



**MANGER
DEMAIN**

L'alimentation durable en **Wallonie**

Avec le soutien de
la



Wallonie

ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE EN WALLONIE

ENSEIGNEMENT ET FORMATION : LES CHIFFRES CLÉS

TABLE DES MATIÈRES

ENSEIGNEMENT, FORMATION : LES CHIFFRES CLÉS

4

A. PROVINCE DU BRABANT WALLON

11

B. PROVINCE DU HAINAUT

13

C. PROVINCE DE LIÈGE

18

D. PROVINCE DE LUXEMBOURG

24

E. PROVINCE DE NAMUR

27





ENSEIGNEMENT, FORMATION ET RECHERCHE : LES CHIFFRES CLÉS

- Multidimensionnelle, l'alimentation durable concerne différents métiers et requiert de multiples compétences. Les formations en la matière peuvent ainsi toucher divers secteurs comme l'agriculture, l'horticulture, la santé, l'environnement, la transformation alimentaire et les métiers de bouche, la logistique ...
- De nombreux acteurs proposent, un peu partout en Wallonie, des formations dans ces domaines : l'enseignement secondaire (y compris en alternance), l'enseignement de promotion sociale, l'Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises (IFAPME), le Forem, les centres d'insertion socioprofessionnelle, l'enseignement supérieur et universitaire, les fermes-écoles, les ruchers-écoles ...
- Avant de donner un aperçu des acteurs et initiatives en matière d'enseignement, de formation et de recherche sur chaque territoire provincial, voici un petit tour d'horizon du paysage régional.

L'ENSEIGNEMENT SECONDAIRE ET EN ALTERNANCE

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

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

LA FÉDÉRATION WALLONIE—BRUXELLES

FINANCE ÉGALEMENT PLUSIEURS CENTRES DE TECHNOLOGIES

AVANCÉES (CTA) DANS LE SECTEUR AGRONOMIQUE ET LE SECTEUR

HORECA — ALIMENTATION : AGRICOLES ET LEUR ÉVOLUTION

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

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

LE FOREM DISPOSE ÉGALEMENT PLUSIEURS CENTRES DE COMPÉTENCES SPÉCIFIQUES

- [Formavert](#), dans le domaine des secteurs verts (Ath)
- [Form'alim](#), dans le domaine de l'industrie alimentaire (Mouscron et Verviers) et
- [Epicuris](#), dans le domaine des métiers de bouche (Villers-le-Bouillet).

L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE ORGANISE PAR AILLEURS SES PROPRES FORMATIONS.

AU NIVEAU DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR ET DE LA RECHERCHE

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

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

AU NIVEAU DE LA RÉGION WALLONNE

La Région wallonne dispose par ailleurs de son propre **Centre de Recherches Agronomiques**.

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

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

PARMI CEUX-CI, NOUS POUVONS CITER :

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

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

CI-JOINT LA LISTE DES CENTRES PARTICIPANTS, DU NOUVEL APPEL À PROJET DONT LES DATES SONT COMPRISES ENTRE LE 1ER JANVIER 2025 ET LE 31 DÉCEMBRE 2026 :

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

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

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

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

Début 2025, [Sytra](#) inaugure son tout nouvel outil : PARCEL, Pour une Alimentation Résiliente Citoyenne Et Locale.

PARCEL-Wallonie est un outil web simple, ludique et gratuit, permettant d'évaluer pour une commune ou un territoire donné les surfaces agricoles nécessaires pour se nourrir localement, ainsi que les emplois agricoles et les impacts écologiques associés à d'éventuels changements de mode de production agricole et/ou de régimes alimentaires (émissions de gaz à effet de serre, pollution des ressources en eau, effets sur la biodiversité...).

Développé initialement en France par Terre de Liens, la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique (FNAB) et le BASIC, Parcel a été adapté à la Wallonie par Sytra et Le Basic. PARCEL-Wallonie invite les citoyens, les administrations et les représentants politiques à se saisir des enjeux actuels de l'alimentation en leur proposant de « jouer » sur 4 des principaux leviers de durabilité de l'alimentation :

- La reterritorialisation des filières alimentaires
- Les modes de production agricole
- La composition des régimes alimentaires
- Les pertes et gaspillages le long des chaînes agricoles et alimentaires

Les acteurs locaux pourront ainsi développer plusieurs scénarios à leur(s) échelle(s) afin de nourrir les nécessaires débats sur les questions de la transition alimentaire et de l'usage des terres agricoles dans les territoires.

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. Wagrallim 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

L'ACCOMPAGNEMENT ET LA FORMATION DES PROFESSIONNELS :

LE COLLÈGE DES PRODUCTEURS

Le Collège des Producteurs est le lien entre les Producteurs, les pouvoirs publics et les acteurs des filières. Au sein du Collège, les Producteurs peuvent interagir avec les agences publiques, les consommateurs, le secteur de l'agro-alimentaire et de la distribution.

Afin de répondre à la diversité des secteurs qui composent l'Agriculture wallonne et offrir à chaque secteur la possibilité de faire entendre sa voix, le Collège fonctionne au travers d'Assemblées Sectorielles.

Cet outil de consultation, au service du Collège des Producteurs, permet aux agriculteurs de faire-valoir leurs intérêts auprès des pouvoirs publics et d'affirmer leur place au sein des filières. La voix des producteurs, telle que collectée lors des Assemblées Sectorielles, est relayée par deux représentants de chaque secteur siégeant au sein du Collège des Producteurs.

Les missions du Collège s'articulent autour de 3 axes stratégiques

Elaborer et faire valoir des avis :

- Orientation et suivi d'avis relatifs à la promotion, à la recherche, à l'encadrement et au développement des filières.
- Légitimité/Représentativité (fédérer les professionnels du secteur pour n'avoir qu'un interlocuteur auprès des pouvoirs politiques)
- Ecoute et présence sur le terrain
- Contributions en matière législative
- Développement de transversalités entre secteurs. Mise en valeur de la force des synergies entre les secteurs tout en respectant la spécificité de chacun. Réalisation de travaux sur différentes thématiques telles que : gaspillage alimentaire, simplification administrative,...

Être un point relais des informations filières :

- Mettre en valeur le métier de producteur auprès du grand public
- Collecte, analyse, compilation et diffusion d'informations relatives aux 11 secteurs.

Faciliter des initiatives filières :

- Actions de mise en relation et/ou de concertation entre différents maillons des filières concernées.

L'APAQ-W

En étroite collaboration avec les producteurs et les associations représentatives du secteur agricole, l'Agence accomplit un travail de communication, de sensibilisation, d'intermédiation et d'analyse des marchés alimentaires et des tendances de consommation. Elle accomplit ce travail au travers de campagnes, d'événements et aux moyens de différents outils, tant dans une perspective B2C que dans une perspective B2B. Elle veille ainsi à atteindre les consommateurs finaux mais aussi les consommateurs intermédiaires ou professionnels : collectivités, distribution, transformation, presse, enseignement. L'Agence veille aussi à l'image de l'Agriculture.

4 missions :

- promotion de l'image de l'agriculture, de l'horticulture et de leurs produits.
- La promotion des produits agricoles, transformés ou non, et horticoles.
- L'assistance commerciale et technique aux acteurs concernés.
- La promotion des labels, logos, appellations et marques enregistrés à l'initiative de l'Agence ou du Gouvernement.

[Le Smart Gastronomy Lab](#) est un organisme scientifique de recherche et d'accompagnement pour les entrepreneurs dans le développement de leur(s) recette(s) et/ou produit(s) du secteur agro-alimentaire.

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

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

- [La Cellule Manger Demain](#) propose des rencontres avec d'autres cantines inscrites dans la dynamique: Un apprentissage dispensé par des formateur.rice.s expert.e.s en alimentation durable ; de nouvelle thématiques et recettes pour aider à atteindre les critères du Label ; des formations sur mesure adaptées à différents profils de cantines (maisons de repos, écoles, crèche, etc.). Ces formations sont gratuites, ouvertes à toutes et tous et réparties sur l'ensemble du territoire de la Wallonie. La priorité étant toutefois donnée au personnel de cuisine signataire du Green Deal Cantines Durables.
- [Biowallonie](#) propose un panel de formations à destination des producteurs, des transformateurs, des restaurateurs et des points de vente. L'asbl recense également les [centres de formations](#) du secteur bio et elle assure certaines formations données dans le cadre du [Green Deal Cantines durables](#) ;
- le [CREDAL](#) a développé un parcours qui s'adresse aux porteurs de projet du secteur de l'agriculture et l'alimentation intéressés par une approche durable ;
- [Diversiferm](#) propose des formations pratiques et des séances d'informations en lien avec la transformation agro-alimentaire artisanale et la commercialisation en circuits courts.
- [Greenotec](#) (Ghlin), Groupement de Recherche sur l'Environnement et d'Étude de Nouvelles Techniques Culturelles ;
- l'[Institut Eco-conseil](#) accompagne, conseille, coache, forme et inspire en animant un vaste réseau de professionnel.le.s, Ambassadeur.drice.s de la transition ;
- [Natagriwal](#) a pour mission principale d'informer, de conseiller et d'encadrer les agriculteurs, les forestiers et propriétaires dans la mise en œuvre du programme agro-environnemental et du réseau écologique européen Natura 2000 ;
- l'[Unab](#) (Namur) organise des rencontres pour promouvoir une agriculture biologique de qualité.
- [Regenacterre](#) (Perwez) œuvre pour le développement et la promotion d'une agriculture régénérative en Belgique ;

- [Wagralim](#) organise des événements et formations à l'attention du secteur agroalimentaire et a développé D'Avenir. Il s'agit d'une démarche des acteurs du système agroalimentaire wallon, qui développe une stratégie commune de développement durable, suscite et met en lumière des initiatives concrètes et favorise les échanges entre les acteurs du système.
- [Le MAP](#), Mouvement d'Action Paysanne, propose des formations en fermes, via l'EPI (Ecole Paysanne Indépendante). Grâce à son réseau de fermes-écoles paysannes, l'École Paysanne Indépendante du Mouvement d'Action Paysanne vous propose des formations longues pour vivre, partager, apprendre, la vie dans des fermes agroécologiques, du début du printemps aux abords de l'hiver. L'EPI est reconnue comme centre de formation professionnelle en agriculture. Une partie des formations sont subsidiées par le SPW dans le cadre de la formation agricole en tant que « Cours C » ou « Formation agricole de perfectionnement ».
- [AKTINA a.s.b.l](#) est une plateforme d'éducation permanente et un acteur agréé en tant qu'opérateur en promotion de la santé, établie à Charleroi depuis 2006. Elle déploie des actions innovantes dans les domaines de l'écologie, de la santé publique et des technologies de l'information. L'a.s.b.l. est soutenue par la Wallonie Santé via l'AVIQ pour les projets du pôle Santé et le cabinet de l'agriculture pour le projet Digi-CirCo, la DIGItalisation des CIRcuits COurts. Elle intervient directement dans des événements valorisant la transition durable, les producteurs locaux et la santé publique. Les actions du pôle santé se concentrent sur la transmission de compétences spécifiques à des professionnels de première ligne tels que médecins, diététiciens, sages-femmes et éducateurs spécialisés.

Aktina propose plusieurs méthodologies via des formations adaptées aux publics ciblés dont l'objectif est de renforcer les compétences psychosociales liées à l'alimentation : « C'est trop bon » pour les enfants et adolescents et « Mangeurs Heureux » pour les adultes, notamment futurs et jeunes parents. Parmi ses outils innovants : Batra, une application web et mobile qui facilite la compréhension des étiquettes alimentaires, Miam Miak, un jeu qui sensibilise à l'alimentation équilibrée, Appetitest, une application web et mobile qui propose des tests validés de dépistage des troubles alimentaires, Bouchée consciente, un jeu qui accompagne les mangeurs émotionnels et un Set de table qui encourage une alimentation intuitive et critique.

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

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

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

DES PLATEFORMES DE COURS EN LIGNE

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

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





A. PROVINCE DU BRABANT WALLON

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

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

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

| Ecole | Commune | Formations |
|----------------------|-----------------|---|
| EAFC Braine-l'Alleud | BRAINE-L'ALLEUD | Section Restaurateur-trice Section Chocolatier-ère |
| | | Maraichage biodiversifié sur petite surface Connaissance et cuisine des poissons, mollusques, crustacés Cuisine régionale wallonne Découverte de la pâtisserie Techniques de conservation des plantes comestibles Restauration : entrées et plats de fête Découverte de la cuisine (plusieurs modules) Découverte des fromages Découverte de cuisines du monde Approche pratique de la bistronomie |
| EAFC Rixensart | RIXENSART | Découverte des plantes sauvages comestibles Tisanes et infusions : de la récolte des plantes à la dégustation Approche des principes de base de diététique |
| IPFC Brabant Wallon | NIVELLES | Section Agent de service en restauration de collectivités |
| | | Floriculture (convention) Culture maraîchère (convention) Horticulture générale (convention) Découverte de la cuisine : 2 niveaux Petite restauration "sandwicherie" |
| IFUSOP | WAVRE | Œnologie/étude des vins |

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

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

IL Y A 6 [RUCHERS-ÉCOLES](#) DANS LE PROVINCE.

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

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

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

Au niveau de la **recherche et de l'enseignement supérieur**, [la faculté de bioingénieurs de l'UCL](#) assure des formations de bacheliers en sciences de l'ingénieur-orientation bioingénieur, de masters bioingénieurs, de masters interuniversitaires et de spécialisation et de doctorats en sciences agronomiques et ingénierie biologique. La [Ferme de Lauzelle](#) est un espace de réflexion et d'expérimentation scientifique dédié au maraîchage biologique sur petite et moyenne surfaces.

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

par [CapInnove](#), destinées à soutenir l'entrepreneuriat dans le domaine de l'agroalimentaire et de la technologie dédiée.

Le territoire accueille également le [centre pilote wallon « Maïs »](#), ainsi que le [CREDAL](#) (Mont-Saint-Guibert), le [Comité Régional Phyto](#) (Louvain-la-Neuve) et [Natagriwal](#) (Louvain-la-Neuve).

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

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



B. PROVINCE DU HAINAUT

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

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

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

Enseignement horticole dans le Cœur du Hainaut :

Actrice majeure de l'enseignement qualifiant, la Province de Hainaut souhaite maintenir une offre cohérente de filières sur l'ensemble de son territoire. C'est dans ce but que le Collège provincial s'est prononcé en faveur d'une réorganisation de ses formations en horticulture sur ses sites de Mons et Morlanwelz, relevant de la zone géographique du centre du Hainaut.

S'appuyant sur une analyse de l'évolution des chiffres de fréquentation dans ses différentes options horticoles et en vue d'éviter des doublons préjudiciables aux deux établissements, la Province de Hainaut maintiendra la section « technicien en horticulture » sur le site de l'Athénée provincial de Morlanwelz tandis que l'option « Ouvrier qualifié en horticulture » ne sera conservée qu'au sein de l'Athénée Jean d'Avesnes de Mons.

Elle s'inscrit en application du décret de la Fédération Wallonie-Bruxelles « relatif à la gouvernance de l'offre d'options de base dans l'enseignement secondaire qualifiant ». Face aux risques de fermetures de sections qui n'atteindraient pas les normes et pour limiter les conséquences sur l'emploi, le Collège provincial a donc fait le choix de la cohérence en s'appuyant sur les atouts des deux sites scolaires.

Mons et Morlanwelz demeureront deux pôles de l'enseignement horticole avec des orientations claires et continueront à bénéficier des activités de l'Asbl Promar. La gestion de la vente des productions horticoles par cette dernière permet en effet la prise en charge des coûts d'entretien des deux sites.

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

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

| Ecole | Commune | Formations |
|---|-----------------|--|
| Institut Technique et Professionnel du Borinage | BOUSSU | Biérogologie œnologie Mixologie |
| Ecole Industrielle et Commerciale | BRAINE-LE-COMTE | Découverte de la cuisine (divers modules) œnologie Chocolaterie (bases) |
| Institut Supérieur Industriel | CHARLEROI | Sensibilisation à l'environnement |
| Les Aumôniers du Travail | CHARLEROI | Section Agent semi-qualifié en horticulture, gestion des parcs et espaces verts. (Section Jardinier d'entretien) Bachelier en agronomie (en codiplomation avec HELHA et HEP Condorcet) |
| Université du Travail Promotion sociale | CHARLEROI | Section Agent technique de la nature et des forêts Section Boulanger-Pâtissier Section Chocolatier-Confiseur + Formation "Tartes revisitées" |
| ECEPS Couillet | COUILLET | Section Guide Nature Section Agent Technique de la Nature et des Forêts Apiculture Découverte de la caféologie Découverte de la biérogologie Découverte des thés - des champignons - des fromages- des insectes - des plantes sauvages comestibles Gestion du sol vivant (entretien de son jardin/potager) |
| EAFC des Hauts-Pays | DOUR | Section Commis de Cuisine Sensibilisation à l'environnement Elevage Ovin Fabrication de fromages |
| EAFC Jean Meunier | JEMAPPES | Section Bachelier en éco-solidarité Section Guide Nature Section Boulanger-Pâtissier Section Premier-ère Commis de cuisine Section Restaurateur-trice Section Sommelier Section Barman-Barmaid Gestionnaire de projets en transition durable Permaculture Initiation à la cuisine italienne Modules de cuisine Biérogologie œnologie |
| Cours Professionnels pour Adultes | CHARLEROI | Section Commis de Cuisine |
| ECEPS Cours Ménagers | CHARLEROI | Découverte de la cuisine (plusieurs modules) Découverte de la pâtisserie (plusieurs modules) Initiation à la diététique |
| EPS Enghien | ENGHIEN | œnologie |
| EPS Châtelet | CHÂTELET | Cuisine (divers modules) Chocolaterie – Confiserie (module élémentaire) Boulangerie-Pâtisserie (divers modules) Initiation à l'œnologie |
| Cours Industriels et Commerciaux | CHIMAY | Section Premier-ère Commis de Cuisine |
| Ecole Industrielle et Commerciale | COURCELLES | Découverte de la cuisine Chocolaterie-Confiserie (élémentaire et base) |

| Ecole | Commune | Formations |
|---|--------------------------|---|
| EAFC Frameries | FRAMERIES | Section Premier-ère Commis de cuisine Découverte de la pâtisserie |
| Institut Provincial des Arts et Métiers du Centre | LA LOUVIÈRE | Section Restaurateur Etude des vins – Œnologie (divers modules) Biérologie Cuisine (divers modules, dont cuisine végétarienne, cuisine asiatique, ibérique, ...) Chocolaterie- Confiserie (divers modules) Découverte des champignons, des plantes sauvages comestibles |
| Institut provincial d'enseignement de promotion sociale de Wallonie Picarde | TOURNAI | Section Premier-ère Commis de Cuisine Section Restaurateur-trice Section Traiteur-Organisateur de banquets Découverte de la cuisine (divers modules, dont cuisine méditerranéenne et ibérique) |
| ECEPS Marchienne au Pont | MARCHIENNE | Section Premier-ère Commis de Cuisine Œnologie/Etude des vins |
| Promotion Sociale Secondaire Mons-Borinage | MONS/ SAINT GHIS-LAIN | Section Barman-Barmaid Section Premier-ère Commis de Cuisine Section Restaurateur-trice Section Sommelier (Section Jardinier d'entretien) Caviste ; Apiculture ; Œnologie (plusieurs modules) Chocolatier – Confiseur (plusieurs modules) Initiation design pâtissier : Cocktails Œnologie : Accords mets et vins ; Sommellerie du thé Initiation à la cuisine (divers modules) Découverte des plantes sauvages comestibles Pains du Monde Pâtisserie (plusieurs modules) |
| EAFC Morlanwelz | MORLANWELZ | Œnologie (divers modules) |
| EAFC Peruwelz | PERUWELZ | Section Restaurateur-trice Section Premier-ère Commis de Cuisine Cuisine (modules) |
| Espace Formations | PONT-À-CELLES | Œnologie Biérologie |
| Enseignement Communal de Promotion Sociale | QUAREGNON | Découverte de la pâtisserie (divers modules) Cuisine méditerranéenne |
| EAFC Rance | RANCE | Restauration (plusieurs modules) Œnologie Découverte de la pâtisserie |
| EAFC Thuin - Erquelinnes | THUIN | Petite restauration "sandwicherie" |
| EICC Thuin | THUIN | Maraîchage diversifié sur petite surface Production et récolte de semences potagères |
| EAFC Colfontaine-Jurbise | COLFONTAINE | (Section Jardinier d'entretien) Section Commis de Cuisine Pâtisserie-Boulangerie (divers modules) Cuisine (divers modules, dont cuisine méditerranéenne, poissons, cuisine wallonne, buffets dinatoires, ...) Apiculture |
| Institut Technique Saint-Henri | COMINES | Découverte de la cuisine Chocolaterie-Confiserie (élémentaire et base) |
| EAFC Wallonie-Picarde | Mouscron | Initiation à l'étude des vins Tisanes et Infusions Cuisine (Initiation) |
| Collège Technique Saint-Henri | Mouscron | Biérologie Cocktails |

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

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

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

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

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

ON RECENSE PAR AILLEURS UNE FERME-ÉCOLE, [LA FERME DU PRÉ AUX CHÊNES](#) (FILIERE PAIN) ET 10 RUCHERS-ÉCOLES.

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

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

Plusieurs services d'insertion sociale développent également une activité de maraichage (ex. Tournai, Binche, Courcelles ...).

Au niveau de la recherche et de l'enseignement supérieur, la Province du Hainaut dispose à Ath de deux centres de recherche et de formation professionnelle agricole : le Centre pour la Recherche, l'Economie et la Promotion Agricole (CREPA) et le Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la Province du Hainaut (CARAH). Il dispose également d'un Observatoire de la Santé qui, par la promotion de la santé, a pour mission de contribuer à réduire les inégalités sociales et territoriales de santé en Hainaut et de favoriser le mieux vivre au quotidien pour tous. Reconnu comme centre de formation professionnelle agricole par la Région wallonne, le CARAH propose différentes formations via son département horticulture (formations agricole et horticole) et via sa ferme expérimentale et pédagogique. Il assure notamment des formations de transformation de produits laitiers via son atelier partagé.

Le projet transfrontalier EAL² qui vise à accroître l'emploi et l'employabilité dans les métiers artisanaux de l'alimentation durable a pris fin.

Néanmoins, un autre projet transfrontalier intègre des formations dans le cadre de Food RADARS : « Reinforcement Actions to Develop Agrofood-ecosystem Resilience and Sustainability »

Ses objectifs sont de : soutenir les entreprises, la croissance, la relance de l'activité économique via l'innovation et la recherche appliquée. Renforcer la croissance durable et la compétitivité des PME et la création d'emplois dans les PME, notamment par le biais des investissements productifs.

Son objectif général est d'aiguiser la compétitivité des entreprises agroalimentaires belges/françaises, à améliorer leur position sur la chaîne de valeurs stratégiques régionale/européenne, à renforcer leur résilience via des expériences pilotes inspirantes, des actions communes de sensibilisation, de réseautage et d'expertise dans une optique de:

- Prospective/anticipation des risques
- Captage/valorisation des opportunités
- Capacités d'innovation/éveil à l'open innovation
- Digitalisation/durabilité

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

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

L'UMons propose un master en transition et innovation sociale, en collaboration avec l'UCL, la HEH, la HEPH-Condorcet et la HELHa.

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

L'EAFCE Jean Meunier a développé un bachelier en éco-solidarité.

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

Plusieurs services d'insertion sociale développent par ailleurs des activités de maraîchage (ex. CPAS de Frameries – certifié bio (projet en développement avec TZCDL), CPAS de Binche, CPAS de Seneffe, CPAS d'Ecaussinnes (collaboration avec 3 maraîchers pour développer le lien vers la restauration collective). Le CPAS de Soignies porte le projet d'agriculture sociale « Cap sur les métiers de la terre ».

Enfin, signalons également le CETA (Centre d'Etudes Techniques Agricoles de la région de Thuin asbl) à Thuin.

FoodC, le cluster agroalimentaire de Charleroi Métropole, ayant pour ambition de structurer, renforcer et multiplier les activités des différents maillons de la chaîne agroalimentaire, a également fait un recensement des offres de formation.

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

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

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

La MAD de Charleroi est portée par les asbl Jumet.bio et Espace Environnement, ainsi que la HELHa. En métropole carolo, ce projet vise une alimentation durable accessible à toutes et tous, au travers d'activités et d'ateliers pour découvrir de nouvelles pratiques (alimentaires, de conservation, du quotidien...). La maison est ouverte à toutes et tous, quels que soient votre âge, votre situation ou vos convictions.



C. PROVINCE DE LIÈGE

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

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

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

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

AU NIVEAU DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE

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

| Ecole | Commune | Formations |
|---------------------------------|----------------|---|
| EAFC Grâce-Hollogne - Alleur | GRÂCE-HOLLOGNE | Apiculture ; Culture maraîchère ; Culture biologique ; Horticulture générale Plantes sauvages comestibles ; Cuisine sous influence italienne |
| IPEFA Huy-Waremme | HUY | Section Boulangerie - Pâtisserie ; Section Chocolatier-Confiseur Section Commis de cuisine ; (Section Guide Nature) (Section Horticulture - Jardinier d'entretien) ; Cuisine responsable Cuisine régionale wallonne ; Initiation à l'étude des bières Initiation à l'étude des vins ; Transformation et conservation des fruits et légumes ; Préparation à la phytolice |
| EAFC Hesbaye-Condroz | WAREMME | Biéologie Œnologie Cuisine (divers modules, dont découverte des fromages ou cuisine végétarienne) |
| Promotion Sociale Saint-Luc | LIÈGE | Sensibilisation à l'environnement |
| Institut des travaux publics | LIÈGE | Section Agent.e Horticole en Culture Maraîchère Botanique (flore – Ecosystèmes et équilibres naturels) |
| IPEFA Seraing | SERAING | (Section Guide Nature) ; Découverte Nature et Patrimoines ; Apiculture ; Culture Maraîchère |
| EAFC Blegny - Pays de Herve | BLEGNY | Apiculture ; Cuisine (divers modules, dont plantes sauvages comestibles, cuisine végétarienne, cuisine méditerranéenne, sorbets, ...) |
| IPEFA Verviers | VERVIERS | (Section Agent Technique de la Nature et des Forêts) Apiculture + Elevage des reines Maraîchage biologique |
| Institut de Formation Continuée | LIÈGE | Section Restaurateur·trice ; Section Premier·ère commis de Cuisine ; Section Cuisiner travaillant seul·e ; Chef de partie chaude et froide ; Serveur·euse de restaurant ; Premier·ère chef de rang ; Arts Culinaires ; (Œnologie – Cocktails – Initiation à l'étude des bières ; Approche de la cuisine végétarienne ; Cuisine des plantes sauvages |
| Institut de technologie | LIÈGE | (Bachelier de spécialisation – Conseiller en Environnement) |
| EAFC Fléron Charlemagne | FLÉRON | Cuisine (divers modules) ; Service en Salle ; Approche pratique de la bistronomie |
| EAFC Ardenne Bleue | DISON | Cuisine (divers modules) ; Œnologie ; Biéologie ; Petite restauration-sandwicherie |
| SORALIA Verviers | VERVIERS | Section Restaurateur·trice Découverte de la cuisine |
| ILFOP | HANNUT | Plantes sauvages comestibles |

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

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



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

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

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

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

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

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



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

AU NIVEAU DE LA RECHERCHE ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

Au niveau de la recherche et de l'enseignement supérieur, [la Haute Ecole Charlemagne](#) organise diverses formations en agronomie sur son site de Huy. Cette Haute Ecole participe également au master interinstitutionnel en management de l'innovation et de la conception des aliments.

[La Haute Ecole Charlemagne](#) et [la Haute Ecole de la Ville de Liège](#) proposent toutes les deux une formation en gestion hôtelière.

[La Haute Ecole de la Province de Liège](#) organise quant à elle un bachelier en agronomie et un bachelier en diététique.

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

Reconnu comme [centre de formation professionnelle agricole par la Région wallonne](#), le Centre provincial de formation en agriculture et ruralité organise un panel de formations et de projets à destination des agriculteurs, citoyens écoresponsables, acteurs des secteurs verts et au monde rural et apicole. Quelques exemples : miellerie mobile, conserverie solidaire, ruches didactiques, formations continues, de la fourche à la fourchette et concours des artisans de la Province.

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

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

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

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

LE TERRITOIRE ACCUEILLE ÉGALEMENT LES 2 CENTRES PILOTES WALLONS SUIVANTS :

1

[Centre pilote pour le développement et la vulgarisation - secteur de l'arboriculture fruitière à Visé ;](#)

2

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

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

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

Les intercommunales de gestion des déchets de la Province ([Idelux](#) et [Intradel](#)) proposent par ailleurs du matériel, des animations, des formations et des brochures permettant de favoriser la réduction et le tri des déchets. Manger Demain travaille d'ailleurs en collaboration avec Intradel dans le cadre des projets Green Deal Cantines Durables et Communes Zéro Déchet.





D. PROVINCE DE LUXEMBOURG

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

- Athénée Royal Germain et Gilbert Gilson – Izel (horticulture) ;
- CEFA Nord-Luxembourg Bomal ; Athénée royal Marche Barvaux Bomal (Commis de cuisine implantation Bomal)
- Athénée Royal Vielsalm – Manhay (boulangerie-pâtisserie) ;
- Cefa Sud-Luxembourg Pierrard Commis de cuisine ;
- CEFA Bastogne (cuisinier (e) de collectivité) ;
- CEFA – Institut des Arts et Métiers - Virton (hôtellerie) ;
- Institut Cardijn Lorraine – Enseignement technique et professionnel– Arlon (enseignement professionnel cuisinier (e))
- Institut de la Sainte Famille I.S.F. – Virton (Enseignement professionnel Restaurateur.trice)
- Institut Sainte-Marie – Bouillon (Enseignement technique de qualification : restauration hotelier et professionnel)
- Institut Saint-Joseph – Carlsbourg (enseignement technique de qualification Agronomie - horticulture enseignement professionnel Horticulture)
- Institut Saint-Roch – Marche-en-Famenne (Enseignement professionnel Cuisine et salle - cuisinier(e) de collectivité)
- CEFA Saint-Roch - Marche-en-Famenne (Formation Art.45 Commis de cuisine)
- Institut technique de la Communauté française Centre Ardenne - Libramont : Filière technique ou professionnelle hôtellerie)
- CEFA centre Ardenne Libramont (Commis / restaurateur.rice)
- Institut technique de la Communauté française Etienne Lenoir – Arlon (filière qualifiante (professionnel)

Au niveau de l'enseignement pour Adultes & de Formation Continue, le territoire compte notamment 4 structures proposant des formations en matière d'alimentation : EAFC Vielsalm-Stavelot-Manhay - cuisine / restaurateur (trice) ; œnologie ; cuisinier travaillant seul (2e et 3e) --> Vielsalm et Stavelot ; Pâtisserie fine et massepain ; chocolat (2e) (Vieslsalm). EAFC Centre Ardenne, Libramont, Neufchâteau, Bertrix - boulangerie , pâtisserie --> les 2 premières unités d'enseignement de la formation , le reste se donne à Namur , œnologie, restaurateur, commis...

EAFC Sud Luxembourg, Arlon, Athus, Musson, Virton - cuisinier travaillant seul, gastronomie, pâtisserie et œnologie soirée à Arlon

EAFC Marche-en-Famenne - Œnologie (Bastogne); Micro brasserie + accords mets -bières (Bomal) Art culinaire : gestion des marchandises et élaboration d'un menu simple (Bastogne), cuisines du monde (Bomal)

LE TERRITOIRE COMPTE NOTAMMENT 3 ÉTABLISSEMENTS

PROPOSANT DES FORMATIONS EN HÔTELLERIE/RESTAURATION :

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

| Ecole | Commune | Formations |
|--------------------------------|-------------------|---|
| EAFC Centre Ardenne | LIBRAMONT | Section Restaurateur-trice Section Premier-ère Commis de Cuisine Œnologie Boulangerie-Pâtisserie (2 premiers modules) |
| EAFC Sud-Luxembourg | ARLON | Section Sommelier Section "Cuisiner travaillant seul" Œnologie Etude des Whiskies Gastronomie-Bistronomie Pâtisserie (bases) |
| EAFC Famenne Ardenne | MARCHE-EN-FAMENNE | Section Cuisinier-ère travaillant seul-e Section Commis de Cuisine (Section Guide-Nature + "monde fongique") Œnologie Biérologie et Micro-brasserie Cuisine (divers modules) Fabrication de fromage Découverte des plantes sauvages comestibles Découverte des champignons |
| EAFC Vielsalm- Stevelot-Manhay | VIELSALM | Section Cuisinier-ère travaillant seul-e Section Restaurateur-trice Section Aide Boulanger-ère (Section Guide Nature) Chocolatier (modules) Pâtisserie (modules) Œnologie Cuisine (divers modules dont cuisine régionale) Découverte des champignons – des plantes sauvages comestibles |
| ILLEPS | VIELSALM | Biérologie |



[L'Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises \(IFAPME\)](#)
L'Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises (IFAPME) dispose de 3 centres dans la Province :

à Arlon, à Libramont et à Marche-en-Famenne. Le centre de Libramont propose la gamme la plus large de formations en « Alimentation et Horeca » (boucher, charcutier, boulanger, pâtissier artisan, cuisine de collectivité, cuisinier, restaurateur, nutrithérapie, pizzaiolo ...), ainsi qu'une formation de chef d'entreprise en maraîchage biologique.

[Le Forem](#) dispense aussi des formations dans les domaines de l'agro-alimentaire et de l'Horeca, notamment à Marche-en-Famenne via le Centre de Compétence FormAlim.

LE TERRITOIRE COMPTE ÉGALEMENT 4 CENTRES D'INSERTION SOCIOPROFESSIONNELLE EN LIEN AVEC L'ALIMENTATION¹ :

- [Habilux](#) (Bastogne) propose notamment une formation de commis de cuisine/de salle. Celui-ci dispose d'un restaurant, d'un service traiteur et d'un restaurant social ;
- [Halle de Han](#) (Tintigny) propose une formation de commis de cuisine. La Halle de Han est un centre polyvalent de compétences qui organise notamment un marché fermier et assure un service traiteur ;
- [le Futur Simple asbl](#) (Saint-Ode) est active dans la filière Horeca - cuisine de collectivités ;
- [Form'Action](#) devient [EFT Neufchâteau](#) et propose des formations horticulture.

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

[Master en sc. et gestion de l'environnement, à finalité](#)

[Master interuniversitaire en agroécologie en col-lab avec Arlon Campus Environnement](#)

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

Divers autres acteurs fournissent également des conseils et formations continues à l'attention des agriculteurs (ex. GAL Nov'Ardennes, [le CER Groupe – Département agri-développement](#) à Aye, la Fédération des Jeunes Agriculteurs - Gestion et Formation à Libramont).

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

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

Le territoire accueille également le centre pilote wallon « Fourrage Mieux asbl ».

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

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

¹<http://www.ibefe-lux.be/medias/files/version-finale-repertoire-2017.pdf>



E. PROVINCE DE NAMUR



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

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

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

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

AU NIVEAU DE L'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALES

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

- [Institut d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française – Cadets \(Namur\)](#) – approche des principes de base de diététique ;
- [Institut d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française – Cefor](#) – métiers de bouche ;
- [Institut libre de formation permanente \(Namur\)](#) – biéologie ;
- [Institut d'enseignement de promotion sociale de la Communauté française de Dinant](#) – œnologie ;
- [Ecole industrielle et commerciale de la Ville d'Andenne](#) – œnologie et cuisine du monde
- [L'Institut wallon de Formation en Alternance et des indépendants et Petites et Moyennes Entreprises \(IFAPME\)](#) propose également des formations aux métiers de bouche (boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, cuisinier de collectivité, cuisinier, restaurateur, traiteur, herboriste ...) au sein de deux de ses centres (Dinant et Namur). Le centre de Dinant propose également une formation en maraichage biologique.
- Le **Forem** dispense aussi des formations dans les domaines de l'[agro-alimentaire](#) et de l'[Horeca](#) mais ne dispose pas de centre de compétences dans ce domaine dans la Province de Namur.
- On recense par ailleurs une ferme-école, l'[Ortie-Culture](#) à Stave (pépinière spécialisée dans les plantes comestibles) ainsi que [9 ruchers-écoles](#).

| Ecole | Commune | Formations |
|-------------------------------|---------------|---|
| EAFC Dinant | DINANT | (Section Agent Technique de la nature et de la forêt) |
| EAFC CEFOR | NAMUR | Section Chocolatier-Confiseur Section Boulanger-Pâtissier Section Ouvrier Boulanger-Pâtissier Section Barman-Barmaid Section chocolatier-Confiseur Section Restaurateur-trice - Premier-ère Commis de cuisine – Salle - Cuisinier-ère travaillant seul-e Section Sommelier - Caviste Biéologie (ensemble des modules) Œnologie (modules) Fromager (ensemble des modules) Cuisine (divers modules spécifiques) Pâtisserie (spécialisations en design pâtissier, masepain, ...) Apiculture (+ fabrication de produits artisanaux issus de l'apiculture) |
| IPFS | NAMUR | Compagnon Gastronom (Alternance) |
| EAFC Philippeville- Florennes | PHILIPPEVILLE | Initiation à l'étude des vins Cuisine "nouvelles tendances famille" Cuisine responsable |
| EAFC Andenne | ANDENNE | Cuisine "nouvelles tendances familiales" |

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

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

Plusieurs CPAS proposent des activités de réinsertion socioprofessionnelle par le maraîchage. C'est le cas des [Compagnons du Samson à Gesves](#) ou du [potager de la Hulle](#) à Profondeville.





AU NIVEAU DE LA RECHERCHE ET DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR

- La faculté [Gembloux Agro-Bio Tech de l'ULg](#) propose des formations de bacheliers et de masters dans les domaines de l'agronomie, de l'agroécologie, de la bio-industrie,... Elle propose également un master interinstitutionnel en management de l'innovation et de la conception des aliments.
- [La Haute Ecole de la Province de Namur](#) – Section Agronomie (Ciney) propose des formations en agronomie (finalité agro-industries et biotechnologies, finalité techniques et gestion agricoles et finalité environnement). Après trois années, elle propose une spécialisation en agriculture biologique.
- Cette Haute Ecole organise par ailleurs un bachelier en Economie – Gestion hôtelière et de Conseiller en Développement durable.
- [La Haute Ecole Charlemagne](#) organise quant à elle des formations en agronomie sur son site de Gembloux.
- [L'Office Provincial Agricole](#) appuie notamment le monde agricole et horticole de la province en délivrant des conseils variés et accompagnant des initiatives de diversification.

LE TERRITOIRE ACCUEILLE ÉGALEMENT LES 4 CENTRES PILOTES WALLONS SUIVANTS :

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

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

La MAD de Namur est portée par la province et ambitionne de couvrir l'ensemble du territoire provincial, en fédérant plusieurs acteurs de la sensibilisation et de la formation. A Ciney, par exemple, l'asbl CocoriCOOL a été créée en 2021 via le réseau de bénévoles de la coopérative Cocoricoop. De nombreuses animations scolaires, mais aussi des ateliers inclusifs autour de la cuisine ont été organisés depuis lors.

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

Auparavant à Ghlin, en territoire hennuyer, Greenotec (Groupement de Recherche sur l'Environnement et d'Étude de Nouvelles Techniques Culturelles) se trouve désormais aux Isnes (Gembloux)

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



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



