, on ambitionne le « mieux manger » : ce projet est porté par la Commune de Bastogne**. Toutefois, la mise en activité du Hall Relais Agricole étant primordiale à ce projet, celui-ci n'est qu'au début de sa course.

#### Sur la chaîne ...

Deux projets développent la filière viande bovine sur l'ensemble de la chaîne. Il s'agit des projets **« Relocalisation de la production de viande bovine en Wallonie »** porté par **En direct de mon élevage** et **« Sainbiooz la première filière d'éleveurs de vaches bio+ »** devenu Beefriend.

**Actif sur la filière viande bovine, il y a également le projet « Les Broutards »** porté par **saveurs paysannes**. Il s'agit d'un projet de vente directe de viande bovine en colis chez l'éleveur (une bête par mois). Le dialogue éleveurs-citoyens est ici aussi au centre du projet et se traduit par des formes diverses (des bénévoles qui gèrent la distribution des colis de viande, le parrainage des prairies, etc.). L'enjeu de ce dialogue est le dépassement du comportement encore trop "client" et pas encore assez citoyen.





La commercialisation vers les collectivités est un axe de développement important pour certains projets. Le projet « **Famery garden** » porté par **Farmery Store** en plein cœur du Borinage a développé davantage de collaborations avec des collectivités depuis l'année dernière et est en recherche d'un partenariat avec une légumerie pour répondre à une demande croissante des collectivités en produits 4<sup>e</sup> gamme. Aujourd'hui, ce sont 8 collectivités partenaires qui sont livrées toutes les semaines grâce à 25 producteurs ou grossistes.



Dans le même esprit, il y a la « **Centrale d'achat fruits et légumes** » mise en place par l'**Asbl Solidairement** : regroupant l'offre de plusieurs maraîchers du sud de la province, la centrale permet un approvisionnement en quantité suffisante pour plusieurs cantines et épiceries du territoire. Depuis son lancement, le projet a permis de concrétiser des partenariats entre producteurs et acheteurs via la définition commune d'un prix par produit et d'une répartition des marges. C'est technique constitue le centre du projet et la force de son modèle économique et de gouvernance, essentiel pour construire des relations commerciales plus solidaires.

Au « **Comptoir Paysan** », le **projet de magasin éthique et local** porté par **La Calestienne**, la première bougie est soufflée. Opérationnel depuis un peu plus d'un an, le point de vente, immergé au cœur de Beauraing, propose à ses clients une série de produits locaux : céréales/pains, produits maraîchers, viandes, produits laitiers. Outre cette ouverture, le comptoir paysan, constitué en coopérative, travaille en amont de la chaîne à la structuration de l'offre grâce à la constitution d'un réseau de producteurs du Sud namurois. Il organise également à destination des consommateurs des ateliers de sensibilisation dans sa cuisine collective.

Le projet « **Loca'Terre en basse Meuse** » porté par **Basse-Meuse Développement** travaille également sur la sensibilisation. Depuis son lancement, une série d'événements ont été organisés : Les Places des Saveurs, des festivals "Nourrir" ou encore le Salon des Métiers de l'Alimentation durable.



Le projet « **C'Durable** », porté par **saveurs paysannes**, a construit un outil permettant de réaliser des diagnostics de durabilité auprès des éleveurs et évaluer les pratiques agricoles ayant un impact sur la biodiversité, le climat et le bien-être animal. Les résultats obtenus auprès des éleveurs sont mis en place sous la forme d'un score sur les différents produits de la ferme pour indiquer aux consommateurs les résultats obtenus par les éleveurs suite à leurs diagnostics de durabilité.

Rendre accessible l'information sur les circuits courts en ligne : c'est l'ambition portée par **Aktina et Oxfam - Magasins du Monde** dans leur projet « **DigiCirCo, la digitalisation des Circuits-Courts** ». Pour ce faire, ils sont parvenus à interconnecter trois outils ce qui permet une circulation de l'information d'OpenBatra aux autres preneurs de données comme Open Food Network et logCiCa.

Le projet « **IDOL (Interconnexion de la Demande et de l'Offre Locale)** » porté par le **CPL Promogest** a quant à lui pour objectif de faciliter les échanges commerciaux entre les producteurs locaux et consommateurs. Pour ce faire, ils ont réalisé une étude de faisabilité sur un outil de transformation des légumes 4<sup>e</sup> / 5<sup>e</sup> gamme. Cette étude a permis la mise au point d'un outil de monitoring qui prend en compte les besoins mensuels des cuisines de collectivités pour la planification des cultures par les producteurs.

## En conclusion

Comme vous aurez pu le découvrir à travers ce tour d'horizon des avancées en matière de relocalisation sur notre territoire, de nombreuses dynamiques voient le jour et les actions se mettent progressivement en place çà et là en Wallonie

Le rôle qu'ont ces projets, laboratoires de la relocalisation de notre système alimentaire, est d'autant plus crucial en ces périodes de doutes qu'amènent les crises à répétition. Cette actualité avait déjà mobilisé les porteurs de projets en juin 2022 : réunis pour décrypter les enjeux de ces crises vis-à-vis de leurs démarches. Aujourd'hui, la situation s'est exacerbée avec l'augmentation du prix des énergies, la baisse du pouvoir d'achat : il est plus que jamais essentiel de soutenir ces modes et d'agir pour développer des modèles de production et de consommation résilients. Les acteurs de la relocalisation ne s'y sont pas trompés en marquant leur volonté d'agir pour une assiette locale et durable : ils sont une partie de la solution !

Malgré les difficultés qui ont pu les toucher de plein fouet, de belles perspectives sont d'ores et déjà annoncées, et ça c'est positif pour Demain.