



**MANGER
DEMAIN**

L'alimentation durable en **Wallonie**

Avec le soutien de
la



Wallonie



ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE EN WALLONIE

PRODUCTION – TRANSFORMATION
– DISTRIBUTION CIRCUIT COURT

TABLE DES MATIÈRES

PRODUCTION-TRANSFORMATION-DISTRIBUTION CIRCUIT	4
A. HALLS RELAIS AGRICOLES	11
- Province de Luxembourg	13
- Province de Namur	13
- Province de Liège	14
- Province de Hainaut	15
- Province de Brabant Wallon	15
B. LES CUISINES DE COLLECTIVITÉ	16
C. LÉGUMERIES, CONSERVERIES, BOCALERIES	18
- Province de Luxembourg	18
- Province de Namur	18
- Province de Liège	18
- Province de Hainaut	21
- Province de Brabant Wallon	21
D. ABATTOIRS	22
- Province de Luxembourg	23
- Province de Namur	23
- Province de Liège	23
- Province de Hainaut	23
E. MOULINS	24
- Province de Luxembourg	24
- Province de Namur	25
- Province de Liège	25
- Province de Hainaut	26
- Province de Brabant Wallon	26
F. COOPERATIVES ET OUTILS LOGISTIQUES	27
- Province de Luxembourg	30
- Province de Namur	31
- Province de Liège	37
- Province de Hainaut	42
- Province de Brabant Wallon	44

PRODUCTION – TRANSFORMATION – DISTRIBUTION CIRCUIT COURT

En ce mois de mars 2025, la Cellule Manger Demain vous propose une mise à jour de ce cahier de l'état des lieux de l'alimentation durable en Wallonie. Celui-ci est consacré aux acteurs de l'approvisionnement : outils de transformation (légumeries, bocaleries...), hubs logistiques, halls relais agricoles, moulins et abattoirs, coopératives de production et de distribution dans chaque province de la région.

S'il est difficile d'être vraiment exhaustif, c'est malgré tout notre intention de regrouper l'ensemble des projets existants sur le sujet.

Dans un contexte où les crises se multiplient, où les ressources s'épuisent et où il y a de plus en plus de maladies liées à notre alimentation :

- D'une part, les consommateurs ont de moins en moins le choix de leur alimentation, entre un environnement publicitaire omniprésent, des contraintes financières et logistiques, une perte de confiance et de lien avec la filière de production, et des indicateurs de santé qui se dégradent,...
- D'autre part, force est de constater que les agriculteurs, malgré leur passion du métier, ont de plus en plus de mal à en vivre. Ils font face à une lourdeur de la charge administrative, aux aléas climatiques de plus en plus forts (périodes de sécheresse ou d'excès d'eau plus longues), au prix de leur production poussé vers le bas par le marché, à l'enjeu de l'accès à la terre ou à celui de la transmission des fermes... comme en témoignent les mobilisations agricoles en début d'année 2024.

Nous sommes arrivés à un moment charnière où il est urgent de préparer demain en développant des modèles de consommation résilients mais aussi équitables et accessibles à tous pour redonner du sens et de la valeur à l'alimentation. C'est notamment dans ce cadre qu'ont été organisées les [Assises wallonnes de l'Alimentation Durable](#) et que se sont inscrits les travaux du [Référentiel wallon de l'alimentation durable](#) et de la [Stratégie Manger Demain](#).

En octobre 2022, sur proposition du CwAD (Collège wallon de l'Alimentation Durable), le plan d'action [Food Wallonia](#) était adopté par la Wallonie, contribuant à la mise en œuvre de la stratégie Manger Demain et aux six objectifs stratégiques du référentiel.

Le Gouvernement de Wallonie a lancé en septembre 2020 un appel à projets visant à soutenir la relocalisation du système alimentaire wallon. Les 46 projets soutenus sont venus enrichir de leurs expériences le CwAD et les travaux de l'Alliance Emploi Environnement. En juin 2022, trois nouveaux appels à projets ayant pour ambition de renforcer l'autonomie alimentaire de la Région, ont permis la sélection de 57 nouveaux lauréats. Ces projets ont pour objectif de déployer les filières agro-alimentaires émergentes sur le territoire wallon, de la production à la commercialisation.

Dans le cadre du plan de relance, [la Wallonie donne également les moyens aux circuits courts de se développer](#) via le soutien au développement de filières et la mise en place d'infrastructures logistiques.

PROJET DU LOCAL DANS MON POINT DE VENTE

Le soutien de la Wallonie au secteur du circuit court se concrétise également depuis le printemps 2023 par des mesures encourageant des modèles de consommation plus résilients et équitables dont l'objectif premier est **d'améliorer l'accessibilité** aux points de vente proposant une alimentation bio, en vrac et locale.

C'est dans ce cadre que Biowallonie, ConsomAction, la FDSS, le Collectif 5C et la Cellule Manger Demain ont développé des leviers d'action en faveur d'une alimentation locale et durable pour tous. Ce sont désormais [145 points de vente](#) à la ferme, coopératives ou encore magasins bio en circuit-court répartis sur l'ensemble de la Wallonie qui bénéficient du soutien « du local dans mon point de vente ». Des coups de pouce à l'achat permettent aux consommateurs de découvrir l'offre du secteur visant à élargir et fidéliser la clientèle.

Une **caisse de solidarité** financée pour moitié par la Région Wallonne soutient des personnes fragilisées au travers de collaborations entre points de vente et structures d'aide alimentaire, venant ainsi renforcer et améliorer l'approvisionnement de ce secteur, tout en augmentant les débouchés des points de vente.

Des publics spécifiques tels que **les étudiants ou les mouvements de jeunesse**, de même que le grand public sont encouragés à développer des habitudes de consommation durables et responsable grâce à des bons d'achat leur permettant d'accéder financièrement à une alimentation saine et locale.

Enfin, ces points de vente peuvent bénéficier d'un accompagnement en expertise marketing et communication afin de mieux communiquer sur les valeurs de leurs offres.

L'INTERFACE PRODUCTEURS/DISTRIBUTEURS

L'évolution du comportement des consommateurs suite aux crises énergétiques et sanitaire a impacté les producteurs et transformateurs alimentaires wallons. Dans le cadre du plan de relance mis en place pour répondre à ces crises, la Wallonie s'est dotée d'une cellule au sein du Collège des producteurs ayant pour mission le rédéploiement commercial de ce secteur.



L'IPD met notamment l'accent sur la facilitation des relations commerciales entre producteurs ou groupements (coopératives, grossistes) et magasins franchisés de la grande distribution, la facilitation logistique (déploiement de l'outil lacharrette.org en Wallonie), le développement de la présence des produits bio wallons en région bruxelloise (via la coopérative mabio.be), la diffusion d'informations de référencement produit qualitative (en collaboration notamment avec l'IFEL-W, l'Apaq-W et les coopératives de production et de distribution). Pour plus d'informations sur ces initiatives : collegedesproducteurs.be/interface-producteurs-distributeurs/

CENTRE DE RÉFÉRENCE CIRCUIT COURT

Conscient que l'un des enjeux clés de la relocalisation de l'alimentation est d'optimiser les débouchés afin d'assurer l'écoulement local de la production wallonne et de participer à garantir un revenu rémunérateur aux agriculteurs, dans le cadre du plan de relance, le Gouvernement Wallon a doté le Centre de Référence des Circuits Courts (CRCC) de Wallonie Entreprendre de moyens afin de soutenir le développement et la croissance des acteurs économiques actifs dans des circuits courts alimentaires et de réaliser les objectifs suivants :

- Augmenter le nombre d'acteurs en circuit court sur la chaîne de valeur ;
- Faciliter les interactions et les coopérations entre les acteurs en circuits courts ;
- Professionnaliser ces acteurs ;
- Aider ces acteurs à un changement d'échelle ;
- Favoriser un revenu décent et améliorer leur viabilité.

À ces fins, le CRCC est chargé des missions suivantes :

- Conseil, orientation, accompagnement au niveau économique, technique et logistique de porteurs de projets et entreprises en circuit court alimentaire en s'appuyant sur l'écosystème piloté par Wallonie Entreprendre ;
- Identification des solutions de financement adaptées et orientation vers les solutions de WE (capital, prêt, garantie), des aides directes, subventions, etc ;
- Mise en relation de ces acteurs économiques et développement de synergies et complémentarités sur les maillons de la chaîne de valeurs ;
- Réalisation d'études dont le Baromètre annuel des circuits courts de Wallonie. ;
- Coordination et financement d'opérateurs qui conseillent, animent et accompagnent les circuits courts tels que Cap Innove, DiversiFerm, Logistics in Wallonia ou encore les Ceintures et réseaux alimentaires.

Réalisation récente du CRCC, l'étude d'objectivation des flux alimentaires en circuit court au sein de différentes filières a permis une étude statistique des circuits courts alimentaires, une analyse de ce secteur et des recommandations pour soutenir le développement de ce secteur. Une actualisation annuelle, le Baromètre, est réalisée afin de monitorer l'état de santé du secteur. Annuellement, le CRCC organise également un Forum de l'entrepreneuriat circuit court à destination des acteurs économiques du circuit court. La prochaine édition est programmée le 27 novembre 2025.

En 2023, Wallonie Entreprendre a mené une étude sur les flux alimentaires en circuit-court, en collaboration avec un consortium mené par Ecores (avec notamment la Spi, Cap-N, Groupe One). Cette analyse du secteur a été mise à jour en 2024. On y apprend qu'il existe 1135 entreprises actives dans le circuit-court en Wallonie. 90% sont des TPE (moins de 4 travailleurs ETP). 47,6% sont actives dans la production, 24,1% dans la distribution, 23,2% dans la transformation.

L'étude démontre que la valeur ajoutée territoriale reste très importante avec près de 4 entreprises sur 10 structurantes contre 2,5 sur 10 pour le secteur alimentaire et 3 sur 10 pour les entreprises tous secteurs confondus. Le circuit-court alimentaire wallon contribue donc significativement au développement économique régional même si sa contribution reste modeste étant donné sa taille, mais très certainement de façon plus forte au développement économique local.

La santé financière du circuit-court montre une situation qui se dégrade : alors qu'ils étaient près de la moitié à être en bonne santé financière en 2022, ils ne sont plus que 38 % en 2024.

Le taux d'entreprises en croissance du circuit-court alimentaire reste légèrement au-dessus de celui du secteur alimentaire et tout de même deux fois plus élevé qu'en 2022 (8,3 % contre 16,2 % en 2024).

L'emploi direct et indirect reste stable en 2024 par rapport à 2023 et montre qu'à chaque emploi direct créé, 3 emplois indirects le sont dans la foulée.

Le risque de défaillance montre une amélioration de la situation avec un glissement des entreprises en danger vers les « à surveiller », ce qui relative l'indicateur sur la santé financière.

Point de contact : circuit-court@wallonie-entreprendre.be

L'OBSERVATOIRE DE LA CONSOMMATION : UN OUTIL D'ÉTUDE ET D'ANALYSE DES MARCHÉS AGROALIMENTAIRES ET DE L'HORTICULTURE ORNEMENTALE

L'Observatoire de la Consommation est un outil de l'Apaq-W mis en place par le Gouvernement wallon dans le cadre du Plan de relance de la Wallonie en date du 29 octobre 2021. L'Observatoire opère dans sa forme actuelle depuis l'été 2022 et produit régulièrement des études, rapports, délivrables et analyses relatives à la consommation de produits agricoles ou à l'achat de produits issus du secteur l'horticulture ornementale.

Cet outil répond à un impératif : celui d'apporter une aide à la décision à deux niveaux : économique au travers de l'information régulière aux secteurs de l'agriculture wallonne et aux acteurs économiques au sens large, et politique.

Concrètement, l'Observatoire poursuit cet objectif en collectant des données qualitatives et quantitatives via plusieurs sources :

- Les données de consommation issues du panel de GfK Belgium, qui permettent de mesurer avec fiabilité les comportements d'achat des Belges francophones ;
- Les études de marchés sectorielles, transversales ou thématiques menées en partenariat avec un bureau d'étude sur des échantillons représentatifs, permettant d'identifier les comportements d'achat et de consommation ainsi que l'image qu'ont les consommateurs belges francophones d'une catégorie de produits ou d'une thématique donnée.

Ces données sont ensuite croisées pour fournir des analyses plus approfondies et complétées par des sources documentaires externes pertinentes, qu'elles soient académiques, médiatiques ou professionnelles.

Le croisement de ces données permet ainsi de comprendre les réalités, les enjeux et les perspectives des marchés agroalimentaires et de l'horticulture ornementale. Ces données sont également analysées et interprétées afin de faire émerger leur sens de manière à anticiper les tendances de consommation et les évolutions sociétales.

Une fois les données traitées, il est du rôle de l'Observatoire d'informer les décideurs politiques et, en étroite collaboration avec les agents sectoriels de l'Apaq-W et ses partenaires, d'informer les différents secteurs de l'agriculture wallonne sur ces tendances de consommation afin de pouvoir leur fournir des données utiles à la décision.

Retrouvez par exemple, parmi d'autres, les baromètres de la consommation :

- de fruits et légumes (septembre 2024)
- de pommes de terre (février 2025)
- de pain et de produits de boulangerie (mars 2025)

ACCUEIL CHAMPÊTRE EN WALLONIE

Depuis 2001, Accueil Champêtre en Wallonie est l'ASBL phare pour vous aider dans tous vos projets de diversification. Que vous souhaitiez créer un gîte, ouvrir un magasin à la ferme, créer une ferme pédagogique, réinventer votre accueil ou vous lancer dans la formidable aventure de l'agriculture sociale, notre structure est là pour vous aider ! Laissez-vous guider pas à pas, de la création de votre projet à sa finalisation, que ce soit pour avancer avec l'administration, vendre son produit, créer un business plan ou se réinventer en communication.

Accueil Champêtre en Wallonie, c'est plusieurs centaines de membres dans toute la Wallonie, mais aussi une équipe professionnelle et dynamique à votre écoute, une ASBL de soutien et d'assistance, une multitude de formations et de réunions décentralisées, mais surtout c'est un centre de compétence destiné à vous assister, vous aider et vous guider pour mener à bien tous vos projets !

www.accueilchampetre-pro.be

HUBS LOGISTIQUES (Pôles circuits courts)

Charleroi

Igretec, Charleroi Métropole,
Food.C CACM

- Lieu : Port autonome, à côté de la future Cuisine Nutrition Santé de l'ISPPC
- Superficie : 2403 m²
- Programmation : Légumerie + plateforme logistique de groupage de produit

Liège

Spi, Ville de Liège, CATL,
ASBL Horizon

- Lieu : À proximité du Marché Matinal
- Superficie : 3110 m²
- Programmation : Légumerie, Conserverie, espaces de stockages

Namur

BEP, Paysans Artisans,
Fabrique Circuit Court

- Lieu : Fabrique Circuit Court
- Activité : Vente BtoB et BtoC + ateliers coopératifs : petit abattoir de volailles, légumerie, conserverie, unité de lavage des bocaux.

Luxembourg

Réseau Paysan,
ASBL Solidairement

- Lieu : Meix-Devant-Virton
- Activité : Logistique entre fournisseurs et acheteurs.



Suite à la constatation de certaines dépendances et de plusieurs défis mis en évidence par la crise sanitaire, le Gouvernement wallon a validé, au travers de son Plan de Relance et dans une logique d'investissement public dans des projets structurants et à haute valeur ajoutée tel que préconisé par le Plan National pour la Reprise et la Résilience (PNRR), le projet 199 « Construire 2 hubs logistiques équipés et dédiés aux activités de grossiste (hall de stockage, assemblage, préparation de commandes et livraison), de transformation alimentaire de produits primaires (fruit, légume, viande, fromagerie...) et d'incubateur de coopératives ». Ce projet contribuera à optimiser la logistique et la massification des produits locaux accessibles dans leur diversité notamment grâce aux entreprises d'économie sociale actives en Wallonie.

Le projet, qui devrait être opérationnel au 30 juin 2025, vise plusieurs objectifs tels que :

- Contribuer au maillage régional en infrastructure logistique et optimiser les outils de distribution des produits alimentaires ;
- Améliorer la structuration de l'offre alimentaire ;
- Contribuer au bien-être des citoyens en facilitant l'accès à des produits équilibrés et durables ;
- Approvisionner les cuisines de collectivité ;
- Créer de l'emploi local grâce au changement d'échelle des entreprises d'économie sociale ;
- Professionnaliser les acteurs de l'économie sociale actifs dans les circuits courts.

Pour répondre à l'ensemble de ces objectifs, la volonté est de développer une filière à l'échelle du territoire wallon. A cette fin, les « Pôles Circuit Court » englobent à présent l'ensemble de l'écosystème qui, actuellement, gravite autour des infrastructures HUBS en construction ou existantes sur Charleroi, Liège, Luxembourg et Namur et en avec en commun :

- De développer une offre de produits locaux, durables et en circuit court ;
- D'approvisionner les professionnels : cuisines des collectivités, épiceries, magasins à la ferme, HoReCa... ;
- De mieux rémunérer les acteurs et en particulier les producteurs ;
- De porter les valeurs de l'économie sociale.



HUBS LOGISTIQUES – LIÈGE



HUBS LOGISTIQUES – CHARLEROI



Points de contact :

Pôle Circuit Court de Liège : Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) – Christian JONET : christian@catl.be

Pôle Circuit Court de Charleroi : Ceinture Alimentaire Charleroi Métropole – Xavier ANCIAUX : x.anciaux@saw-b.be

Pôle Circuit Court de Namur : Paysans Artisans et Fabrique circuit court – Thérèse-Marie BOUCHAT : therese-marie@paysans-artisans.be

Pôle Circuit Court du Luxembourg : Réseau Paysan – Philippe de PATOUL : info@reseau-paysan.be

¹Attrait pour l'alimentation locale durable et de qualité, nécessité d'offrir une meilleure rémunération aux acteurs de l'alimentation, besoin en infrastructure pour relocaliser la production alimentaire, etc.

WASABI 2.0

Ce projet est une Initiative d’Innovation Stratégique (IIS), en lien avec les directives européennes. Il vise à développer une nouvelle filière agro-alimentaire horticole innovante, résiliente, diversifiée, dans les milieux ruraux et (péri)-urbains, en privilégiant la production, la transformation et la distribution des fruits et légumes au niveau local. L’IIS inclut une trentaine de partenaires. Quinze laboratoires issus des universités (Uliège, UCLouvain et ULB), de la Haute Ecole Condorcet et du CELABOR se concentreront sur le développement des techniques, procédés et processus de la filière et des business models innovants. Quatre aménageurs territoriaux (BEP, SPI, IGRETEC, IDELUX) et 6 villes (Gembloux, Namur, La Louvière, Charleroi, Herstal, Verviers) appuient le déploiement de la filière sur l’ensemble du territoire wallon. Ils sont épaulés par les universités, par les experts publics de la filière (le CIM, la SOCOPRO) et par la société Green SURF, spécialisée en agriculture urbaine. Wagralim et le Cluster Eco-construction contribuent à la diffusion des résultats auprès des entreprises wallonnes et LEVERST suscite des vocations entrepreneuriales dans le domaine auprès de nos jeunes.

Dans le cadre de ce projet, plusieurs groupes de travail ont été initiés :

- Horticulture comestible : par exemple la transformation des pommes non calibrées ou des courgettes.
- Les formations dans le domaine des fruits et légumes : recensement des établissements en Wallonie.
- L’agrivoltaïsme

Dans cette dynamique de transition de notre système alimentaire vers plus de durabilité, la relocalisation de notre alimentation tient l’un des rôles principaux et ce, pour de nombreuses raisons :

- **Elle permet de renforcer le tissu économique local** : manger local participe au développement et à la pérennité des activités de nos producteurs et à leur rémunération. La consommation en circuits courts permet notamment une rémunération équitable des acteurs de la chaîne alimentaire : un prix qui couvre les coûts de production mais également le coût salarial. Un label se développe d’ailleurs en Wallonie pour garantir la juste rémunération des producteurs : [le Label Prix Juste Producteur](#).
- **Elle a des bienfaits pour l'environnement et la planète** : en consommant local on favorise une alimentation de proximité avec des trajets courts qui limitent donc l’impact écologique des denrées achetées/consommées (moins d’émission de CO2). Parmi l’offre locale, de nombreux producteurs proposent des produits labelisés bio (sans phytos et OGM).
- **Elle augmente notre autonomie alimentaire et par conséquent notre résilience** : plus nous consommons local, plus nos producteurs chercheront des débouchés en circuits courts pour une dynamique d’approvisionnement retriterritorialisée. Ce système nous rendra plus résistants aux crises et aux aléas d’un approvisionnement extérieur.



UN SYSTÈME RÉSILIENT C'EST UN SYSTÈME QUI SAIT FAIRE FACE AUX PERTURBATIONS ET DONC QUI PERMET DE LIMITER L'IMPACT DES CRISES. NOUS L'AURONS ÉPROUVÉ EN 2020 AVEC LA CRISE DU COVID-19 : IL EST NÉCESSAIRE D'ÉVOLUER ET DE RELOCALISER NOTRE ALIMENTATION ET CE, EN PHASE AVEC LES FILIÈRES AGRICOLES WALLONNES.



UN PRODUIT LOCAL C'EST QUOI ?

Il n'existe pas de définition toute faite car le caractère local varie en fonction du contexte : **chaque situation est différente !** Pour consommer le plus local possible, plusieurs dimensions peuvent être prises en compte :

- **La notion de circuit court selon la Cellule Manger Demain, aujourd'hui :**

Un circuit de commercialisation à valeur ajoutée où les produits ont transité idéalement via un intermédiaire maximum, entre le producteur et le point de vente, et issus de productions locales. Au travers de co-construction et de gouvernance collective, on redéfinit l'implication des différents acteurs dans leur pouvoir d'action à façonner notre système alimentaire pour répondre aux besoins de tous. [SOURCE???](#)

En Wallonie, un acteur incontournable actif sur la thématique des circuits courts est le [Collectif 5C](#) : créé en 2017 à l'initiative de Paysans Artisans. Il rassemble à ce jour plus de 35 coopératives citoyennes actives dans le circuit court à travers toute la Wallonie et établies sur le territoire bruxellois.

Il vise à donner plus de poids à cette filière alternative d'un point de vue opérationnel mais aussi politique.

Celui-ci rassemble des coopératives citoyennes qui partagent un ensemble de valeurs et de stratégies, à savoir :

- un ancrage territorial fort ;
- l'inscription dans une dynamique citoyenne impliquant consommateurs et producteurs ;
- l'autonomie par rapport aux pouvoirs publics ;
- l'implication dans une activité économique de commercialisation en circuit court ;
- la promotion de l'agroécologie, de producteurs autonomes et solidaires, d'une production diversifiée et proposant une qualité différenciée par rapport à la production industrielle dominante;
- l'importance d'un travail de sensibilisation et de mobilisation citoyenne sur les enjeux de l'agriculture et de la consommation.

L'objectif du collectif est donc de renforcer la filière par un partage des savoir-faire et des outils que ce soit au plan de la transformation, de la conservation ou de la commercialisation, tant au niveau de la vente en ligne que via le déploiement de magasins de proximité.

- **La notion de proximité** : pour un acteur frontalier, des produits locaux seront peut-être des produits français ou luxembourgeois. Il faut donc tenir compte du périmètre. Cela dépend du contexte et des réalités territoriales de chacun (notamment en termes de disponibilité de l'offre). Les ceintures alimentaires qui se structurent en Wallonie répondent bien à cette exigence, en ayant l'ambition de nourrir les habitants d'un territoire avec une alimentation de qualité produite localement.

D'autres aspects en matière de durabilité peuvent être pris en compte : saisonnalité des denrées, contenants et emballages (réutilisables/recyclables), l'empreinte écologique, etc.



Vous désirez retrouver l'offre en produits locaux disponible sur votre territoire ?

Il existe une multitude d'informations sur ce sujet ! C'est pourquoi, la Cellule Manger Demain met à votre disposition ce répertoire. Il rassemble dans un document unique et évolutif les nombreuses bases de données existantes pour se fournir en produits locaux.



Que ce soit sur base d'une approche équitable, respectueuse de l'environnement, par territoire, par type de produit ou tout à fait générale, les bases de données reprises dans ce répertoire montrent l'abondance des outils mais aussi parfois la complexité de s'y retrouver.

Afin d'aiguiller vos recherches et de rester dans une approche territoriale de l'alimentation, les bases de données sont classées par territoire - zone d'action.

[Télécharger le répertoire de bases de données pour se fournir en produits locaux et de saison.](#)



A. HALLS RELAIS AGRICOLES

Afin de soutenir et d'encourager le développement des circuits courts, la Wallonie a mis en place, depuis 2011, un programme de subvention à l'investissement appelé « halls relais agricoles », visant le déploiement sur tout le territoire wallon d'un réseau d'acteurs et d'infrastructures permettant de regrouper l'offre des produits agricoles locaux, d'en assurer éventuellement une première transformation et de les commercialiser.

Un Hall Relais Agricole se définit comme étant l'immeuble destiné à accueillir des activités de stockage, de transformation, de conditionnement ou de commercialisation de produits agricoles, par des agriculteurs ou des sociétés coopératives (SC), ainsi que l'équipement mobilier ou technique de ces immeubles destinés à développer des circuits courts de valorisation des produits agricoles.

À ce jour, 3 appels à projets ont été réalisés : en 2011, en 2015 et en 2018, aboutissant à la sélection par le Gouvernement wallon d'un total de 47 projets. Suite à leur sélection, ces projets d'infrastructures immobilières s'élaborent et constituent un dossier de faisabilité complet et conforme permettant l'octroi d'un arrêté ministériel de subvention.

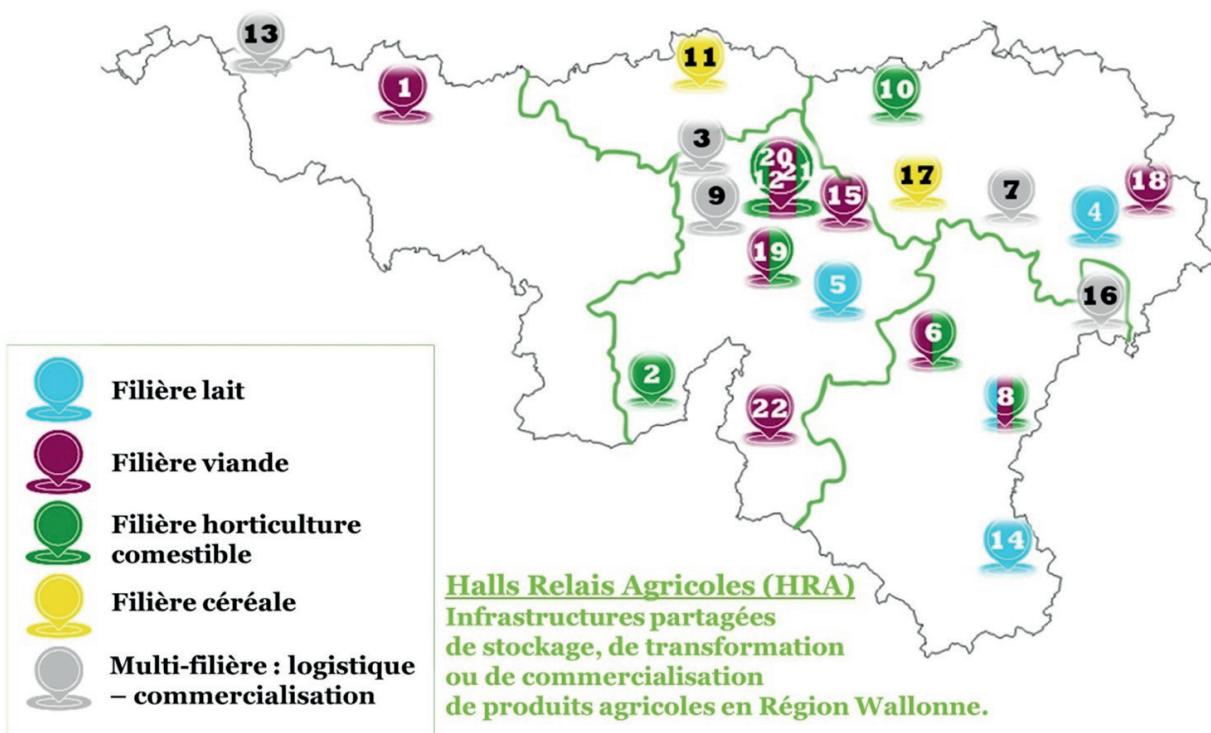
Aujourd'hui, 19 AM de subvention ont été octroyés dont 16 HRA sont fonctionnels, et 3 autres sont en construction. Il reste 4 projets HRA dont le dossier de faisabilité est toujours en cours d'élaboration. Voici les projets de HRA qui se développent par province en Wallonie (voir page suivante).

Halls Relais Agricoles – HRA – État d'avancement le 16/10/2024

Rencontres des acteurs et actrices de la transition alimentaire en Wallonie.

N°	Nom	N°	Nom
1	Poulet de Gibecq	12	PAC : Petit abattoir de volailles
2	Les Bocages (Wallopresse)	13	Hall du Terroir de Mouscron
3	Agricovert	14	HRA Côte Rouge
4	La fromagerie du Bairsoû	15	COCOBIO
5	Pôle fromager de Ciney	16	MF-MP Mangez Fermier – Magasin de Producteurs
6	Agrinew	17	Moulin de Ferrières
7	HRA du Pays des Condruises	18	ST PQA : Salle de Tranchage – Porc Qualité Ardennes
8	Hall Relais du Plateau Ardennais	19	Conserverie des Artisans de Bossimé
9	Plateforme logistique / transformation Paysans-Artisans	20	La Bocalerie de la FCC
10	Les halles de Hesbaye	21	La Légumerie de la FCC
11	CultivAé – coopérative agro-écologique	22	PERAGRAM

HRA fonctionnel **HRA en construction** **HRA en projet**



Source : [SPW-ARNE \(Direction de la qualité et du bien-être animal\) - Cartographie des projets HRA selon l'avancement des projets et par filière – Mise à jour 16-10-2024](#)



PROVINCE DE LUXEMBOURG

4 PROJETS HRA DONT :

- 1 fonctionnel ;
- 3 en construction ;

[Agrinew - Marloie \(N°6 sur la carte\)](#)

Localisation : Marloie

Projet : viande, horticulture comestible, transformation (boucherie, légumerie), conditionnement, distribution.

[Hall Relais du plateau ardennais \(N°8 sur la carte\)](#)

Localisation : Bastogne

Projet : viande, lait, horticulture comestible, ateliers de transformation et cuisine de collectivité, stockage, commercialisation, distribution.

[HRA Hall Relais agricole Côte Rouge \(N°14 sur la carte\)](#)

Localisation : Attert

Projet : lait, transformation (fromagerie), stockage, distribution, commercialisation.

[Mangez Fermier – Magasin de Producteurs \(MF-MP\) \(N°16 sur la carte\)](#)

Localisation : Vielsalm

Projet : viande, lait, horticulture comestible, denrées alimentaires, stockage, commercialisation, distribution.



PROVINCE DE NAMUR

10 PROJETS HRA DONT :

- 9 fonctionnels ;
- 1 HRA en cours de finalisation.

[Les bocages – Wallopresse \(N°2 sur la carte\)](#)

Localisation : Cul-des-Sarts

Projet : horticulture comestible, transformation, stockage

[Agricovert \(N°3 sur la carte\)](#)

Localisation : Gembloux

Projet : plateforme logistique, stockage, distribution, transformation, commercialisation

[Pôle fromager de Ciney \(N°5 sur la carte\)](#)

Localisation : Ciney

Projet : lait, transformation (fromagerie, atelier partagé), formation

Paysans-Artisans (N°9 sur la carte)

Localisation : Floreffe

Projet : plateforme logistique, transformation, stockage, distribution, commercialisation

Petit abattoir de volailles (N°12 sur la carte)

Localisation : Suarlée

Projet : volailles – abattoir et transformation

Cocobio (N°15 sur la carte)

Localisation : Fernelmont

Projet : volailles, horticulture comestible, transformation, stockage

Peragram (N°22 sur la carte)

Localisation : Gedinne

Projet : viande BIO, stockage, abattoir et transformation.

Conserverie des artisans de Bossimé (N°19 sur la carte)

Localisation : Namur

Projet : viande, horticulture comestible, pisciculture, transformation, conditionnement

La bocalerie de la Fabrique Circuit Court (N°20 sur la carte)

Localisation : Suarlée

Projet : viande, lait, horticulture comestible, transformation, conditionnement

La légumerie de la Fabrique Circuit Court (N°21 sur la carte)

Localisation : Namur

Projet : horticulture comestible, transformation



PROVINCE DE LIÈGE

5 PROJETS HRA DONT :

- 4 fonctionnels ;
- 1 en construction ;

La fromagerie du Bairsoû (N°4 sur la carte)

Localisation : Trois-Ponts

Projet : lait, transformation, commercialisation

Hall relais agricole du pays des Condruses (N°7 sur la carte)

Localisation : Ouffet

Projet : plateforme logistique, stockage, transformation, distribution, commercialisation

Les halles de Hesbaye (N°10 sur la carte)

Localisation : Braives

Projet : horticulture comestible, plateforme logistique, stockage, distribution, commercialisation

Moulin de Ferrières (N°17 sur la carte)

Localisation : Héron

Projet : céréales bio, stockage, transformation

Salle de Tranchage – Porc Qualité Ardenne ST-PQA (N°18 sur la carte)

Localisation : Malmédy

Projet : viande, transformation, stockage, distribution



PROVINCE DU HAINAUT

2 PROJETS HRA TOUS LES DEUX FONCTIONNELS :

Poulet de Gibecq (N°1 sur la carte)

Localisation : Ath

Projet : viande, transformation – boucherie, commercialisation, distribution

HRA Hall du Terroir de Mouscron (N°13 sur la carte)

Localisation : Mouscron

Projet : plateforme logistique, stockage, transformation, distribution, commercialisation



PROVINCE DU BRABANT WALLON

1 PROJET HRA

Hall de stockage Cultivaé coopérative agro-écologique à Perwez (N°11 sur la carte).

Localisation : Perwez

Projet : céréales BIO, horticulture comestible, transformation, stockage



B. LES CUISINES DE COLLECTIVITÉ

Travailler à un approvisionnement plus local et durable dans les cuisines de collectivités représente un enjeu majeur pour une transition de notre système alimentaire en Wallonie.

En 2019, 220 cantines et 5 cuisines centrales (représentant l'équivalent de 120.000 repas chauds/jour qui basculent vers plus de durabilité sur environ 200.000 repas servis en Wallonie), en adhérant au Green Deal Cantines Durables, se sont engagées à introduire davantage de produits locaux et de saison dans leurs assiettes.

En 2021, le Gouvernement de Wallonie, dans le cadre du Plan de relance, et sur proposition de la Ministre en charge du développement durable, Céline Tellier, s'est engagé à prolonger l'accompagnement des cantines dans leur transition vers une alimentation plus durable jusque fin 2024 via un Green Deal qui, sous cette nouvelle version, vise à [la labellisation des cantines et à une relocalisation de l'assiette](#).

Fin 2024, 370 cantines s'engagent vers le Green Deal (contre 301 fin 2023), ce qui correspond à plus de 20.000 repas/jour, dont 158 labélisées. C'est aussi

100 acteurs de l'approvisionnement reconnus, plus de 21 autorités politiques et 8 cuisines centrales actives dans cette démarche.

Plusieurs profils de signataires peuvent intégrer le Green Deal : les cantines, les cuisines centrales et sociétés de catering, les autorités politiques et les acteurs de l'approvisionnement. Un [catalogue](#) reprenant la liste des différents producteurs locaux engagés dans le Green Deal Cantines Durables est disponible en ligne sur le portail Manger Demain.

S'agissant de l'approvisionnement local, les collectivités sont confrontées à de nombreux obstacles : la question du prix, des marchés publics, le conditionnement, les normes d'hygiène, la saisonnalité sont quelques éléments qui ralentissent l'intégration de produits locaux dans de nombreuses collectivités.

Plusieurs actions sont menées à l'échelle de la Wallonie afin de faciliter leur démarche :

CONSULTER LES SIGNATAIRES

JE CLIC LOCAL

[La plateforme #jecliquelocal](#) facilite la mise en relation des producteurs locaux avec les acheteurs professionnels à travers un catalogue professionnel détaillé.

Pour les producteurs, jecliquelocal offre une vitrine virtuelle complète et gratuite pour présenter leurs produits et leurs exploitations agricoles, ainsi qu'un accès à des ressources et des outils spécialement conçus pour soutenir leur développement commercial.

De leur côté, les acheteurs professionnels bénéficient d'un vaste catalogue de produits locaux de qualité, tout en bénéficiant d'une interface conviviale et intuitive. La nouveauté étant qu'un filtre est désormais possible pour identifier facilement les fournisseurs qui sont signataires du Green Deal et qui répondent donc à la charte. La plateforme peut donc facilement servir de catalogue virtuel de l'approvisionnement pour les cantines.

[L'Apaq-W](#) et [Manger Demain](#) s'associent et vous proposent une version adaptée de l'outil Jecliquelocal ! Forte des expertises des deux partenaires, la plateforme se veut être adaptée aux réalités tant des cantines que des acteurs de l'approvisionnement.

JE CUISINE LOCAL

Près de 1.200 points de vente à la ferme, artisans, producteurs et restaurants Table de Terroir mais aussi des recettes, infos, trucs et astuces sur l'alimentation locale et durable !

En 2019, afin de répondre aux nouvelles demandes des citoyens en matière de respect de la nature et de développement durable, l'Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité a mis sur pied une action de sensibilisation pour soutenir le développement d'une agriculture locale, durable et de saison. Sous l'intitulé #jecuisinelocal durable et de saison, l'action invitait tous les consommateurs et citoyens à signer un engagement pour défendre et promouvoir une agriculture durable et responsable.

Durant 4 ans, grâce à des campagnes et actions de communication #jecuisinelocal a valorisé les producteurs et artisans de chez nous, développé une communauté de proximité, répondu aux différentes actualités, été présent sur le web, les réseaux sociaux, en presse et en télévision.

En 2023, l'Apaq-W développe une nouvelle application mobile permettant aux consommateurs et producteurs d'être encore plus proche. Aujourd'hui, les campagnes et actions de communication continuent, ainsi que le développement des outils digitaux. www.jecuisinelocal.be

COUP DE POUCE "DU LOCAL DANS L'ASSIETTE"

L'objectif de cette aide coup de pouce "Du local dans l'assiette" est de relocaliser l'approvisionnement des cantines signataires ou labellisées du Green Deal Cantines Durables grâce à un subside permettant de pallier le surcoût de la relocalisation sans augmenter au coût utilisateur·rice.

Le subside permet de bénéficier d'un financement à hauteur de 50% des dépenses en produits locaux et à hauteur de 70% des dépenses pour les produits locaux et biologiques (à hauteur de 0,5 € par repas). Le montant devra être justifié par les factures de fournisseur·euses locaux·ales.

Lors de l'année 2023, 186 cantines ont été soutenues pour un total d'environ 2 130 000€ de transactions (TVAC), dont environ 1 050 000€ de transactions BIO. Le coup de pouce a facilité la commercialisation d'au total 585 tonnes de denrées alimentaires dont 360 tonnes en BIO.

Le projet est prolongé en 2025 jusqu'à épuisement du budget, mais plus de précisions sont nécessaires par le cabinet du nouveau ministre Coppieters.

ACCOMPAGNEMENT DES COOPERATIVES

L'objectif de cet appui proposé par la cellule Manger Demain, en étroite collaboration avec le Collectif 5C, est d'accompagner les coopératives sociales de producteurs à répondre aux demandes spécifiques des collectivités et outiller les coopératives demandeuses, de les approvisionner via un soutien technique et une mise en réseau des divers acteurs sur différentes thématiques : logistique, outils de transformation, saisonnalité, offre de prix, conditionnement, normes AFSCA, etc. Une [série d'outils](#) ont également été créés.

PETITION SUR L'EXCEPTION ALIMENTAIRE

À la suite de la pétition lancée en juillet 2022 pour appeler à une exception alimentaire dans la réglementation des marchés publics, un groupe de travail s'est constitué entre plusieurs acteurs wallons du secteur agricole et alimentaire pour partager leurs réflexions autour de cette thématique afin de pouvoir plus facilement relocaliser et durabiliser l'assiette, dans la restauration collective.

En octobre 2023, un colloque, sous forme de matinée d'échange et de travail, a été organisé en partenariat avec la Ville de Bruxelles. Ce colloque a pour objectif l'élaboration d'un mémorandum à destination des décideurs politiques. Entretemps, plusieurs contacts sur le sujet ont été noués avec des partenaires français avec pour objectif de porter une proposition au niveau européen.

En 2025, l'enjeu reste d'élargir le mouvement à davantage d'acteurs européens, comme des grandes villes (telles que Milan, Copenhague et Gand) au travers de webinaires et d'autres campagnes visant les instances de l'Union Européenne.²

²buybetterfood.eu

C. LEGUMERIES, CONSERVERIES, BOCALERIES

Les légumeries sont des ateliers de transformation de produits agricoles à l'état de récolte, à savoir : des légumes, des fruits ou des pommes de terre. La transformation qui s'y opère peut être de différents types. Il peut s'agir :

- du lavage;
- de l'épluchage;
- du râpage ;
- de la (pré)cuison ;
- du conditionnement de ces produits agricoles.

Gammes de légumes	Description	Exemple
1 ^{ère} gamme	Produits frais réfrigérés	
2 ^{ème} gamme	Produits appétisés, boîtes, bocaux, poches souples, conserves et semi-conserves	
3 ^{ème} gamme	Produits surgelés entiers détaillés, en purée, en galets	
4 ^{ème} gamme	Produits crus, conditionnés sous-vide ou sous atmosphère contrôlée et réfrigérée	
5 ^{ème} gamme	Produits cuits, conditionnés sous-vide et réfrigérés	

Leur objectif est de faciliter l'approvisionnement local en légumes/fruits/pommes de terre prêts à être cuisinés. [Une analyse des différents projets de légumeries](#) sur le territoire de la Wallonie a été réalisée par la cellule Manger Demain, en collaboration avec le Collège des Producteurs, Biowallonie, le CIM, l'APAQ-W, le Collectif 5C et Diversiferm. [Plus d'infos via ce lien.](#)



PROVINCE DE LUXEMBOURG

Parmi les projets de Halls Relais Agricoles en Province de Luxembourg, le projet Agrinew ([Ateliers de transformation Famenne et Terroirs](#)) propose une transformation en horticulture comestible.

À Arlon, se trouve également la société Végépack, une société privée de transformation de légumes frais (en différentes gammes) à destination des professionnels de la restauration hors domicile (HORECA et cuisines de collectivité) et des particuliers.

La société travaille principalement avec des produits issus de criées flamandes mais s'approvisionne de manière ponctuelle en local en fonction de la demande (ex : collaboration avec Bio Lorraine pour la fourniture de carottes bio). Elle travaille également à façon pour tiers en bio et non bio.

À Hallanzy, Ma Conserverie transforme les excédents de production et invendus (fruits, légumes, herbes et condiments) en bocaux.

Différents pressoirs en Province de Luxembourg : le pressoir d'Hortus à Wellin, le verger d'à côté à Hargimont, le pressoir ardennais à Hotton, Rachecourt jus à Aubange, Civajus à Orsinfain (Habay), le pressoir du verger de Gaume (Munaut) à Virton, le pressoir d'Animalaine à Bastogne, Gaume Jus de Pomme à Aubange.



PROVINCE DE NAMUR

Parmi les projets de Halls relais Agricoles la [Fabrique du Circuit Court](#) développe une transformation en horticulture comestible ainsi qu'une bocalerie.

La Fabrique du Circuit Court est un projet porté par Paysans Artisans situé à Suarlée dans le zoning du BEP (cf. plus bas outils logistiques).

Concernant la **légumerie**, quatre coopératives (Cocoricoop, CoopEsem, Gal Meuse@Campagne et Paysans-Artisans) se sont associées pour sa création. Plusieurs activités y sont opérationnelles : le lavage, l'épluchage, la découpe de légumes frais à destination de cuisines de collectivité ou de restaurants ainsi que la préparation de plats chauds : soupes, compotes, vol-au-vent, etc. La légumerie est également disponible pour les locataires de la conserverie. [Découvrez la vidéo sur le projet](#).

A côté de la légumerie, il y a la bocalerie de la FCC avec ses deux métiers complémentaires : une conserverie et une unité de lavage de bocaux consignés et réutilisables.

La conserverie est un outil partagé qui est loué à des

transformateurs artisanaux (qui ne pourraient pas supporter seuls le coût des investissements). Une conserverie, c'est une cuisine super équipée et un autoclave qui pasteurise ou stérilise les préparations : soupes, sauces, plats en sauce... La conserverie a lancé ses activités en novembre 2021. Plusieurs transformateurs l'utilisent : Géraldine Marchal ([Bistrote](#)), Edwin Rossillon (Bocal Paysan), Gioacchino Sforza ([Burger Solidaire](#)), Anne Nicolas ([Tranqu'il'Peinard](#)), Joffrey Debosschere ([Pick Health Conserverie](#)).

L'outil permet aussi la transformation à façon pour des maraîchers ou fruiticulteurs désireux de valoriser leur surplus dans des produits transformés en bocaux (compotes, soupes, passatas de tomates,...)

L'ASBL Forma a également développé le projet « [Complètement bocal](#) » : un projet de (re)valorisation/transformations des surplus de production en maraîchage (bio ou en agriculture raisonnée) en soupes et en conserves.



PROVINCE DE LIÈGE

A **Donceel**, [Frudelco](#), une entreprise privée grossiste en fruits et légumes, possède un atelier de préparation/transformations pour commercialiser des fruits/légumes découpés (légumes soupes, salades, macédoines, fruits préparés pour sangria, légumes épluchés coupés en rondelles, cubes, tranches, morceaux, râpés, ciselés, en lamelles, etc.). L'entreprise travaille également sur demande. Les produits sont locaux ou importés.

A **Geer**, se trouve l'entreprise [Hesbaye-Frost SA](#) du groupe [Ardo](#) (entreprise mondiale de produits surgelés avec une attention particulière sur la durabilité). Historiquement une conserverie, cette entreprise a été rachetée par le groupe Ardo en 1985 pour devenir productrice de légumes surgelés. À noter que l'entreprise propose également une gamme de produits secs surgelés réhydratés (pâtes, riz, quinoa, lentilles, etc).

[Un Hub logistique](#) (appelé Pôle Circuit-Court) de 3000 m² est prévu sur le site du marché matinal de Bressoux-Droixhe : activités de « bocalerie », de légumerie/conserverie de produits frais, épluchés, nettoyés, précuits et/ou prédécoupés y seront notamment déployées pour fournir des collectivités comme les cantines scolaires ou l'HORECA.

En région liégeoise (et par extension d'autres territoires en Belgique et en Europe), les filières alimentaires de proximité et de qualité continuent à se développer de manière régulière, grâce notamment au recours croissant des collectivités, des écoles et crèches, à ces filières pour approvisionner leurs cuisines et cantines. Pour favoriser le changement d'échelle des acteurs du circuit court, il convient de créer les chainons manquants des filières concernées, en particulier les infrastructures nécessaires pour transformer et distribuer les produits qui en sont issus. A Liège, la Ville et la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) se sont associées pour créer un **Pôle agroalimentaire circuit court** au départ du Marché matinal de Liège : un lieu dédié depuis les années 1960 au commerce alimentaire de gros, dans le quartier de Bressoux-Droixhe (une des [actions prioritaires](#) dans le cadre du plan de développement Liège 2025) . En 2022, l'acquisition par la Ville d'un premier bâtiment, qui constitue aujourd'hui la **zone logistique du pôle circuit court** liégeois, a permis de créer un habitat groupé pour plusieurs coopératives de distribution du réseau de la CATL ([Les Petits Producteurs](#), La Coopérative ardente, Hesbicoop, Terre d'Herbage (Ces 3 dernières étant devenues Circuits Paysans) et, bientôt, The Food Hub) avec espaces de stockage, de préparation de commandes, de bureaux, de réunions. Ce rassemblement en un lieu unique a permis à ces coopératives de se renforcer via un nombre croissant de mutualisations (approvisionnements, transport, IT...), et de déployer plus efficacement une gamme complète de produits et de services, tant à destination des professionnels que les collectivités. Le lancement, le 6 octobre 2023, de la plate-forme Circuits Paysans, illustre cette dynamique ([lire l'article](#)).

Les ressources financières provenant du Fond des plans de relance de la Wallonie et de l'Europe (comme à Namur et Charleroi qui développent des projets similaires, [lire l'article](#)) ont permis de réaliser des travaux d'aménagement de ce bâtiment, mais également de financer la deuxième étape du développement du Pôle circuit court.

À l'horizon 2025, un deuxième bâtiment sera en effet construit, sous la responsabilité de l'intercommunale [SPI](#), pour accueillir une « légumerie » et une conserverie, destinées notamment à alimenter les cuisines de collectivités liégeoises en produits végétaux aussi locaux, sains et de saison que possible.³

[Terra Alter- légumerie liégeoise](#) - lave, épluche et découpe des légumes bio produits en Province de Liège. Les légumes sont ainsi prêts à cuire ou à assaisonner.

Le projet émane d'un partenariat entre le Groupe Terre, la Cuisine des Champs et le Crabe asbl et a pour objectif de booster le recours aux légumes produits localement dans le respect des principes de l'agriculture biologique, soutenant ainsi les producteurs de la région et favorisant l'alimentation saine pour les citoyens de tous horizons (au travers des cantines, traiteurs, restaurateurs, transformateurs...).

[CONSERVÉRIE SOLIDAIRE](#) (initiative de la Province de Liège) : propose des formations et sensibilise aux techniques de conservation grâce à un camion aménagé et mobile.

L'objectif ? Mettre à disposition des acteurs, tant producteurs et projets citoyens en maraîchage, un outil de transformation qui permette de respecter les normes AFSCA et de conserver les surplus de production.

À Battice, [l'Atelier Constant-Berger](#) a pour mission de (re)créer une filière fruiticole durable, la fruiticulture en hautes tiges. Il dispose, pour ce faire d'un pressoir, d'une cidrerie et d'une distillerie. Leurs services : pressage des fruits des particuliers, distillation d'eaux de vie, production de jus et achat des fruits hautes tiges.

À Raeren, la [conserverie-moutarderie](#) est une entreprise engagée active dans la transformation. A côté de plusieurs marques propres (la vache qui regarde passer les trains, Jefke ou the veggie family,...) la conserverie propose également de la production à façon.

³catl.be/pole-et-hub-en-circuit-court-a-bressoux-droixhe/



PROVINCE DU HAINAUT

Parmi les 46 projets relocalisation, le **projet « Crédit d'une filière légume bio en Tournaisis »** porté par la Ville de Tournai et la ceinture alimentaire du Tournaisis vise à créer une légumerie. Plus d'infos sur le projet : [découvrir le résumé](#) / [découvrir la vidéo de présentation](#).

Le projet **Food C** porté par IGRETEC (la conférence des Bourgmestres de Charleroi de Charleroi) prévoit également de mettre en place une cuisine centrale qui comprendra une légumerie. [Découvrir le résumé](#) / [découvrir la vidéo de présentation](#).

A l'horizon 2024-2025, l'Intercommunale de Santé Publique du Pays de Charleroi (ISPPC) disposera d'une cuisine de collectivité produisant plus de 25.000 repas par jour à destination des collectivités de la Métropole (écoles communales primaires, hôpitaux, CPAS, maisons de repos...). Elle se localisera sur le site des AMS-SUD. Les collectivités existantes ayant fait le choix de ne pas adhérer au projet pourront néanmoins bénéficier de certaines synergies (logistique, marchés publics, diffusion des bonnes pratiques...). En parallèle de l'aspect de production, des projets ambitieux de recherche en santé publique seront développés et auront un impact potentiel significatif sur l'évolution des indicateurs de santé en Wallonie. Cette grande cuisine collective constitue une opportunité unique de pouvoir tester, à grande échelle, l'impact du choix des matières premières, des techniques culinaires et des produits proposés sur la santé des consommateurs et l'environnement.⁴

La coop alimentaire est active sur le Hainaut occidental, Mons-Borinage, Région du Centre. Les produits de quatrième gamme sont produits via l'atelier Gernoix (France). Un projet de légumerie vise à transformer les productions des coopérateurs en 4ème gamme. La perspective est de développer un atelier cuisine/conserverie pour transformer leurs productions en 2ème et 5ème gammes et les commercialiser auprès du grand public.

Le Hainaut compte également la légumerie Cinq Ge à Comines qui travaille les pommes de terre, fruits et légumes transformés pour restaurateurs, spécialistes de la restauration collective et grossistes ; à Ellezelles la légumerie Pelpat pour les pommes de terre ou encore Billouez à Leuze.

Les amis des aveugles ont une légumerie à Mons ainsi que le CPAS de Mons. Notons encore le projet de légumerie à Ecaussines et la légumerie du Hub de Charleroi Métropole ainsi que le projet Marmellino qui transforme les fruits et légumes en soupes, compotes et passata.



PROVINCE DU BRABANT WALLON

A Perwez, le projet [CultivAé \(HRA\)](#) inauguré en juin 2021 réalisera notamment des activités de regroupement et conservation d'oléo-protéagineux (dont pois, haricots). A ces activités, pourrait se greffer une unité de transformation (mais actuellement uniquement stockage – conservation). Parmi les 46 projets relocalisation, l'ASBL **Les Bocaux du Wari-**

chet, récemment créée, mettra sur pied une conserverie inclusive à Nivelles au sein du SAJA de l'asbl Emeraude de Baulers. Les légumes utilisés seront des invendus de maraîchers bio partenaires ainsi que des légumes issus de la production interne de l'Asbl. Plus d'infos sur le projet : [découvrir le résumé](#) / [découvrir la vidéo de présentation](#).

Ce projet ne pourra pas continuer dans l'état actuel au-delà de juin 2025 et la fin du financement wallon. Néanmoins, Céline Henriet, la porteuse de projet, fait en sorte que le projet perdure d'une façon adaptée au sein de l'asbl Emeraude, sans son apport et dans une optique plus inclusive et sociale et moins commerciale.

⁴<https://food-c.charleroi-metropole.be/les-projets>

D. ABATTOIRS

Le Collège des Producteurs a compilé les informations sur les abattoirs de Wallonie, sous la forme d'une cartographie : collegedesproducteurs.be/cartographie-abattoirs-wallons/



Si vous désirez identifier les ateliers de découpe proches de chez vous,
vous pouvez prendre contact avec le Collège des Producteurs :
info.socopro@collegedesproducteurs.be

PROVINCE DE LUXEMBOURG

Jaspat-André à Paliseul

Bovins, Ovins, Caprins et Porcins

Abattoir communal de Virton

Bovins, Ovins, Caprins et Porcins

Ardenne Volaille à Bertrix

Volaille

Abattoir de Bastogne (Relance des activités prévue en 2025)

Bovins et ovins



PROVINCE DE NAMUR

Abattoir communal de Gedinne

Bovins, Ovins, Caprins, Porcins et équidés

Roche4meat à Rochefort

Bovins

Wama-Beef à Ciney

Bovins

Petit Abattoir Coopératif à Namur

Volaille

Ferme de la Sauvenière à Hemptinne-lez-Florennes

Volaille



PROVINCE DE LIÈGE

Metzgerei Michiels SPRL à Saint Vith

Bovins et Porcins

Pégri-Schachthof à Saint Vith

Bovins

Lovenfosse à Aubel

Porcins

Abattoir communal d'Aubel

Bovins, Ovins et Caprins

Porc Qualité Ardenne à Malmedy

Porcins

Abattoir de Liège

Bovins, Ovins et Caprins

Les poulets de Saint André à Saint André

Volaille



Briclet Benoit à Beaumont

Bovins, ovins caprins et porcins

Boucherie artisanale Dominique à Ellezelles

Bovins, ovins, caprins et porcins

Leblon Daniel à Quevaucamps

Bovins, ovins, caprins et porcins

Belgian Meat Company à Mouscron

Porcins

Debaenst srl à Mouscron

Bovins

Euro Meat Group à Mouscron

Bovins

PROVINCE DU HAINAUT

Abattoir communal d'Ath

Bovins, Ovins, Caprins, Porcins et équidés

Plukon à Mouscron

Volaille

Pigeonnaux des collines à Frasnes-les-Anvaing

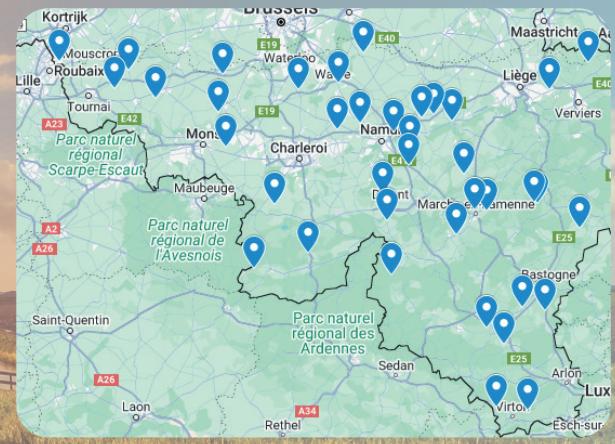
Volaille

Brunet-Avi ferm SPRL à Erbisoeul

Volaille et lapins

Le moulin de la Hunelle à Pipaix

Volaille et lapins



E. MOULINS

En Wallonie, le secteur de la meunerie compte 5 moulins industriels ainsi qu'une quinzaine de moulins artisanaux : ceux-ci fonctionnent principalement avec une meule sur pierre. La majorité des moulins tournent également à l'électricité.

On retrouve également chez nos producteurs en diversification des moulins à la ferme : tout comme ci-dessus, la totalité de ces moulins ont recours à la mouture sur meules de pierre. Ces moulins transforment les céréales produites sur place.

Plus d'informations :

- Découvrez le plan stratégique 2019-2029 « Céréales alimentaires » » sur [le site du Collège des Producteurs](#).
- Découvrez sur le site internet de [Diversiferm](#) un état des lieux du secteur de la transformation des céréales et de nombreuses ressources sur le sujet ;
- Découvrez l'étude « [Céréales biologiques : état des lieux de la filière wallonne](#) » menée par la FWA, Biowallonie avec le soutien de la Wallonie.

Fruit d'un partenariat entre le Collège des Producteurs, Biowallonie et DiversiFerm, cette cartographie évolutive ambitionne de fournir une information de localisation et description sommaire [des différentes minoteries wallonnes](#).



PROVINCE DE LUXEMBOURG

- Moulin de Hollange (Fauvillers)

Conventionnel / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Moulin de Cherain (Gouvy)

Conventionnel / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Moulin d'Odeigne (Manhay)

Conventionnel / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Moulin de Lafosse (Manhay)

Farine et huile / sur pierre / en cours de certification bio

[Plus d'infos](#)

- Moulin de la Baronne (Marche-en-Famenne)

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Ferme de Hamawé (Ethe, Luxembourg)

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Ferme du Hayon (Sommethonne, Luxembourg)

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Ferme du Habaru (Léglise)

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Ferme de l'Abreuvoir (Tournay)

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Ferme du Bas Roteux (Vaux-sur-Sûre)

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)



PROVINCE DE NAMUR

- Moulin de Vencimont (Gedinne)

Cylindres et sur pierre / bio

[Plus d'infos](#)

- Meule & Co (Falmignoul)

Sur pierre / conventionnel

[Plus d'infos](#)

- Petit moulin du Gerny (Jemelle)

Sur pierre / conventionnel

[Plus d'infos](#)

- Ferme de Grange - Mouli Grange (Anhée)

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Moulin à vent de Tromcourt (Couvin)

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Moulin de Maugrétout (Clermont)

Sur pierre / conventionnel

- Ferme du Château (Boninne, Namur)

Bio/sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Ferme Baré (Balâtre, Namur)

Bio/sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Ferme de la Malmaison (Isnes)

Conventionnel / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Ferme de Corioule (Assesse)

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Ferme de l'Escaille (Namur)

Bio / sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Moulin du Samson (Gesves)

Conventionnel/ sur pierre/ moulin à eau

[Plus d'infos](#)

- Moulin Dussart (Chastre)

[Plus d'infos](#)



PROVINCE DE LIÈGE

- Les moulins de Statte (Huy)

Production annuelle entre 10.000T et 15.000T de farine mixte (bio et conventionnelle) / Cylindres

Céréales travaillées : Froment / épeautre

[Plus d'infos](#)

- Moulins de Montigny (Héron)

Production annuelle entre 250T et 1.000T (bio et conventionnelle) / Cylindres

Céréales travaillées : Froment, épeautre, seigle, sarrasin

[Plus d'infos](#)

- Moulins de Ferrières (Lavoir)

Production annuelle inférieur à 250T (bio uniquement) / Meules de pierre

Céréales travaillées : Froment, épeautre, seigle

[Plus d'infos](#)

- Histoire d'un grain (Thimister-Clermont, Liège)

[Plus d'infos](#)

- Les grands blés (Saint-Georges sur Meuse)

Bio/sur pierre

[Plus d'infos](#)

- Les moulins du Val Dieu (Aubel)

Raisonnée/cylindre

[Plus d'infos](#)

- Moulins Bodson (Awans)

Conventionnel/cylindre

[Plus d'infos](#)



PROVINCE DU HAINAUT

- Moulins de Moulbaix

Production annuelle inférieur à 250T (bio et conventionnelle) / Meules de pierre
Céréales travaillées : Froment, épeautre, seigle
[Plus d'infos](#)

- Moulins Nova (Anciennement Spileers) (Anvaing)

Conventionnel et Bio/Cylindres
[Plus d'infos](#)

- Moulin de Thimougies (Tournai)

Conventionnel / sur pierre
[Plus d'infos](#)

- La Farine du Foyau (Havré)

Conventionnel / sur pierre
[Plus d'infos](#)

- Ferme de Warelles (Enghien)

Conventionnel / sur pierre
[Plus d'infos](#)

- Ferme de la Roussellerie (Herseaux, Hainaut)

Bio / sur pierre
[Plus d'infos](#)

- Ferme du Gibet (Soignies, Hainaut)

Bio / sur pierre
[Plus d'infos](#)

- Ferme du Pré aux Chênes (Momignies)

Bio/sur pierre
[Plus d'infos](#)

- Ferme du point du jour (Quevy)

Conventionnel/sur pierre
[Plus d'infos](#)

- Moulin Elementerre (Flobecq)

Conventionnel/sur pierre
[Plus d'infos](#)



PROVINCE DU BRABANT WALLON

- Moulins Jespers (Rebecq)

Conventionnel / Cylindres
[Plus d'infos](#)

- Ferme du Gala (Glabais)

Bio / sur pierre
[Plus d'infos](#)

- Etablissement Henricot (Corbais)

Conventionnel / sur pierre
[Plus d'infos](#)

- Ferme de l'Espinette (Beauvechain)

Bio/sur pierre
[Plus d'infos](#)

- Ferme Mélotte (Jodoigne)

Conventionnel/sur pierre
[Plus d'infos](#)



F. COOPÉRATIVES ET OUTILS LOGISTIQUES

En Wallonie, les coopératives agricoles sont nombreuses. Sur les 191 coopératives agricoles de producteurs, 63% se situent en Wallonie : 8 coopératives de ce type se trouvent en Région de Bruxelles-Capitale (4%) et 63 en Flandre (33%). C'est la Province de Liège qui en compte le plus (20%).*

Le [Collectif 5C](#) regroupe une quarantaine de coopératives d'Economie sociale. Ce rassemblement renforce les dynamiques coopératives entre producteurs, consommateurs et distributeurs en construisant et diffusant le modèle de production et de distribution en circuit court. [Voir Carte](#)



À l'échelle du pays, [FAIRCOOP SCRL](#) est une coopérative composée d'environ 500 agriculteurs. Mise sur pied en 2009 suite à la crise du lait, son objectif est de rendre aux agriculteurs une part de la marge dégagée tout au long de la filière. La mission de la Faircoop est de valoriser l'ensemble du lait de ses coopérateurs dans une structure de prix équitable. La coopérative commercialise des produits laitiers sous la marque Fairebel.

[Marguerite happy cow](#) est une coopérative laitière qui garantit que l'agriculteur s'occupe d'une exploitation à taille humaine, un approvisionnement local et le respect de bonnes pratiques agricoles. L'ensemble des engagements de la coopérative est repris dans un cahier des charges détaillé. La coopérative produit également du fromage. Tous les produits sont destinés au marché belge.

[Biomilk](#) est une coopérative belge d'éleveurs laitiers biologiques qui s'adresse au marché local. Leur lait est 100% belge et la coopérative s'engage à assurer un juste prix rémunérateur aux producteurs.

Pur Ardenne : le lait de la Baraque

La coopérative a été créée en février 2021. Elle est née à la suite de la crise du lait et au fait que les prix n'évoluaient pas au fil des années alors que les charges ne faisaient qu'augmenter. Huit fermes familiales avec les mêmes convictions se sont alors regroupées. Grâce à la coopérative, il y a moins d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur et la maîtrise du produit tout au long de la chaîne de transformation, de la production à la commercialisation. Ce système permet de sécuriser, de stabiliser et de faire évoluer les prix de ventes et ainsi revoir un prix rémunérateur pour notre lait. Le pâturage extensif est la base du système (au moins 180 jours de pâturages par an). Il s'agit d'une

F. COOPÉRATIVES ET OUTILS LOGISTIQUES

méthode d'élevage caractérisée par une faible densité d'animaux à l'hectare, en opposition à l'élevage intensif. Ce mode d'élevage permet la sauvegarde d'une biodiversité ainsi que la captation d'une grosse quantité de carbone par les prairies. De plus, l'alimentation du bétail repose sur la production de fourrage réalisé directement sur la ferme. La coopérative est très axée sur l'autonomie alimentaire. Le lait de la Baraque Fraiture repose sur un cahier de charges qui regroupent plusieurs critères (comme l'absence d'OGM ou encore la valorisation des produits en circuits-courts).

La Laiterie des Ardennes

C'est une coopérative laitière située à Libramont, au cœur des Ardennes belges. Forte de ses 2.100 adhérents, ce ne sont pas moins de 1.3 milliard de litres qui sont collectés annuellement sur l'ensemble du territoire belge. Le lait collecté est ensuite valorisé par la filiale SOLAREC S.A. L'objectif principal est de valoriser au mieux le lait collecté chez les producteurs dans le but de leur obtenir une juste rémunération en offrant le meilleur du lait aux consommateurs. « LDA » se veut être le partenaire le plus fiable de l'industrie laitière.

Coferme (le lait de Chimay)

C'est une initiative lancée en 2022 par 160 agriculteurs wallons, éleveurs dans la Botte du Hainaut, autour de Chimay. Organisés en coopérative depuis plus de 40 ans, ils ont décidé de proposer leur lait dans une dynamique d'économie locale et en évitant tout intermédiaire superflu. La spécificité des terres en région chimacienne, ainsi que son climat, confèrent aux prairies le statut de véritable écrin de verdure, complètement adaptées à l'élevage bovin. Les vaches qui y vivent produisent par conséquent un lait d'excellente qualité ! Le lait est collecté quotidiennement dans autant d'exploitations familiales passionnées par leur bétail et le bien-être de celui-ci, pour être ensuite distribué dans la région. Une collecte de 65 millions de litres de lait, livré en vrac à divers clients dont, notamment le groupe Lactalis (géant mondial du lait avec les marques lactel, Bridel, Président,...) et le groupe Chimay.

Pour valoriser un maximum le lait de ses producteurs, Coferme s'est associé à la marque « C'est qui le patron ? » (CQLP). Le principe de cette marque, c'est que le consommateur lui-même choisit les critères de qualité du lait qu'il veut consommer et en détermine le prix. La coopérative produit le « lait de Chimay » labellisé "prix juste producteur" mais également du fromage à pâte pressée "Le Coferme".

<https://lelaitdechimay.be/>

La Coopérative des éleveurs de Wallonie (CEW) a été créée en 2018 afin de proposer aux consommateurs une viande de qualité en termes de goût et de modes

de production. Leur objectif ? Développer une marque durable qui appartient à 100% aux éleveurs. Son nom ? Aux prés des éleveurs.

La mission de Beefriend est de proposer au consommateur une viande bio, produite localement avec savoir-faire et par amour du goût, en toute transparence, dans le respect de l'homme et de la nature. Via cette marque, les éleveurs souhaitent reprendre en main la commercialisation de leur production et assurer le circuit le plus court possible. L'objectif est de pérenniser les fermes familiales, un terroir et une juste rémunération des différents acteurs.

En Direct de Mon Elevage

Réunis en coopérative, des agriculteurs vous proposent de la viande de bœuf de qualité produite dans des fermes familiales et respectueuses de l'environnement. Près de 150 fermes en Wallonie dont plus de la moitié se situent en province de Luxembourg font parties de la coopérative En direct de mon élevage. Découpe et livraison pour les secteurs de l'Horeca, cuisines de collectivités, magasins,...

Coq des prés

Le Coq des Prés, c'est une famille composée d'une vingtaine d'éleveurs coopérateurs passionnés, respectueux du bien-être animal et fiers de fournir un poulet savoureux et de qualité. En plus d'être de bons éleveurs, les coopérateurs Coq des Prés sont également les ambassadeurs de leur propre coopérative. Ils se sont unis en coopérative afin de mutualiser leurs efforts, se diversifier, retrouver la maîtrise sur leurs débouchés par la vente à la ferme et en circuit-court et profiter de la dynamique de groupe pour s'améliorer en continu.

La Coopérative du terroir de Geer

La coopérative « Société du Terroir de Geer » en Hesbaye Liégeoise est, à la base, spécialisée dans la production de pommes de terre : la plupart de leur production est destinée à la production de frites surgelées. STG a l'ambition de produire, stocker et commercialiser toutes les variétés de pommes de terre qui nécessitent un terroir d'exception, des producteurs méticuleux et un stockage adapté. Le choix est donc large, depuis les variétés « frite ménagère » jusqu'aux spécialités comme ratte et corne en passant par le large choix de chairs fermes, sans oublier les variétés tous usages et les rouges. Depuis 2021, afin de diversifier leur production, Les 20 producteurs de la coopérative ont décidé de lancer sa propre marque de chips 100% belges et bio : les chips « Rebel ». Lors du processus de transformation, la coopérative met en place des dispositifs de réduction de plastique et valorise les déchets dans une firme de biogaz du Haut Geer.

Porc Qualité Ardenne – PQA (Malmedy)

C'est une société coopérative d'éleveurs – engrangeurs de porcs, créée en 1989 par 14 producteurs. Depuis, PQA n'a cessé de se développer autour de ses valeurs fondatrices : le local, la qualité et le respect des éleveurs et de leurs animaux. Ses producteurs, principalement répartis sur les provinces de Liège, Luxembourg et Namur, se sont spécialisés dans la production de 3 types de porcs : le porc fermier, le porc bio, et le porc plein air. Les éleveurs sont désireux de produire de la viande de porc de qualité, dans des élevages de taille familiale et dans le respect du bien-être animal

Bel'grains (Gembloux)

C'est avant tout l'histoire d'agriculteurs passionnés par leur métier qui ont décidé d'unir leurs forces, en se regroupant sous forme de coopérative, pour reprendre en main la commercialisation de leurs produits et atteindre un idéal : que les céréales biologiques qu'ils produisent finissent bien dans vos assiettes ! Au cœur de la coopérative réside un double objectif : garantir un revenu juste

pour le travail acharné des agriculteurs et donner une véritable valeur à la qualité de leurs récoltes.

Fusionnant savoir-faire traditionnel et innovation, Bel'grains transforme les récoltes de ses coopérateurs en produits d'exception : des farines et des pâtes bio qui captent l'essence même de notre terroir. Les coopérateurs prennent soin de distribuer ces produits directement au consommateur, favorisant les circuits courts.

CultivAé (Thorembois-les Béguines, Perwez)

Idéalement située à proximité d'un grand nombre de transformateurs, la coopérative CultivAé bâtit des liens de confiance entre agriculteurs, agronomes, stockeurs, transformateurs, entrepreneurs et artisans, qui s'engagent à produire autrement en vue de régénérer nos sols, nos écosystèmes et notre planète. En tant que fervents défenseurs de l'agroécologie, leur vocation première est de relocaliser et de valoriser les cultures de haute qualité, spécifiquement destinées à l'alimentation humaine. La création et le développement de filières alimentaires constituent l'essence même de leurs actions.



*Source: [Lucie LENOIR, Coopératives agricoles de producteurs : nouvelle vague pour un changement structurel des filières - Etude de cas au sein des filières 'lait' et 'viande bovine' ". Mémoire de fin d'études, Faculté des sciences économiques, sociales, politiques et de communication, Université catholique de Louvain, 2019.](#)



PROVINCE DE LUXEMBOURG

RÉSEAU PAYSAN

Le projet [Réseau Solidairement](#) a été lancé fin 2012 par un collectif de producteurs, épicières, restaurateurs, GAC et a pris la forme d'une coopérative depuis juin 2017. Aujourd'hui rebaptisé Réseau Paysan, le projet, basé à Marbehan couvre Toute la province de Luxembourg et livre aussi la Bruxelles, en partenariat avec la coopérative C.A.B.A.S. . Il compte une centaine de producteurs et plus de 120 acheteurs professionnels (Épicières indépendantes, magasins à la ferme, restaurants, traiteurs, acteurs touristiques et collectivités. Son action réside en la distribution, la logistique et le transport des produits locaux entre ces différents acteurs. Le réseau se fixe les objectifs de soutenir l'agriculture paysanne, de promouvoir le commerce de proximité, de conscientiser à une alimentation locale, artisanale et saisonnière, de fédérer les producteurs et commerçants autour d'un système leur permettant de se réapproprier les circuits de distribution et de commercialisation.

LA CENTRALE D'ACHAT LOCAL (CAL)

La Centrale d'achat local (CAL), Meix-devant-Virton (Gaume) est une coopérative qui vise à organiser collectivement et solidairement l'approvisionnement en fruits et légumes des producteurs et acheteurs (épicières indépendantes et collectivités) dans la province de Luxembourg. Elle permet de structurer l'offre des maraîchers diversifiés sur des petites et des moyennes surfaces (DPMS), qui constituent le tissu agricole de la province, afin de pouvoir répondre aux besoins des épicières indépendantes et des collectivités qui peinent actuellement à se fournir localement en fruits et légumes.

La centrale d'achat est portée par l'ASBL Solidairement en partenariat avec le Réseau Paysan, Agrinew et la Ville de Virton.

LI TERROIR

[Li Terroir](#) est une coopérative à finalité sociale dont les origines remontent en 2012, à l'initiative de l'ADL de Durbuy et du GAC « Rutabagac ». En 2015 se crée l'asbl Li Terroir avec la mise en place d'un site internet et d'un catalogue d'e-commerce ainsi qu'un marché de terroir. Elle devient une coopérative à finalité sociale en 2017. Elle couvre les communes de Durbuy, Erezée, Hotton, La Roche-en-Ardenne, Manhay, Marche-en-Famenne, Rendeux, Rochefort et Somme-Leuze.

Parmi les grands objectifs de la coopérative, on peut pointer la juste rémunération des producteurs, le maintien d'une agriculture paysanne favorisant la qualité et le respect de la nature et la limitation des intermédiaires. Ils commercialisent, produisent, transforment et promeuvent des produits (principalement locaux) de façon transparente à des conditions équitables pour les producteurs. Ils organisent la concertation entre parties prenantes (producteurs, consommateurs et transformateurs) et sensibilisent les consommateurs et producteurs à tendre vers un meilleur respect de l'homme et de l'environnement. Ils réalisent également un travail d'accompagnement des producteurs en leur fournissant une aide matérielle ou en favorisant leur accès à la terre.

COOPÉRATIVE CŒUR DE VILLAGE

La [coopérative citoyenne](#), qui repose sur 200 coopérateurs et 80 bénévoles, a pour finalité le développement local durable, la création de lien social en zone rurale, la création d'emplois durables, l'accès à une nourriture de qualité pour tous et la participation des citoyens. Dans le respect de cette finalité, la coopérative développe deux activités :

- L'exploitation d'un commerce d'alimentation générale d'un genre nouveau. Son offre fait la part belle aux produits locaux, bio ou conventionnels, produits en vrac ainsi que des articles de marque ou de premier prix.
- La gestion d'un centre d'affaires. Ce petit centre permet la location d'espaces pour entreprises locales d'artisanat ou de services. L'objectif de cette activité est de faciliter l'accès à des locaux équipés aux entrepreneurs et porteurs de projets locaux en proposant des loyers attractifs.

MANGEZ FERMIER

Une [dizaine de producteurs](#) de la Haute Ardenne se sont rassemblés pour créer un magasin partagé, soutenu par l'ADL de Vielsalm. Le bâtiment est en travaux et ouvrira ses portes en septembre 2025... En attendant, il est possible de devenir coopérateur et soutenir ce beau projet en construction.

Bettie est une ASBL qui crée des liens entre les locavores et les producteurs locaux. Bettie met en œuvre différentes actions dont la vente en ligne afin de favoriser le circuit-court et une consommation plus humaine dans laquelle chacun est gagnant. Bettie réalise aussi d'autres actions d'information, de sensibilisation et de découverte pour différents publics. Chez Bettie, nous privilégions les petites exploitations, de préférence familiales et engagées dans une production durable respectant le vivant. De par la mise en vente de produits, Bettie souhaite dynamiser et encourager le développement local et une consommation de biens et services de manière responsable et raisonnée ! Les produits proviennent d'un rayon de 50 km autour d'Attert.

LA MAUVAISE HERBE

Une coopérative qui développe la souveraineté alimentaire de son territoire en travaillant sur trois pôles: le maraîchage bio, l'épicerie locale, les formations en permaculture. Les légumes produits par le maraîchage sont vendus exclusivement à l'épicerie. Une large place est réservée aux produits du circuit court, ce qui permet de proposer plusieurs centaines d'articles wallons et en provenance des producteurs du Réseau Paysan. Une gamme bio classique vient compléter l'offre. A l'épicerie vous trouverez une bonne ambiance, des bons conseils, des pains paysans, des fruits et légumes, des œufs, une belle offre de fromages... et tout ce dont vous auriez besoin pour compléter votre panier ou pour faire un paquet cadeau original !

LA P'TITE RUCHE

Livraisons hebdomadaires de produits locaux et de saison, grâce à une équipe de bénévoles qui s'associe avec des vendeurs locaux. Chaque semaine, une vente en ligne est organisée du jeudi au lundi soir. Le mercredi entre 19 et 20h, retrait des produits en plein centre d'Houffalize et de La Roche-en-Ardenne. [Plus d'infos ici.](#)

COOPÉRATIVE DU GRAND ENCLOS

Magasin à la ferme où l'on trouve les fromages, produits laitiers, charcuteries de la coopérative, des légumes, des produits Oxfam. L'épicerie est membre du Réseau Paysan. A l'origine il y a eu le rêve de créer une ferme familiale où tout se réalise dans le respect de la terre, des animaux et des humains. [La coopérative du Grand Enclos](#) naît en 2020 et poursuit les objectifs initiaux : faire de la Ferme un lieu collectif d'accueil, de solidarité, de transition, de transmission; d'autonomie et d'expérimentation.

COOPÉRATIVE CORNÜ

[Cornü](#), c'est bien plus qu'une marque de vente en ligne de viande de qualité, c'est un projet à soutenir, qui réunit l'exigence commune des éleveurs et des consommateurs. Un projet lancé par 3 éleveurs ardennais soucieux de garantir un produit noble, au goût exceptionnel, grâce à des conditions d'élevage fidèles à un cahier de charges très strict : troupeaux au pré, naturalité, traçabilité totale, alimentation complémentaire privilégiant les sources d'Omega-3 et d'anti-oxydants et bien-être animal. C'est aussi un projet solidaire qui veut offrir un avenir à nos filières locales en garantissant aux éleveurs un revenu décent. Cela passe notamment par un changement de modèle qui évite de multiplier les intermédiaires. Cornü, c'est une façon de réinventer l'élevage des bovins et leur commercialisation en toute transparence. L'épicerie Cornü vous propose un large choix de produits en boucherie, charcuterie, fromages, boulangerie et autres produits de première nécessité et fait la part belle aux producteurs locaux.

BRASSERIE D'ARLON

Lancée en 2015 avec la bière blonde ARAmiss, [la Brasserie d'Arlon](#) fait peau neuve en 2020 en devenant une coopérative. On l'appelle désormais la BAC ! Depuis, plusieurs bières ont vu le jour : ARAPorter, ARAfinée ou encore ARAluna. La coopérative véhicule des valeurs telles que l'authenticité, la collaboration, le partage et les place au cœur de la brasserie. Les bières sont brassées par les coopérateurs chez Brasserie de Belleau (Vaux-sur-Sûre) en attendant de pouvoir retrouver un autre lieu de production sur Arlon.

FERMES EN VIE

« Le chaînon manquant entre l'agriculteur et vous ! », [Fermes en vie](#), un magasin de producteurs dans le centre de Marche-en-Famenne. C'est l'histoire de 4 couples, 4 fermes qui décident de s'unir en coopérative et d'ouvrir un magasin pour vendre leurs produits en circuit court. Fruits, légumes, fromages et produits laitiers, œufs, viandes, pains, farines, boissons et tout un tas d'autres produits bio et locaux.



PROVINCE DE NAMUR

PAYSANS – ARTISANS

Une coopérative de producteurs et de consommateurs qui déploie son activité prioritairement sur un territoire de 10 communes : Namur, Floreffe, Sambreville, Jemeppe, La Bruyère, Profondeville, Yvoir, Anhée, Mettet, Fosses. Appelé La République.

[Paysans-Artisans](#) est une coopérative à finalité sociale créée en 2013. Son activité économique est centrée sur la commercialisation de produits alimentaires artisanaux et locaux à travers une plate-forme en ligne et différents points de vente. À côté de cette activité économique, Paysans-Artisans se définit comme un mouvement citoyen qui rassemble des agriculteurs, des artisans-transformateurs et des consommateurs autour d'une vision partagée de l'agriculture et de l'alimentation.

La coopérative fournit ses produits à des commerces de proximité, des magasins situés dans

des fermes, des restaurants et des traiteurs. Parallèlement, l'asbl « Les ateliers de Paysans-Artisans » organise différentes activités articulées autour de trois piliers : chaîne alimentaire, plaisir de cuisiner et de jardiner, productions hors Europe pour favoriser l'échange de connaissances et de compétences. À travers ses marchés hebdomadaires et sa plate-forme en ligne, Paysans-Artisans facilite la vente de nombreux produits : légumes, fruits, viandes et fromages mais également bières ou plats préparés. L'objectif économique de la coopérative est de raccourcir les circuits afin de renforcer la position des petits producteurs et des artisans face aux grands acteurs de l'industrie agroalimentaire. Paysans-Artisans en chiffres, c'est 900 coopérateurs, 5500 familles consommatrices, 400 bénévoles, 170 producteurs, 8 magasins, 16 points de r'aliment, 70 salariés avec les Groupements d'Employeurs.

AGRICOVERT

Créée en 2011, [Agricovert](#) est une coopérative agricole écologique qui rassemble différents producteurs (plus d'une trentaine) avec pour but principal de vendre leurs produits locaux à un prix juste et viable. Ce projet à finalité sociale met au centre de ses activités le respect de l'humain et celui de son environnement naturel et social. Agricovert se veut être une alternative au modèle économique dominant permettant de reprendre notre droit à une souveraineté alimentaire et assurer une alimentation saine et nutritive pour tous, faisant le pont entre les producteurs, les consom'acteurs.trices et les travailleurs.euses (souvent en réinsertion). D'abord installée seulement à Gembloux, elle dispose maintenant au total de 2 magasins bio (à Court Saint Etienne en plus) et d'un comptoir à Eghezée (magasin chez un producteur). La coopérative a pu développer ses activités notamment grâce à l'aide de hall-relais agricoles. Elle rayonne aujourd'hui même en dehors de la Province de Namur. Ses infrastructures et débouchés sont aussi beaucoup mobilisés par les producteurs du Brabant wallon. La présence de la Faculté d'Agronomie et d'institutions comme Diversiferm sur la commune de Gembloux contribue au rayonnement d'Agricovert.

COCORICOOP

[Cocoricoop](#) est une coopérative à finalité sociale qui commercialise des produits d'une agriculture locale, paysanne et respectueuse de l'environnement issus des communes d'Assesse, Gesves, Ohey, Hamois, Havelange, Ciney et Somme-Leuze. Producteurs et consommateurs sont rassemblés au cœur même du projet au travers d'une gouvernance partagée. Cocoricoop propose un système de commercialisation efficace qui rémunère le travail du producteur tout en restant accessible et pratique au consommateur.

Lancé en novembre 2018 avec un système de vente en ligne, la coopérative condruzienne a également développé un magasin en plein centre de Ciney, depuis 2021. Cette même année, Cocoricoop a également créé une asbl sœur, CocoriCOOL, afin de développer son objet social autour de la sensibilisation, du bénévolat et de l'inclusion, entre autres.

LA COOF

La Coof regroupe des mangeurs qui agissent pour soutenir la production d'une alimentation locale de qualité au lieu-dit de la Tige Cointinne. Vivant autour de Fernelmont, ceux-ci commandent des produits locaux issus de plusieurs producteurs en ligne grâce à l'outil Epicoof et viennent retirer leurs commandes à Vezin, Noville-sur-Mehaigne ou au lieu de production à Noville-sur-Bois. Des semi-grossistes et autres producteurs permettent une diversification des produits proposés.

COOPESEM

CoopESEM est une coopérative citoyenne regroupant des producteurs et des consommateurs de l'Entre-Sambre-et-Meuse exerçant principalement ses activités dans les communes de Florennes, Gerpinnes, Walcourt, Cerfontaine, Mettet, Philippeville, Doische, Viroinval, Couvin et Ham/Heure/Nalinnes. Le projet a débuté à partir d'un petit groupe de producteurs. Ceux-ci ont été réunis par le GAL (Groupe d'Action Locale de l'Entre-Sambre-et-Meuse) pour ensuite former un groupe de producteurs et de consommateurs (une trentaine de personnes) afin de développer une filière de distribution de produits locaux en circuit court dans l'Entre-Sambre-et-Meuse. La convivialité, l'égalité et l'envie de produits goûteux et de qualité sont au centre de la dynamique. Retirer : Le premier point de distribution lié à un système de commercialisation en ligne s'est ouvert à Florennes, vite suivi de trois points de distribution à Gerpinnes, Thy-le-Château et Philippeville.

CoopESEM en 2025, c'est un magasin de producteurs à Florennes (du mercredi au samedi) et 8 points de retrait de commande (le vendredi) dans les villages suivants : Biesme, Couvin, Florennes, Gerpinnes, Gourdinne, Matagne la Petite, Philippeville, Villers-deux-Eglises.

LA FABRIQUE CIRCUIT COURT

La [Fabrique Circuit Court](#) est un projet ambitieux de 3600m² situé dans le zoning du BEP à Suarlée où cohabitent 9 partenaires. Ce pôle logistique et transformation permet le renforcement des filières du circuit court en favorisant les synergies entre acteurs et en mettant en place des outils adaptés.

- Le Petit Abattoir Coopératif (cf plus haut Halls-relais agricoles);
- La Légumerie (cf plus haut Halls-relais agricoles);
- La Bocalerie (cf plus haut Halls-relais agricoles);
- Cinq ateliers indépendants : Tendance glacée, le Rucher des Lumeçons, les Papilles ravies, Pepipom et Ursule et Pétula ;
- Ethiquable : commercialisation de produits issus du commerce équitable.

LES TROIS MARAÎCHERS

“[Les Trois Maraîchers](#) scrlfs” est une coopérative à finalité sociale associant six paysans-maraîchers, située en bordure de Namur, à Wépion, sur les terres de la ferme de Vevy Wéron. Plus de 50 légumes différents sont cultivés soit une surface d'1,2 hectare. 6 brebis ont rejoint la coopérative afin de proposer aux mangeurs un assortiment de fromages et de yaourts. Les moyens de production (surfaces agricoles, matériel, infrastructures, connaissances) sont mutualisés entre les coopérateurs pour assurer la production de produits laitiers et de légumes locaux, écologiques et de saison dans le cadre d'une pratique douce et engagée de l'agriculture.

MARAÎCHERS EN CONDROZ

Depuis la fin d'année 2024, un [nouveau collectif de maraîchers en Condroz](#), dédié aux professionnels de l'alimentation, a été créé par le Parc Naturel de la région. Ce projet novateur rassemble une dizaine de producteurs locaux avec un objectif clair : offrir un accès direct à une large gamme de légumes frais, locaux et de saison grâce à un catalogue commun et une logistique partagée. La filière maraîchère « Maraîchers en Condroz » a été constituée par un groupe de maraîchers passionnés du territoire, partageant des valeurs communes : la qualité des produits, la proximité, et le respect des saisons. En mutualisant leurs efforts, ils proposent une solution unique pour répondre aux besoins des restaurateurs, épiceries, cantines et autres acteurs de l'alimentation qui recherchent des produits de qualité, cultivés de manière durable.

Le collectif a mis en place un catalogue commun regroupant l'ensemble de leur production.

RELAIS COOP

[Coopérative](#) créée en avril 2019, dont la finalité sociale est :

- le soutien et la dynamisation de l'agriculture paysanne et familiale et d'activités artisanales de transformation des produits agricoles, en circuit court, localement ;
- le développement de systèmes de production agricoles respectueux de l'environnement ;
- la diffusion d'une alimentation diversifiée, goûteuse, de qualité et accessible à tous ;
- le soutien à l'artisanat local non alimentaire ;
- la dynamisation d'une communauté citoyenne de producteurs et de consommateurs, développant des rapports sociaux conviviaux et solidaires ;
- la transmission et le partage de savoir et de savoir-faire agricoles, artisanaux, jardiniers, culinaires ;
- la promotion de l'économie sociale et solidaire.

LA BRASSERIE DE LA LESSE

[La brasserie de la Lessé](#) fut active au 20e siècle dans le village de Lessive. Elle a été relancée en 2011 par des membres de la Confrérie du Bussion sous forme de coopérative à finalité sociale ayant pour objectifs : la relocalisation de l'économie, la création d'activités en milieu rural et l'activité participative. Désormais logée dans un bâtiment en éco-construction équipé de matériel de brasserie ultra-performant, les bières proposées sont variées (blonde, ambrée, brune, blanche, triple, Noël).

COMPTOIR PAYSAN

Coopérative paysanne de producteurs locaux et de consommateurs, le [Comptoir Paysan](#) a ouvert son magasin au centre de Beauraing en mai 2021. L'objectif du projet est de créer un réseau de producteurs en sud namurois afin de valoriser la production et structurer l'offre. Le projet vise également la demande via une gouvernance partagée avec les consommateurs selon une démarche participative. La dimension sociale du projet pourra se déployer au travers d'un partenariat avec une entreprise d'économie sociale « la Calestienne » et une association citoyenne « les Savoirs au Quotidien ».

En chiffres, c'est 350m² de surface magasin, 8 producteurs coopérateurs fondateurs, 113 coopérateurs citoyens, plus de 43 producteurs locaux.

LA FERMIÈRE DE MÉAN

Une coopérative qui s'est créée en 1986 afin de commercialiser des produits biologiques de qualité. La coopérative a d'abord vendu les produits des producteurs membres sur les marchés de la région. En 1990, la Fermière de Méan démarre la production de ses propres fromages à partir du lait des agriculteurs membres. La coopérative réunit aujourd'hui producteurs, consommateurs et salariés, représentés de façon paritaire au sein du C.A. La [Fermière de Méan](#) assure un revenu principal à environ 15 personnes et un revenu complémentaire à une trentaine de personnes (producteurs et salariés).

LA FERME DE FROIDEFONTAINE

[La Ferme de Froidefontaine](#) réunit des producteurs, transformateurs et autres porteurs de projets passionnés par le développement d'une ferme pleine de vie. L'objectif est la mise en place des outils permettant à ces entrepreneurs d'exprimer leurs talents.

Les producteurs actifs sont aujourd'hui : la Cidrerie du Condroz, Les Champs de Barsy, La Poule qui Roule, les Brebis de Barsy, l'Agro-foresterie de Jonas et le Miel de Dominique.

LA PRÉALE

La [Coopérative de la Préale](#) est un tiers-lieu nourricier et créateur de liens humains.

C'est un espace où les personnes, à travers diverses activités, peuvent se rencontrer et échanger. Les projets actuellement développés sont : le Fournil de la Préale, les Jardins maraîchers, les semences Anthesis, les Folioles, en plus de la Halle et des gîtes.

LES JARDINS D'À CÔTÉ

Cette [coopérative maraîchère](#) a pour objectif de relocaliser l'alimentation autour de Namur en mutualisant les services entre producteurs et en assurant une commercialisation de ses produits à un prix accessible. Les terres maraîchères de la plaine alluviale de Jambes ont depuis toujours alimenté les habitants de la ville de Namur. En consommant les légumes produits et vendus par les maraîchers des Jardins d'à côté nous pouvons maintenir l'activité maraîchère à Jambes et sauvegarder les dernières terres fertiles.

- Que fait la coopérative pour les producteurs ?

Elle organise la mutualisation des services entre les producteurs de la coopérative : outils, matériel végétal, savoir-faire, main d'œuvre, logistique de distribution, gestion administrative. En faisant cela, elle améliore la rentabilité des entrepreneurs, elle crée de l'emploi et renforce le métier de maraîcher.

- Que fait la coopérative pour les consommateurs ?

Elle assure la commercialisation à un prix abordable de légumes sains, de haute qualité nutritionnelle et gustative, produits localement avec une plus-value sociale et des pratiques culturelles respectueuses de l'environnement.

FERME DES ARONDES (PROJET FENEC – FERME NAMUROISE EN COLLECTIF)

C'est une ferme collective, diversifiée et agroécologique située entre Arbre et Saint-Gérard, sur la commune de Profondeville. Cette ferme est actuellement composée d'un corps de logis, d'anciennes étables, et de 34 hectares de prairies et terres cultivées. En avril et mai 2022, une grande levée de fonds a permis de lancer l'acquisition de la ferme en collaboration avec Terre-en-Vue. En 2024, le collectif y installe progressivement ses activités de production et transformation (fruits, légumes, pains, fromages, champignons...) en vue d'approvisionner les habitant·es de la région avec de bons produits !

FROMAGERIE COOPÉRATIVE CŒUR DE CONDROZ

C'est l'histoire de 3 éleveurs et 2 fromagers qui ont développé une fromagerie collective à Hamois. Lancés depuis 2018 et soutenus par le GAL Condroz-Famenne, ils produisent un fromage phare de la région : le Collégial de Ciney. Ce fromage à identité régionale, créé en 2015, est produit par plusieurs autres fromagers (Le Pôle Fromager EPASC, La fermière de Méan, La fromagerie du Samson et L'atelier 117). En plus de la production du Collégial de Ciney, la fromagerie est aujourd'hui connue pour ses savoureuses raclettes belges aux différents goûts (Nature, Provençal, Epicé, Fumé, ...). La fromagerie Cœur de Condroz c'est aussi le développement d'autres recettes ... la Brique du Verger, le Petit Doyen, la Cœur Fleuri, le Vieux Verger ! Mais surtout une envie de poursuivre cette démarche et de faire reconnaître encore un peu plus de délicieux fromages issus de la production du lait de la région.

G.R.O.W.

Growing a Resilient Organic World est une société coopérative wallonne fondée en octobre 2018 par cinq amis désireux de s'impliquer dans le domaine de l'agro-environnement. Sur un domaine de 4 hectares de prairies labellisées bio, à Sart-Bernard (Assesse), mais aussi sur un nouveau site de production à Walhain (Brabant Wallon), le collectif s'inspire de plusieurs méthodes agricoles (M.S.V., Agriculture de Conservation, T.C.S.). L'approche vise à préserver les sols afin de favoriser les interactions entre les innombrables organismes qui sont utiles à la croissance végétale. En évitant toutes interventions mécaniques, autrement dit en non-travail de sol, ils préservent la structure physique du sol qui sert d'habitat au monde souterrain. Si on y ajoute l'usage de paillages et des engrains verts, ils protègent et nourrissent de manière efficace la faune du sol, lui permettant de travailler à leur place. « Sans travail » ils obtiennent un sol super fertile et idéal à la production maraîchère. Cette méthode permet de produire des légumes de haute qualité nutritionnelle et gustative. De plus, cette approche augmente la séquestration du carbone dans les sols et participe à la réduction de nos émissions en CO2.



PROVINCE DE LIÈGE

CIRCUITS PAYSANS

Circuits Paysans est née de la rencontre entre la Coopérative Ardente, HesbiCoop et Terre d'Herbage. Ces trois coopératives défendent chacune la création d'un modèle économique alternatif et solidaire visant à promouvoir les producteurs locaux (maraîchers, artisans, fermes). Elles œuvrent à la distribution et à la vente de produits locaux et durables en Hesbaye, dans la Cité Ardente et dans l'Est de la Province. Circuits Paysans est le partenaire des professionnels qui veulent ramener du sens et du goût dans leur approvisionnement (cuisines de collectivité, épiceries, magasins à la ferme, entreprises, écoles, etc.) via le site pro.circuitspaysans.be et des particuliers via le site www.circuitspaysans.be.

LES PETITS PRODUCTEURS

Créée en 2017 par des producteurs et des citoyen·ne·s, à l'initiative notamment de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, la coopérative [Les Petits Producteurs](#) est un réseau de magasins de quartier qui a l'ambition de rendre accessible à toutes et tous une alimentation saine, respectueuse de l'environnement et des producteurs. Il y a aujourd'hui trois magasins ouverts du mardi au samedi : En Neuvic (en plein centre ville), dans le quartier des Vennes, ainsi qu'à Sainte Walburge.

CPL-PROMOGEST

Centre Provincial Liégeois de Promotion et Gestion en Agriculture, CPL-Promogest est une structure provinciale qui promeut l'agriculture, accompagne les producteurs (formation, encadrement, consultation, etc.) et depuis peu, fournit l'ensemble des cantines de la Province.

NOS RACINES

Un magasin coopératif qui soutient les petits producteurs du Sud et du Nord, [Nos Racines](#) est un projet de Li Cramignon, secteur d'éducation permanente de l'asbl « De Bouche A Oreille », dédié au soutien à l'agriculture paysanne locale et au développement des circuits courts. Début 2018, Nos Racines et Oxfam ont renforcé leur collaboration historique en ouvrant un lieu de vente commun au centre de Herve. La clientèle locale y trouve des articles d'épicerie et d'artisanat de petits producteurs du Sud mais aussi des denrées bio et du terroir. Au-delà d'un lieu de vente traditionnel (ouvert du mardi à samedi), le magasin se veut être un espace de sensibilisation et d'animation autour des alternatives à notre système alimentaire et au commerce conventionnel. Depuis janvier 2024, La partie vente en ligne et distribution en point-relais est transmise au projet Circuits Paysans.



Vervicoop est un projet verviétois innovant proposant un 'super'marché coopératif à but non lucratif et à finalité sociale. La coopérative est née d'une initiative citoyenne dont l'objectif est de créer une alternative à la grande distribution classique et de faciliter l'accès à une alimentation de qualité, responsable, locale et durable. Pour y faire ses courses, il suffit de devenir coopérateur et de participer au fonctionnement du 'super'marché. Tout en redonnant du sens à la consommation, Vervicoop souhaite donner naissance à un lieu d'échanges, de solidarité, de partage et de sensibilisation aux enjeux alimentaires. Vervicoop est également doté d'une boutique d'achat et de vente en ligne (<https://eshop.vervicoop.be/>).

LA BRASSERIE COOPÉRATIVE LIÉGEOISE

[La Brasserie Coopérative Liégeoise](#) est une coopérative à finalité sociale lancée fin 2015 et réunissant plus de 450 coopérateurs. La Brasserie Coopérative Liégeoise est la première brasserie bio de la région liégeoise, elle produit des "bières de ferme" composées uniquement d'ingrédients cultivés sur le site (orge et houblon) en agriculture biologique. Leur bière la plus connue est la Badjawe !

OUFTICOOP

Ouvert en septembre 2019, [Oufticoop](#) est un magasin coopératif pour et par les citoyens, une réelle alternative à la grande distribution. Il permet à ses coopérateurs de trouver en un même lieu des produits alimentaires et non alimentaires issus de filières courtes, équitables, durables et socialement responsables. Inspiré du modèle new-yorkais du Park Slope Food Coop, Oufticoop adopte un fonctionnement participatif où chacun donne 3 heures mensuelles de son temps à la coopérative. Chaque coopérateur, en souscrivant à une part, devient co-propriétaire de la coopérative, participe à la vie du projet et co-déicide de l'organisation et des orientations de son supermarché. Inclusif, Oufticoop entend soutenir les producteurs tout en permettant à toutes et tous de se fournir en produits de qualité à des prix accessibles. Oufticoop, c'est enfin une aventure humaine, un laboratoire mobilisant l'intelligence collective au service d'un projet commun, créateur de lien social. Le magasin est ouvert du lundi au dimanche !

HISTOIRE D'UN GRAIN

[Histoire d'un grain](#) est une coopérative agricole née de l'ambition de quatre jeunes paysans-boulanger de proposer une alternative aux farines industrielles. Cette coopérative rassemble des agriculteurs, des artisans boulanger et des citoyens-consommateurs autour d'un projet concret de relocalisation de la filière de production de farine bio sur notre territoire et au-delà en province de Liège. La coopérative entend faire renaître les semences d'autrefois pour offrir aux coopérateurs une farine 100% naturelle, bio et locale. Souhaitant développer une agriculture agroécologique et travailler avec des agriculteurs bio de la région du Plateau de Herve, Histoire d'un grain garantit la préservation des qualités nutritives des céréales en pratiquant une fermentation longue sans aucun additif ni adjuvants et une moulure sur meule de pierre.

EPICERIE DE LA HALLE DE HUY

En attendant la construction de l'ambitieuse Halle de Huy (grâce aux subsides wallons de la relocalisation), l'épicerie a ouvert de l'autre côté de la Meuse depuis mai 2022. Elle est portée par l'asbl Devenirs (et ses partenaires) et développée à la hauteur de ses valeurs et de son éthique : transparence, local, équitable, saisonnalité, solidarité, entraide, qualité et prix juste producteur. [Le magasin est ouvert du mercredi au samedi.](#)

UNIS VERTS PAYSANS

Coopérative citoyenne dont le but est de soutenir et de permettre aux producteurs de vendre leurs produits au plus grand nombre et à un prix décent. Unis Vert Paysans est une coopérative ouverte à des citoyens et des producteurs qui en deviennent les copropriétaires et les codécisionnaires. Ce sont eux qui en orientent les bénéfices, les activités et la finalité : un projet fédérateur, novateur pour la région, transparent et participatif autour d'un enjeu primordial: l'alimentation. C'est aussi un espace citoyen de rencontres et d'échanges entre les consom'acteurs et les producteurs à des fins de sensibilisation, de mise en commun de ressources, de développement de solidarités et de complémentarités. Le magasin est ouvert du lundi au samedi.

INVENTERRE

[La Coopérative](#) à finalité sociale Invent'terre a été constituée en 2018 dans le but de « Créer des modèles de production alternatifs durables qui participent au développement de la souveraineté alimentaire de Verviers ». Maraîchage, formation, réseaux de distribution, couveuse de projet... Les actions d'Invent'terre sont autant de défis passionnants relevés par des femmes et des hommes passionné.es. Invent'terre, cultiv'acteur d'avenir, pour réinventer la ceinture alimentaire de la région de Verviers.

VINS DU PAYS DE HERVE

Né en 2017, avec plus de 900 coopérateurs engagés, 8 hectares de vignes plantées et entretenues, en plus de la création d'un chai professionnel, et surtout, la production de vins qui se bonifient chaque année. Près de 8 ans après la création de la coopérative, [Vin du Pays de Herve](#) rouvre son capital pour une nouvelle levée de fonds citoyens. Comme le bon vin, le projet a mûri lentement mais sûrement, libérant désormais tout un potentiel qui demande développement. Aujourd'hui, il y a l'opportunité de franchir une nouvelle étape décisive. Dans la continuité du projet initial, un partenariat stratégique avec le Vignoble du Bois de Loë va permettre d'étendre la surface viticole à 12 hectares et d'utiliser un chai moderne, offrant de nouvelles perspectives de croissance.

VIN DE LIÈGE

Depuis 2010, [Vin de Liège](#) est une coopérative à finalité sociale produisant du vin sur les coteaux liégeois. L'idée de créer une activité viticole en région liégeoise a vu le jour au départ des activités de l'ASBL La Bourrache, une entreprise de formation par le travail qui exploite des terrains sur les hauteurs de Liège. En effet, les coteaux de la Citadelle, ainsi que les terrains situés dans la vallée de la Meuse, ont été historiquement consacrés à la production de vin. Une fois lancé, le projet a rapidement dépassé le cadre de cette ASBL pour devenir un réel projet économique d'envergure. Les initiateurs du projet se sont alors entourés de conseillers (viticulteurs, pépiniéristes et consultants, belges, allemands et français) en vue de créer un domaine viticole sur Liège.

LA FRAMBOISERIE

« Des producteurs de saveurs » qui cultivent des petits fruits, des fleurs et des plantes aromatiques acclimatées à leur terroir. Grâce à leur savoir-faire, ils les transforment en savoureuses confitures et gelées, en délicieux sirops ou encore en tisanes bienfaisantes et épices. Les cultures se font sur un terrain de 1 hectare situé à côté de l'ancienne ferme familiale. Les pratiques agricoles sont respectueuses de la terre et de ses habitants. A l'atelier, le travail en équipe est réalisé de façon artisanale et traditionnelle. laframboiserie.be

LA FROMAGERIE DU BAIRSOÛ

Crée en 1998, [la Fromagerie du Bairsoû](#) devient une coopérative en 2014. Plusieurs producteurs de lait de la région deviennent alors coopérateurs de la fromagerie, ce qui permet d'assurer un bon suivi et de fixer collectivement le prix d'achat du lait et les critères de qualité. Elle produit une dizaine de fromages bio différents, au lait de vache, de brebis ou de chèvre, tous à base de lait local, qui sont affinés dans leur cave. Quand d'autres ingrédients sont ajoutés au fromage, comme le miel, le thym, et les fleurs qui garnissent la croûte de certains d'entre eux, une attention est portée à ce que leur provenance soit la plus locale possible. Un magasin à la ferme est également accessible au public.

LES VINS ET ELIXIRS DE FRANCHIMONT

Depuis 1995, une histoire de copains est devenue finalement coopérative commerciale en 2004. Parmi de nombreux projets, ils proposent dans les fêtes et marchés locaux une recette traditionnelle locale retravaillée : Un vin de fruits dans lequel infusent des fleurs sauvages... la [fleur de Franchimont](#) est née ! Aujourd'hui, c'est 10 produits dont 4 bières, des vins, et autres spiritueux.

PULP

[PULP](#) est une brasserie urbaine, ancrée dans Liège. Aujourd'hui à Bressoux. Bientôt à Saint-Léonard. Depuis 2021 et 10 bières différentes, le projet se renforce, se développe, mûrit et s'envole.

Le projet de la coopérative PULP est d'agrandir la brasserie, y adjoindre un bar ainsi qu'un lieu culturel et rendre le tout durable en payant les travailleurs et travailleuses. Des bières locales, imaginées et réalisées dans la nanobrasserie à Bressoux. Des matières premières issues de circuits de préférence courts, solidaires et respectueux de leur milieu social et environnemental. PULP, c'est la volonté de nourrir un réseau et une solidarité entre les acteurs et les producteurs locaux.

Etre un maillon fort dans une chaîne d'acteurs et d'actrices. De la production à la consommation. C'est le besoin de faire de bons produits. C'est aussi bientôt un lieu.

L'AMICALE DES BOULANGERS

[Le projet](#) implanté dans le quartier Saint-Léonard à Liège, depuis fin 2018, est une boulangerie coopérative de quartier. Agnès, Philippe et Quentin proposent des pains au levain naturel élaborés à partir de la farines natives (sans additifs ni améliorants), biologiques et/ou locales. C'est la coopérative foncière liégeoise Dynamo Coop qui soutient les artisans boulanger depuis leurs débuts qui a fait l'acquisition du bâtiment et son aménagement a pu être réalisé par un nouvel appel à prise de part dans cette coopérative. Le commerce est ouvert du lundi au vendredi, sauf le jeudi.

CHEZ MATTEO

La boulangerie artisanale de la rue du Palais à Liège vient tout juste de se transformer en coopérative à finalité sociale, [Chez Matteo](#), regroupant la famille mais aussi les habitants du quartier Pierreuse et des citoyen.n.e.s qui souhaitent maintenir une boulange locale et durable en hypercentre de la cité ardente. Chaque coopérateur, en souscrivant à une part devient co-propriétaire de la coopérative et peut s'impliquer comme il le souhaite en soutien au développement de la boulangerie.

LE TEMPS DES CERISES

Le [Temps des Cerises](#) est une coopérative à finalité sociale vendant des produits bio et locaux à Liège, depuis 1987. L'épicerie vend une large gamme de produits : fruits, légumes, produits laitiers, produits secs, pain mais aussi des cosmétiques. La coopérative propose également des livres à la vente, principalement sur les thèmes de l'alimentation, du bien être ou encore de l'environnement.

LA FERME LAROCK

La coopérative à finalité sociale « [Ferme Larock](#) » localisée à Rotheux a été fondée en 2018 sur la base d'une ferme qui existe depuis 1927. Louis Larock la reprend en 1986 et en fait un lieu vivant d'expériences sociales et agricoles (production de viande, lait, fromage, beurre, yaourt et légumes selon les principes de la biodynamie). Les produits sont vendus par le magasin sur place, accessible du mercredi, vendredi et samedi, ainsi qu'à des Groupements d'Achats Communs. Elle offre aussi des formations en collaboration avec l'École Paysanne Indépendante. Depuis 2017 les 6,4 hectares ont été acquis et mis à disposition par la coopérative citoyenne Terre-En-Vue.

LE PETIT MONDE DE DESNIÉ

[La coopérative](#) est née en décembre 2019. Cette ferme, qui cherche à s'adapter à un modèle de production post-pétrole, base son développement sur trois pôles indépendants : maraîchage-petit élevage – recherche et formations.

LA FERME DE BEAUREGARD

L'idée de [cette ferme coopérative](#) est née en 2016, dans le magasin « Au VertG », à Boncelles. Son fondateur souhaite proposer à ses clients, des légumes bio et locaux. Au fil des rencontres, une équipe de cinq personnes se constitue autour d'un terrain de 2,5 ha situé sur les hauteurs de la Roche-aux-faucons (Esneux). En 2018, l'équipe définit sa vision du projet : la productivité et l'esthétisme sont au cœur de la conception de la ferme, qui démarera en janvier 2020 sous la forme d'une coopérative, après une première saison test en maraîchage en 2019, sur une petite superficie.

Le maraîchage est l'activité principale de cette micro-ferme mais la plantation d'un verger fin 2020 et l'élevage de poules pondeuses ont permis de diversifier les productions, qui seront vendues en circuit court via le magasin « Au VertG ». Plus tard, la vente directe à la ferme, ou l'auto-cueillette, la collaboration avec des restaurants ... seront envisagées.

DE LA TERRE À L'ASSIETTE

[De la terre à l'assiette](#) est un projet liégeois permettant aux différents acteurs de la production alimentaire d'accéder collectivement aux moyens de production nécessaires au lancement ou au développement de leur activité. C'est en partant des besoins concrets rencontrés par des producteurs, des transformateurs ou des distributeurs que s'est construit cette coopérative.

Le but de la coopérative « De la Terre à l'Assiette » est d'acquérir et de mettre à disposition du matériel difficilement accessible financièrement par un seul projet. C'est un élément incontournable à l'essor d'une agriculture locale, respectueuse de l'Homme et de son environnement.



PROVINCE DU HAINAUT

LA COOP ALIMENTAIRE

Un regroupement de producteur·trice·s et de citoyen·ne·s qui unissent leurs forces pour que les fruits et légumes bio, sortis des champs de la région, se retrouvent dans les assiettes et dans celles des cantines. Ce projet est soutenu, dans le cadre des 46 projets relocalisation, et porté par [la ceinture alimentaire de Tournai](#) (depuis 2022). La coopérative soutient ceux qui s'engagent sur le chemin d'une agriculture plus durable. Elle fédère les maraîcher·e·s et agriculteur·rices bio afin de trouver ensemble de nouveaux débouchés pour leurs bons fruits et légumes. Pour cela, plusieurs services sont développés : la vente de fruits et légumes, les collations-potages, les paniers en entreprises et les produits transformés. En chiffres, cela donne 360 coopérateurs, 17 producteurs, 30 cantines et 20 points de vente.

COPROSAIN

Créée en 1985, [Coprosain](#) était une coopérative de producteurs wallons (55) travaillant selon les principes de l'agriculture paysanne durable. Coprobio est la branche bio de Coprosain.

En 2023, la coopérative a été reprise par 9 actionnaires. 3 points de ventes sont maintenus : Tournais, Ath et Braine l'alleud.. Coprosain tient son nom de « Coopérative de Produits Sains ».

Son objectif était de favoriser le lien entre producteurs et consommateurs ainsi que de développer et soutenir une agriculture durable avec des produits de qualité. Coprosain est aujourd'hui en discussion avec l'abattoir de Ath pour examiner une future collaboration, et fait également partie des projets relocalisation de la ministre Céline Tellier avec Easy Coprosain Logistic.

COOPÉCO (CHARLEROI)

[Coopéco](#) est un "Super-marché" coopératif et participatif dont le magasin a ouvert en octobre 2016. A ce jour, il rassemble 360 coopérateurs réunis par la volonté de trouver une alternative à la grande distribution. Cette initiative s'inscrit pleinement dans l'idéologie de l'alimentation durable puisqu'elle vise à "offrir à chacun une nourriture de qualité et des prix accessibles. Le tout dans une démarche respectueuse de l'environnement et de l'humain". Le magasin, accessible du lundi au samedi, est achalandé par des producteurs locaux en circuits courts en favorisant une production éthique et de saison et en luttant contre le gaspillage alimentaire. Chaque client·e est tout d'abord un coopérateur ou une coopératrice et s'engage à participer au bon fonctionnement du magasin en assurant trois heures de prestations mensuelles. C'est le côté participatif de la coopérative. Ce travail bénévole permet de réduire les coûts et de proposer de la nourriture et des produits de qualité : 3h par mois au travers de tâches diverses : caissier, gestion des rayons, gestion du vrac, préparateur de commandes, mise en rayon, inventaires, communication, encodage de factures, nettoyage, ... Selon ses envies ou ses disponibilités, chacun peut trouver sa place au sein du projet.

CAROLOSTORE

En 2023, Circulacoop se réinvente sous le nom de Carolostore, le premier supermarché de producteurs et artisans Carolos pour les Carolos. Ce projet est né de la volonté de 30 producteurs et de la ceinture alimentaire de Charleroi Métropole dans le but de trouver de nouveaux débouchés pour les producteurs et artisans locaux, mais aussi accessibles aux consommateurs. Le projet intègre les valeurs de l'économie sociale. Le supermarché a ouvert ses portes au printemps 2024.

COOPÉRATIVE BOTTE PAYSANNE

La [Botte Paysanne](#), Coopérative à finalité sociale de producteurs et de mangeurs, est née en décembre 2017 après 2 ans de « fiançailles ». Aujourd’hui, 8 producteurs et 2 mangeuses militantes assurent la gestion et la tenue hebdomadaire du comptoir-paysan. Une trentaine de producteurs locaux y livrent leurs produits (97% en bio). 65 Coopèr’Acteurs (mangeurs) soutiennent le projet. Objectif : gestion et vente directe par les producteurs, promotion d’une agriculture paysanne bio locale par la sensibilisation des mangeurs lors de rencontres-débats et d’ateliers de fabrication/conservation des productions. Le comptoir-paysan propose un large panier : pains, viennoiseries, viandes, fromages et produits laitiers, fruits, patates, légumes, traiteur, savons, épicerie, ...

La Botte Paysanne est une coopérative de producteurs biologiques qui a pour objectif de vendre directement les productions à ses clients sans autre intermédiaire que la coopérative elle-même. Son comptoir fermier est ouvert le mardi, ainsi que les vendredi et samedi et est tenu par les producteurs eux-mêmes. La coopérative organise également en saison, plusieurs ateliers, formations et conférences afin de communiquer ses savoirs ou de partager sa réalité.

COOPESEM (VOIR PROVINCE DE NAMUR)

COQUELICOOP

Une bande de citoyens engagés qui ont eu l’idée folle de se rassembler pour lancer un magasin alternatif qui leur ressemble : coopératif, participatif et convivial. A la fois patrons, clients et employés bénévoles, ils participent aux différentes tâches à raison de 3h toutes les 4 semaines. Le choix des produits privilégie le zéro déchet, les circuits courts et les partenariats avec les petits producteurs qui ne sont pas tous labellisés bio mais bien logiques quant à leur mode de production. Grâce à la participation collective de la gestion du magasin celui-ci applique des marges minimes. C'est pour cette raison que [Coquelicoop](#) est un magasin différent (ouvert du mercredi au dimanche).

VIVRE À LIGNY

Vivre à Ligny est une coopérative constituée par 80 habitants de Ligny (commune de Sombreffe) afin de recréer un tissu économique, commercial et culturel dans ce petit village, en frontière des provinces de Namur et de Hainaut. Après consultation des habitants, le premier objectif de la coopérative a été d’ouvrir une boulangerie-pâtisserie et un dépôt de produits fermiers locaux (beurre, crème fraîche, fromage, œufs, miel ...). Ce projet a été préparé depuis 2018. Deux ans plus tard, fin novembre 2020, le magasin est ouvert.

MA FERME

Ma Ferme est une coopérative créée en 2021 et qui réunit 1200 coopérateurs. La ferme se situe entre Enghien et Silly. Il s’agit d’un lieu pour l’entreprenariat agricole éco et socio-responsable, un lieu solidaire de culture et d’échanges entre producteurs et consommateurs autour de pratiques nourricières durables afin d’expérimenter un nouveau modèle d’entreprise agricole. Leur ambition commune : nourrir le corps et l’esprit de chacun en respectant notre planète.

L'AMAGDA

[Nouveau projet de coopérative](#) situé sur le village de Macon près de Momignies et Chimay. Il s’agit d’un collectif d’une quinzaine de personnes en train de racheter 6 ha de terrains et bâtiments existants pour y mener un projet de résilience alimentaire et culturelle.



PROVINCE DU BRABANT WALLON

MADE IN BW

Made in BW est une plateforme logistique dédiée à la commercialisation de produits locaux en circuits courts. Depuis 2015, la structure soutient la commercialisation et la distribution de produits brabançons wallons en offrant aux producteurs adhérents des services d'accompagnement dans leurs démarches de commercialisation. La mission est de maintenir une économie locale forte et non délocalisable, en valorisant les producteurs de la région et en facilitant l'accès à leurs produits pour les consommateurs. Made in BW s'engage pour un avenir durable et prospère en Brabant wallon.

C'TOUT BON

C'TOUT BON! est actif dans la production et la distribution de produits frais, de saisons et de la région. Leur volonté est d'offrir une large gamme de produits de qualité en transparence sur l'origine à leurs clients et ainsi devenir la plateforme de référence pour l'approvisionnement en produits frais de leurs magasins partenaires. Afin d'offrir une plus grande diversité de fruits et légumes de saison, ils ont décidé, en plus de la production à la ferme, de s'entourer des maraîchers et producteurs de la région. Priorité à la proximité, mais quand ça vient d'ailleurs, on garde les mêmes valeurs !

LOGCAL

S'appuyant sur l'expérience logistique de C'TOUTBON!, LOGCAL aspire à devenir le partenaire logistique privilégié des producteurs alimentaires en circuit-court. Leur ambition est de fournir leurs services à travers un tout nouveau HUB idéalement situé et en offrant leur assistance et leur expérience pour le développement et/ou la gestion d'autres hubs logistiques. Le service logistique LOGCal, permet dorénavant aux producteurs et transformateurs de se concentrer sur leur valeur ajoutée (production, commercial,...) et d'agrandir rapidement leur rayon d'action (livraisons partout en Wallonie et à Bruxelles). LOGCal dispose également d'une structure optimisée pour les producteurs locaux, stockage et bureau.

GRAINES DE VIE

Créée en 2010, la coopérative « Graines de vie » expérimente une formule de micro-ferme en développant ses activités sous forme d'ateliers. Elle réunit maraîchage, boulangerie, arboriculture et formations. Tous les produits sont labellisés bio. La coopérative est adossée à la Ferme de la Patte d'Oie qui quant à elle gère les grandes cultures.

De nombreux partenaires s'y sont liés de façon organique : réinsertion par le travail, formation à l'agriculture bio, pépinière de plants à repiquer, apiculteur, production de plantes tinctoriales, initiative de transition...

BRASSERIE COOPÉRATIVE DU RENARD

Cette [microbrasserie](#) certifiée bio produit des bières avec des matières premières produites localement, achetées en direct chez le producteur. Elle fonctionne sous forme d'une coopérative participative ouverte à tout citoyen partageant ses valeurs. Elle fait partie du réseau Get'lt qui vise à relocaliser l'économie locale à Grez-Doiceau ainsi que la formation et le soutien à l'insertion de personnes dans la société.

WOOCOOP

WooCoop est une épicerie participative et coopérative créée en septembre 2019. Ce sont les membres-coopérateurs qui sont propriétaires et qui gouvernent dans une totale transparence. Chaque membre-coopérateur assure trois heures consécutives de permanence au magasin toutes les 4 semaines. Durant cette permanence, les tâches sont effectuées à plusieurs et en fonction des compétences de chacun(e). Les économies réalisées permettent à la coopérative de pratiquer une marge basse et unique, sur des produits locaux, sains et éthique de haute qualité. Par souci d'équité, seuls les membres ont accès au magasin. Ses priorités consistent à : favoriser un accès à l'alimentation durable et saine pour tous ; encourager une économie locale ; réduire l'empreinte carbone ; renforcer la cohésion sociale ; sensibiliser sur les choix de consommation ; pratiquer des prix équitables en soutien aux producteurs locaux ; lutter contre le gaspillage alimentaire et le suremballage.

LA COOPÉRATIVE BIO DE HESBAYE

7 agriculteurs autour de Genappe et Villers-La-Ville se sont regroupés pour former une coopérative autour des céréales.

LA COOPÉRATIVE BIO DE HESBAYE

Coopérative de 4 agriculteurs de Hesbaye (territoire sur le Brabant wallon et la Province de Liège) produisant à Hélécine (dans l'Est du Brabant wallon). La coopérative certifiée agriculture biologique propose des produits très divers : céréales panifiables, céréales brassicoles, céréales fourragères, foin, quinoa, chanvre, haricots, oignons, courges, pommes de terre,...

EPICOEUR

Basée sur le site du tiers lieux Agricoeur, [cette coopérative](#) nichée à la frontière du Hainaut et du Brabant Wallon, rassemble les producteurs locaux et les consom'acteurs. Ce qui les guide : faciliter l'accès à des aliments de qualité tout en construisant un avenir rempli d'espoir. Les producteurs sont localisés sur les 3 communes du Pays des 4 Bras : Les-Bons-Villers, Genappe, Villers-la-Ville, et périphérie. Ventes en lignes hebdomadaires.

LA WHALINETTE

C'est le projet d'une [coopérative citoyenne](#) de consom'acteurs qui permet à chacun un accès à une alimentation durable et saine et qui se donne aussi pour objectif de «nourrir» les relations entre les habitants de Walhain et des communes avoisinantes. Epicerie participative ouverte du vendredi au dimanche.

MACAVRAC

Lancé fin 2016 par un groupe de citoyens issus de Wavre en Transition organisés en groupes de travail, le projet [Macavrac](#) s'est rapidement formé entre autres grâce au partage d'expériences avec d'autres coopératives telles que la Bees Coop à Schaerbeek. Macavrac est une épicerie coopérative, participative et à finalité sociale. Elle vise à être rentable et financièrement robuste sans toutefois chercher à maximiser ses bénéfices. Macavrac fournit des produits alimentaires mais également d'hygiène ou d'entretien. Elle vise à réduire le plus possible les emballages, à favoriser les circuits courts et les producteurs locaux. Le magasin appartenant à ses plus de 340 coopératrices et coopérateurs est ouvert du mardi au dimanche.

