



MANGER
DEMAIN

L'alimentation durable en Wallonie

Avec le soutien de
la



ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE EN WALLONIE

DYNAMIQUES TERRITORIALES

TABLE DES MATIÈRES

DYNAMIQUES TERRITORIALES	4
A. PROVINCE DU BRABANT WALLON	4
B. PROVINCE DU HAINAUT	9
C. PROVINCE DE LIÈGE	15
D. PROVINCE DE LUXEMBOURG	23
E. PROVINCE DE NAMUR	25





DYNAMIQUES TERRITORIALES

A. PROVINCE DU BRABANT WALLON

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CONSEILS DE POLITIQUE ALIMENTAIRE (CPA)

Le Réseau Empreinte BW est un réseau d'acteurs de l'agriculture et l'alimentation durable en Brabant wallon qui favorise les initiatives locales de la production à la consommation autour des circuits courts. Empreinte BW est composé de plusieurs membres : Crédal, Créajob, Groupe One, CAP Innove comme acteurs de l'accompagnement mais également la Province, l'UCM, le GAL des 4 bras/Culturalité ainsi que le CPAR. Empreinte BW promeut et accompagne les initiatives locales et les porteurs de projet qui coexistent au sein du territoire brabançon : agriculteurs, maraîchers, artisans de bouche, transformateurs, microbrasseries, épiceries, coopératives, cafés citoyens, groupements d'achats et bien d'autres... Empreinte BW se place en tant que courroie de distribution qui favorisera le développement d'initiatives multiples allant toutes dans le sens d'une meilleure accessibilité des produits locaux et à la juste rétribution des producteurs.

ID2Food est un écosystème spécialisé dans le domaine du Food/Tech Food. Lancé en septembre

2019 par CAP Innove en partenariat avec In BW, ID2Food est le résultat d'une association entre de nombreux acteurs du Brabant wallon et de la Région wallonne (Wagralim, made in BW, etc.) mais aussi l'ULB. Ancré au cœur du Brabant wallon, à Nivelles, ID2Food est destiné à soutenir l'entrepreneuriat dans le domaine de l'agro-alimentaire et de la technologie dédiée. ID2Food se veut ouvert et inclusif : du producteur/maraîcher à l'assiette du consommateur en passant par les centres de recherches universitaires et les grandes entreprises et en incluant la population sensibilisée à un ancrage local, durable ou éco-responsable dans l'alimentation.

Cette structure devrait aider les nouveaux entrepreneurs à démarrer leur entreprise en leur fournissant des espaces sous forme d'ateliers, de bureaux, de parcelles agricoles, mais également, des outils agraires, des infrastructures de production et de multiples services de conseil et de formation (accompagnement individuel).

L'objectif du projet est de créer des mécanismes d'accompagnement et d'encadrement pour les nouvelles entreprises écologiquement responsables dans leurs projets d'établissement; de permettre aux individus motivés de vivre une expérience de travail en milieu rural et développer leur autonomie; de créer un lieu convivial d'échanges, de découvertes, d'éducation et de sensibilisation du grand public aux activités économiques de production en milieu rural et à l'agriculture non conventionnelle ; de permettre la création ou le développement d'activités économiques pérennes sous statut d'entreprise ou d'indépendant ; de produire et transformer, pour la population locale, des produits frais et sains vendus en circuits courts.

Ce lieu aura une fonction de couveuse permettant au porteur de projet d'utiliser une parcelle de terrain comme sa propre exploitation durant la durée du test. Des moyens de production seront également mis à sa disposition mais aussi un espace de coworking pour start-up rurales, indépendants néo-paysans ; micro-fermes pour la production, fabriques artisanales pour la transformation, entreprises de services liées à la thématique, formations. Il pourra par la suite accueillir une halle de marché pour la distribution et la vente ainsi qu'un restaurant expérientiel.

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

La province du Brabant wallon comprend 27 communes ; 15 sont accompagnées par un éco-conseiller, 7 possèdent une commission locale de développement rural et 3 sont labellisées commerce équitable.

De plus, certaines communes mettent en place des projets spécifiques :

[La maison du développement durable d'Ottignies Louvain-la-Neuve](#) est le fruit d'une collaboration entre la Ville d'Ottignies-Louvain-la-Neuve et l'Université catholique de Louvain-la-Neuve. Elle se présente comme un lieu de rencontres, d'information et de débat, de concertation pour l'action, d'émergence de propositions, d'élaboration de projets, de mise en œuvre de dispositifs de gouvernance partagée ainsi qu'une interface entre la recherche sur le DD et les citoyens acteurs de la transition.

[La Maison du Tourisme en Hesbaye brabançonne](#) propose des « Itinéraires gourmands en Hesbaye brabançonne ». Située à l'est du Brabant wallon, la Hesbaye brabançonne est un territoire gourmand mis en valeur par des producteurs et artisans talentueux. L'activité agricole y est très présente et confère à la région cette image de « grenier à blé ». La balade permet de découvrir des fermes et des artisans locaux.

Le potager communal d'Ittre (potager du RyTernel situé rue Jean Jolly) a pour but d'offrir aux citoyens qui le souhaitent une petite parcelle sur le terrain collectif. Les jardiniers y travaillent de manière naturelle et bio. Les jeunes et les enfants ont leur place au potager grâce aux jardinières surélevées. Il y a également une zone commune avec BBQ, une zone de repos, des coins fleuris.

Le potager du CPAS de Tubize est établi en collaboration avec l'épicerie sociale du CPAS dans le cadre d'ateliers de transformation des aliments afin de valoriser l'anti-gaspillage. Le potager collabore aussi avec Vaches et Bourrache (PWDR) dans le cadre des visites et des découvertes chez les agriculteurs partenaires mais également avec l'atelier créatif proposé par le CPAS dans le cadre de la création d'un repas sain et peu coûteux.

[Le projet « Vaches et bourrache »](#), initié par le CPAS de Tubize et les communes voisines, est un des projets subventionnés dans le cadre de la mesure 16.9 du Plan wallon de Développement Rural 2014-2020, nouveauté dans le paysage régional. La mesure vise à développer des projets-pilotes permettant à des agriculteurs ou forestiers ou encore associations environnementales locales de diversifier leurs activités dans le domaine de la santé ou de l'intégration sociale. Des agriculteurs accueillent chaque semaine les participants (individuellement ou en groupe) afin qu'ils partagent leur réalité quotidienne : maraîchage bio ou agriculture raisonnée, soins aux animaux, cuisine, découverte et entretien d'outils, participation aux ensilages, vêlages, participation à la traite... L'esprit du projet est d'ouvrir des espaces de découverte, de partage, de rencontre, de mieux-être, d'apprentissage, de solidarité où chacun a la possibilité d'évoluer en se sentant valorisé, utile et impliqué.

Le potager du CPAS de Court Saint-Etienne est un potager collectif a été aménagé au printemps 2017 dans un espace public au cœur de la Commune. Par sa dynamique partenariale, il encourage la mixité et l'in-

clusion de personnes en situation de précarité et/ou en souffrance psychologique et mentale. Le potager occupe une position centrale au sein de la Commune près de petits immeubles et au cœur d'un petit écrin de verdure au bord de la rivière. Il jouxte un espace récréatif aménagé pour les riverains et est à proximité de deux logements supervisés (« La Courtille » pour personnes sortant d'un séjour en psychiatrie et « La Bienvenue » qui abrite des jeunes trisomiques). Il est aussi central par rapport aux associations partenaires du projet et issues des domaines de la santé mentale et la santé, de l'insertion socioprofessionnelle, du social et de l'aide alimentaire de la jeunesse, etc. D'autres événements festifs ou fédérateurs ont également lieu afin de partager des moments de vie : une bourse aux semences, la fête du potager, les journées de Land Art...

[Le projet « Nos oignons de Safrans »](#) est porté par le service de santé mentale de Braine l'Alleud en collaboration avec l'ASBL « Nos oignons ». Il organise la rencontre entre des agriculteurs et maraîchers et des personnes qui sont accompagnées par les institutions de soins en santé mentale de l'ouest du Brabant wallon en recherche de découvertes ou

d'activités régulières en milieu agricole. Le projet comporte un volet d'ateliers collectifs hebdomadaires organisés en collaboration avec un maraîcher installé à Ittre. Cette expérience permet aux participant(e)s de se familiariser avec le travail de la terre en compagnie d'autres et donc de préciser leurs attentes avec un soutien potentiel du groupe. Indépendamment d'une fréquentation des ateliers collectifs, « Nos Oignons de Safrans » accompagne des expériences individuelles chez des agriculteurs de la région.

Les Jardins d'Agricoeur est l'espace-test maraîcher du GAL du Pays des 4 Bras. Situé à deux pas du centre de Frasnes-lez-Gosselies, Les Jardins d'Agricoeur sont composés de plusieurs parcelles visant à développer de nombreux projets en lien avec la formation et le soutien à l'innovation sociale et agricole. Historiquement, Agricoeur est un projet communal, développé dans le cadre du Développement rural depuis plusieurs années. L'espace s'étend sur près de 3 ha et est composé d'un atelier rural (espace pour entreprises), d'une ancienne ferme en

partie transformée en logements, d'espaces verts et d'un terrain agricole équipé d'une serre professionnelle. Durant plusieurs années, sur ce même terrain, une équipe motivée d'ouvriers et de bénévoles a produit annuellement près de 5 tonnes de légumes qui alimentaient, entre autres, les repas de collectivité préparés par la Cellule Solidarité Emploi (Entreprise de formation par le Travail). En 2020, la commune des Bons Villers a mis à disposition du GAL la parcelle agricole. Depuis, le projet ne cesse d'évoluer, de se développer et d'accueillir de nouvelles activités. Tout cela s'appuie sur trois axes de travail principaux : accompagner les entrepreneurs, créer un espace d'échange et de partage citoyen, expérimenter de nouvelles façons de cultiver et de travailler ensemble.

DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

La province du Brabant wallon est assez densément peuplée, possède un lien privilégié avec la Région Bruxelles-Capitale et une forte dynamique de mobilisation citoyenne anime la province. De nombreux magasins en vrac, biologiques (petites et grandes enseignes) et épiceries coopératives fleurissent un peu partout. De nombreuses associations agissent et sensibilisent localement pour une alimentation saine et de qualité ainsi que la préservation de l'environnement. On dénombre plus d'une trentaine de mouvements de transition citoyens en Brabant wallon centrés sur des monnaies locales, des espaces d'autoproduction partagés, etc.

Nous pouvons mettre en avant quelques initiatives :

Le réseau GET'It : Coopérative de citoyens de Grez-Doiceau constituant un groupe de travail qui se consacre au développement d'une structure d'économie sociale en lien avec les objectifs de la transition. L'objectif est de soutenir une économie sociale locale basée sur le concept de résilience : circuit court, ressources et force de travail locales, maîtrise des processus, échanges de savoirs, formations.

Un Grain C'Tout : initiative citoyenne à Ramillies qui a pour objectif de créer une filière pain complet basée sur des acteurs locaux et éco-responsables. En se reposant sur une agriculture à l'échelle familiale produisant des céréales saines provenant des campagnes avoisinantes, ces céréales seront moulues sur meule de pierre par un artisan meunier local pour une farine de plus grande qualité et riche en nutriments. En fin de filière, les artisans boulanger viennent y mettre la touche finale en créant un pain au levain dans la plus pure tradition. Cette filière c'est non seulement l'occasion de se réapproprier le droit de manger du pain 100% local tout en veillant à rétribuer de façon éthique tous les vrais acteurs de la filière mais c'est aussi, à travers un système de distribution participatif axé sur des « points pains » dans nos quartiers/villages, l'occasion de recréer et maintenir des liens sociaux dans les villages.

Coopérative citoyenne « Quatre Quarts » de Court Saint-Etienne : Quatre Quarts est une coopérative à finalité sociale, un lieu où l'humain est placé au centre, un projet qui appartient à tous et qui vit grâce à l'énergie de chacun. Un espace intergénérationnel, de rencontres et d'échanges de savoir dans un esprit « récup, local et de saison » dans notre belle gare de Court-Saint-Etienne. La coopérative s'inscrit dans la vie culturelle et associative de la Commune. Le projet s'anime autour de quatre parts, cantine, artisanat, librairie et ateliers mettant en avant les producteurs et les citoyens.

La cantine propose un plat du jour, des tapas, des pâtisseries, des produits locaux, simples, de saison et accessibles à tous. Ils travaillent en direct avec tous leurs producteurs. Ils mettent en avant leur travail et savoir-faire, pour mieux raconter ce qui se trouve dans l'assiette.

Le projet Tiers lieu-espace rural partagé est porté par l'ASBL Le Monty et le GAL 4 bras. Le Monty à Genappe dispose d'une salle de spectacle de 150 places, un espace bar, un bel espace lumineux pour accueillir des activités diverses et accueille aussi une épicerie collaborative proposant des produits en vrac (Les petits pots). S'est adjoint à ce projet un espace co-working et une cantine avec cuisine aux normes AFSCA, service-traiteur ou restaurant. Ce projet pilote peut aussi offrir de l'accompagnement et du coaching pour d'autres tiers-lieux qui pourraient naître sur le territoire du Pays des 4 Bras. Il a plusieurs objectifs : Offrir de nouveaux lieux sur le territoire du Pays des 4 Bras pour permettre à des particuliers, groupement de citoyens, entreprises, artisans et jeunes de créer, développer, pérenniser une activité citoyenne, culturelle, artisanale ou économique bénéfique à la collectivité locale des 3 communes ; Soutenir les nouvelles formes de collaborations innovantes entre tous les acteurs locaux l'émergence de dynamiques créatives sur le territoire ; Encourager les comportements éco-responsables et solidaires sur le territoire (alimentation, mobilité, réparation, prêt, entraide...) ; Favoriser la découverte des compétences et des talents locaux et faire émerger de nouvelles activités.

Les jardins partagés de Villers-la-Ville comportent un potager de 28 parcelles et 5 bacs ainsi qu'un verger avec des variétés locales et anciennes de fruits. On y retrouve également un rucher partagé, une mare didactique ainsi qu'un espace pédagogique. Le jardin est ouvert à tous les publics. Différentes activités (animations, conférences...) y sont organisées pour les enfants (visites scolaires combinées parfois avec la visite de l'abbaye, stages...), les entreprises (teambuilding/journée nature) ou encore les riverains en privilégiant l'intergénérationnel.

Ma terre, Mon assiette est une ASBL qui porte le projet collations saines via un partenariat entre la Ville et les producteurs locaux pour proposer des fruits et des produits laitiers aux écoles. Il héberge également la cellule du Collectif Cantines Durables en Brabant Wallon.

Le projet « Nos oignons d'entre mots » a été lancé au printemps 2018 et vise à mettre en œuvre chez des agriculteurs/trices (centre et est du Brabant wallon) des accueils de personnes qui fréquentent le Service de Santé Mentale « Entre Mots » d'Ottignies, ainsi que des partenaires membres de la Plate-Forme de Concertation en Santé Mentale du Brabant wallon. Il bénéficie de l'appui de l'asbl « Nos Oignons » qui en est co-auteur. « Nos Oignons d'Entre Mots » organise les accueils de façon individuelle et comprend également un pôle d'ateliers collectifs hebdomadaires dans une ferme de Genappe. À ce jour, 7 agriculteurs/trices ont rejoint le projet comme accueillant(e)s et une vingtaine d'autres agriculteurs/trices sont déjà identifiés et informés du démarrage du projet sans avoir pour l'instant formalisé un partenariat.



L'Espace test maraîcher « Les jardins de l'Espinette » à Tourinnes-la-Grosse (Beauvechain) est un projet visant à porter des entrepreneurs et maraîchers à travers leur processus d'autonomisation. De l'optimisation des techniques de maraîchage à la commercialisation de produits, l'espace test développe une approche globale, intégrée et véritablement novatrice pour soutenir l'installation professionnelle de nouveaux maraîchers/paysans dans une logique de circuits courts, d'agriculture familiale visant une alimentation durable. Durant leur passage sur l'Espace-test, les porteurs de projets ont accès à une parcelle de terre et des infrastructures de production mais aussi et surtout à un suivi-conseil concernant notamment les techniques culturales, les démarches administratives, les gestions financières et commerciales et enfin ... l'accès à la terre ! En effet, grâce au « tremplin » de l'Espace-test, l'objectif final est l'installation pérenne des porteurs et le début d'une activité commerciale viable. L'Espace-test maraîcher se situe à Tourinnes-la-Grosse et est hébergé par la Ferme de l'Espinette, propriété de Monsieur et Madame Ghaye. Suite à une reconversion intégrale de l'exploitation, cette ferme est désormais entièrement en agriculture biologique. Ce projet est porté par le Gal Culturalité, Créajob, le Crabe et Terre-en-vue.



ÉVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

Bistrots de terroir : la Province compte 4 établissements labellisés « Bistrot de Terroir® ».

Le café Altérez-vous est un café citoyen, espace d'échanges conviviaux, avec des produits locaux, bio ou issus du commerce équitable. Depuis 2016, la coopérative Altérez-Vous a donné naissance à l'ASBL "Altérez-Vous Initiatives" afin de développer la sensibilisation et les animations de convivialité : ateliers éco-citoyens, brunch-docu, concerts, jams session, tables de conversation, séances de jeux. L'ASBL développe aussi le projet des "Goûters solidaires" ainsi que plusieurs animations spontanées tout au long de l'année.

Le Festival « Maintenant » est organisé par un collectif de citoyens regroupé en l'ASBL Terre ouverte à Louvain-La-Neuve. Ce festival permet la rencontre entre un public en quête de sens et des acteurs de la transition déjà impliqués dans des projets citoyens. Inspirés par le mouvement des villes en transition et le succès du film Demain, des citoyens de Louvain-la-Neuve et des environs ont eu envie de mettre leur savoir-faire à disposition du plus grand nombre ... Ainsi est né le concept de Maintenant!, Festival des initiatives de transition qui s'est tenu annuellement à Louvain-la-Neuve depuis 2018.

B. PROVINCE DU HAINAUT

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CPA

[La ceinture alimentaire du Tournaisis](#) est inspirée de la Ceinture Alimen-terre de Liège et impulsée par un collectif paysan et citoyen en avril 2018 lors de la première édition des 48h de l'agriculture urbaine à Tournai. Il regroupe toute une série d'acteurs : citoyens et producteurs désirant travailler avec la Ville, le CPAS, l'inter-communale IDETA, les producteurs, les industriels de la transformation, le PNPE, etc.

La ceinture couvre le Tournaisis et la Wallonie picarde, soit 69.500 habitants dans la commune de Tournai et 351.000 en WaPi. Sa vision : tendre vers la plus grande autonomie alimentaire possible dans le Tournaisis et plus largement en Wallonie picarde afin d'augmenter la capacité de résilience du Tournaisis face aux aléas climatiques et économiques et de favoriser les emplois durables, non délocalisables et générer de nouveaux liens sociaux.



QUELQUES ACTIONS ET RÉALISATIONS PRINCIPALES :

- Projet CREAfarm visant à encourager le développement d'une alimentation locale de qualité en circuit court. Un premier projet sera développé par le SASHO, une maison de quartier et l'IPES.
- Charte d'achat visant à permettre aux cantines de se fournir en produits locaux (et bio).
- À moyen terme est envisagé la création d'un hall relais où faire converger et transformer les produits afin d'alimenter une cuisine centrale (étude de faisabilité à réaliser via la Ville).
- Le festival Nourrir Tournai (éditions 2022 et 2023) en partenariat avec notamment la Maison de la culture de Tournai, la Coop alimentaire et la Maison de la laïcité.

[La Ceinture Alimentaire du Charleroi Métropole \(CACM\)](#) est un projet porté par SAW-B, Biowallonie et Espace Environnement. La Ceinture alimentaire Charleroi Métropole réunit agriculteurs, associations, chercheurs, entreprises, commerçants, transformateurs, artisans, citoyens, consommateurs, élus locaux... Ensemble, ils partagent leurs besoins et leurs aspirations. Ils coopèrent pour compléter ou créer les filières alimentaires locales. En octobre 2020, la coopérative « Circulacoop » est créée. Cette ceinture couvre 29 communes, soit 600.000 habitants.

Ses objectifs sont l'accès pour tous à une nourriture bio, produite localement, à des prix équitables ; le renforcement de la souveraineté alimentaire en relocalisant la production ; de développer une agriculture durable ; de redynamiser l'économie locale ; de créer une alliance ville-campagne.



QUELQUES ACTIONS ET RÉALISATIONS PRINCIPALES :

- Diagnostic des besoins réalisé auprès de producteurs. Celui-ci a notamment pointé des besoins en termes de commercialisation sur Charleroi (via magasins) et des besoins d'outils de transformation pour valoriser leur production.
- Solutions logistiques (création de 2 hubs à Sivry-Rance et Nalinnes) pour approvisionner des épiceries locales (3 actuellement).
- Création en octobre 2020 de la coopérative Circulacoop qui constitue une étape importante dans le développement du projet de la CACM : disposer d'un outil commun qui permettra de faire circuler les produits bio depuis les producteurs et transformateurs du territoire, vers des acheteurs locaux.
- Création d'un supermarché de produits locaux, [le Carolostore](#) à Marcinelle, dont l'ouverture est prévue en janvier 2024.

Projet CADI (Chaîne Alimentaire Durable Intégrée en sud Entre-Sambre-Et-Meuse)

Le projet CADI réunit 7 acteurs locaux actifs sur une zone située à cheval entre la Province de Namur et du Hainaut, le sud de l'Entre-Sambre-et-Meuse, à savoir les communes de Beaumont, Chimay, Froidchapelle, Momignies, Sivry-Rance, Cerfontaine, Couvin, Doische, Florenne, Mettet, Philippeville, Viroinval et Walcourt, soit 110.000 mangeurs.

Le projet veut avoir un impact à la fois sur le développement socio-économique et sur la gouvernance locale. Via des dispositifs matériels et immatériels le projet veillera à : développer l'offre de produits de qualité en circuit court par une approche intégrée et collaborative ; développer la demande de produits ; créer ou développer des outils indispensables au bon fonctionnement de l'écosystème (tels que légumerie, conserverie et atelier de découpe) ; développer un volet social par l'insertion socio-professionnelle. Le tout sera assuré dans sa mise en œuvre par un dispositif de gouvernance qui prendra la forme d'un CPA local, animé selon un principe de démocratie participative participative. Une réunion de réflexion autour de la dynamique a eu lieu en novembre 2023 avec les différents acteurs du système alimentaire.

AD Cœur de Hainaut Alimentation Durable au Cœur de Hainaut (2021-2024)

Financé par la Région wallonne dans le cadre de l'appel à projet "Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie", le projet vise à rassembler les acteurs qui œuvrent au développement d'une alimentation plus durable sur le territoire du Cœur du Hainaut afin de déployer collectivement un ensemble cohérent d'actions contribuant à la transition du système alimentaire local. Suite à la réalisation du diagnostic du système alimentaire local, 4 groupes de travail thématiques ont été constitués autour des objectifs suivants : l'accès à la terre, la commercialisation des produits locaux, la filière maraîchère et la sensibilisation des citoyens. AD Cœur du Hainaut est aussi à l'origine du festival « Nourrir le Cœur du Hainaut » dont deux éditions ont été organisées (octobre 2022 et 2023) et de la construction d'un Conseil de politique alimentaire (CPA).

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

Le CPAS de Mons a pour projet de créer une Régie agricole. Le CPAS dispose d'un terrain de 6 hectares à Ghlin où des bénéficiaires du RIS pourront participer à une formation en biomaraîchage. Les légumes bio récoltés permettront d'alimenter les repas pour les crèches, les maisons de repos et le personnel de service.

La Ville de Charleroi a adopté en 2019 un plan « Alimentation - Santé – Environnement » co-construit avec des associations et citoyens. 35 actions sont reprises dans le Plan stratégique transversal de la Commune. Suite aux résultats de la consultation citoyenne et associative organisée dans le cadre de « Charleroi, Ville Santé » et afin de poursuivre les démarches engagées dans le cadre du projet Interreg « Alimentation durable inclusive », un plan d'action « alimentation – santé – environnement » (PASEC) a été élaboré de manière concertée avec les acteurs de terrain et les citoyens concernés. Le territoire est celui de la Ville de Charleroi, pour un total de 202.000 habitants (NB : pour privilégier l'approvisionnement en circuit court, la Ville appelle l'ensemble des Communes de Charleroi Métropole à suivre cette dynamique).

LE PLAN VISE À PROMOUVOIR UNE ALIMENTATION DURABLE ET DE QUALITÉ À L'ÉCHELLE COMMUNALE,
AVEC LES OBJECTIFS SPÉCIFIQUES SUIVANTS :

- développer une gouvernance responsable et efficace ;
- promouvoir une alimentation durable et une bonne nutrition ;
- assurer l'équité sociale et économique ;
- garantir la disponibilité et l'accès à une alimentation durable et appuyer la production alimentaire locale.

Depuis 2011, la Ville de Charleroi a lancé le label Plat Net Santé. Celui-ci vise à promouvoir les plats diététiques dans les restaurants afin d'aider à manger plus sain. En 2020, le service Santé de la Ville de Charleroi y a introduit des critères de durabilité (phase test).

Hall du Terroir (commune de Mouscron)

Le Hall du terroir est une initiative (publique) de la commune de Mouscron qui vise à offrir un espace de dépôt/vente centralisé aux producteurs locaux, facilitant ainsi la distribution des produits locaux aux habitants de la commune. Le magasin dont l'ouverture est limitée à 3 jours pour ne pas concurrencer les petits commerces de la commune est géré entièrement par deux employés de la commune. Autour du magasin se développent différentes activités (petite transformation, magasin ambulant pour atteindre des quartiers plus éloignés du centre, ...)



Le plan CATCH (2017-2020) & CATCH Turbo (2022-2027)

L'agroalimentaire est une priorité pour la conférence des Bourgmestres Charleroi Métropole (souhait de relocaliser la production et la transformation).

C'est pourquoi, le plan CATCH, plan d'accélération de la croissance d'emploi mis en place entre 2017 et 2020, a accompagné 11 projets naissants portés par des acteurs « locaux » : hall relais logistique, plateforme de commande en ligne, label de production locale, accompagnement des coopératives, accompagnement des producteurs dans l'adaptation de leurs modes de production, formations en agriculture durable, etc.

Depuis 2021, le plan CATCH Turbo prend la relève pour pérenniser la dynamique initiée. L'axe sectoriel agro-alimentaire, piloté par le cluster agro-alimentaire de Charleroi Métropole « [Food.C](#) », a pour ambition de structurer et multiplier les activités de production, transformation, distribution et consommation au sein des filières agroalimentaires pertinentes pour le territoire. 3 chantiers structurants sont identifiés :

1. Renforcer la demande publique pour des produits locaux et durables, notamment via la mise en place d'une cuisine centrale (25.000 repas/jour) à destination des collectivités de la Métropole ;
2. Renforcer l'offre en produits locaux et durables via la mise en place de 2 incubateurs, une relocalisation de la transformation en circuit court appuyée par un projet de hub logistique et un accompagnement des producteurs pour faciliter leur transition agroécologique, leurs débouchés commerciaux et l'accès à la terre ;
3. Renforcer l'offre de formation et de programmes de sensibilisation (exemples : un projet d'École de l'Alimentation au Parc de Monceau-sur-Sambre, un bachelier en diététique et un bachelier en agriculture durable)

Réseau Jacquady

Fondé en 2004, le [Réseau JAQUADY](#) (JArdins de QUartier Dynamiques), développé par le Service Cohésion sociale et participation de la Ville de Charleroi et soutenu financièrement dans le cadre de la politique des Grandes Villes, favorise l'émergence de jardins partagés sur le territoire de Charleroi. Actuellement, le réseau compte 17 jardins répartis dans les 5 districts (+/- 150 bénéficiaires) tandis que d'autres demandes sont en attente pour intégrer le réseau.

Ces jardins sont portés par des groupements citoyens mais dans lesquels s'inscrivent également, en partenariat, des institutions et associations. L'équipe du réseau JAQUADY a un rôle facilitant dans la mise à disposition de ce type de terrain.

DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

Bistrots de terroir : la Province compte [12 établissements labellisés « Bistrot de Terroir® »](#).

Les mouvements en transition

La Province du Hainaut comprend un tissu important de structures et mouvements citoyens impliquées dans la transition écologique et l'alimentation durable selon différents modèles. Ces initiatives sont répertoriées sur le réseau transition [consultable en ligne](#).

Silly Slow Food

Pionnière en la matière, la commune de Silly a créé son convivium [« Les Saveurs de Silly »](#) en 2005. Celui-ci assure différentes missions : sensibilisation au goût et aux produits de proximité pour tous les publics (ex. conférences et dégustation des produits), développement des proximités avec une approche économique et environnementale. D'autres communes hennuyères ont ensuite suivi : Enghien, Lens, Silly, Estinnes et Jurbise (soit 45.000 habitants concernés). Ces deux dernières communes mettent l'accent sur les produits du terroir.

Silly (8000 habitants) est la première commune belge à avoir adhéré à la philosophie du mouvement international « Slow Food » (2005), grâce à un jumelage avec la commune toscane de San Miniato engagée dans cette philosophie. A cette époque, l'OMS tirait la sonnette d'alarme sur les problèmes de santé publique liés à l'alimentation.



LES OBJECTIFS DE SILLY SLOW FOOD SONT :

- rendre les consommateurs presque co-producteurs;
- valoriser les producteurs/transformateurs qui font des produits de qualité;
- développer des proximités avec une approche économique et environnementale ;
- fédérer un ensemble d'initiatives locales sous un même logo;
- bénéficier d'un partage d'expériences à l'échelle internationale.



QUELQUES ACTIONS ET RÉALISATIONS PRINCIPALES :

- Travail de sensibilisation (avec des enfants, avec des publics défavorisés ...) visant à amener la population à avoir une réflexion positive par rapport à ses choix alimentaires et à privilégier les produits locaux.
- Semaine Slow Food (3ème semaine de septembre).
- Recensement des producteurs locaux.
- Achat d'un Foodtruck (projet supra communal).

[Plus d'informations sur les projets alimentation durable portés par la Ville de Silly via ce lien.](#)



Ville fertile (Charleroi)

Projet soutenu par Présence Actions Culturelles de Charleroi, Espace Environnement et le Jardin du parc – jardin partagé situé au cœur de Charleroi –, cette initiative issue du monde associatif et citoyen est une plateforme de mise en réseau qui a pour but de soutenir et de développer les projets d'agriculture urbaine au cœur de Charleroi.



LES OBJECTIFS PRINCIPAUX DE VILLE FERTILE SONT :

- rassembler et mettre en contact les différents projets d'agriculture urbaine développés dans la région de Charleroi ;
- favoriser les échanges entre les porteurs de ces projets, entre ces derniers et le grand public, afin que des transmissions de savoirs puissent avoir lieu et que des propositions de collaborations puissent émerger ; que tout cela, en outre, inspire de nouveaux projets !
- donner in fine une visibilité à la dynamique carolo en matière d'agriculture urbaine et établir un état des lieux permanent de celle-ci.

La Pépinière (Tournai)

Carrefour d'initiatives locales, cette association de fait est un lieu de co-création sur diverses thématiques (agriculture, alimentation, consommation, énergie, économie, logement, mobilité, citoyenneté, éducation, solidarité). Ce lieu héberge des actions récurrentes comme une grainothèque, une serre, un potager partagé en rue, des arbres, un poulailler, des ateliers cuisine, des dons et échanges de semis et plants et répertorie les initiatives locales en la matière (« Tournai Autrement »). Il co-organise également les 48h de l'agriculture urbaine.

Le Chant des possibles (Braine-le-Comte)

Motivés par une vision commune et l'envie de partager les projets, les expériences, les savoirs, un petit groupe de jardinières et jardiniers se constitue pour cultiver un petit coin de terre où ils tendent vers la souveraineté alimentaire et développer une parcelle de convivialité, de rencontres, de sensibilisation et de transmission.

La Fondation Chimay-Wartoise

[La Fondation Chimay-Wartoise](#), issue de l'Abbaye de Scourmont, fut créée en 1996. Elle a pour ambition d'être un ferment de dynamisme économique et social pour la région au travers des sociétés dont elle est l'actionnaire et par le soutien à des actions locales de développement. Elle mène un programme qui a pour objectif de développer un système alimentaire durable sur les 6 communes (Chimay, Couvin, Froidchapelle, Momignies, Sivry-Rance et Viroinval), soit 43.000 habitants qui travailleraient sur l'offre et la demande de produits alimentaires de qualité tout en privilégiant les circuits courts. Ils veulent introduire davantage de durabilité dans les cantines scolaires (avec Influences Végétales) et favoriser les circuits courts (notamment via la constitution de GT « Producteurs » et GT « Multi-acteurs »). La Fondation développe également avec l'Albatros (institution pour personnes handicapées) un projet de ferme pédagogique assurant de la production et de la transformation (légumerie et conserverie).

ÉVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

[Nourrir le cœur du Hainaut](#) : organisé par les partenaires du projet « Alimentation durable en cœur du Hainaut », ce festival de la transition alimentaire s'est tenu durant le mois d'octobre 2022. Des dizaines d'activités ont eu lieu : distribution de petits arbres fruitiers, marché de producteurs locaux, expositions, atelier sur les circuits-courts, table ronde sur la restauration collective, ateliers culinaires, animations pour enfants, etc.

STRUCTURES D'ACCOMPAGNEMENT ET ACTEURS DE LA SENSIBILISATION

- Agence d'économie sociale SAW-B (Solidarité des Alternatives Wallonnes et Bruxelloise) coordonne, en partenariat avec Biowallonie et Espace Environnement, le développement de la ceinture alimentaire de Charleroi-Métropole et est un des quatre centres wallons de référence des circuits courts.
- Située à Charleroi, [Espace Environnement](#) a pour mission de faire vivre la participation pour un cadre de vie de qualité. Outre son expertise dans les processus participatifs, l'association a investi les questions d'accessibilité à l'alimentation durable et de la réduction du gaspillage alimentaire. Elle contribue au développement de la ceinture alimentaire de Charleroi Métropole.
- La [Maison de l'Alimentation Durable de Charleroi Métropole](#) (MAD carolo) est un projet porté par Espace Environnement, Jumet.bio et HELHA qui vise à animer le site de la ferme urbaine du futur "Jumet.bio" et la Haute Ecole Louvain en Hainaut (HELHa) en associant des acteur·rice·s aux profils variés et complémentaires permettant le développement d'un écosystème intégré disposant d'une offre en matière de sensibilisation et de mise en action des adultes et jeunes publics autour des thématiques "nature", "consommation alimentaire responsable" et "réduction des gaspillages"; en matière d'enseignement certifiant avec pour objectif de former des futur·e·s professionnel·le·s de l'agronomie et ainsi ancrer le changement vers l'agriculture durable dans les pratiques de demain (HELHa); de recherche et développement, avec pour objectif de contribuer à remettre au goût du jour des cultures parfois oubliées, mieux en adéquation avec le type de sol particulier du terroir régional carolo (CeREF Agronomique, nouveau centre de recherche associé à la HELHa); de production alimentaire bio, hyper-locale et fondée sur une démarche spécifique d'insertion socio-professionnelle (C-Fungi, AID Soleimont) et plus largement d'économie sociale.
- A travers diverses actions de sensibilisation, de formation et de création, l'[ASBL Aktina](#), dont le siège social est situé à Charleroi, est active dans l'écologie, la santé et la technologie. Aktina agit notamment sur la gestion des déchets et l'alimentation durable auprès de publics variés. Avec le soutien du Fonds Houtman et la collaboration de l'ONE, elle a notamment participé à [une étude sur l'alimentation](#) auprès des jeunes parents. Aktina est agréé et subventionné par la Région Wallonne pour les projets Batra et C'est Trop Bon.
- En matière de sensibilisation à l'environnement, le Hainaut dispose de 3 [Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement \(CRIE\)](#) qui disposent d'outils pédagogiques de sensibilisation à l'alimentation durable.
- D'autres associations locales font également de la sensibilisation à l'environnement (ex. [l'asbl Galilée](#), [Environnement et Découverte à Ciply](#), [La Verdinie à Manage](#) ...)
- [A l'Orée du Bois \(Ecaussinnes\)](#) est un projet qui a pour objectif de sensibiliser à l'autonomie alimentaire en la partageant à travers différentes activités allant du maraîchage en auto-récolte à l'apiculture en passant par des animations sur et autour du champ.
- Les amis de la Terre disposent de deux locales dans le Hainaut : [La Caracole](#) et [l'écocentre Oasis](#). Ce dernier se positionne comme un écocentre de formation, d'apprentissage et de recherche en écologie appliquée. C'est aussi un lieu d'expositions, d'échanges, de conférences, de réappropriation des savoir-faire.
- Le projet Coeur du Hainaut a fait [un recensement](#) des initiatives de sensibilisation pour les jeunes.

C. PROVINCE DE LIÈGE

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CPA

La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

La CATL est une ASBL dont la mission est de favoriser le développement de l'alimentation durable et des filières courtes et locales en sensibilisant à ces thématiques, en soutenant les acteurs qui les composent et en facilitant leur développement.

Lancée en novembre 2013 par une coalition d'acteurs citoyens, économiques et culturels de la région liégeoise, la CATL a posé les bases d'une réflexion et d'un plan d'action pour que la part locale des biens alimentaires consommés en Province de Liège gran-

disse de manière significative. Depuis le lancement de la dynamique, la filière n'a cessé de se développer, avec la création d'une vingtaine de nouvelles coopératives sur tout le spectre de la filière alimentaire, l'augmentation très significative du nombre de maraîchers en Province de Liège ou encore l'engagement massif des pouvoirs publics locaux dans la transition alimentaire.



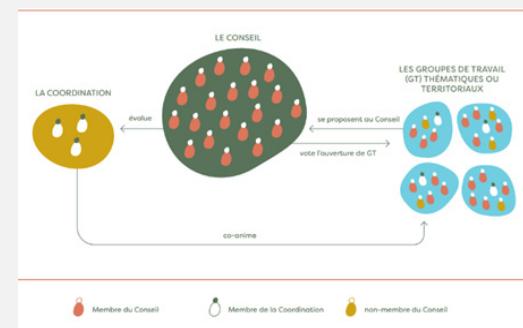
LA CATL EST À L'INITIATIVE DE PLUSIEURS PROJETS EMBLÉMATIQUES :

- [Les Petits Producteurs](#) : cette coopérative créée en 2017 a ouvert 4 magasins en région liégeoise qui favorisent l'accès à des produits locaux et/ou bio tout en soutenant les petits producteurs.
- [Le festival Nourrir Liège](#) : entièrement consacré à la question de la transition agricole à Liège et dans le monde, cet évènement annuel (au printemps) initié en 2017 vise à informer, sensibiliser mais aussi divertir les consommateurs autour des grands enjeux alimentaires. Un large panel d'activités y sont proposées : débats avec des mandataires politiques et des représentants de la société civile, échanges citoyens, ateliers participatifs, marchés paysans, concerts, expositions, projections, théâtre, visites de terrain...
- [CREaFARM](#) : le projet vise, à travers la mise à disposition de terrains communaux, à encourager le développement de projets d'agriculture urbaine à Liège. Initié par le Bureau du Commerce de la Ville de Liège en partenariat avec la CATL, il vise à favoriser l'accès à la terre et stimuler l'autocréation d'emplois, à répondre à une demande croissante en produits locaux et à encourager les filières courtes de distribution en vue de renforcer l'économie alimentaire locale.
- Le [Conseil de Politique Alimentaire Liège Métropole](#) : instance de concertation, de coordination des acteurs ; espace de création de dialogue entre initiatives diverses dont l'objectif est de faciliter les échanges entre acteurs issus d'un même territoire et travaillant sur des projets d'alimentation durable. Dans le cadre des CPA, porté conjointement par l'Uliège et Liège Métropole, un vaste [diagnostic territorial](#) a été initié. Plus d'informations sur le Conseil de Politique Alimentaire dans la section dédiée.
- Le projet du [Collectif Cantines Durables](#) dont la CATL fut co-fondatrice : levier majeur pour la mise en œuvre de la transition alimentaire, la CATL a entamé dès 2018 l'accompagnement de plusieurs cantines scolaires qui désirent adopter des pratiques alimentaires plus saines et durables. Ce Collectif a également conçu et mis en œuvre le programme « potage-collation biologique ». Le bilan d'une année d'alimentation saine et durable dans les écoles de la région liégeoise est à lire [ICI](#).
- Le soutien au projet « POT-INGE », qui permet aux étudiants de la faculté de Sciences Appliquées de tester des solutions low-tech en lien avec leur cursus. De plus, ce projet collectif souhaite conscientiser la communauté universitaire sur la biodiversité, les circuits courts et le développement durable.
- Le Pôle Agro-Alimentaire Circuit Court liégeois (PAACC). Situé au Marché matinal de Liège et porté conjointement par la Ville de Liège et la CATL, le PAACC est un habitat groupé d'entreprises d'économie sociale dédié à la production, la transformation et la distribution de produits issus des filières courtes. Un premier bâtiment a été mis en fonction le 1/06/2022. Un deuxième sera construit en 2024 dans le cadre du Plan National de Relance et de Résilience. Plus d'information sur ce projet dans le chapitre 9.
- [La MAdiL, Maison de l'Alimentation Durable Inclusive à Liège](#) : fondée conjointement par la Ville de Liège, le CPAS de Liège et la CATL, la MAdiL sensibilise les citoyen.nes de l'agglomération liégeoise aux enjeux et aux bienfaits d'une alimentation plus saine, plus durable et accessible à tous, par des animations et formations à destination du grand public, de la sensibilisation auprès de publics scolaires, des animations/formations auprès de publics en situation de précarité, de la mise en réseau.
- La CATL met à disposition sur son site web différentes ressources et bases de données telles qu'un [Atlas Agro-Alimentaire de l'Arrondissement de Liège](#), un [répertoire d'alternatives à la grande distribution](#) ou encore [un répertoire des maraîchers de la province](#).
- La CATL a également mis en place des dispositifs informels qui relèvent de l'[éducation permanente](#). Elle cherche maintenant à les officialiser. Dans ce cadre, elle réalise des animations et publie des analyses et études sur ses thématiques de travail.

[CPA Liège Métropole](#)

Officiellement créée le 8 décembre 2022, il s'agit d'une instance de concertation et de coordination dédiée aux acteur·rices du système alimentaire, à l'échelle des 24 communes de l'[Arrondissement administratif de Liège Métropole](#). La connaissance des réalités agricoles du territoire, des acteurs des filières alimentaires ainsi que de ceux liés à certaines dimensions de l'alimentation (développement territorial, éducation, sensibilisation, politiques, etc.) est une étape initiale de la création du CPA de Liège Métropole. Ce diagnostic territorial est [consultable ici](#). Le 9 mars 2023, le CPA de Liège Métropole a défini collectivement ses priorités pour les 12 prochains mois. L'objectif commun de ces groupes de travail est de transformer durablement et en profondeur nos systèmes alimentaires, avec les visées suivantes :

- Garantir un accès à une alimentation pour tou·te·s
- Comprendre l'évolution des habitudes de consommation afin d'adapter l'offre à la demande en circuits courts
- Améliorer l'offre de formation des acteur·trices de l'alimentation durable, avec un projet pilote sur la boulangerie
- Soutien aux producteur·trices : viabilité économique et accès à la main-d'œuvre
- Améliorer les pratiques dans les cuisines de collectivités
- Travailler étroitement avec les collectivités publiques locales et deux de leurs leviers d'action que sont les marchés publics et le foncier agricole



Vous qui nous lisez, n'hésitez pas à prendre contact avec [la CATL](#) pour plus d'informations.

[Réseau Aliment-Terre de l'Arrondissement de Verviers \(RATaV\)](#)

Depuis 2017, le RATaV vise à inciter, encadrer et accompagner la relocalisation d'un système alimentaire sur le territoire des 20 communes francophones de l'arrondissement de Verviers. La dynamique initiée par l'asbl Pays de Herve-Futur, Step Entreprendre et la FRW est aujourd'hui portée par une asbl propre dans laquelle sont impliqués une dizaine d'autres partenaires. Ce Réseau a pour objectif de créer une communauté territoriale, une solidarité régionale, autour des productions locales du territoire. Il a également pour but d'encourager et de recréer des liens entre les agglomérations urbaines et les zones rurales grâce aux circuits courts alimentaires.

Le RATAV est à l'initiative de plusieurs projets emblématiques :

- [Terre d'Herbage](#), outil coopératif au service de la logistique et de la distribution des produits locaux des agriculteurs et des transformateurs du territoire. Il vise à soutenir les producteurs locaux en créant un réseau de distribution innovant et des outils partagés, à proposer au consommateur une alimentation de qualité distribuée en économie circulaire ou encore à installer une dynamique créatrice d'échanges et de liens.
- [Terre emploi](#), est né pour soutenir le besoin en main-d'œuvre au sein des circuits courts alimentaires. C'est une pépinière de talents sur mesure !
- Les [Espaces TER](#) en collaboration avec Inventterre, un incubateur pour l'avenir des circuits courts alimentaires de l'arrondissement de Verviers. Le "ter" est né de trois T: Test, Transition, Transmission. Trois éléments essentiels pour assurer l'avenir de notre alimentation sur notre territoire.
- [Nourrir Autrement](#) : mouvement qui vise à rassembler, soutenir, multiplier et donner une voix aux nombreuses initiatives et projets en faveur de la transition vers des systèmes alimentaires agroécologiques et solidaires.

- [le CPA région Verviers](#), dont la finalité est de contribuer à transformer en profondeur les systèmes alimentaires locaux ou régionaux, de stimuler le développement économique local et de les rendre plus durables sur le plan environnemental et plus justes sur le plan social.

- [TerraLab](#) : est une recherche action financée par la Région wallonne dans le cadre de ses stratégies de développement durable, de transition et de résilience. La particularité du projet est qu'il a pour objectif de mettre en place un processus expérimental, différent, non-institutionnel et en dehors de tout champ disciplinaire spécifique, sur le territoire francophone de l'arrondissement de Verviers.

Son but est de mener une expérience collective en vue de questionner et nourrir nos postures et nos pratiques, et dans ce cadre, de féconder une nouvelle culture de la transition et de la résilience du territoire verviétois.

- participation effective au [Collectif des Cantine Durables](#) (le RATaV est membre du collectif et suit plusieurs écoles pour l'instant)

- réalisation de plusieurs capsules vidéo pour mettre en avant les circuits courts et la dynamique créée autour de l'alimentation mais aussi amorcer une véritable mise en récit avec les autres narrateurs du territoire : <http://www.ratav.org/ressources.html>

Leur diagnostic territorial est [disponible par ici](#).

La Ceinture AlimenTerre hutoise Prod'Huy-Waremme

La Ceinture AlimenTerre hutoise Prod'Huy-Waremme est un réseau citoyen développé dans et autour de la Ville de Huy qui a l'ambition de rassembler un maximum d'acteurs autour d'une alimentation locale, saine et éthique et qui vise à la rendre accessible à toute la population de l'arrondissement Huy-Waremme. Prod'Huy-Waremme recense les différents acteurs et initiatives de la production, transformation, formation, accès à la terre, logistique, distribution, consommation et création d'activité dans une perspective de stimulation du réseautage.

L'objectif de la [plateforme](#) est de coordonner l'information, renforcer le maillage des acteurs du circuit court et de leur donner de la visibilité. La plateforme en est encore à ses débuts mais a déjà recensé plus de 320 acteurs gravitant autour de l'alimentation locale et durable dans les 31 communes du bassin Huy-Waremme.

Le pôle synergie, centré sur la filière maraîchère, tend à favoriser le développement de politiques croisées en matière d'enseignement qualifiant, de formation professionnelle, d'emploi et d'insertion au niveau local.

CPA Meuse Condroz-Hesbaye

Le territoire Huy-Waremme a lancé la dynamique « [Nourrir mon territoire](#) » en vue d'organiser le festival Nourrir, qui eut lieu en mai 2023.

Fort d'une première expérience partagée, les acteurs du système alimentaire de la région Meuse-Condroz-Hesbaye visent le renforcement des circuits courts sur leur bassin de vie, grâce à une approche globale, qui s'appuie sur la mise en place d'un conseil de politique alimentaire permettant de capter les besoins émergents, de capitaliser sur les expériences, de soutenir les initiatives et les acteurs du territoire en développant des projets innovants et de stimuler le potentiel économique des filières afin de faciliter une alimentation saine et durable pour tous en veillant à la juste rémunération de tous les maillons de la chaîne. Cette nouvelle gouvernance pour un système alimentaire territorialisé viendra asseoir le développement des axes suivants :

- Consolidation des filières légumes et fromages via la (re-)création d'outils de proximité comme une légumerie ou un atelier de découpe de fromages ;
- Soutien au développement de commerces de produits locaux dans les centres-villes ;
- Accompagnement de porteurs de projets à travers les différentes étapes de leur projet depuis des actions de sensibilisation jusqu'à l'accompagnement post-création.

Lors du diagnostic territorial, 6 grandes actions ont été identifiées et doivent encore faire l'objet de groupes de travail :

- Soutien à l'installation et transmission agricole
- Relation avec les pouvoirs publics locaux
- Maillage des infrastructures
- Soutien aux solutions de distribution en circuit court (coopératives, commerces de produits locaux, magasins à la ferme, ...)
- Partage de bonnes pratiques dans les cuisines de collectivités
- Sensibilisation et accès à une alimentation saine pour tous.

Le répertoire de leurs producteurs [est disponible ici](#).

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

En Province de Liège, les 20 communes de l'arrondissement de Verviers (Aubel, Baelen, Dison, Herve, Jalhay, Lierneux, Limbourg, Malmedy, Olne, Pepinster, Plombières, Spa, Stavelot, Stoumont, Theux, Thimister-Clermont, Trois-Ponts, Verviers, Waimes et Welkenraedt) ont signé le 28 février 2018, à Malmedy, la **Charte de Milan**. La Ville de Liège est quant à elle signataire du Pacte de Milan, jusqu'à présent, la seule de toute la Wallonie.

Voici quelques dynamiques des villes et des communes :

Région « LIEGE-PLATEAU »

[Programme « URBACT » Biocanteen](#) : la Ville de Liège a été sélectionnée pour participer au programme « URBACT » BioCanteen qui consiste en un réseau d'échanges avec d'autres villes à travers l'Europe afin de partager des expériences et des compétences en matière de distribution de repas scolaires durables. Il s'agit de développer une approche agro-alimentaire locale intégrée protégeant à la fois la santé des citoyens et l'environnement

[Programme Court-Circuit](#) : Court-Circuit ambitionne d'offrir aux liégeois et aux liégeoises des produits sains et savoureux tout en privilégiant l'échange direct entre le producteur et le consommateur.

[Marché Circ'Huy court](#) à la Halle de Huy : projet d'économie sociale, initié par une quinzaine d'organismes du territoire Huy-Waremme, émanant d'horizons différents, qui se sont rassemblés au sein d'un pôle de synergie « Produits locaux et circuits courts », pour stimuler le potentiel de cette filière et soutenir les initiatives et acteurs du territoire dans ce domaine. Ce projet entend créer un Tiers-Lieu multifonctionnel et polyvalent.

[Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège \(MAdiL\)](#)

L'objectif de la MADiL est de permettre à l'ensemble de la population d'améliorer progressivement la qualité de son alimentation, grâce à des animations/formations à destination du grand public (tables d'hôtes, ateliers culinaires, balades, rencontres, conférences,...), à de la sensibilisation auprès de publics scolaires, à des animations/formations pour les publics en situation de précarité et à la mise en réseau des acteurs et des initiatives œuvrant en faveur de l'alimentation saine, locale et durable. La vision et les valeurs partagées par la MADiL sont de favoriser l'apprentissage de l'alimentation saine et durable par la pratique ; de valoriser les compétences et renforcer le pouvoir d'agir par elles-mêmes des personnes ; de lever les freins et favoriser l'accès pour tous à une alimentation de qualité et d'aller au contact des publics plus éloignés de l'alimentation saine et durable.

La MADiL est un projet du Plan de Cohésion Sociale de la Ville de Liège en coordination avec la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) et ESPRIst-ULiège. Depuis son lancement en mai 2021, la MADiL réunit régulièrement 10 organisations partenaires dans le but de construire ensemble le projet et de déployer des actions communes auprès de la population.

[La Banque Alimentaire de la Province de Liège](#) : dont l'objectif fondamental consiste à lutter contre la faim et le gaspillage alimentaire en Belgique, en collectant auprès de l'industrie agro-alimentaire et de la grande distribution les surplus et/ou les invendus dont elles font bénéficier les démunis.

Région BASSE-MEUSE

[Projet Loca-terre](#) : son objectif est de soutenir et de structurer la relocalisation alimentaire en Basse-Meuse de façon pérenne, en faisant rencontrer l'offre et la demande de produits locaux en collaboration avec les acteurs publics et privés du territoire. Il s'agit de soutenir et de créer des emplois locaux, non-délocalisables, pour améliorer la résilience alimentaire de la Basse-Meuse et contribuer, à l'échelle du territoire, à la lutte contre le changement climatique. Quelques activités : création d'un réseau de ventes directes auprès des entreprises, développement d'un système complet de ventes et de distribution à l'échelle d'un territoire, accompagnement et soutien à la création d'activités, Développement d'un réseau d'ateliers de production partagés (espaces de co-cooking), étude de faisabilité et développement d'une Régie Agricole supra-communale en Basse-Meuse, faciliter l'accès aux produits locaux pour les publics fragilisés du territoire, sensibilisation des publics (enfants, publics fragilisés, tout public) et organisation d'une plateforme de coordination et de gouvernance du projet.

[Salon Objectif Terre](#) : le rendez-vous des métiers de l'alimentation durable en province de Liège

[Place des saveurs](#) : marchés de producteurs locaux qui permettent aux entreprises de faire connaissance de manière conviviale et régulière avec les producteurs et les produits alimentaires du territoire.

Projet de création d'une entreprise à but d'emploi, porté par l'ASBL [Cynorhodon](#) avec l'intercommunale Intradel.

Région OURTHE-VESDRE-AMBLEVE

[GREOVA](#) est le Groupement Régional Economique Ourthe-Vesdre-Amblève et travaille depuis plusieurs années à fédérer les acteurs des circuits courts de son territoire : recensement des producteurs locaux et autres acteurs des filières courtes via la création d'une base de données [CRAFT](#). Ils organisent en septembre et octobre 2023 le [festival Nourrir l'OVA](#).

D'autres projets inspirants, portés par des producteurs dynamiques et résolument engagés dans les filières courtes existent sur ce territoire. Vous pouvez en prendre connaissance dans le [diagnostic agro-alimentaire de l'Arrondissement de Liège Métropole \(page 72\)](#).

Région HAUTE-MEUSE

[Projet « Les Broutards »](#) qui vise à soutenir l'élevage en pâtures afin de protéger les prairies.

[L'asbl La Bourrache](#), CISP pour demandeurs d'emploi en maraîchage biologique et entretien de parcs et jardins.

[Gastronomia](#), projet immobilier en cours qui se voudra être notamment un lieu de commerce voué aux métiers de bouche.

Région Huy-Waremme

[Marché Circ'Huy court](#) à la Halle de Huy : projet d'économie sociale, initié par une quinzaine d'organismes du territoire Huy-Waremme, émanant d'horizons différents, qui se sont rassemblés au sein d'un pôle de synergie « Produits locaux et circuits courts », pour stimuler le potentiel de cette filière et soutenir les initiatives et acteurs du territoire dans ce domaine. Ce projet entend créer un Tiers-Lieu multifonctionnel et polyvalent.

Le projet de Halle : la Ville de Huy a fait l'acquisition de l'ancien Mestdagh, dans le centre de Huy avec pour objectif d'y mettre en place une halle de vente de produits locaux et circuits courts mais aussi d'en faire un lien de culture et de formation.

Région VERVIERS

Le [répertoire des initiatives locales](#), porté par le Ratav, propose, par code postal, toute une série d'activités en lien avec l'alimentation (recensement des épiceries, de maraîchers en permaculture, de petits élevages, de magasins à la ferme, de produits transformés à la ferme,...)

DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

Bistrots de terroir : la Province compte [13 établissements labellisés « Bistrot de Terroir® »](#).

Quelques initiatives de Transition

Depuis la naissance du concept en 2006 (Rob Hopkins) et le développement des « villes en transition », les initiatives de transition ont conquis la Belgique francophone. En Province de Liège, plusieurs groupes citoyens se sont formés et s'engagent à mener leur commune/ville/village vers plus de résilience, plus de solidarité, plus de durabilité.

La Province de Liège comptabilise au minimum [15 mouvements en Transition](#). C'est le cas à Liège, Flémalle, Sprimont, Comblain-au-Pont, Herstal, Modave, Herve, Waremme, Amay, Momalle, Remouchamps, Aywaille, La Reid, Stavelot, Verviers... Une large gamme d'initiatives y sont représentées, allant du potager collectif à la monnaie citoyenne complémentaire, du SEL (Système d'Entraide Local) à la grainothèque ou au Repair café... Toutes ces initiatives sont reprises sur le site du [Réseau Transition](#).

Changeons Demain :

Ce forum citoyen de la transition, soutenu entre autres par La Grande Maison et le Cercle Intermills, est résolument tourné vers l'action. Son objectif est de pousser le territoire du sud de l'arrondissement de Verviers vers l'autonomie alimentaire, énergétique, économique et culturelle. Il mise surtout sur le partage d'informations, la sensibilisation et l'action directe pour y parvenir mais cherche également à soutenir et à renforcer les projets de transition existant sur le territoire. Ce forum a pris le relais du [festival Ardenne en transition](#), organisé à 3 reprises par le Centre culturel de Trois-Ponts.

La Grande Maison est depuis lors à l'initiative de la PILE , alors que le Cercle Intermills a créé l'asbl [Haute Amblève](#).

La Forêt de Luhan est un collectif agricole installé à Harzé depuis 5 ans : production agricole en circuits courts, ateliers de savoir-faire et réflexifs, évènements socio-culturels, accueil de groupes etc. La Forêt de Luhan est un tiers-lieu collectif expérimental où se cultivent la terre et les liens. Il accueille diverses activités, telles que la création collective et participative d'un jardin-forêt nourricier avec récolte en auto-cueillette, une petite épicerie collaborative de vrac et de frais, tables d'hôtes avec produits du jardin, chantiers d'auto-éco-construction, ateliers d'autonomie, partage de savoirs et de savoirs faire, formations, des projets de sensibilisation / réflexion avec différents groupes, événements culturels, organisation de débats, ...

EVÉNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

Festival Nourrir Liège

Les festivals Nourrir ont pour objectif d'inviter les citoyens à s'interroger et comprendre les enjeux liés à la transition alimentaire et la justice sociale. Ils créent des espaces de dialogue et de réflexion et mettent en évidence les différentes initiatives en cours sur un territoire. À Liège, le Festival Nourrir Liège est organisé depuis 2017, conjointement par la Ceinture Aliment-Terre liégeoise, l'Université de Liège et la compagnie Art et Ça. Il s'agit d'un rendez-vous où Liège met ses énergies citoyennes et collectives au service de ce qui pourrait la nourrir demain, au service d'une réflexion sur notre avenir et celui de nos enfants. De nombreux débats ont lieu pendant ces 10 jours avec une multitude de représentants de la société civile, politiques, des échanges citoyens, divers ateliers, des concerts, des expositions, des projections, des moments de rencontres proposés à l'ensemble des liégeois dans de nombreux lieux de la ville.

De multiples collectifs de la société civile se rejoignent autour de l'organisation de ces semaines «Nourrir Liège» : la Cie Adoc, la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, ULiège et le Centre Liégeois du Beau-Mur en sont les principaux organisateurs avec une multitude de partenaires.

Prix de la Production alimentaire en Province de Liège

Ce prix récompense ceux qui œuvrent pour un travail basé sur l'innovation, l'ancrage local, la perspective de continuité et de développement et la possibilité de les transposer à d'autres secteurs.

Le dernier a eu lieu en novembre 2020.

Festival de la transition alimentaire Huy-Waremme

Le Festival de la Transition Alimentaire (FTA) est le dernier projet du pôle de synergie « Circuits courts – Produits locaux » de l'Instance Bassin EFE de Huy-Waremme, en collaboration avec de nombreux partenaires actifs dans l'alimentation locale et durable. Il s'est déroulé du 7 au 20 février 2022 et a été ponctué de différentes activités portées par une quinzaine de partenaires locaux, d'univers variés. Les objectifs du « Festival de la Transition Alimentaire » étaient de donner de la visibilité aux initiatives locales de transition alimentaire, de faire réseauter les différents acteurs, organiser une chaîne d'approvisionnement et mettre en évidence les modèles économiques alternatifs.

Petit à petit, le projet se concrétise et grandit : sont sur les rails, notamment, la création d'une Halle – pôle Circuits courts sur la rive gauche de Huy et la mise en place d'un Conseil de Politique Alimentaire sur l'ensemble de l'arrondissement Huy- Waremme.

Ce festival est l'occasion de découvrir des initiatives et de présenter les étapes d'avancement des différents projets de transition vers un système alimentaire plus durable et surtout, de devenir un citoyen consomm'acteur !

STRUCTURES D'ACCOMPAGNEMENT ET ACTEURS DE LA SENSIBILISATION

La CITE s'invente

Centre d'Initiatives pour une Transition Écologique, cette ASBL est une invitation à l'action collective. L'équipe propose ateliers, chantiers et formations sur 4 thématiques : l'habitat, l'énergie, l'alimentation et la biodiversité. Crée en 2006 par un groupe de jeunes issus des secteurs de l'environnement et de la culture, la CITE s'invente est une ASBL d'Éducation relative à l'Environnement. Le principal projet de l'association est la création d'un écocentre à Liège, dans les coteaux de la Citadelle. Un écocentre est un lieu de sensibilisation, de formation et de démonstration pédagogique qui expérimente et explique des techniques et pratiques respectueuses de l'environnement. Leur intention fut de s'implanter dans un tissu urbain multiculturel pour questionner, par la pratique, les alternatives écologiques pour tous. Ils aménagent depuis 2009 un site qui présente de manière didactique une large palette d'alternatives et de techniques ayant trait aux quatre thématiques développées que nous développons : l'énergie, l'habitat, la biodiversité et l'alimentation. Leurs missions sont, d'une part, l'information et la sensibilisation liées aux défis environnementaux, et, d'autre part, la promotion des alternatives respectueuses de l'environnement.

Ils ont également un [répertoire](#) pour acheter éco-responsable.

Vent de Terre

Projet de maraîchage diversifié en agroécologie, avec une grande diversité de légumes cultivés (plus de 80 variétés). Vent de Terre cultive sur deux sites. Le premier site est partagé avec Écotopia sur l'ancien site des pépinières Gallet, près de Tilff, où leur surface cultivée atteint 60 ares (6.000 mètres carrés) avec des plantations de nombreux petits fruits (cassis, framboises, groseilles, mûres, myrtilles...), d'une haie indigène autour de la parcelle principale et l'introduction de fleurs pour la biodiversité de même que plus de 150 arbres fruitiers moyennes-tiges. Le second site se situe à Mehagne près du Carmel et est en développement depuis 2018 : 60 ares de cultures y seront installés et un grand nombre d'arbres fruitiers plantés. Le jardin pédagogique accueille des enfants de 3 à 12 ans depuis juillet 2020. Leurs méthodes de culture sont celles de l'agroécologie, sans labour, avec des semences bio, une bonne rotation des cultures, l'association des légumes, pas d'intrants chimiques... tout en s'inspirant des principes de la permaculture. Deux membres de l'équipe réalisent un pain artisanal chacun une fois par semaine à l'Abbaye de Brialmont. Vent de Terre a également fait l'acquisition d'une presse à fruit à la ferme de Targnon où vous pouvez amener vos pommes et poires pour les faire transformer.

En matière de sensibilisation à l'environnement, la Province de Liège dispose de 4 [Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement \(CRIE\)](#) qui disposent d'outils pédagogiques de sensibilisation à l'alimentation durable.



LE FAGOTIN asbl

Centre écopédagogique rural. le Fagotin a petit à petit développé ses activités jusqu'à devenir un acteur incontournable de l'Éducation relative à l'Environnement dans l'Ardenne liégeoise. Notre étroite collaboration avec divers partenaires locaux, issus ou non du secteur environnemental, leur permet de développer de nombreuses activités innovantes et originales et de toucher un public parfois hermétique aux questions de durabilité. Leurs valeurs se constituent autour de quatre termes clés : CITOYENNETÉ, DURABILITÉ, SOLIDARITÉ & BIENVEILLANCE.

En matière de sensibilisation à l'environnement, la Province de Liège dispose de 4 [Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement](#) (CRIE) qui disposent d'outils pédagogiques de sensibilisation à l'alimentation durable.

ASBL De Bouche à Oreille

L'ASBL De Bouche à Oreille est composée de 12 groupes (3 secteurs et 9 groupes de base) rassemblés autour d'objectifs communs : poser un regard critique sur le monde, être attentifs aux aspects oubliés, négligés de notre société, participer à la vie socioculturelle, sociale et économique de la région, réaliser des alternatives concrètes, ...

Citons, entre autres :

[Li Cramignon](#) : guider et encourager les publics à développer une alimentation équilibrée et durable en facilitant l'accès à l'information, en apportant/en échangeant des connaissances, en réveillant, en soutenant, en ancrant des comportements et des pratiques alimentaires favorables à la santé.

[Health and progress](#), active dans la promotion de la santé.

D'AUTRES ACTEURS DE LA SENSIBILISATION

- **Le Centre Local de Promotion de la Santé : www.clps.be**
- **Liège Ville Santé : liegevillesante.be**
- **Los Ninos de Gaïa : ninosgaia.eklablog.com**
- **Les plans de cohésion sociale qui ont l'alimentation dans leurs attributions : www.aliss.be/node/3234**
- **Les maisons médicales**

D. PROVINCE DE LUXEMBOURG

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CPA

Le Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier

Actif sur les communes de Bastogne, Fauvillers, Habay, Léglise, Martelange, Vaux-sur-Sûre et Neufchâteau, il ambitionne, via son projet relocalisation « Mise en place d'un Programme Alimentaire Territorial sur le territoire du Parc naturel » de fédérer l'ensemble des acteurs publics et privés de la chaîne alimentaire autour d'une stratégie alimentaire territoriale et d'un plan d'action transversal. Pour parvenir à mettre cette stratégie en place, un conseil de politique alimentaire regroupant 17 acteurs a été lancé en mars 2022 et s'attellera à différentes thématiques comme la transmission – reprise des fermes, la restauration collective, le tourisme et la communication vers le grand public.

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

La Banque Alimentaire de Namur-Luxembourg est une association de personnes bénévoles mobilisées contre la faim au sein des communes des Provinces de Namur et de Luxembourg. Leur mission consiste à collecter les denrées alimentaires recueillies gratuitement auprès de l'industrie agro-alimentaire, les chaînes de distribution, ..., les stocker et les redistribuer par l'intermédiaire d'une cinquantaine d'associations et une trentaine de CPAS.



EN PROVINCE DE LUXEMBOURG, IL EXISTE 3 DÉPÔTS DÉCENTRALISÉS :



Bastogne,
géré par Alimen'T



Arlon,
géré par Saint
Vincent-de-Paul



Rochefort,
géré par
Accueil-Famenne

Régie agricole : Un projet de mise à disposition de terres pour la production de légumes est envisagé par la Ville de Marche-en-Famenne, en collaboration avec le CPAS.

Courant de cette année 2021, de nombreuses communes se sont prononcées favorablement sur la mise en place d'une consigne canettes/bouteilles plastiques qui permettrait de réduire considérablement les déchets sauvages liés à notre consommation.

DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

Alimen'T est une asbl d'intérêt provincial en faveur de l'aide (non-)alimentaire basée à Sainte-Ode. Elle vient en aide et en soutien aux différentes initiatives d'aide alimentaire en Province de Luxembourg via une aide logistique, technique et administrative, etc. L'Asbl s'occupe également de l'approvisionnement des épiceries sociales en produits locaux et anime des modules de sensibilisation sur les bonnes pratiques alimentaires destinées aux publics les plus fragilisés.

Les monnaies locales et citoyennes favorisent et encouragent la consommation locale. Cela permet de générer des emplois locaux et de soutenir les producteurs et commerçants du territoire. Cette dynamique s'inscrit dans une volonté de relocaliser notre consommation au sens large. Ces monnaies alternatives et com-

plémentaires à l'euro sont acceptées dans de nombreux magasins coopératifs via les GAC, etc. La Province de Luxembourg compte trois monnaies locales:

- [L'Epi Lorrain](#) : monnaie locale et citoyenne du pays d'Arlon et de la Gaume.
- [L'Ardoise](#) : monnaie locale et citoyenne en Semois-Lesse (Bertrix, Herbeumont, Libramont, Libin, Wellin, Daverdisse et Bouillon).
- [Le Voltî](#) : monnaie locale et citoyenne en Nord-Luxembourg et Sud-Namurois.

Réseau d'épiceries paysannes - citoyennes

La Province compte de nombreuses épiceries locales portées par des citoyens et des producteurs locaux. Une liste non exhaustive est disponible sur le site [Luxembourg-belge](#).

Génération W asbl

Collectif d'une vingtaine de chefs wallons étoilés qui souhaitent mettre en valeur la gastronomie wallonne. L'ASBL permet de visibiliser les produits wallons. En Province de Luxembourg sont membres :

- Clément Petitjean - La Grappe d'Or (Torgny - Rouvroy)
- Maxime Collard – La table de Maxime (Our - Paliseul)
- Mario Elias - Le Cor de Chasse (Wéris - Durbuy)
- Tristan Martin – Château de Grandvoir (Grandvoir – Neufchâteau)
- Julien Lahire - Auberge du Moulin Hideux (Bouillon)

EVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

[La Foire de Libramont](#), rendez-vous annuel des agriculteurs mais aussi des nombreux métiers et acteurs qui gravitent autour de ce secteur, est un événement convivial qui s'organise le dernier week-end de juillet. Elle rassemble de nombreux professionnels de l'agriculture, de la foresterie et de l'alimentation qui partagent leur savoir et savoir-faire avec près de 200.000 visiteurs durant 4 jours.

En temps normal, en parallèle de la foire de Libramont, s'organise [la petite foire paysanne de Semel \(Neufchâteau\)](#) destinée à un public désireux de s'instruire/s'inscrire dans une démarche de transition agroécologique durable, le tout dans le respect des droits paysans. A l'origine, les organisateurs (le MAP – partenaires et bénévoles) souhaitaient (dé)montrer, non loin de la foire de Libramont, que des alternatives à l'agro-industrie existaient et étaient possibles. Objectif tenu depuis la 1re édition en 2011.

[La Semaine du commerce équitable](#), rendez-vous annuel d'octobre, est une semaine où l'ensemble des acteurs de l'alimentation (consommateurs, communes, entreprises, producteurs, etc.) sont invités à unir leurs forces pour mettre en lumière le commerce équitable et l'alimentation durable. La [Province de Luxembourg](#) étant la première Province labélisée Province du commerce équitable, elle est très impliquée dans cette dynamique et est le théâtre de nombreux événements sur la thématique.

Le [Festival Zéro Déchet](#) (Arlon) est un événement de 3 jours qui sensibilise le grand public aux multiples approches du zéro déchet à savoir : la prévention/réutilisation, le compostage, le up-cycling, les habitudes alimentaires et de consommation, le « do it yourself », etc. Afin d'informer sur le sujet et de donner aux participants des clés pour aller vers du zéro déchet, des conférences, des ateliers, des balades gourmandes s'organiseront (campus Environnement).

[Tout P'tit Festival](#) organisé par la maison de la culture Famenne-Ardenne est un événement autour du secteur de la petite enfance. L'alimentation durable dans ce secteur étant de plus en plus plébiscitée, le sujet devrait être abordé dans les prochaines éditions (cela n'a pas pu se faire en raison de la crise sanitaire).

Le Festival « A travers Champs » est le festival du film sur la ruralité qui s'organise dans les Provinces de Namur et de Luxembourg. L'objectif ? faire découvrir, à travers le cinéma, les questions qui se posent aux consommateurs, aux agriculteurs, aux producteurs, aux citoyens. Par ailleurs, outre les projections, des moments de partage conviviaux sont également organisés : expositions, marchés fermiers, conférences, débats, dégustation de produits locaux...

Bistrots de terroir : la Province compte [16 établissements labellisés « Bistrot de Terroir® »](#). Ce sont des brasseries et débits de boisson où vous pourrez humer, goûter, savourer... des bons petits plats régionaux, des breuvages artisanaux dans une ambiance chaleureuse. Pour être labellisés, les gérants s'engagent à proposer 5 produits locaux issus de trois familles (boissons non alcoolisées, bières, vins et spiritueux); à laisser 1 plat local à la carte en permanence; à servir au minimum 10 produits locaux issus des 5 familles suivantes : charcuteries et salaisons, condiments et épices, escargots, foie gras, fromages, fruits, légumes, œufs, pains, pommes de terre, produits laitiers et glaces, poissons, sirop/miel/gelées, viandes, volailles.

Marchés de terroir : de nombreux marchés fermiers, de terroir... se tiennent sur le territoire, soit durant toute l'année, soit durant les mois d'été, propices pour sensibiliser un public touristique aux produits du terroir. Découvrez tous les marchés sur le site [Luxembourg-Belge](#).

Fermes Gourmandes : ce sont des restaurants dans des fermes en activité où l'agriculteur-restaurant vous propose une cuisine de terroir à base de ses productions complétées avec celles des fermes voisines. Les établissements labellisés « ferme gourmande » répondent à un cahier de charges précis créé par l'APAQ-W. En Province de Luxembourg, la Ferme Houard et l'Enclos des Frênes sont labellisés.

Nourrir Saint-Léger : en mai 2023, un collectif de citoyens de la commune de Saint-Léger a organisé la 1ère édition du festival de 7 jours, en lien avec la transition alimentaire en région gaumaise.

E. PROVINCE DE NAMUR

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CPA

Le Conseil de Politique Agro-Alimentaire Namurois (CADN)

Le CADN namurois est une initiative du cabinet de l'Échevine de la Transition écologique de la Ville de Namur, Charlotte Mouget. Assemblée conçue comme un espace de dialogue, de réflexion et de proposition autour de l'alimentation et de l'agriculture, le CADN rassemble les acteurs clés du secteur et des filières mais aussi les citoyens et citoyennes intéressés. Le but du Conseil, constitué d'agriculteurs, d'écoles, de distributeurs, de l'université, du CPAS, des artisans, est d'orienter les consommateurs, les producteurs, les transformateurs, vers une consommation durable. Les membres sont au nombre de 26 et la liste est disponible [en ligne](#).

Les objectifs du CADN portent sur l'identification des besoins et leviers d'action que la Ville pourrait activer pour soutenir les dynamiques locales, favoriser les rencontres, soutenir les initiatives concrètes qui répondent aux besoins locaux, combler les chainons manquants, rendre accessible la thématique au grand public et identifier les terres à préserver.

Les membres se réunissent sous forme de groupes de travail abordant différentes thématiques identifiées comme prioritaires. L'objectif final étant que Namur puisse nourrir Namur. Les GT sont actuellement au nombre de trois : le GT « Terres », le GT « sensibilisation des agriculteurs » et le GT « Modèles collaboratifs ». D'autres sont en réflexion.

Les thématiques soulevées par le CADN y sont approfondies avec ouverture aux acteurs extérieurs invités à participer à ces groupes de travail.

Conseil de Politique Alimentaire en Cœur de Condroz

En parallèle à la création du Parc Naturel Cœur de Condroz approuvé par le Gouvernement Wallon en décembre 2023, la mise en place d'un Conseil de Politique Alimentaire sur le territoire du Condroz Namurois fait partie du projet de relocalisation alimentaire porté par le Gal Cœur de Condroz (fusion du GAL Condroz-Famenne et du GAL Pays des Tiges et Chavées) ainsi que d'autres acteurs clés du territoire comme la Maison du Tourisme ou la coopérative Cocoricoop. Le CPA, constitué en juin 2022, vise à renforcer les synergies entre les différentes initiatives en matière de production agricole et d'alimentation émergeant sur les communes concernées (Assesse, Ciney, Gesves, Hamois, Havelange, Ohey et Somme-Leuze). Ce collectif de 18 acteurs représentant la diversité des acteurs du système alimentaire durable a d'ores et déjà commencé à travailler sur les thématiques du foncier public ou encore de l'offre en alimentation durable dans les cantines de la zone. Cette action transversale de gouvernance soutiendra un autre objectif du projet, à savoir la création de deux filières alimentaires : la filière fromagère et la filière maraîchère. Le réseau Meurthe Rhin Moselle est également partenaire de ce projet.

La Ceinture alimentaire namuroise

La ceinture alimentaire namuroise a été lancée en février 2019, portée par l'asbl Réseau de Consommateurs Responsables, devenu RCR² ou Réseau de Collectifs en Recherche de Résilience, Cuisine Sauvage et Inter-environnement Wallonie. Elle agit dans le territoire de l'arrondissement de Namur (Sombreffe, Gembloux, La Bruyère, Eghezée, Fernelmont, Andenne, Namur, Jemeppe-sur-Sambre, Sambreville, Mettet, Asesse, Gesves, Ohey, Floreffe, Fosses-la-Ville et Profondeville). Ce territoire permet à la fois de rassembler une diversité de sols et de production, de garantir la lisibilité du projet pour le public et de susciter les projets de collaboration.

Sa mission s'articule autour de différents volets, en particulier la mise en réseau entre les différents acteurs du territoire et des filières, le renforcement des dynamiques territoriales existantes et répondre aux besoins du territoire en stimulant leur mise en œuvre.

La Ceinture alimentaire namuroise est notamment un partenaire actif du Réseau local structuré pour Nourrir Namur, projet lauréat de l'appel à projet de la Ministre Tellier pour la relocalisation de l'alimentation.

La ceinture alimentaire est constituée en ASBL depuis 2023.

Le réseau Radis

À l'initiative de Nature et Progrès et de la fondation Cyrus Fup, le réseau Radis a pour objectif de développer une alimentation bio et solidaire dans la région de Dinant et plus particulièrement sur les six territoires d'action de la fondation, à savoir les communes d'Anhée, d'Yvoir, d'Onhaye, de Dinant, d'Hastière et d'Houyet. Fondé en 2021, ce réseau s'organise par groupes thématiques auxquels toute la population du territoire et les acteurs des filières sont conviés. Ces groupes de discussion et de rencontres sont au nombre de trois : alimentation solidaire, fruits et légumes bio et céréales alimentaires. L'objectif de ces rencontres est d'en faire émerger des idées d'actions mais aussi d'y rencontrer d'autres projets via des invitations d'acteurs portant des initiatives inspirantes ou via des visites de terrain. Certaines actions concrètes ont ainsi déjà été mises en place comme la création d'une plateforme de rencontres entre propriétaires de terres et porteurs de projets, un répertoire de produits locaux, un réseau d'entraide et de partage entre producteurs mais aussi des visites à la ferme pour faire connaître les producteurs du territoire au grand public et la préparation du potage-collation dans plusieurs écoles du territoire, en partenariat avec l'ASBL Influences Végétales.

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

La Ville de Namur est engagée pour l'alimentation durable : une ceinture alimentaire y a été créée sous l'impulsion du RCR et Inter-Environnement Wallonie ; la première édition de la fête des circuits courts a été organisée en octobre 2019 par la Ville en collaboration avec la coopérative Paysans Artisans et réitérée en 2022 sous la forme d'un festival « Namur Demain »; un Conseil de politique agro-alimentaire à l'échelle de la Ville a vu le jour en 2021 sous l'impulsion de l'échevine de la transition écologique Charlotte Mouget.

Porté par la Ville de Namur, en partenariat avec le CPAS de Namur, le BEP et la Ceinture alimentaire namuroise « **réseau agricole local structuré pour nourrir Namur** » a pour objectif de développer l'offre de repas sains et durables en circuits courts à destination des collectivités (maisons de repos, CPAS, écoles, crèches, etc.), soutenir la consommation locale, créer des emplois durables et locaux, développer l'agroécologie sur le territoire, soutenir l'économie en créant un système autour de l'alimentation durable et valoriser les déchets organiques. Une cuisine centrale destinée à approvisionner en repas les 5 maisons de repos du CPAS de Namur et les 22 implantations communales de la Ville a été inaugurée en octobre 2022.

Le rassemblement des acteurs et les synergies pourront s'opérer grâce au CADN (Conseil agroalimentaire durable namurois) et aux forces vives de la ceinture alimentaire namuroise.

Il s'agira également de lancer l'aménagement d'un relais agricole ayant la capacité de stocker et transformer les produits agricoles.

La CLDR (Commission Locale de Développement Rural) de la **Commune de Couvin** a identifié comme un des projets prioritaires de restaurer les Halles de Couvin afin de valoriser l'artisanat et les productions du terroir.

Dans le cadre de son PCDR (Programme Communal de Développement Rural), la **Commune de Ciney** a prévu d'établir une maison rurale, ayant pour ambition, outre la création d'un espace d'expression artistique pour l'Académie des Beaux-Arts et le développement de l'associatif (axé sur l'aide aux plus démunis), de favoriser la vente de produits locaux en centre-ville.

Le CPAS de Dinant possède des jardins partagés à destination de ses bénéficiaires et de certains habitants. Il organise de plus des ateliers sur la mobilité douce, le bien manger accessible, etc. Par ailleurs, le CPAS de Dinant est engagé pour promouvoir des filières de production et de consommation locales et responsables, en priorité pour une alimentation saine, respectueuse de l'environnement, équitable, la plus locale possible et accessible financièrement avec les autres CPAS d'Anhée, Hastière, Houyet, Onhaye et Yvoir, avec le soutien de la Fondation CYRUS.

Plusieurs communes mettent à disposition des jardins partagés. C'est notamment le cas de la commune d'**Yvoir**.

À **Hastième**, un terrain a été mis à disposition pour ce projet par les autorités communales pour créer en 2011 le potager partagé d'Hastième en partenariat avec le GAL Haute-Meuse, le Plan de Cohésion Sociale de la commune de Hastière, l'ASBL Ouverture et le Centre Culturel Local de Hastière. Il offre la possibilité à des particuliers qui ne disposent pas d'un jardin de cultiver ensemble une parcelle et de disposer de produits frais. L'expérience permet aussi de développer les contacts et la solidarité entre les citoyens et entre les générations.

Engagée dans l'alimentation durable, la **Commune de Viroinval** a répondu à un appel à projet de la Fondation Chimay War-toise pour accompagner, via le collectif Cantine Durables, six implantations. L'école de Dourbes a été sélectionnée comme école pilote et développera son offre de repas sains, bio et locaux.

La **Commune de Mettet** s'est notamment engagée sur la thématique des déchets et du gaspillage alimentaire ainsi que celle de l'approvisionnement local. Tout comme la **Commune de Walcourt**, elle travaille avec les Ateliers de Pontaury pour un approvisionnement plus durable des écoles communales. Dans la **Commune d'Havelange**, différentes actions mises en place visent à renforcer les agriculteurs et les habitants et à soutenir le monde agricole : opération fermes ouvertes, capsules vidéo, calendrier agricole, inventaire des actions agricoles, etc. La promotion de la consommation locale est également prévue dans le PCDR.



Depuis 2021, la **Commune de Profondeville** s'est dotée d'un agent chargé de l'alimentation durable.

Une de ses missions est d'accompagner les trois écoles communales vers plus de durabilité via la mise en place d'un plan d'action et soutenu par l'inscription au Green Deal « Cantine Durables ».

La **Commune de Gesves** a pour ambition de développer les circuits courts tout en veillant à la réduction des déchets. Dans ce cadre, la création d'une cuisine centrale est envisagée. Elle viserait à alimenter les écoles en produits sains et locaux en partenariat avec les acteurs du territoire.

Dans son PCDR de 2017 adopté pour 10 ans, la **Commune de Fernelmont** prévoit la création d'une halle qui servirait à soutenir les circuits courts. La commune gèrera le projet avec les associations, les agriculteurs, les commerçants et les citoyens, en partenariat avec le jardin d'OO. La commune cherche aussi à encourager la mise à disposition de terrains publics et privés pour potagers et vergers partagés avec un objectif pédagogique et de consommation responsable.

La commune a déjà mis un terrain à disposition des Jardins d'OO à Noville. La commune souhaite aussi élargir les lieux de vente des produits locaux, en soutenant les GAC via un projet visant à élargir le partenariat des deux GAC qui existent déjà sur le territoire communal, de manière à proposer à la population des productions locales (Fernelmont et communes voisines) et pas seulement biologiques. En attente de la création d'une halle de circuits courts (à Noville les Bois), les membres de la commission agricole souhaitent qu'il soit proposé un partenariat avec les responsables des GAC locaux et les commerçants.

Pour l'élaboration du PCDR de **la Commune d'Eghezée**, 5 groupes de travail ont été identifiés en janvier 2020 à partir des enjeux ressortis des consultations. L'un d'entre eux porte sur le développement des activités économiques, la valorisation de l'agriculture et les produits locaux. Le diagnostic fait le constat du peu de producteurs locaux sur le marché d'Eghezée et de la faiblesse de l'offre en circuit court. La Commune souhaite travailler à améliorer la visibilité des commerces de proximité et proposer une mixité commerciale adaptée.

La **Commune de La Bruyère** souhaite promouvoir le marché et les produits locaux ainsi que soutenir l'alimentation durable dans les cantines des écoles communales via la mise en réseau entre producteurs locaux et le traiteur de l'école. Elle a également organisé une rencontre à la ferme avec les élèves de l'école en 2021.

Dans le PCDR de **la Commune d'Ohey** adopté pour 10 ans en 2012, plusieurs projets en lien avec l'alimentation sont prévus comme la promotion de l'éco-consommation, de produits locaux et la promotion des circuits courts, l'aménagement d'une aide de transformation et de commercialisation des produits agricoles et la valorisation de productions locales, avec notamment la création d'un hall-relais.

DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

Bistrots de terroir : la Province compte 12 établissements labellisés « Bistrot de Terroir® ».

La Province namuroise comprend un tissu important de structures impliquées dans la transition écologique et l'Alimentation durable selon différents modèles : Groupements d'Achat Citoyens, Groupements d'Achat en Soutien à une Agriculture Paysanne, potagers collectifs, initiatives de transition, monnaies locales (Orno à Gembloux, Lumsou à Namur, Volti à Rochefort...) ou encore cafés citoyens. Ces initiatives sont répertoriées sur le réseau transition consultable en ligne.

L'ASBL Ekikrok à Gembloux agit pour soutenir une alimentation saine et durable via des actions de sensibilisation, des événements et animations, un potager collectif et une épicerie de produits en circuit court.

Le Réseau des Consommateurs Responsables (RCR) a été créé en 1999 comme association de soutien aux consommateurs. Il appuie et promeut la consommation alternative de groupes citoyens, locaux collectifs et autogérés, que ce soit des systèmes d'échanges locaux, les réseaux d'échanges réciproques de savoirs, les potagers collectifs, les donneries, groupes d'achats alimentaires et les Repairs Cafés. Une cartographie de ces initiatives est reprise sur leur site. Le RCR a notamment soutenu et porté la création de la ceinture alimentaire namuroise. Depuis 2022, le RCR devient le RCR² ou Réseaux des Collectifs en Recherche de Résilience.

Influences végétales est une association active auprès des collectivités de la Province de Namur en les accompagnant vers une alimentation saine et durable selon une démarche intégrée. L'ASBL fait partie, avec d'autres structures d'accompagnement des collectivités vers plus de durabilité, du Collectif Développement Cantine Durables.

L'ASBL Forma de Namur a lancé le projet « Complètement Bocal » : il s'agit d'un projet de (re)valorisation de marchandises alimentaires et produits locaux qui s'inscrit dans le cadre d'une activité économique durable, créatrice d'emploi, stimulante pour l'économie locale. Concrètement, des soupes et conserves sont réalisées à partir de produits locaux et qui permettent aux producteurs locaux d'écouler leur surplus.

Les bocages est une ASBL basée à Couvin qui participe à la protection du patrimoine naturel, à la sensibilisation, à la conservation de la Nature et des paysages ainsi qu'au développement socio-économique durable de la région. Une de ses actions est de lutter contre la disparition des vergers traditionnels sur les territoires des communes de Couvin, Cerfontaine, Florennes, Gerpinnes et Walcourt.

Elle organise chaque année un groupement d'achat d'arbres fruitiers et a développé le mobipress, presse mobile permettant à chacun de venir presser ses pommes et ses poires et repartir avec son jus.

L'asbl R.E.L.A.I.S. : initiative citoyenne visant à développer une économie locale, équitable et durable.

L'objectif est de soutenir concrètement la production paysanne locale et de renforcer l'accès physique et économique à des produits locaux de qualité et respectueux de l'environnement, dans une ambiance conviviale.

L'ASBL est à l'origine d'un marché du terroir hebdomadaire à Rochefort depuis 2007 et d'un projet d'épicerie coopérative.

L'ACRF, femmes en milieu rural de la région Ardenne Condroz Famenne, organise des ateliers liant alimentation durable et santé pour les femmes isolées dans la Province. Le thème de cette année : Manger, c'est choisir, un droit pour tous ?

L'ASBL Empreinte s'inscrit dans une organisation de jeunesse active dans l'éducation relative à l'environnement (Ere). Elle anime notamment le **CRIE de Namur** qui a pour but de sensibiliser à la thématique de la nature en ville et à l'environnement, particulièrement pour un public précarisé.

Le CRIE organise des ateliers et formation d'outils pédagogiques, des animations scolaires, des stages et propose une outithèque.

ÉVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

Festival Namur Demain : organisé en octobre octobre 2022 et à nouveau en 2023 par la Ville de Namur, en partenariat avec la Ceinture alimentaire namuroise (CAN), la Ceinture énergétique namuroise (CEN), Émissions Zéro, Canopéa et le Nid (Namur intelligente et durable), ce rendez-vous festif et participatif a pour objectif de sensibiliser et accélérer la résilience du territoire en réunissant le monde associatif namurois via toute une série d'activités, mais aussi un marché des producteurs en circuits courts porté par Paysans Artisans. Ce festival avait déjà été organisé en octobre 2019 sous le nom de « fête des circuits courts ».

Festival Nourrir Cœur de Condroz : Festival de l'agriculture et de l'alimentation en cœur de Condroz, cet événement organisé à deux reprises, en mai 2022 et en 2023 a rassemblé de nombreuses activités pour mettre en lumière les différentes initiatives territoriales en alimentation saine, locale et durable. Le Gal Cœur de Condroz a également organisé en novembre 2023 un grand concours de recettes locales à la ferme d'Achêne.

Festival Crescendo : ce festival des initiatives de transition en Sud ESEM a tenu sa nouvelle édition les 30 septembre et 1er octobre 2022 au Domaine Saint Roch à Couvin. Cet événement a pour vocation le soutien et la valorisation des initiatives de transition du Sud de l'Entre Sambre et Meuse : conférences, agoras, tables rondes, marché de producteurs et concerts y sont notamment organisés.

Festival 100% local « Agir pour demain », cette première édition du festival porté par le groupe citoyen Hastière en transition avec le soutien du centre culturel d'Hastière se déroule du 1er et 15 novembre 2022 sur tout le territoire d'Hastière. Au programme ? des ateliers, chantiers participatifs, visites guidées, conférences, débats, films portés par des « passeurs », à savoir une trentaine d'acteurs locaux, qui transmettent leur passion, savoir et savoir-faire.

ÉVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

[Le festival 100% rural](#) est organisé chaque année sur le territoire rural des 4 communes du GAL : Florennes, Gerpinnes, Mettet, Walcourt. Diverses activités y sont proposées : balades, conférences, projections, ateliers, marchés de terroir, etc. Ce festival est le fruit d'une collaboration entre le GAL ESEM, les centres culturels, les services environnement, les PCDN, les associations locales et les Passeurs 100%Rural, actifs sur le territoire des quatre communes.

[Le projet NOW](#) (Nouvelles Opportunités Wallonnes) est une coopérative née de la confluence de deux constats : le passé prestigieux de Waulsort contraste avec la situation socioéconomique d'Hastière et de la région de Dinant, actuellement marquées par la précarité. La coopérative s'engage dans l'insertion socio-professionnelle de personnes éloignées de l'emploi et dans le domaine de l'éducation permanente, dans une optique de transition vers une société durable ; la promotion de l'économie sociale, de l'économie de la fonctionnalité, de l'échange et du don, de la démocratie participative, de solutions durables et écologiques, de la notion de bien commun, en particulier sur le territoire de la Commune de Hastière. Le projet NOW héberge la villa 1900.

[Le salon HOPE](#), organisé par l'asbl du même nom, réunit des projets durables et des initiatives citoyennes afin de promouvoir, sensibiliser et permettre la rencontre et favoriser ainsi la transition écologique et sociale de la société. HOPE asbl a pour but de promouvoir le développement durable et de soutenir les associations, les initiatives citoyennes et tous les projets et entreprises durables sur le territoire wallon et bruxellois. L'association souhaite donc, de manière générale, promouvoir toutes les actions qui améliorent la société et mettre en lumière les projets sensés et bons pour l'Homme et la Nature ; elle s'est aussi impliquée par d'autres organisations événementielles, telles que la Fête du Développement Durable et les Assises de l'Alimentation Durable, afin de promouvoir le développement durable dans différents secteurs : l'alimentation, la mobilité, le social, etc.

LE COLLÈGE WALLON DE L'ALIMENTATION DURABLE (CwAD)

1. Historique

Dans la [Déclaration de Politique Régionale 2019-2024](#) (DPR), le Gouvernement wallon a pris de nombreux engagements pour accélérer la transition vers un système agro-alimentaire durable. Un de ces engagements consiste en l'élaboration d'une Alliance Emploi Environnement Alimentation dans une dynamique partenariale avec notamment la mise en place du Collège wallon de l'Alimentation Durable (CwAD). A cette fin, « le Gouvernement entend favoriser, au sein du Service Public de Wallonie (SPW), un rassemblement des compétences incluant toute la chaîne alimentaire de l'agriculture et de l'alimentation, y compris les enjeux liés à la consommation. [...] ». La [stratégie « Manger Demain »](#) et les moyens du Green Deal seront intégrés à la dynamique de l'alliance. » (DPR, p.76). Cet engagement au sein de la DPR est en cohérence avec le [décret du 2 mai 2019](#) - modifiant le décret du 27 juin 2013 relatif à la stratégie wallonne de développement durable et le décret du 6 novembre 2008 portant rationalisation de la fonction consultative - qui institue la Stratégie « Manger Demain », [le Référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie »](#) et la mise en place d'un Collège wallon de l'Alimentation durable (CwAD). Ce CwAD, objet de la mesure 2 de la stratégie Manger Demain, correspond à la mise en place d'un Conseil de Politique Alimentaire au niveau régional.

Ainsi, sur proposition de la Ministre en charge du développement durable, Céline Tellier, en collaboration avec le Vice-Président et Ministre de l'Agriculture Willy Borsus et la Vice-Présidente et Ministre de l'Emploi, Christie Morreale, le Gouvernement de Wallonie a approuvé le 16 juillet 2020 plusieurs mesures destinées à favoriser la résilience et relocaliser le système alimentaire wallon : un [appel à projets pour soutenir des initiatives de relocalisation alimentaire territoriale](#), la mise en place du Collège wallon de l'Alimentation Durable et le [lancement de l'Alliance Emploi-Environnement sur l'Alimentation](#).

Le Gouvernement de Wallonie a ensuite adopté [la nomination des 40 membres du Collège wallon de l'Alimentation durable \(CwAD\)](#) le 15 octobre 2020, sur proposition conjointe des trois ministres précités. L'ambition est de fédérer l'ensemble des acteurs wallons pour accélérer la transition vers un système agro-alimentaire plus durable dans une véritable structure faitière partenariale, le CwAD.

2. Missions

Les missions du CwAD telles que définies dans la décision du Gouvernement sont :

- d'orienter les travaux de l'Alliance Emploi Environnement Alimentation en s'appuyant sur la méthodologie de travail proposée dans la stratégie « Manger Demain »,
- d'identifier les actions prioritaires à mener à l'aide des leviers répertoriés en annexe de la stratégie « Manger Demain » (Stratégie Manger Demain, Annexe 1, page 16),
- d'identifier et de proposer des solutions coconstruites, innovantes, transdisciplinaires et coordonnées au service de la transition alimentaire,
- de permettre un échange d'informations entre les différents acteurs liés à l'alimentation,
- d'émettre des avis dans le domaine de l'alimentation durable,
- d'analyser, de capitaliser et de diffuser les bonnes pratiques émergeantes au sein des conseils de politiques alimentaires (CPA)

Les mesures qui seront proposées par le CWAD viseront à développer un système alimentaire relocalisé, permettant d'assurer et de développer l'emploi en Wallonie dans le secteur agricole et l'ensemble de la chaîne alimentaire.

3. Composition et axes de travail

Les 40 membres du CwAD ont été choisis pour assurer une diversité et un équilibre tenant compte de la provenance des membres et de leurs connaissances en matière de transition écologique, d'agriculture, d'environnement, d'aménagement du territoire, de santé, d'action sociale, d'économie, de recherche et de formation, d'éducation.

La participation à l'élaboration d'une "Alliance Emploi-Environnement sur l'Alimentation" (AEEA) constituait un des premiers travaux demandés au Collège wallon de l'Alimentation Durable (CwAD).

Les travaux se sont basés sur le [Référentiel](#) « Vers un système alimentaire durable en Wallonie » élaboré avec l'ensemble des acteurs du système alimentaire en 2017-2018 – présenté en annexe de la Stratégie « Manger Demain ». Ce Référentiel présente une vision commune et partagée par les acteurs du système alimentaire de ce qu'est un système alimentaire durable, dans ses multiples dimensions, et donne un cadre mobilisateur pour favoriser la transition.

Sur base des propositions du CwAD, le Gouvernement a adopté le 22 octobre 2022 le [plan d'actions Food Wallonia](#). Celui-ci se compose de 19 actions qui contribuent aux six objectifs stratégiques du référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie ». Toutes les actions sont complémentaires à l'existant afin d'assurer une contribution cohérente à chaque objectif stratégique du Référentiel. Ce plan d'actions s'inscrit pleinement dans l'atteinte des Objectifs de développement durable adoptés au niveau des Nations unies et dans les objectifs définis dans le cadre de la stratégie européenne 'De la Ferme à la table'.

