



**MANGER  
DEMAIN**

L'alimentation durable en **Wallonie**

Avec le soutien de  
la



**Wallonie**

ÉTAT DES LIEUX  
DE L'ALIMENTATION  
DURABLE EN WALLONIE

ENSEIGNEMENT,  
FORMATION ET RECHERCHE



# TABLE DES MATIÈRES

ENSEIGNEMENT, FORMATION : LES CHIFFRES CLÉS	4
A. PROVINCE DU BRABANT WALLON	8
B. PROVINCE DU HAINAUT	9
C. PROVINCE DE LIÈGE	11
D. PROVINCE DE LUXEMBOURG	16
E. PROVINCE DE NAMUR	18





# ENSEIGNEMENT, FORMATION ET RECHERCHE

## LES CHIFFRES CLÉS

Multidimensionnelle, l'alimentation durable concerne différents métiers et requiert de multiples compétences. Les formations en la matière peuvent ainsi toucher divers secteurs comme l'agriculture, l'horticulture, la santé, l'environnement, la transformation alimentaire et les métiers de bouche, la logistique ...

De nombreux acteurs proposent, un peu partout en Wallonie, des formations dans ces domaines : l'enseignement secondaire (y compris en alternance), l'enseignement de promotion sociale, l'Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises (IFAPME), le Forem, les centres d'insertion socioprofessionnelle, l'enseignement supérieur et universitaire, les fermes-écoles, les ruchers-écoles ...

Avant de donner un aperçu des acteurs et initiatives en matière d'enseignement, de formation et de recherche sur chaque territoire provincial, voici un petit tour d'horizon du paysage régional.

### L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE ET EN ALTERNANCE

PROPOSE AUX JEUNES UNE DIVERSITÉ DE SECTIONS AYANT TRAIT À L'ALIMENTATION :

- Agriculture
- Horticulture
- Hôtellerie
- Boucherie-charcuterie
- Boulangerie-Pâtisserie

### LA FÉDÉRATION WALLONIE—BRUXELLES

FINANCE ÉGALEMENT PLUSIEURS CENTRES DE TECHNOLOGIES

AVANCÉES (CTA) DANS LE SECTEUR AGRONOMIQUE ET LE SECTEUR

HORECA — ALIMENTATION : AGRICOLES ET LEUR ÉVOLUTION

- [CTA en formations dans le domaines agroalimentaire \(Tournai\)](#)
- [CTA en expertise scientifique au service des métiers de l'alimentation \(Libramont\)](#)
- [CTA en formations agronomiques des secteurs verts \(Gembloux\)](#)
- [CTA en gestion hôtelière \(Namur\)](#)
- [CTA en métiers de bouche \(Liège\)](#)

Présents aux quatre coins de la Wallonie, [l'enseignement de promotion sociale](#), [le Forem](#), [l'IFAPME](#) et les [Centres d'Insertion Socio-Professionnelle](#) proposent à un public adulte des formations relatives à l'alimentation, principalement aux métiers de bouche et en maraichage (biologique).



## LE FOREM DISPOSE ÉGALEMENT

## PLUSIEURS CENTRES DE COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

- [CDC Forem Secteurs Verts](#) dans le domaine des secteurs agricoles, horticoles, parcs et jardins, travaux techniques agricoles et horticoles
- [Form'alim](#), dans le domaine de l'industrie alimentaire et
- [Epicuris](#), dans le domaine des métiers de bouche.

## L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ORGANISE PAR AILLEURS SES PROPRES FORMATIONS.

### AU NIVEAU DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

La Wallonie compte deux **facultés de bioingénieurs** (UCL – Louvain-la-Neuve et ULg – Gembloux). En collaboration avec l'ULB, celles-ci organisent également [un certificat interuniversitaire en agroécologie et transition vers des systèmes alimentaires durables](#). Citons également l'existence du [Groupe interdisciplinaire de recherche en agroécologie du FNRS](#) (Giraf).

Plusieurs **Hautes Ecoles** proposent pour leur part des formations en agronomie, en agro-industries et en diététique. Notons que la **validation des compétences** permet de faire reconnaître officiellement les compétences acquises par l'expérience ou la formation professionnelle et ce, tant dans le secteur Horeca que dans le secteur de l'industrie et du commerce alimentaires.

La Région finance également des **centres pilotes** qui ont pour objectif d'encourager et de soutenir des actions collectives organisées dans le cadre d'un secteur de production défini.

#### PARMI CEUX-CI, NOUS POUVONS CITER :

- [le Centre pilote pour le développement et la vulgarisation pour le secteur de l'arboriculture fruitière](#) (Visé) ;
- [le Centre pilote pour le développement et la vulgarisation pour le secteur des cultures de la Fraise et des Petits Fruits Ligneux](#) (Gembloux) ;
- [le Centre pilote pour le développement et la vulgarisation pour le secteur des cultures légumières à destination de l'industrie](#) (Waremmes) ;
- [le Centre pilote pour le développement et la vulgarisation pour le secteur des cultures maraîchères pour le marché du frais](#) (Gembloux) ;
- [le Centre pilote Pomme de terre](#) (Gembloux) ;
- [le Centre pilote pour les céréales et les oléo-protéagineux](#) (Gembloux) ;
- [le Centre pilote pour la betterave et la chicorée](#) (Tienen) ;
- [le Centre pilote Maïs](#) (Louvain-la-Neuve) et
- [le Centre pilote Fourrages](#) (Michamps).

La Région wallonne s'associe par ailleurs à des centres de formation professionnelle qui constituent une filière alternative à l'enseignement de plein exercice. Ceux-ci proposent des cours de techniques agricoles, de gestion et d'économie agricole et/ou de perfectionnement ainsi que des stages en exploitation aux personnes qui souhaitent développer une activité professionnelle dans le secteur agricole.

#### IL S'AGIT DES STRUCTURES SUIVANTES :

- l'asbl [ARSA](#) (Ciney – Namur) propose des formations de perfectionnement dans le domaine de l'élevage ;
- la [Fédération des Jeunes Agriculteurs – Gestion et Formation asbl](#) (Gembloux – Namur) propose un large panel de formations dans les différentes provinces ;
- le [centre de formation de la Fugea](#) (Namur) propose aux futur(e)s agriculteurs(trices) un large panel de formations en divers lieux ;
- l'asbl [CRABE](#) (Jodoigne – Brabant wallon) organise des formations d'installation en maraichage biologique et de perfectionnement ;
- l'asbl [CARAH](#) (Ath - Hainaut) propose différentes formations via son département horticulture (formations agricoles et horticoles) et via sa ferme expérimentale et pédagogique ;
- l'asbl [Cynorhodon](#) (Oupeye – Liège) propose des formations de perfectionnement en maraichage bio ;
- l'asbl [Devenirs](#) (Vyle-et-Tharoul – Liège) propose des formations de perfectionnement en maraichage bio ;
- le [Centre provincial de formation en agriculture et ruralité](#) (Liège) organise des formations continues à destination du monde agricole et rural ;
- l'[Ecole paysanne indépendante asbl](#) est le centre de formation du MAP (Gembloux – Namur) qui s'adresse aux candidat(e)s à l'installation en agriculture paysanne ;
- la [Fédération Wallonne de l'Agriculture asbl](#) (Gembloux - Namur).

#### CONCERNANT LE SECTEUR DE LA RECHERCHE, LA RÉGION WALLONNE DISPOSE DE SON PROPRE CENTRE DE RECHERCHES AGRONOMIQUES.

Le [CRA-W](#) est une unité d'administration publique subventionnée par la Région wallonne qui combine des fonctions de recherche scientifique, de service et de support au bénéfice des agriculteurs, éleveurs, horticulteurs, sylviculteurs wallons et des opérateurs du secteur agro-alimentaire.

Le [Smart Gastronomy Lab](#) est un Living Lab wallon consacré à l'alimentation. Un de ses deux pôles est consacré à la recherche. Le fruit de leurs recherches est disponible sur leur site sous forme d'e-ateliers, articles, vidéos, mini doc, témoignages, réflexions, etc.

Notons également les travaux du groupe de recherche [Sytra](#) à l'Université de Louvain-la-Neuve qui cherche à comprendre les systèmes alimentaires et analyser les dynamiques de transition.

[Wagralim](#) est un des 6 pôles de compétitivité en Wallonie. Il soutient l'activité économique et l'emploi dans le secteur agroalimentaire et mise sur la collaboration entre industriels, universités, centres de recherche et centres de formation.

L'[initiative Wasabi 2.0](#) a pour ambition de développer une nouvelle filière agro-alimentaire horticole innovante. Les acteurs de cette initiative incluent une trentaine de partenaires : quinze laboratoires issus des universités (Uliège, UCLouvain et ULB), de la Haute Ecole Condorcet et du CELABOR ; quatre aménageurs territoriaux (BEP, SPI, IGRETEC, IDELUX) et 6 villes (Gembloux, Namur, La Louvière, Charleroi, Herstal, Verviers) qui seront épaulés par les universités, par le CIM et la SOCOPRO et par la société Green SURF.

## BASÉS EN DIVERS ENDROITS DE LA WALLONIE, POINTONS ENCORE CERTAINS OPÉRATEURS ACTIFS DANS LE DOMAINE DE LA FORMATION DES ACTEURS DES FILIÈRES ALIMENTAIRES WALLONNES :

- [Biowallonie](#) propose un panel de formations à destination des producteurs, des transformateurs, des restaurateurs et des points de vente. L'asbl recense également les [centres de formations](#) du secteur bio et elle assure certaines formations données dans le cadre du [Green Deal Cantines durables](#) ;
- le [CREDAL](#) a développé un parcours qui s'adresse aux porteurs de projet du secteur de l'agriculture et l'alimentation intéressés par une approche durable ;
- [Diversiferm](#) propose des formations pratiques et des séances d'informations en lien avec la transformation agro-alimentaire artisanale et la commercialisation en circuits courts.
- [Greenotec](#) (Ghlin), Groupement de Recherche sur l'Environnement et d'Étude de Nouvelles Techniques Culturelles ;
- l'[Institut Eco-conseil](#) accompagne, conseille, coache, forme et inspire en animant un vaste réseau de professionnel.le.s, Ambassadeur.drice.s de la transition ;
- [Natagriwal](#) a pour mission principale d'informer, de conseiller et d'encadrer les agriculteurs, les forestiers et propriétaires dans la mise en œuvre du programme agro-environnemental et du réseau écologique européen Natura 2000 ;
- l'[Unab](#) (Namur) organise des rencontres pour promouvoir une agriculture biologique de qualité.
- [Regenacterre](#) (Perwez) œuvre pour le développement et la promotion d'une agriculture régénérative en Belgique ;
- [Wagralim](#) organise des événements et formations à l'attention du secteur agroalimentaire et a développé D'Avenir. Il s'agit d'une démarche des acteurs du système agroalimentaire wallon, qui développe une stratégie commune de développement durable, suscite et met en lumière des initiatives concrètes et favorise les échanges entre les acteurs du système.

Diverses organisations mènent quant à elles des actions de sensibilisation / informations / formations vis-à-vis de publics variés (ex. [Nature et Progrès](#), les [Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement](#), le Collectif de Développement des Cantines Durables, les [Parcs Naturels](#), les [ADL](#), ...). C'est le cas également des maisons médicales ou des centres de promotion de la santé. Finalement, certains projets sont prévus dans les plans de cohésion sociale.

La cellule Manger Demain propose un catalogue de [services facilitateurs](#) qui reprend les services des experts en alimentation durable actifs en Wallonie ainsi qu'un [catalogue d'expertises](#) destinées aux cantines signataires du Green Deal « Cantines Durables » mais aussi un large panel de [formations pratiques et théoriques sur l'alimentation durable](#) ouvertes à toutes et tous.

Des [formations collectives](#) sont également proposées aux points de vente en circuit court dans le cadre du [coup de pouce « du local dans mon point de vente »](#). L'objectif ? Aider les points de vente à développer leur expertise en marketing et communication.



NOTONS PAR AILLEURS QU'IL Y A ENCORE DIVERS SERVICES, PARFOIS SITUÉS EN DEHORS DU TERRITOIRE WALLON, QUI S'ADRESSENT AUX ACTEURS WALLONS DU SYSTÈME ALIMENTAIRE.

**PARMI CEUX-CI, NOUS POUVONS CITER :**

- [l'AFSCA](#) - Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire ;
- le [CIRIHA](#) - Centre d'information et de recherche sur les intolérances et l'hygiène alimentaires ;
- [Ecores](#) qui dispose d'experts en alimentation durable ;
- [Coren](#) qui forme des Eco-schools et Eco-Teams ;
- [Environnement Eco-circulaire asbl](#) qui promeut l'économie circulaire et le développement durable ;
- [Question Santé](#) et les [Centres locaux de promotion de la santé](#) qui proposent des formations en matière de promotion de la santé ;
- [Réseau Transition](#) qui propose des formations alliant échanges d'expérience, exercices pratiques et apports théoriques ;
- [Foodwin](#) qui est spécialisé dans la réduction du gaspillage alimentaire ;
- [Realco](#) qui organise des formations en ligne en matière d'hygiène durable ;
- ....

## DES PLATEFORMES DE COURS EN LIGNE

Des plateformes de cours en ligne (ex. [Fun Mooc](#), [My Mooc](#), [AFPA](#), [Mooc francophone](#)) proposent également une diversité de modules relatifs à l'alimentation durable (ex. cours de cuisine pour professionnels, sur les semences, sur l'agriculture biologique, sur la réduction du gaspillage alimentaire, sur la performance environnementale des produits alimentaires ...).

Enfin, [Manger Demain](#) et le [Réseau IDée](#) font partie des plateformes qui recensent les formations et outils pédagogiques en matière d'alimentation durable.





## A. PROVINCE DU BRABANT WALLON

Au niveau de l'**enseignement secondaire**, le territoire compte au moins 7 établissements proposant des formations en lien avec l'alimentation (sections horticulture (1) et hôtellerie (6)) :

- [Institut Technique Provincial – Court-Saint-Etienne \(horticulture\)](#) ;
- [Institut Provincial d'Enseignement secondaire – Wavre \(hôtellerie\)](#) ;
- [Institut du Sacré-Cœur – Nivelles \(hôtellerie\)](#) ;
- [Institut Provincial des Arts et Métiers – Nivelles \(hôtellerie\)](#) ;
- [Institut d'Enseignement Cardinal Mercier – Waterloo \(hôtellerie\)](#) ;
- [Institut Provincial d'Enseignement secondaire – Tubize \(hôtellerie\)](#) ;
- [Institut de la Providence – Wavre \(hôtellerie\)](#).

Nous n'avons pas identifié d'offre en matière d'agriculture, de boulangerie-pâtisserie et de boucherie-charcuterie.

Au niveau de l'**enseignement de promotion sociale**, [l'Institut d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française de Braine l'Alleud](#) propose une formation dans le secteur de l'Horeca et dispose pour ce faire d'un restaurant didactique.

[L'Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises \(IFAPME\)](#) propose également des formations aux métiers de bouche (boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, cuisinier de collectivité, cuisinier, restaurateur, traiteur, viti-viniculteur, herboriste ...) au sein de 2 centres : Perwez et Wavre.

Le **Forem** dispense aussi des formations dans les domaines de l'**agro-alimentaire** et de l'**Horeca** mais ne dispose pas de centre de compétences dans ce domaine dans la Province du Brabant wallon.

**IL Y A 5 RUCHERS-ÉCOLES DANS LE PROVINCE.**

### LE TERRITOIRE COMPTE PAR AILLEURS 3 CENTRES D'INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION :

- 1 Également reconnue par la Région wallonne comme centre de formation professionnelle agricole, [l'asbl CRABE](#) (Jodoigne) propose une formation qualifiante en maraichage biologique. Le centre propose également des modules d'initiation et de la formation continuée destinée aux agriculteurs et maraîchers professionnels.
- 2 [La Ferme de Froidmont \(Rixensart\)](#) propose deux filières de formation : commis de salle/commis de cuisine et maraîcher biologique. Le centre dispose d'un restaurant pédagogique et vend ses légumes via ses marchés ou en paniers. Elle propose également des cours de cuisine et de pâtisserie pour les particuliers et met à disposition des lopins de terre pour ceux qui veulent y cultiver leurs propres légumes.
- 3 [L'EFT Parfums du monde \(Tubize\)](#) propose une formation pour devenir commis de cuisine/de salle. Le restaurant pédagogique est situé dans le centre historique de Tubize.

En sa qualité de centre de formation professionnelle agréé par la Région wallonne, le [Centre provincial de l'agriculture et de la ruralité](#) a notamment pour mission de veiller à la formation professionnelle conti-

nuée des agriculteurs et des amateurs de jardins.

Au niveau de la **recherche et de l'enseignement supérieur**, [la faculté de bioingénieurs de l'UCL](#) assure des formations de bacheliers en sciences de l'ingé-



nieur-orientation bioingénieur, de masters bioingénieurs, de masters interuniversitaires et de spécialisation et de doctorats en sciences agronomiques et ingénierie biologique. La [Ferme de Lauzelle](#) est un espace de réflexion et d'expérimentation scientifique dédié au maraîchage biologique sur petite et moyenne surfaces.

Notons que d'autres acteurs proposent également des formations à l'attention des agriculteurs et transformateurs (ex. [GAL Pays des 4 Bras](#), [Coopérative Graine de Vie](#)). Le GAL des 4 Bras a notamment pour projet de proposer des formations aux produits du terroir et diverses formations sont proposées dans le cadre de l'écosystème [ID2Food](#) hébergé par CapInnove, destinées à soutenir l'entrepreneuriat dans le domaine de l'agroalimentaire et de la technologie dédiée.

Le territoire accueille également le [centre pilote wal-](#)

[lon « Maïs »](#), ainsi que le [CREDAL](#) (Mont-Saint-Guibert), le [Comité Régional Phyto](#) (Louvain-la-Neuve) et [Natagriwal](#) (Louvain-la-Neuve).

Enfin, signalons également la présence de l'asbl [Regenacterre](#) (Perwez) qui œuvre pour le développement et la promotion d'une agriculture régénérative en Belgique. A la manière d'un Centre d'Etudes Techniques Agricoles, celle-ci fournit du conseil indépendant à ses agriculteurs.

[IN BW](#), intercommunale de gestion des déchets de la Province, propose par ailleurs du matériel, des animations, des formations et des brochures favorisant la réduction et le tri des déchets. De plus, elle a récemment acquis des bâtiments de ferme et des terrains agricoles à Mont-Saint-Guibert dans le cadre du projet [Sur le Champ](#) afin de développer un lieu dédié à l'entrepreneuriat agro-alimentaire et à la sensibilisation à l'alimentation durable.



## B. PROVINCE DU HAINAUT

Au niveau de l'**enseignement secondaire**, le territoire compte au moins 37 établissements proposant des formations en lien avec l'alimentation :

- 3 écoles proposent une section agriculture (Ath, Leuze et Chimay) ;
- 8 écoles proposent une section horticulture (dont 1 avec CEFA<sup>1</sup>) - notons que l'[APJA](#) est certifiée bio ;
- 28 écoles proposent une section hôtellerie (dont 2 avec CEFA) ;
- 3 écoles proposent une section boucherie-charcuterie ;
- 5 écoles proposent une section boulangerie-pâtisserie.

La Province du Hainaut compte également un **Centre de technologies avancées** proposant des [formations dans le domaine agroalimentaire](#), situé à Tournai.

Au niveau de l'**enseignement de promotion sociale**, le territoire compte notamment :

- une trentaine d'établissements proposant des formations aux métiers de bouche (boulangerie-pâtisserie, hôtellerie, cuisine de collectivité, diététique, restauration et/ou traiteur) ;
- 9 établissements proposant une formation en horticulture ;
- 1 établissement proposant une formation en agriculture et agronomie (Soignies).

L'**Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises** (IFAPME) propose également des formations aux métiers de bouche (boucher, charcutier, traiteur, boulanger, pâtissier, cuisine de collectivité, cuisinier, restaurateur, traiteur) au sein de 4 centres : [Tournai](#), [Mons](#), [La Louvière](#) et [Charleroi](#). Le Centre de Mons propose également une formation en maraîchage biologique.

Le **Forem** dispense aussi des formations en maraîchage et dans les domaines de l'[agro-alimentaire](#) et de l'[Horeca](#).

Outre ses formations dans le domaine agroalimentaire, le Forem dispose de **2 CENTRES DE COMPÉTENCES DANS LE HAINAUT** :

- [Forem Secteurs verts \(Formavert\)](#) dans le domaine de l'agriculture, de l'horticulture, de l'implantation et l'entretien des parcs et jardins et des travaux techniques, agricoles et horticoles, situé Ath et avec un terrain d'application à Frasnes-lez-Anvaing et
- [Form'alim](#) dans le domaine de l'industrie alimentaire situé à Mouscron.

<sup>1</sup> Centre d'Education et de formation en Alternance

La [Mission Wallonne des Secteurs verts](#) (Dour) forme également des ouvriers des secteurs verts (agriculture, horticulture, parcs et jardins, entrepreneurs de travaux agricoles).

**ON RECENSE PAR AILLEURS UNE FERME-ÉCOLE, [LA FERME DU PRÉ AUX CHÊNES](#) (FILIÈRE PAIN) ET 13 [RUCHERS-ÉCOLES](#).**

Le territoire compte 14 centres d'insertion socioprofessionnelle en lien avec l'alimentation qui assure essentiellement des formations de commis de cuisine/de salle et en maraichage biologique mais également en boulangerie-pâtisserie et aux métiers de la nature et du terroir :

- le Cefop (Mons) propose une formation d'[assistant aux métiers de la nature et du terroir](#), avec au programme des sujets comme la permaculture, l'aquaponie, les circuits courts, l'agroécologie ...
- [Au four et au Moulin](#) (Mons) propose une formation en boulangerie-pâtisserie.
- [Le Plein Air](#) (Mons) propose une formation en maraichage biologique.
- [La Ferme Delsamme](#) (La Louvière) propose des formations en maraichage biologique et vend ses légumes sous forme de paniers ou via son épicerie spécialisée dans l'alimentation bio. Le centre dispense également des formations dans le domaine de la restauration.
- l'[asblAVANTI](#) (Marchienne-au-Pont) propose notamment une formation en permaculture/maraichage biologique.
- le [Quinquet \(Soignies\)](#) propose des formations de cuisine et petite restauration. Outre son restaurant, l'association dispose également d'un food truck privilégiant les circuits courts et un jardin communautaire et intergénérationnel.
- la [Cellule Solidarité Emploi](#) (Frasnes-lez-Gosselies) propose une formation dans le domaine de la restauration collective. Le centre dispose d'un restaurant et fournit des repas à domicile.
- [le Gerموir](#) (Monceau-sur-Sambre) organise une formation de commis de cuisine et commis de salle. Elle propose également un panel de services Horeca (service traiteur, catering et livraison de repas en entreprises, restaurant pédagogique et snack).
- le [Levain \(Châtelet\)](#) propose une formation de commis de cuisine et commis de salle. Il dispose d'un restaurant et assure un service traiteur et de repas à domicile.
- l'[AID Hainaut Centre \(Mons\)](#) propose une formation de commis de salle et commis de cuisine. Le centre assure un service traiteur et dispose d'un [restaurant](#) situé à Jemappes.
- [la maison de la solidarité \(Chapelle-lez-Herlaimont\)](#) dispense une formation à la cuisine de collectivité.
- l'[EPATT « La cuisine en herbe » \(Tournai\)](#) propose des formations de commis de cuisine, de salle et de collectivité.
- l'[Initiative Formation Insertion \(Tournai\)](#) propose une formation de commis de cuisine.
- [Polybat](#) (Braine-le-Comte) propose notamment une formation pour commis de cuisine en collectivités.

Au niveau de la recherche et de l'enseignement supérieur, la Province du Hainaut dispose à Ath de deux centres de recherche et de formation professionnelle agricole : le Centre pour la Recherche, l'Economie et la Promotion Agricole (CREPA) et le Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la Province du Hainaut (CARAH). Il dispose également d'un Observatoire de la Santé qui, par la promotion de la santé, a pour mission de contribuer à réduire les inégalités sociales et territoriales de santé en Hainaut et de favoriser le mieux vivre au quotidien pour tous. Reconnu comme centre de formation professionnelle agricole par la Région wallonne, le CARAH propose différentes forma-

tions via son département horticulture (formations agricole et horticole) et via sa ferme expérimentale et pédagogique. Il assure notamment des formations de transformation de produits laitiers via son atelier partagé. Il est également partenaire du projet transfrontalier EAL<sup>2</sup> qui vise à accroître l'emploi et l'employabilité dans les métiers artisanaux de l'alimentation durable.

La Haute école provinciale Condorcet (Mons) propose des formations de bachelier en agronomie et de master en Sciences de l'Ingénieur Industriel en Agronomie. Cette Haute Ecole propose aussi une formation de [bachelier en diététique](#).

La Haute Ecole Louvain en Hainaut propose également une [formation en agro-industries et biotechnologies](#) sur son site de Montigny-le-Tilleul.

L'Umons propose un [master en transition et innovation sociale](#), en collaboration avec l'UCL, la HEH, la HEPH-Condorcet et la HELHa.

La HELHa propose un bachelier en agriculture et système alimentaire durable.

Notons que divers acteurs proposent également des formations continues à l'attention des agriculteurs (ex. le [Parc naturel des Plaines de l'Escaut](#), le [Parc Naturel du Pays des Collines](#), [Digital Boostcamp](#) ...).

Enfin, signalons également la présence de [Greenotec](#) (Groupement de Recherche sur l'Environnement et d'Étude de Nouvelles Techniques Culturelles) à Ghlin et celle du [CETA](#) (Centre d'Études Techniques Agricoles de la région de Thuin asbl) à Thuin.

FoodC, le cluster agroalimentaire de Charleroi

Métropole, ayant pour ambition de structurer, renforcer et multiplier les activités des différents maillons de la chaîne agroalimentaire, a également fait un [recensement des offres de formation](#).

En termes de sensibilisation à l'alimentation durable, nous pouvons citer les services provinciaux, diverses associations locales spécifiques (ex. [A l'Orée du Bois](#) à Ecaussines, [Espace Environnement](#) à Charleroi, [Jumet bio](#) à Jumet, [l'Eco-centre Oasis](#) à Boussu, [la Pépinière](#) à Tournai, [Ville Fertile](#) à Charleroi, [la Botte Paysanne](#), [Aktina](#)).

La [SAWB](#), qui encadre le renouveau des pratiques économiques de l'économie sociale, propose également une large offre de formations.

Les intercommunales de gestion des déchets de la Province ([Ipalle](#), [Hygea](#) et [Tibi](#)) proposent quant à elles du matériel, des animations, des formations et des brochures favorisant la réduction et le tri des déchets.



## C. PROVINCE DE LIÈGE

Au niveau de l'**enseignement secondaire**, le territoire compte au moins 25 établissements proposant des formations en lien avec l'alimentation : agriculture (5), horticulture (5), boulangerie-pâtisserie (4), boucherie-charcuterie (3), hôtellerie (18) :

- [Athénée Provincial de Flémalle Guy Lang](#) – Flémalle (Hôtellerie) ;
- [Athénée Royal Agri-Saint-Georges](#) – Huy (Agriculture) ;
- [Athénée Royal d'Esneux](#) (Hôtellerie) ;
- [Athénée Royal d'Ouffet](#) (Hôtellerie) ;
- [Athénée Royal et Ecole d'Hôtellerie de Spa](#) (boulangerie - pâtisserie, hôtellerie) ;
- [Athénée Royal Liège Atlas](#) – Liège (hôtellerie) ;
- [Athénée Royal Visé](#) (hôtellerie) ;
- [Athénée Royal Waimes](#) (hôtellerie) ;
- [Centre d'Enseignement Secondaire Léonard Defrance](#) – Liège (horticulture) ;
- [Collège Saint-François d'Assise](#) – Ans (hôtellerie) ;
- [Ecole d'Hôtellerie et de Tourisme](#) – Liège (boucherie - charcuterie, boulangerie - pâtisserie, hôtellerie) ;
- [Institut de la Providence](#) – Herve (hôtellerie) ;
- [Institut Notre-Dame](#) – Heusy (hôtellerie) ;
- [Institut Provincial d'Enseignement Agronomique](#) – La Reid (agriculture, horticulture) ;
- [Institut Provincial d'Enseignement Secondaire](#) de Herstal (hôtellerie) ;
- [Institut Provincial d'Enseignement Secondaire](#) de Hesbaye – Waremme (boucherie - charcuterie, bou-



langerie-pâtisserie, hôtellerie) ;

- [Institut Provincial d'Enseignement Secondaire](#) de Huy (hôtellerie) ;
- [Institut Provincial d'Enseignement Secondaire](#) de Seraing – Jemeppe-sur-Meuse (hôtellerie) ;
- [Sainte-Marie](#) – Seraing (hôtellerie) ;
- [Institut Saint-Joseph](#) – Trois-Ponts (hôtellerie) ;
- [CEFA de la Ville de Liège](#) (horticulture, hôtellerie, boulangerie-pâtisserie, boucherie-charcuterie) ;
- [Athénée Royal Princesse Elisabeth](#) – Aywaille (agriculture) ;
- Institut Saint-Louis – Waremme (agriculture, horticulture) ;
- [Les Chêneux](#) – Amay (hôtellerie, horticulture).

La Province compte également un [Centre de technologies avancées « Métiers de bouche »](#), situé à Liège.

## AU NIVEAU DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

### LE TERRITOIRE COMPTE PLUSIEURS STRUCTURES PROPOSANT DES FORMATIONS EN MATIÈRE D'ALIMENTATION :

- 1 les [Instituts provinciaux d'enseignement de promotion sociale](#) : IPEPS Huy-Waremme : Boulangerie-pâtisserie, chocolaterie, commis.e de cuisine et cuisine régionale wallonne et transformation et conservation des fruits et légumes. IPEP Jemeppe : découverte de la cuisine et œnologie.
- 2 L'association féministe, progressiste, laïque SORALIA (anciennement les Femmes Prévoyantes Socialistes) : EFPS de Liège, EFPS de Verviers et EFPS de Waremme-Hannut – restaurateur/trice, chef.fe de partie, cuisine, biéologie, cuisine végétarienne
- 3 les Instituts d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française ([Grâce-Hollogne](#) – [Alleur](#), [Magnée](#), [Blégny](#), [Waremme](#) et [Dison](#)) – cuisine, œnologie, biéologie et apiculture ;
- 4 [l'Institut de formation continuée \(Liège\)](#) - commis de cuisine et restaurateur, art culinaire et œnologie.

[L'Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises \(IFAPME\)](#) propose également des formations aux métiers de bouche (boulangier, pâtissier, cuisinier de collectivité, cuisinier, restaurateur, traiteur, herboriste ...) au sein de ses 3 centres (Liège, Verviers et Villers-le-Bouillet). Le centre de Villers-le-Bouillet propose également une formation en maraichage biologique.



Le **Forem** dispense aussi des formations dans les domaines de l'[agro-alimentaire](#) et de l'[Horeca](#).

Outre ses formations dans le domaine agroalimentaire, le Forem dispose de deux centres de compétences dans la province de Liège :

- [Form'alim](#) dans le domaine de l'industrie alimentaire (Verviers) et
- [Epicuris](#) dédié aux métiers de bouche (Villers-le-Bouillet).

On recense par ailleurs trois fermes-écoles, [la ferme de Bierleux-Haut](#) (maraichage, apiculture, fabrication de pain et fromage), [la ferme Larock](#) à Rotheux (maraichage et élevage) et la [ferme de Jevoumount](#) ainsi que 7 [ruchers-écoles](#).

## LE TERRITOIRE COMPTE ÉGALEMENT DES CENTRES D'INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE<sup>2</sup> EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION :

- [Cap Terre](#) (Stavelot) propose notamment une formation en maraichage biologique et vend ses légumes via son magasin ou sous forme de paniers ;
- [l'asbl Cynorhodon](#) (Haccourt) organise des formations en maraichage biologique. Le centre vend ses légumes sous forme de paniers. Il dispose également d'un espace-test. Ce centre est également reconnu par la Région wallonne comme centre de formation professionnelle agricole ;
- La [Bourrache asbl](#) (Hognoul) propose une formation en maraichage biologique et vend ses légumes sous forme de paniers ou via son marché ou des points de dépôts ;
- Une ferme didactique en permaculture, [Cense Equi-voc asbl](#) (Hannut) propose une formation longue en permaculture ;
- également reconnu par la Région wallonne comme centre de formation professionnelle agricole, [Devenirs asbl](#) (Vyle-Tharoul) propose des formations en maraichage biologique et dispose d'un espace-test maraicher. Ce centre assure également une formation de commis de cuisine/de salle. Celle-ci se déroule au sein de la cuisine de collectivité du restaurant école ;
- [Croc Espace](#) (Verviers) organise une formation de commis de cuisine / de salle. Le centre gère un service traiteur, des tables d'hôtes et une sandwicherie ;
- [Le Cortil](#) (Neupré) est actif dans le secteur Horeca : le centre confectionne et livre des sandwiches et des salades aux entreprises ;
- La [Charlemagn'rie](#) (Herstal) propose des formations en commis de cuisine et de salle ;

- Au [Coudmain](#) (Seraing), une attention est portée sur l'environnement avec des formations en tri des déchets – éco-cantonnier – environnement ;
- Le CPAS de Chaudfontaine organise également des modules liés à la cuisine et à l'environnement ;
- L'asbl [Echafaudage](#) (Liège) possède une filière alimentaire pour découvrir les métiers d'aide en cuisine-salle, en cuisine de collectivité, cafétéria, sandwicherie, restaurant ;
- Le Pont à Sprimont propose également, en boulangerie et viennoiserie, un apprentissage par la mise au travail ;
- [Racynes](#) (Haccourt) organise, entre autres, un programme « Accueil en ferme » dédié à l'encadrement de personnes fragilisées chez des agriculteurs ;
- La [Régie de Quartier d'Herstal](#) propose un module « entretien d'espaces verts et maraîchage (permaculture) » ;
- Le [Tilleul](#) (Waremme) propose une formation dans le secteur alimentaire (aide de cuisine de collectivité, notamment) ;
- [Work'Inn](#) (Momalle) organise, dans sa section Ho.RE.CA des formations en restauration, cuisine de collectivité, et service traiteur ;
- [Le Plope asbl](#), à Vottem qui possède une section horticulture ;
- [Tart'Inn](#) à Waremme ;
- [Motorium-saroléa](#), à Herstal ;
- [Le Moulin de Brouckay](#) à Eben-Emael ;
- [Le cloître](#) à Liège.

## AU NIVEAU DE LA RECHERCHE ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

L'Université de Liège organise un master en sciences de la Santé publique. Notons que sa faculté de bioingénieurs, située sur le campus de Gembloux, dispose du [Centre d'Enseignement et de Recherche TER-RA \(TEaching and Research center\)](#) qui étudie et développe l'ingénierie biologique dans les domaines de l'agroalimentaire, de l'agriculture, de la biotechnologie, de l'environnement et de la foresterie. Le [Service d'Etude en Géographie Economique Fondamentale et Appliquée de l'Université de Liège](#) étudie par ailleurs les localisations des activités et les interactions entre le développement et la planification des territoires.

L'Université de Liège propose également un [Green Office](#) : plateforme de développement durable gérée par et pour les étudiants ULiège. Elle informe, connecte, soutient les étudiants dans le développement de projets concrets.

Reconnu comme centre de formation professionnelle agricole par la Région wallonne, le [Centre provincial de formation en agriculture et ruralité](#) organise un panel de formations et de projets à destination des agriculteurs, citoyens écoresponsables, acteurs des secteurs verts et au monde rural et apicole. Quelques exemples :

- [Les formations continues](#) ;
- [La Miellerie Mobile](#) ;
- [La Conserverie Solidaire](#) ;

- [Les ruchers didactiques](#) ;
- [De la fourche à la fourchette](#) (en collaboration avec le Château de Jehay) ;
- [Les concours des artisans de la Province : bières, vins et beurre](#) (en collaboration avec les [Services Agricoles](#)).

Le [Centre Provincial Liégeois de Promotion et Gestion en Agriculture asbl](#) (CPL-Promogest) est un des organes des services Agricoles, spécialisé notamment en matière d'encadrement et de formation à la gestion des entreprises agricoles. En outre, Promogest a reçu un financement de la Région wallonne dans le cadre des projets relocalisation de l'alimentation.

En Communauté germanophone, [Landwirtschaftliches Schulungszentrum](#) propose des formations de base et continues qui répondent spécifiquement aux besoins des entreprises agricoles.

Notons que divers acteurs proposent également des formations à l'attention des agriculteurs (ex. [GAL Pays de Herve](#), [GAL Jesuishesbignon.be](#)...).

## LE TERRITOIRE ACCUEILLE ÉGALEMENT LES 2 CENTRES PILOTES WALLONS SUIVANTS :

- 1 [Centre pilote pour le développement et la vulgarisation - secteur de l'arboriculture fruitière à Visé ;](#)
- 2 [Centre pilote pour le développement et la vulgarisation - secteur des cultures légumières à destination de l'industrie à Waremme.](#)

Enfin, signalons également la présence d'[Agra-Ost](#) (Saint-Vith) qui est un centre de recherche et de formation agricole en lien avec les prairies permanentes et d'[Agrotopia](#) qui a pour mission de favoriser l'émergence d'initiatives agroécologiques par la recherche, la formation et l'accompagnement des porteurs de projets.

En termes de sensibilisation à l'alimentation durable, nous pouvons citer les services provinciaux, diverses associations locales spécifiques comme la Maison de l'Alimentation Durable et Inclusive ([Madil Liège](#)) qui se propose de sensibiliser les citoyen-ne-s de l'agglomération liégeoise aux enjeux et aux bienfaits d'une alimentation plus saine, plus durable et accessible à tous.

Les intercommunales de gestion des déchets de la Province ([Idelux](#) et [Intradel](#)) proposent par ailleurs du matériel, des animations, des formations et des brochures permettant de favoriser la réduction et le tri des déchets.

Manger Demain travaille d'ailleurs en collaboration avec Intradel dans le cadre des projets Green Deal Cantines Durables et Communes Zéro Déchet.







## D. PROVINCE DE LUXEMBOURG

Au niveau de l'**enseignement secondaire**, le territoire compte au moins 16 établissements proposant des formations en lien avec l'alimentation (sections agriculture (3), horticulture (2), hôtellerie (12), boucherie-charcuterie (1), boulangerie-pâtisserie (2) :

- [Athénée Royal de Bastogne - Houffalize](#) (agriculture, hôtellerie) ;
- [Athénée Royal de La Roche-En-Ardenne](#) (hôtellerie) ;
- [Athénée Royal de Neufchâteau – Bertrix](#) (boulangerie – pâtisserie) ;
- [Athénée Royal Germain et Gilbert Gilson](#) – Izel (horticulture) ;
- [Athénée Royal Marche – Barvaux](#) – Bomal (hôtellerie) ;
- [Athénée Royal Vielsalm](#) – Manhay (boulangerie-pâtisserie) ;
- [CEFA Arlon](#) (hôtellerie) ;
- [CEFA Bastogne](#) (agriculture, hôtellerie) ;
- [CEFA – Institut des Arts et Métiers](#) - Virton (hôtellerie) ;
- [Institut Cardijn Lorraine](#) – Enseignement technique et professionnel– Arlon (hôtellerie) ;
- [Institut de la Sainte Famille I.S.F.](#) – Virton (hôtellerie) ;
- [Institut Sainte-Marie](#) – Bouillon (hôtellerie) ;
- [Institut Saint-Joseph](#) – Carlsbourg (agriculture, horticulture) ;
- [Institut Saint-Roch](#) – Marche-en-Famenne (hôtellerie) ;
- [Institut technique de la Communauté française Centre Ardenne](#) - Libramont (boucherie-charcuterie, hôtellerie-traiteur) ;
- [Institut technique de la Communauté française Etienne Lenoir](#) – Arlon (hôtellerie).

Au niveau de l'**enseignement de promotion sociale**, le territoire compte notamment 4 structures proposant des formations en matière d'alimentation :

- [L'Institut d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française de Vielsalm-Stavelot-Manhay – restauration, biéologie, œnologie, chocolat-confiserie, pâtisserie fine](#) ;
- [Institut d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française d'Arlon – hôtellerie, biéologie, œnologie](#) ;
- [L'Institut d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française de Libramont – hôtellerie](#) ;
- [Institut d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française de Marche-en-Famenne – restauration et nature](#).

La Province compte également un [Centre de technologies avancées en « expertise scientifique au service des métiers de l'alimentation »](#), situé à Libramont.

### LE TERRITOIRE COMPTE NOTAMMENT 3 ÉTABLISSEMENTS

### PROPOSANT DES FORMATIONS EN HÔTELLERIE/RESTAURATION :

- [Institut d'Enseignement de Promotion Sociale de la Communauté Française](#) (Athus) ;
- [Institut Libre Luxembourgeois d'Enseignement de Promotion Sociale](#) (Bastogne) ;
- [Institut d'Enseignement de Promotion Sociale de la Communauté Française](#) (Vielsam).

L'Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises (IFAPME) dispose de 3 centres dans la Province : à Arlon, à Libramont et à Marche-en-Famenne. Le centre de Libramont propose la gamme la plus large de formations en « Alimentation et Horeca » (boucher, charcutier, boulanger, pâtissier artisan, cuisine de collectivité, cuisinier, restaurateur ...), ainsi qu'une formation de chef d'entreprise en maraichage biologique.

Le Forem dispense aussi des formations dans les domaines de l'[agro-alimentaire](#) et de l'[Horeca](#) mais ne dispose pas de centre de compétences dans ce domaine dans la Province du Luxembourg.

On recense par ailleurs deux fermes-écoles, l'Arc-en-ciel à [Wellin](#) (maraichage) et la chèvrerie du Moulin de Wez à [La Roche-en-Ardenne](#) (maraichage et élevage caprin) ainsi que 10 [ruchers-écoles](#).

## LE TERRITOIRE COMPTE ÉGALEMENT 5 CENTRES D'INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION<sup>3</sup> :

- [Habilux](#) (Bastogne) propose notamment une formation de commis de cuisine/de salle. Celui-ci dispose d'un restaurant, d'un service traiteur et d'un restaurant social ;
- [Halle de Han](#) (Tintigny) propose une formation de commis de cuisine. La Halle de Han est un centre polyvalent de compétences qui organise notamment un marché fermier et assure un service traiteur ;
- [Asbl La Toupie](#) (Arlon) propose une formation de commis de cuisine ainsi qu'une formation en maraichage biologique et viticulture. L'asbl gère plusieurs cuisines de collectivité ainsi qu'un restaurant et elle assure un service traiteur ;
- [le Futur Simple asbl](#) (Saint-Ode) est active dans la filière Horeca - cuisines de collectivités ;
- [Form'Action](#) (Neufchâteau) propose des formations d'insertion en horticulture-environnement.
- [La Renardière](#) (Bertrix) qui propose des formations sylviculture – environnement ;
- [Le Trusquin](#) (Marche) qui propose une formation pour devenir ouvrier environnementaliste.

Au niveau de l'**enseignement supérieur**, nous n'avons pas identifié d'études en agronomie, agro-industries ou diététique sur le territoire. Un master en agroécologie, organisé conjointement par AgroParisTech, l'Université Libre de Bruxelles et l'Université de Liège, se déroule toutefois partiellement sur [le campus Environnement d'Arlon de l'ULg](#).

Le [Service Provincial d'Information, de Gestion et de Vulgarisation Agricole \(SPIGVA\)](#), en collaboration avec la Fédération des Jeunes Agriculteurs et le Service Public de Wallonie organise des cours à destination de jeunes agriculteurs qui s'installent. Ces cours se donnent à Libramont, Bastogne et Etalle.

Divers autres acteurs fournissent également des conseils et formations continues à l'attention

des agriculteurs (ex. GAL Nov'Ardennes, [le CER Groupe – Département agri-développement](#) à Aye).

Au niveau de la **recherche**, notons la présence du [Centre wallon de Recherches agronomiques \(CRA-W\)](#), situé à Libramont. Parmi les actions, le CRA-W développe des variétés de pommes de terre robustes, notamment au mildiou. Celui-ci se définit comme un acteur au service du citoyen, des consommateurs, de l'économie et de la transition vers une agriculture wallonne plus durable.

Le [Centre de Michamps asbl](#), situé à Bastogne a quant à lui des missions relatives à la recherche et la vulgarisation en agriculture et en environnement.

<sup>3</sup><http://www.ibefe-lux.be/medias/files/version-finale-repertoire-2017.pdf>

En termes de sensibilisation à l'alimentation durable, nous pouvons citer les services provinciaux, les asbl et organisateurs de marchés fermiers ([Halle de Han](#), Terlux, etc.), diverses associations locales spécifiques (ex. [CRIE d'Anlier](#)) et certains GAL et Parcs Naturels.

[IDELUX](#), intercommunale de gestion des déchets de la Province, propose par ailleurs du matériel, des animations, des formations et des brochures favorisant la réduction et le tri des déchets.



## E. PROVINCE DE NAMUR

Au niveau de l'**enseignement secondaire**, le territoire compte au moins 21 établissements proposant des formations en lien avec l'alimentation agriculture (3), horticulture (6), boulangerie-pâtisserie (3), boucherie-charcuterie (1), hôtellerie (14) :

- [Athénée Royal du Condroz Jules Delot](#) – Ciney (hôtellerie) ;
- [Athénée Royal Florennes](#) (horticulture) ;
- [Athénée Royal Norbet Collard](#) – Beauraing (hôtellerie) ;
- [Athénée Royal Rochefort -Jemelle](#) (hôtellerie) ;
- [Collège Saint-André](#) (enseignement technique et professionnel) – Auvelais (hôtellerie)
- [Ecole Hôtelière Provinciale de Namur](#) (hôtellerie) ;
- [Ecole Professionnelle – Saint-Servais](#) (boulangerie-pâtisserie) ;
- [Ecole provinciale d'agronomie et des sciences de Ciney](#) (agriculture, horticulture – dispose d'une ferme didactique, d'un pôle fromager et d'un hall d'agromécanique) ;
- Institut de la Providence – Ciney (hôtellerie) ;
- [Institut des Techniques et des Commerces Agro-alimentaires](#) – Suarlée (agriculture, horticulture, boucherie-charcuterie, boulangerie-pâtisserie, hôtellerie) ;
- [Institut Ilon Saint-Jacques](#) – Namur (hôtellerie) ;
- [Institut Provincial Enseignement Secondaire](#) – Seilles (horticulture) ;
- [Institut Sainte-Marie](#) – Pesche (hôtellerie) ;
- [Institut Sainte-Ursule](#) – Namur (agriculture, horticulture) ;
- [Institut Saints Pierre et Paul](#) – Florennes (hôtellerie) ;
- [Institut technique](#) – Namur (boulangerie-pâtisserie) ;
- [Institut technique de la Communauté française](#) Gembloux (horticulture) ;
- [CEFA Sainte-Begge](#) – Andenne (hôtellerie) ;
- [Athénée royal Dinant-Herbuchenne](#) – Dinant (horticulture) ;
- [CEFA – Collège Notre-Dame](#) – Dinant (hôtellerie) ;
- [CEFA – Dinant « L'atout »](#) – Dinant (hôtellerie).

La Province compte également deux **Centres de technologies avancées** :

- un en [gestion hôtelière](#), situé à Namur et
- [un en formations agronomiques des secteurs verts, situé à Gembloux](#).

## AU NIVEAU DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALES

Le territoire compte notamment 5 structures proposant des formations en matière d'alimentation :

- [Institut d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française – Cadets \(Namur\)](#) – approche des principes de base de diététique ;
- [Institut d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française – Cefor](#) – métiers de bouche ;
- [Institut libre de formation permanente \(Namur\)](#) – biérogologie ;
- [Institut d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française de Dinant](#) – œnologie ;
- [Ecole industrielle et commerciale de la Ville d'Andenne](#) – œnologie et cuisine du monde

[L'Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises \(IFAPME\)](#) propose également des formations aux métiers de bouche (boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, cuisinier de collectivité, cuisinier, restaurateur, traiteur, herboriste ...) au sein de deux de ses centres (Dinant et Namur). Le centre de Dinant propose également une formation en maraichage biologique. Depuis 2023, l'IFAPME a lancé une nouvelle formation « collaborateur circuit court », proposée en partenariat avec la coopérative Paysans Artisans.

Le **Forem** dispense aussi des formations dans les domaines de l'[agro-alimentaire](#) et de l'[Horeca](#) mais ne dispose pas de centre de compétences dans ce domaine dans la Province de Namur.

## LE TERRITOIRE COMPTE ÉGALEMENT 6 CENTRES D'INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION :

- 1 [les Ateliers de Pontauray](#) propose des formations aux métiers de l'Horeca. Le centre dispose de 2 restaurants, situés à Mettet et à Walcourt, il fournit des repas de collectivités et un service traiteur. Par ailleurs, dans le cadre de l'appel à projet soutenant les infrastructures à petites échelles en Wallonie, les ateliers de Pontauray ont été sélectionnés pour développer une plateforme circuit court en Entre-Sambre-et-Meuse ;
- 2 [le Perron de l'Ilon](#) propose une formation de commis de cuisine et commis de salle. Le centre dispose d'une brasserie pédagogique au centre de Namur (120 places), un restaurant d'entreprise situé à Bouge (180 places) et un service traiteur. Il a entamé un travail de conversion vers une gestion plus durable de son activité ;
- 3 [la Calestienne](#) propose une formation de commis de cuisine et commis de salle. Sa brasserie est située à Beauraing ;
- 4 [Focades asbl](#) propose une formation aux métiers de la taverne : commis de bar, commis de cuisine et commis de salle. Son restaurant est situé à Andenne ;
- 5 [l'asbl Forma](#) (Namur) propose une formation à la petite restauration. Le centre a développé une gamme de produits à base de produits locaux et un service de livraison de soupe chaude dans les écoles ou entreprises de la région namuroise ;
- 6 [EFT Charlermagne](#) (Matagne-la-Petite) propose une formation en boulangerie- pâtisserie). Elle vend sa production via sa boulangerie.



Plusieurs CPAS proposent des activités de réinsertion socioprofessionnelle par le maraîchage.

C'est le cas [des Compagnons du Samson à Gesves](#) ou [du potager de la Hulle à Profondeville](#).

## AU NIVEAU DE LA RECHERCHE ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

[La faculté Gembloux Agro-Bio Tech](#) de l'ULg propose des formations de bacheliers et de masters dans les domaines de l'agronomie, de l'agroécologie, de la bio-industrie,... Elle propose également un master interinstitutionnel en management de l'innovation et de la conception des aliments.

[La Haute Ecole de la Province de Namur](#) – Section Agronomie (Ciney) propose des formations en agronomie (finalité agro-industries et biotechnologies, finalité techniques et gestion agricoles et finalité environnement). Après trois années, elle propose une spécialisation en agriculture biologique. Cette

Haute Ecole organise par ailleurs un bachelier en Economie – Gestion hôtelière et de Conseiller en Développement durable

[La Haute Ecole Charlemagne](#) organise quant à elle des formations en agronomie sur son site de Gembloux.

[L'Office Provincial Agricole](#) appuie notamment le monde agricole et horticole de la province en délivrant des conseils variés et accompagnant des initiatives de diversification.

## LE TERRITOIRE ACCUEILLE ÉGALEMENT LES 4 CENTRES

### PILOTES WALLONS SUIVANTS À GEMBOUX:

- [le centre pilote Pomme de terre](#) ;
- [le centre pilote pour les céréales et les oléo protéagineux \(CePiCOP\)](#) ;
- [le centre pilote pour le développement et la vulgarisation – secteur des cultures maraîchères pour le marché du frais à Gembloux](#) ;
- [le centre pilote pour le développement et la vulgarisation - secteur des cultures de la Fraise et des Petits Fruits Ligneux](#).

En termes de sensibilisation à l'alimentation durable, nous pouvons citer les services provinciaux, diverses associations locales spécifiques (ex. [l'Université populaire de Paysans Artisans](#), [Influences végétales](#)) ou encore des structures ou personnes ayant développé des actions en la matière (ex. [Empreintes ASBL](#), [Crie de Namur](#), [Cuisine Sauvage](#), [Ecran des Possibles](#), [les CLPs de la Province de Namur](#), etc.)

Le [BEP](#), intercommunale de gestion des déchets de la Province, propose du matériel, des animations, des formations et des brochures favorisant la réduction et le tri des déchets.

Enfin, remarquons que de nombreux services ouverts à l'ensemble des acteurs régionaux sont basés dans le namurois : [Arsia asbl \(Ciney\)](#), [Biowallonie \(Namur\)](#), [Unab \(Namur\)](#), [Nature & Progrès \(Jambes\)](#), [Mouvement de culture biodynamique de Wallonie \(Ciney\)](#), [Fédération des Jeunes Agriculteurs \(Gembloux\)](#), [le MAP – Ecole Paysanne Indépendante \(Gembloux\)](#), [Fugea \(Namur\)](#), [Fédération Wallonne de l'Agriculture asbl \(Gembloux\)](#), ...



VOUS PROPOSEZ ÉGALEMENT UNE FORMATION EN FAVEUR DE LA TRANSITION VERS DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES PLUS DURABLES ? UNE INFORMATION À ACTUALISER ? FAITES-LE NOUS SAVOIR VIA [INFO@MANGERDEMAIN.BE](mailto:INFO@MANGERDEMAIN.BE) !

