



**MANGER
DEMAIN**

L'alimentation durable en **Wallonie**

Avec le soutien de
la



Wallonie

ÉTAT DES LIEUX DE L'ALIMENTATION DURABLE EN WALLONIE

DYNAMIQUES TERRITORIALES

TABLE DES MATIÈRES

DYNAMIQUES TERRITORIALES

4

A. PROVINCE DU BRABANT WALLON

4

B. PROVINCE DU HAINAUT

9

C. PROVINCE DE LIÈGE

16

D. PROVINCE DE LUXEMBOURG

26

E. PROVINCE DE NAMUR

28





DYNAMIQUES TERRITORIALES

Ce chapitre aborde les différentes dynamiques territoriales de Wallonie en matière d'alimentation durable. Selon chaque province, vous y trouverez les acteurs associatifs et les collectifs majeurs sur la question : ceintures et réseaux alimentaires, conseils de politique alimentaire, maisons de l'alimentation durable, mais aussi les projets portés par les villes et communes ou les projets citoyens.

Au sein de chaque territoire, plusieurs missions sont remplies par ces différents acteurs qui s'accordent au mieux pour activer la transition alimentaire localement : sensibilisation, animation territoriale, gouvernance, structuration de filières,...

S'il est difficile de scinder parfaitement les axes et acteurs de l'alimentation durable, il est utile de préciser toutes les interactions régulières qui se développent entre les opérateurs de dynamique territoriale et les acteurs publics locaux, communaux. C'est par exemple le cas illustré par l'Alimentascope, outil développé par les CPA, présenté dans le cahier des acteurs publics.

A. PROVINCE DU BRABANT WALLON

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

[ID2Food](#) est un écosystème spécialisé dans le domaine du Food/Tech Food.

Lancé en septembre 2019 par CAP Innove, incubateur créé par L'ULB il y a plus de 40 ans au cœur du Brabant wallon, à Nivelles, ID2Food est destiné à soutenir l'entrepreneuriat dans le domaine de l'agro-alimentaire et de la technologie dédiée.

ID2Food se veut ouvert et inclusif : du producteur/maraîcher à l'assiette du consommateur en passant par les centres de recherches universitaires et les grandes entreprises et en incluant la population sensibilisée à un ancrage local, durable ou éco-responsable dans l'alimentation.

Cette structure veut aider les nouveaux entrepreneurs à démarrer leur entreprise en leur fournissant des espaces sous forme d'ateliers, de bureaux, d'infrastructures de production avec la cuisine partagée, des espaces de testing dans le restaurant

d'entreprise et de multiples services de conseil et de coaching (accompagnement individuel ou collectif).

L'objectif est de proposer de l'accompagnement et de l'encadrement pour les porteurs de projet ou les entreprises dans leurs projets d'innovation agro-alimentaire en s'appuyant sur l'expertise d'une spécialiste en innovation technologique dédiée, et ainsi leur permettre la création ou le développement d'activités économiques pérennes.

Un focus particulier est également accordé aux acteurs de production ou transformation en produits frais et sains vendus en circuits courts au travers de la collaboration avec [Made in BW](#) – plateforme logistique de distribution en circuit court - et l'écosystème Sur Le Champ créé par l'[InBW](#) à Mont St Guibert – écosystème proposant des services spécifiques en circuit court (parcelle de terre, bâtiment de production ou transformation).

[Le CPA Est BW](#). Porté par le GAL Culturalités en Hesbaye Brabançonne, le CPA est une structure de gouvernance collaborative en alimentation durable constituée d'une dizaine de membres représentant les différentes catégories du système alimentaire à l'échelle locale (producteurs, transformateurs, restaurateurs, commerçants alimentaires, associations locales, épiceries sociales, citoyens)... Ensemble, en intelligence collective, ils ont élaboré une stratégie alimentaire pour le territoire autour de 5 enjeux et 10 actions concrètes pour l'année 2024-2025. **Rencontre de l'agriculture et de l'alimentation 15 mai ; Elaboration de la stratégie et du plan d'action 2024-2025 ; Organisation des Apéros à la ferme.**

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

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

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

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



Le projet « Vaches et bourrache », Au départ des CPAS de Tubize et des communes environnantes, le projet « Vaches et bourrache » organise la rencontre entre des agriculteurs et maraîchers et des personnes en recherche de découvertes ou d'activités régulières en milieu agricole. La mesure vise à développer des projets-pilotes permettant à des agriculteurs ou forestiers ou encore associations environnementales locales de diversifier leurs activités dans le domaine de la santé ou de l'intégration sociale. Des agriculteurs accueillent chaque semaine

les participants (individuellement ou en groupe) afin qu'ils partagent leur réalité quotidienne : maraîchage bio ou agriculture raisonnée, soins aux animaux, cuisine, découverte et entretien d'outils, participation aux ensilages, vèlages, participation à la traite... L'esprit du projet est d'ouvrir des espaces de découverte, de partage, de rencontre, de mieux-être, d'apprentissage, de solidarité où chacun a la possibilité d'évoluer en se sentant valorisé, utile et impliqué.

Le potager du CPAS de Court Saint-Etienne est un potager collectif a été aménagé au printemps 2017 dans un espace public au cœur de la Commune. Par sa dynamique partenariale, il encourage la mixité et l'inclusion de personnes en situation de précarité et/ou en souffrance psychologique et mentale. Le potager occupe une position centrale au sein de la Commune près de petits immeubles et au cœur d'un petit écrien de verdure au bord de la rivière. Il jouxte un espace récréatif aménagé pour les riverains et est à proximité de deux logements supervisés (« La Courtille » pour personnes sortant d'un séjour en psychiatrie et « La Bienvenue » qui abrite des jeunes trisomiques). Il est aussi central par rapport aux associations partenaires du projet et issues des domaines de la santé mentale et la santé, de l'insertion socioprofessionnelle, du social et de l'aide alimentaire de la jeunesse, etc. D'autres événements festifs ou fédérateurs ont également lieu afin de partager des moments de vie : une bourse aux semences, la fête du potager, les journées de Land Art...

Le projet « Nos oignons de Safrans » est porté par le service de santé mentale de Braine l'Alleud en collaboration avec l'ASBL « Nos oignons ». Il organise la rencontre entre des agriculteurs et maraîchers et des personnes qui sont accompagnées par les

institutions de soins en santé mentale de l'ouest du Brabant wallon en recherche de découvertes ou d'activités régulières en milieu agricole. Le projet comporte un volet d'ateliers collectifs hebdomadaires organisés en collaboration avec un maraî-

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

Le Tiers Lieu Agricoleur. Plusieurs acteurs de l'alimentation sont maintenant installés tant dans le bâtiment que sur le terrain agricole (dont certains sont passés par l'espace-test avant). Le GAL porte un projet « Autonomie alimentaire » sur les 3 com-

munes (Genappe, Villers-La-Ville et Les Bons Villers).

Le travail se structure en 3 thématiques principales :

- Dynamiser les marchés de producteurs et créer le répertoire des produits locaux.
- Informer/sensibiliser et tester la fourniture de produits locaux dans les collectivités
- Accompagner des filières locales (par exemple, céréales-pain).



DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

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

Nous pouvons mettre en avant quelques initiatives :

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

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

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

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

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

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

[Les Bocaux du Warichet](#). « La conserverie inclusive » est un projet d'économie sociale dont les objectifs sont de valoriser les invendus de fruits et légumes et les excédents saisonniers des producteurs locaux sous forme de bocaux artisanaux et savoureux et de faire vivre la mixité sociale à travers un projet coopératif local. Sa spécificité est que la transformation est réalisée au sein du Service d'Accueil de Jour pour Adultes handicapés (SAJA) de l'[asbl Emeraude](#), également située à Baulers.

Les fruits et légumes utilisés proviennent de partenaires producteurs locaux ([Le Jardin des Saules](#), [Les Paniers verts](#)) ainsi que des productions maraîchères du SAJA. Au fil du temps, de nouveaux maraîchers se sont joints au projet, de manière plus

ponctuelle ou plus régulière ([A l'Orée du Bois](#), [Les Jardins du Moulin à vent](#), [La Ferme de la Baraque](#)).

Les produits sont mis en vente sur le marché local lors des événements de l'asbl Emeraude (Fête des potirons, brocante...), dans les boutiques des maraîchers partenaires initiaux et via d'autres revendeurs du territoire de Nivelles et des communes avoisinantes ([Boulangerie Mie.nimaliste](#), [Boucherie Léon](#), [Boucherie artisanale Chez Dimi et Yas](#), [Le Petit Chalet](#), [Chèvrerie du Cadeau](#)). Plus d'infos sur les produits et commande en ligne via le site de [l'asbl Emeraude](#).



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



EVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

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

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

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

B. PROVINCE DU HAINAUT

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CPA

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

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



QUELQUES ACTIONS ET RÉALISATIONS PRINCIPALES :

- Projet CREAfarm visant à encourager le développement d'une alimentation locale de qualité en circuit court. Un premier projet sera développé par le SASHO, une maison de quartier et l'IPES.
- Charte d'achat visant à permettre aux cantines de se fournir en produits locaux (et bio).
- À moyen terme est envisagé la création d'un hall relais où faire converger et transformer les produits afin d'alimenter une cuisine centrale (étude de faisabilité à réaliser via la Ville).
- Le festival Nourrir Tournai : Depuis sa première édition il y a 4 ans, l'équipe du Festival Nourrir Tournai et la maison de la culture invitent les citoyen·nes à s'interroger, à comprendre et à se positionner sur les enjeux liés à l'alimentation et à l'agriculture à Tournai. Un week-end qui rassemble les producteur·rices, associations, collectifs, coopératives, artistes, mangeur·ses. Une soirée débat sur l'avenir des terres publiques, un ciné-ferme à la campagne, des rencontres avec les producteur·rices, un banquet solidaire et une visite maraîchère... pour émoustiller les papilles, cogiter des solutions durables, s'inspirer et sortir des sentiers battus. La Ceinture alimentaire du Tournaisis, porteuse du festival, est une initiative citoyenne qui souhaite rapprocher les producteur·rices et consommateur·rices de notre territoire et rendre accessible à tous et toutes des produits de qualité issus d'une agriculture paysanne. La maison de la culture de Tournai soutient ce projet et ses valeurs depuis ses prémisses.

La Ceinture Alimentaire du Charleroi Métropole (CACM) La ceinture alimentaire Charleroi Métropole (CACM) est un animateur territorial. Son objectif est de contribuer à la transition vers un territoire résilient en développant un système alimentaire local, durable et respectueux de l'environnement, en impliquant l'ensemble des acteurs de la filière, dans le cadre d'une économie sociale et solidaire, locale et inclusive. Elle prend en compte l'ensemble des acteurs·trices du système alimentaire (agriculteurs, distributeurs, commerçants, associations, politiques, citoyens, ...) et propose des projets et des actions qui vise à transformer collectivement le système alimentaire de Charleroi Métropole pour nourrir tous les habitants avec une alimentation saine, équitable et respectueuse du vivant. Le territoire est composé de 30 communes situées dans un bassin de vie autour de la ville de Charleroi, jusqu'y compris le sud de la Botte du Hainaut et de la Région de l'Entre Sambre et Meuse.

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



QUELQUES ACTIONS ET RÉALISATIONS PRINCIPALES :

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

Un CPA pour Charleroi Métropole

Le CPA de Charleroi Métropole (CPA-CM) vise à mobiliser et coordonner les acteurs du territoire pour mettre en place une transition vers un système alimentaire durable, équitable et résilient. Le CPA ambitionne d'avoir une influence significative sur le territoire en proposant des politiques transversales et cohérentes qui, par une approche systémique, rendent le système alimentaire plus juste sur le plan social et plus durable sur le plan environnemental. Le territoire de Charleroi Métropole (30 communes), auquel s'ajoutent les 3 communes du projet de Chaîne Alimentaire Durable Intégrée (CADI) hors CM, est concerné par ce CPA.

Lancement des travaux et adhésion à la Charte du CPA-CM. Le 22 avril 2024, le Forum d'ouverture du CPA-CM se déroulait en la Ferme Saint-Jean de Cour-sur-Heure. C'est ainsi qu'une trentaine d'acteurs du territoire, concernés de près ou de loin par l'alimentation, se sont réunis afin d'analyser, ensemble, les problématiques du territoire. Des différents échanges sont ressorties 6 questions prioritaires sur lesquelles les groupes de travail vont se pencher durant les prochains mois. De ce travail, ressortiront des propositions d'actions ou de recommandations qui seront présentées lors du Forum de fin d'année. C'est sur cette base de travail collaboratif que le CPA définira son plan d'actions 2025.

#1 Comment faire pour inciter les pouvoirs locaux à allouer leurs terres à long terme aux agriculteurs "en agroécologie" en circuit-court alors qu'ils peuvent les vendre au plus offrant ?

#2 Comment servir une alimentation locale, de qualité dans les écoles à un prix rémunérateur pour les producteurs et accessible pour les familles ?

#3 Comment faire pour créer des filières circuits-courts vers le BtoB et le BtoC alors que les acheteurs ont des contraintes/attentes (logistique, prix, transport) et que les producteurs n'ont pas toujours la dimension pour le faire ?

#4 Comment définir un langage commun en termes d'alimentation durable en tenant compte des diversités territoriales et sociales du territoire de CM ?

#5 Comment garantir l'accessibilité à l'alimentation durable et résiliente pour tous, en particulier pour les ménages les plus précaires, tout en assurant des conditions de vie dignes aux producteurs ?

#6 Comment prendre le temps d'adapter nos pratiques de manière stable alors que le temps est compté ?

CPA Cœur de Hainaut

Créé en décembre 2023, le Conseil de politique alimentaire du Cœur du Hainaut rassemble une cinquantaine d'acteurs locaux, aux profils diversifiés et expériences complémentaires, qui partagent la volonté d'améliorer l'organisation du système alimentaire local.

Forts de sa première année d'expérience, 48 (nouveaux) membres de la Région du Centre et de Mons-Borinage ont entamé le [2e cycle de travail](#) du Conseil de politique alimentaire du Cœur du Hainaut ! Différents groupes de travail, ouverts à tous, ont été constitués.

Le CPA Wapi

La Wallonie picarde est non seulement une région agricole particulièrement riche en productions variées, mais elle bénéficie aussi d'un tissu d'associations et d'individus engagés depuis longtemps dans la réflexion et l'action en matière d'agriculture et d'alimentation. Par exemple, la coopérative Coprosain, ayant eu un rôle pionnier dans le développement des circuits courts, avec toute une série de réalisations déjà bien présentes sur le terrain, et un réseautage assez efficace et développé par différents acteurs comme les 2 Parcs Naturels ou la Ceinture alimentaire du Tournaisis, les différents ADL de Wapi, etc.

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

Le CPAS de Mons. Dans le cadre du projet Territoi'RES pour Territoires de Réparation par l'Économie Sociale - Jemappes - Flénu cofinancé par le FSE+ et la Région wallonne, le CPAS de Mons développe un projet de production maraîchère sur le territoire de Jemappes-Flénu.

De plus, le CISP - Le centre le Plein air - du CPAS dispose d'un terrain de 6 hectares à Ghlin où les stagiaires du centre de réinsertion socio-professionnelle suivent une formation en bio maraîchage. Les légumes produits et récoltés permettront d'alimenter les différentes épiceries sociales et la filière auxiliaire en collectivité du CISP dans le cadre du volet "aide-cuisinier-ère" de cette formation. Pour cette mandature 2024-2030, La Ville de Charleroi privilégie donc des actions dont les leviers sont communaux et directement actionnables.

- **En termes d'infrastructures :**

- en phase avec la stratégie Food-C et la CACM, développer les synergies et les projets autour du thème de l'alimentation saine et durable qui prendront place sur le territoire (construction du hub logistique et de la cuisine centrale, développement d'un pôle artisanat sur le terroir du Martinet, participation au Conseil de Politique Alimentaire, marchés des producteurs locaux en centre-ville...);

- Mettre à disposition des terres arables pour encourager l'agriculture urbaine et les circuits ultra-courts dans l'alimentation.

- Étendre le réseau des jardins partagés JAQUADI, soutenir leur animation dans les quartiers et renforcer leur rôle pédagogique.

- **En termes de marchés publics :** renforcer les clauses sociales et environnementales dans les marchés publics, notamment au niveau de la performance énergétique, de l'utilisation de matériaux sains, de la limitation de la production de déchets, du soutien à l'économie circulaire, à l'agriculture biologique, aux circuits courts et de la protection de la faune et de la flore ;

- **En termes de sensibilisation :**

- « le BIG 5 Educatif » (accès à la culture, découverte de la nature, accès à l'alimentation naturelle, apprentissage de la sécurité routière et sensibilisation aux économies d'énergie) : poursuivre et amplifier l'initiative au sein du parcours de l'enseignement communal fondamental.

- Créer une programmation socioculturelle autour des enjeux de la transition écologique, en organisant de grands événements, des conférences et des séminaires à destination d'un large public et réunissant des personnalités influentes sur une diversité de sujets (isolation et rénovation des bâtiments, utilisation de matériaux naturels ou biosourcés, préservation de la biodiversité, autonomie alimentaire et permaculture...);



Hall du Terroir (commune de Mouscron)

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

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

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

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

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

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

Réseau Jacquady

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

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



DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

Bistrots de terroir : la Province compte 9 établissements labellisés « [Bistrot de Terroir®](#) ».

Les mouvements en transition

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

Silly Slow Food

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

D'autres communes hennuyères ont ensuite suivi : Enghien, Lens, Estinnes et Jurbise, en plus de Silly (soit 45.000 habitants concernés).

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



LES OBJECTIFS DE SILLY SLOW FOOD SONT :

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



QUELQUES ACTIONS ET RÉALISATIONS PRINCIPALES :

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



La Pépinière (Tournai)

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

Le Chant des possibles (Braine-le-Comte)

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

La Fondation Chimay-Wartoise

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

EVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

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

STRUCTURES D'ACCOMPAGNEMENT ET ACTEURS DE LA SENSIBILISATION

- Agence d'économie sociale SAW-B (Solidarité des Alternatives Wallonnes et Bruxelloise) coordonne, en partenariat avec Biowallonie et Espace Environnement, le développement de la ceinture alimentaire de Charleroi-Métropole et est un des quatre centres wallons de référence des circuits courts.
- Située à Charleroi, [Espace Environnement](#) a pour mission de faire vivre la participation pour un cadre de vie de qualité. Outre son expertise dans les processus participatifs, l'association a investi les questions d'accessibilité à l'alimentation durable et de la réduction du gaspillage alimentaire. Elle contribue au développement de la ceinture alimentaire de Charleroi Métropole.
- La [Maison de l'Alimentation Durable de Charleroi Métropole](#) (MAD) soutiennent la mise en place d'un système alimentaire local, juste et résilient en œuvrant pour une alimentation favorable à la santé et à l'environnement et accessible à toutes et tous. Elles visent à permettre aux mangeurs et aux mangeuses de faire des choix conscients, éclairés et responsables concernant leurs pratiques alimentaires.

La MAD de Charleroi Métropole après avoir vu le jour au sein de l'asbl Jumet.bio, rejoint l'asbl et l'équipe de la Ceinture Alimentaire de Charleroi Métropole dès le 1er juillet, dans un but de rassembler et coordonner les actions en faveur de la transition alimentaire sur le territoire de Charleroi Métropole.

- En matière de sensibilisation à l'environnement, le Hainaut dispose de 3 [Centres Régionaux d'Initiation à l'Environnement \(CRIE\)](#) qui disposent d'outils pédagogiques de sensibilisation à l'alimentation durable.
- D'autres associations locales font également de la sensibilisation à l'environnement (ex. l'asbl Galilée, [Environnement et Découverte à Ciply](#), [La Verdinie à Manage](#) ...)
- [A l'Orée du Bois \(Ecaussinnes\)](#) est un projet qui a pour objectif de sensibiliser à l'autonomie alimentaire en la partageant à travers différentes activités allant du maraîchage en auto-récolte à l'apiculture en passant par des animations sur et autour du champ.
- En 2025, [Les Amis de la Terre](#) disposent de deux antennes locales dans le Hainaut, au pays vert et des collines.
- [L'éco-centre OASIS](#), à Quaregnon, se positionne comme un écocentre de formation, d'apprentissage et de recherche en écologie appliquée. C'est aussi un lieu d'expositions, d'échanges, de conférences, de réappropriation des savoir-faire. Les thématiques explorées et exploitées sont l'alimentation, la permaculture, le maraîchage biologique, la culture d'arbres fruitiers bio de variétés anciennes et locales, l'agriculture urbaine, la récupération, la rénovation écologique du bâtiment, l'énergie, la gestion de l'eau, les chantiers participatifs, la culture et les arts associés à ces thématiques.
- Le projet Cœur du Hainaut a fait [un recensement](#) des initiatives de sensibilisation pour les jeunes.



C. PROVINCE DE LIÈGE

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CPA

La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

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

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

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



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

- [Les Petits Producteurs](#) : cette coopérative créée en 2017 a ouvert 3 magasins en région liégeoise qui favorisent l'accès à des produits locaux et/ou bio tout en soutenant les petits producteurs.
- [Le festival Nourrir Liège](#) : entièrement consacré à la question de la transition agricole à Liège et dans le monde, cet événement annuel (au printemps) initié en 2017 vise à informer, sensibiliser mais aussi divertir les consommateurs autour des grands enjeux alimentaires. Un large panel d'activités y sont proposées : débats avec des mandataires politiques et des représentants de la société civile, échanges citoyens, ateliers participatifs, marchés paysans, concerts, expositions, projections, théâtre, visites de terrain...
- [CREaFARM](#) : le projet vise, à travers la mise à disposition de terrains communaux, à encourager le développement de projets d'agriculture urbaine à Liège. Initié par le Bureau du Commerce de la Ville de Liège en partenariat avec la CATL, il vise à favoriser l'accès à la terre et stimuler l'autocréation d'emplois, à répondre à une demande croissante en produits locaux et à encourager les filières courtes de distribution en vue de renforcer l'économie alimentaire locale.
- Le [projet de Conseil de Politique Alimentaire Liège Métropole](#) : instance de concertation, de coordination des acteurs ; espace de création de dialogue entre initiatives diverses dont l'objectif est de faciliter les échanges entre acteurs issus d'un même territoire et travaillant sur des projets d'alimentation durable. Dans le cadre des CPA, porté conjointement par l'Uliège et Liège Métropole, un vaste [diagnostic territorial](#) a été initié.
- Le projet du [Collectif Cantines Durables](#) dont la CATL fut co-fondatrice : levier majeur pour la mise en œuvre de la transition alimentaire, la CATL a entamé dès 2018 l'accompagnement de plusieurs cantines scolaires qui désirent adopter des pratiques alimentaires plus saines et durables. Ce Collectif a également conçu et mis en œuvre le programme « potage-collation biolocal ».
- Le Pôle Agro-Alimentaire Circuit Court liégeois (PAACC). Situé au Marché matinal de Liège et porté conjointement par la Ville de Liège et la CATL, le PAACC est un habitat groupé d'entreprises d'économie sociale dédié à la production, la transformation et la distribution de produits issus des filières courtes. Un premier bâtiment a été mis en fonction le 1/06/2022. En 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.
- [La MAdiL, Maison de l'Alimentation Durable Inclusive à Liège](#) : fondée conjointement par la Ville de Liège, le CPAS de Liège et la CATL, la MAdiL sensibilise les citoyen.nes de l'agglomération liégeoise aux enjeux et aux bienfaits d'une alimentation plus saine, plus durable et accessible à tous, par des animations et formations à destination du grand public, de la sensibilisation auprès de publics scolaires, des animations/formations auprès de publics en situation de précarité, de la mise en réseau.
- La CATL met à disposition sur son site web différentes ressources et bases de données telles qu'un [Atlas Agro-Alimentaire de l'Arrondissement de Liège](#), un [répertoire d'alternatives à la grande distribution](#) ou encore [un répertoire des maraichers de la province](#).
- La CATL a également mis en place des dispositifs informels qui relèvent de l'[éducation permanente](#). Elle cherche maintenant à les officialiser. Dans ce cadre, elle réalise des animations et publie des analyses et études sur ses thématiques de travail.

Arlette : Réseau de (futur·e·s) professionnel·le·s de l'alimentation durable

Arlette est un réseau dédié à soutenir et connecter les professionnel·le·s de l'alimentation durable. Son objectif est de favoriser la transition vers un système alimentaire plus juste et durable en mettant en relation les entreprises du secteur, qu'elles soient en activité ou en création. contact : arlette@catl.be

Arlette encourage l'échange d'idées et la collaboration, rassemblant ainsi les initiatives pour une alimenta-

CPA Liège Métropole

Officiellement créée le 8 décembre 2022, il s'agit d'une instance de concertation et de coordination dédiée aux acteur·rices du système alimentaire, à l'échelle des 24 communes de l'[Arrondissement administratif de Liège Métropole](#). La connaissance des réalités agricoles du territoire, des acteurs des filières alimentaires ainsi que de ceux liés à certaines dimensions de l'alimentation (développement territorial, éducation, sensibilisation, politiques, etc.), est une étape initiale de la création du CPA de Liège Métropole. Ce diagnostic territorial est [consultable par ici](#).

En juin 2024, collectivement, les membres du CPA ont défini leur nouveau plan d'actions annuel (juillet 2024-juillet 2025) en choisissant 6 thématiques prioritaires sur lesquelles ils désirent mettre leur énergie. L'objectif commun de ces groupes de travail : transformer durablement et en profondeur nos systèmes alimentaires.

GT 1 – Soutien et essaimage des initiatives d'alimentation durable inclusives et intégration dans la dynamique One Health

GT 2 – Sécurité sociale de l'alimentation – soutenir la mise en place de projets-pilotes qui permettront d'identifier les principaux freins et conditions de réussite nécessaires à son développement

GT 3 - Foncier agricole – contribuer aux schémas de développement communaux (SDC) afin de préserver les terres agricoles et limiter l'étalement urbain

GT 4 - Foncier agricole – mobiliser les terres publiques afin de permettre à des jeunes producteurs de s'installer et développer des régies communales agricoles afin de fournir aux collectivités une alimentation locale et de qualité

GT 5 - Echange de bonnes pratiques entre cuisines de collectivités : travailler sur les questions de végétalisation de l'assiette, de l'approvisionnement en circuit-court et desposables (contenants)

GT 6 – Soutien au développement d'un écosystème robuste, tant dans la mise en place des projets que dans leur développement

Réseau Aliment-Terre de l'Arrondissement de Verviers (RATaV)

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

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

- [Terre d'Herbage](#), outil coopératif au service de la logistique et de la distribution des produits locaux des agriculteurs et des transformateurs du territoire. Il vise à soutenir les producteurs locaux en créant un réseau de distribution innovant et des outils partagés, à proposer au consommateur une alimentation de qualité distribuée en économie circulaire ou encore à installer une dynamique créatrice d'échanges et de liens. Depuis début 2024, une nouvelle collaboration est mise en place au sein de la plateforme Circuits Paysans, afin d'ensemble mutualiser tout ce qui peut l'être au service de des producteurs et des mangeurs.

- [Terre emploi](#), est né pour soutenir le besoin en main-d'œuvre au sein des circuits courts alimentaires. C'est une pépinière de talents sur mesure !

- Les [Espaces TER](#) en collaboration avec Inventterre, un incubateur pour l'avenir des circuits courts alimentaires de l'arrondissement de Verviers. Le "ter" est né de trois T: Test, Transition, Transmission. Trois éléments essentiels pour assurer l'avenir de notre alimentation sur notre territoire.

- [Nourrir Verviers](#) : festival engagé, multidisciplinaire et transversal sur la transition alimentaire, écologique et sociale dans tout l'arrondissement francophone de Verviers. Nourrir Verviers propose des activités variées

d'information, de sensibilisation pour questionner nos modes de consommation et de production alimentaires.

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

Le CPA Région Verviers est un relais politique local qui entretient le lien avec les autres CPA locaux de Wallonie (particulièrement avec les CPA voisins de la Province de Liège), avec le Collège Wallon de l'Alimentation Durable (CwAD) ainsi qu'avec l'ASBL Région Verviers et les autorités communales.

L'intention est de considérer nos interdépendances/complémentarités et d'assurer une bonne cohérence des actions mises en place tout en évitant le repli sur soi.

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

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

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

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

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

[Conseil de Politique alimentaire Hesbaye Meuse Condroz](#)

Contexte local :

La démarche partenariale au niveau de l'arrondissement de Huy –Waremme a été initiée en 2016 par l'instance Bassin emploi formation (IBEFE) et son pôle de synergie sur la thématique des produits locaux - circuits courts.

Le rassemblement d'une diversité d'acteurs actifs dans le secteur - on peut citer les centres de formation (CISP, promotion sociale, Forem, etc.), les Groupes d'Action Locale, des collectivités locales (les 31 communes et la Province de Liège), des centres culturels, la coopérative Hesbicoop depuis intégrée dans Circuits Paysans et des producteurs - a conduit à des réalisations concrètes (site internet <https://www.prodhuylwaremme.be/>, organisation de la première édition du [festival de la transition alimentaire](#), etc) et a surtout permis à ces acteurs émanant d'horizons variés, de se rencontrer, d'échanger, de s'enrichir des expériences de chacun de créer un réseau, de coordonner des actions concrètes.

Le travail du « pôle synergie Circuits-Courts » étant limité à 3 ans, il est apparu essentiel d'institutionnaliser ce lieu d'échanges et de concertations, de cristalliser ce réseau intersectoriel afin de capitaliser sur ce qui avait déjà été construit, de profiter de la confiance instaurée entre les acteurs de ce pôle afin de construire un projet alimentaire territorialisé durable, le CPA Hesbaye-Meuse-Condroz, coordonné par le GAL Jesuishesbignon.be. Le champ d'intervention du CPA concerne les AA de Huy et de Waremme, soit 31 communes essentiellement rurales en province de Liège, représentant près de 200 000 habitants. Son diagnostic territorial est disponible.

En 2023, le CPA HMC a été intégré dans la dynamique « Maillages » mise en place par la Conférences des élus au niveau de l'arrondissement Huy-Waremme. La Chambre Alimentation constitue le Comité de pilotage du CPA, composé de représentants de différents secteurs de l'alimentation : santé (CLPS), culture (centres culturels), production (agriculteurs), transformation (Devenirs asbl), formation (Devenirs, IBEFE, SAACE), social (FDSS) développement territorial (GAL, conférence des élus). Le Conseil de Politique Alimentaire correspond au Réseau, plus large, constitué en assemblée consultative, qui permet de faire émerger des projets. Et enfin, des groupes de travail thématiques ont été mis en place.

1. GT Sensibilisation : Projet [Festival Nourrir Huy-Waremme](#) ; Projet Bien Manger : répertoire des initiatives locales en alimentation durable.

2. GT structuration de filières: organisation de rencontres professionnelles. Sur base de l'événement co-organisé avec la Ceinture Aliment-Terre liégeoise et le Réseau Alimentaire de l'Arrondissement de Verviers en

décembre 2024, le modèle sera répliqué en l'adaptant aux besoins des producteurs de notre région. Ces réunions donneront lieu à l'organisation d'ateliers visant à résoudre des problèmes concrets remontés lors de ces rencontres entre producteurs.

3. GT femmes en agriculture : Fin décembre 2024, création d'un réseau de « Femmes en agricultures » dans le but de récolter leurs besoins, améliorer leur quotidien dans leur vie professionnelle et ce en préparation de la nouvelle PAC. En février 2025, une deuxième rencontre a permis de traduire les besoins en différentes actions, notamment la formation d'un groupe de travail « pédagogique » pour présenter en classe le métier d'agricultrice. Ce nouveau groupe de travail appelé « Go Agriculture » se réunit une fois par mois pour préparer des animations sur les productions saisonnières à proposer en classes aux 8-10 ans. D'autres réunions sont prévues sur les statuts des agricultrices et la simplification administrative

4. GT formation : Le CPA HMC participe au groupe de travail " Nouvelles formations " avec différents partenaires ; Les IFAPME liégeois, CATL, Devenirs, Moulin de Ferrières, ADL de Héron, pour rédiger les référentiels de 2 nouvelles formations : Collaborateur circuits courts et Meunier qualifié. Faisant suite à ce travail, le CPA HMC a réuni les partenaires pour approvisionner les IFAPME liégeois en produits locaux avec la collaboration de Manger Demain qui propose un suivi de modifications en matière de marché public et des producteurs à proximité des centres pour assurer la livraison des produits.

5. GT Aide alimentaire : Le CPA participe aux travaux de la concertation Aide alimentaire Huy-Waremme coordonnée par le CLPS et la FDSS et réfléchit avec les partenaires de l'aide alimentaire et Maillages à la mise en place d'une plateforme logistique dédiée à la distribution des colis alimentaires.

6. GT foncier public : Le CPA planifie en automne 2025, une présentation des outils à disposition des communes pour une politique alimentaire ambitieuse : commande publique et marchés publics avec Manger demain, les différents outils et actions possibles au sujet de la gestion des terres publiques agricoles avec l'ASBL Terre-en-Vue, le modèle liégeois avec le CPA Liège Métropole, etc., pour tous les élus concernés de près ou de loin par la thématique de l'alimentation.

7. GT pérennisation : Préparation de la mise en place d'une structure "Alliance/réseau alimentaire Hesbaye Meuse Condroz en vue d'intégrer le Collectif Ccréalim. GAL Jesuishesbignon + Devenirs ASBL

L'écosystème partenarial existe et devrait, à terme, se structurer en une ASBL et installer son siège au sein de la Halle de Huy. Il réalise déjà l'ensemble des missions confiées au ceintures et réseaux alimentaires (CRA), à savoir :

a. L'Animation territoriale en miroir avec les missions du CPA et la chambre alimentation du Conseil de développement de l'arrondissement Huy-Waremme (voir supra).

b. Structuration et animation des filières : L'alliance/réseau soutient les acteurs des filières courtes et locales en facilitant la mise en relation de l'offre et de la demande. Il encourage la collaboration entre producteurs, transformateurs, distributeurs et autres acteurs clés. Plusieurs outils (infrastructure et accompagnement) au service du territoire seront ou ont été déjà été déployés.

c. Sensibilisation et mobilisation : Epicerie/Festival. Plusieurs dispositifs issus de la dynamique partenariale sont déjà en place depuis plusieurs années pour sensibiliser son territoire à l'importance de l'alimentation durable, notamment:

- Site de référencement en ligne (2018) : prodhuywaremme.be en reconstruction actuellement pour aboutir à l'édition du répertoire "Bien Manger"
- Les projets LEADER développés par les GAL de l'arrondissement sur la thématique des circuits courts, de l'agriculture durable, etc.
- Festival de la transition alimentaire à Huy (2019, 2022), devenu Festival Nourrir Huy-Waremme (2023, 2024) sur l'arrondissement
- Les ateliers organisés à l'épicerie de la Halle depuis 2022 (Devenirs)

d. Information et orientation pour les professionnels

L'alliance/réseau soutient les porteurs de projet et les professionnels à travers plusieurs actions : des formations, aide à l'installation pour les maraîchers, de l'orientation vers différents services dont les SAACE ou MCH. Des événements de réseautage et autres ateliers collectifs pour répondre aux besoins communs sont également organisés, comme L'organisation d'événements B2B entre producteurs, transformateurs et consommateurs

e. Capitalisation des expériences et des expertises :

Cet élément est sans doute celui que nous devons renforcer le plus. Le manque de moyens structurels rend cette démarche plus difficile. Le travail du réseau des CPA wallons a également permis le développement d'outils transférables à tous les territoires (mémoire, outil alimentascope, etc.)

Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège (MAdiL)

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

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

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

LOCA'TERRE : UN ÉCOSYSTÈME POUR RELOCALISER L'ALIMENTATION EN BASSE-MEUSE

Entre avril 2021 et mars 2024, l'asbl Basse-Meuse développement a piloté le projet LOCA'TERRE avec un objectif ambitieux : mettre en place un système alimentaire local, autonome et pérenne en Basse-Meuse. Soutenu par de nombreux partenaires, le projet a posé les fondations d'une nouvelle manière de produire, transformer, distribuer et consommer les aliments, en plaçant les acteurs locaux et les citoyens au cœur de la démarche.

LES ACTIONS CLÉS DU PROJET

Structurer une filière alimentaire locale

1. Salon des métiers de l'alimentation durable

Salon Objectif Terre : le rendez-vous des métiers de l'alimentation durable en province de Liège.

Organisé sous forme d'ateliers et d'exposants, ce salon a mis en lumière les professionnels de l'alimentation durable, sensibilisant les publics aux enjeux de la relocalisation alimentaire.

2. Réseau de vente auprès des entreprises

LOCA'TERRE s'est construit autour de la création d'un réseau complet de production et de vente, visant à raccourcir la chaîne entre producteurs et consommateurs. Un maillage territorial dense et des actions d'incubation de projets ont permis d'impliquer aussi bien les producteurs que les entreprises, les collectivités et les citoyens. Des points de retrait et des campagnes de communication ont vu le jour en 2022, favorisant les rencontres directes entre producteurs et entreprises. Des événements conviviaux comme les Apéros Locaux (dédiés aux bières, douceurs sucrées, etc.) et une conférence sur le lien alimentation-entreprises ont contribué à tisser ce réseau. Une collaboration a ensuite été lancée avec la plateforme Circuits Paysans pour faciliter la commande de produits locaux en entreprise.

3. Système de distribution et de vente

La Place des Saveurs, événement phare du projet, a connu 16 éditions avec une moyenne de 500 visiteurs et 20 producteurs locaux par marché. Organisée avec les communes, elle se pérennise en 2025 avec deux éditions prévues. Une base de données des producteurs locaux a également été constituée.

4. Accompagnement à la création d'activités

Deux porteurs de projets — dans le maraîchage et la viticulture — sont accompagnés. Bien que certaines actions aient été abandonnées (suite à la réforme des SAACE).

5. Ateliers de production partagés

Si le projet d'atelier à Blegny a été suspendu, la commune d'Oupeye reste très engagée, avec l'ambition de créer un tiers-lieu dédié à la transformation des produits locaux.

6. Accès aux produits locaux pour les publics fragilisés

Cette préoccupation a traversé toutes les actions du projet, en visant une alimentation locale plus accessible pour les publics précarisés.

7. Sensibilisation du grand public

Trois festivals "Nourrir la Basse-Meuse" ont été organisés en septembre 2023 à Herstal, Oupeye et Visé, avec pour ambition de mobiliser les citoyens autour des enjeux alimentaires.

Le projet Loca'Terre s'inscrit dans une démarche globale de transition écologique, économique et sociale. En structurant une filière alimentaire locale, il contribue à :

- Créer des emplois durables et non délocalisables
- Renforcer la résilience alimentaire du territoire
- Réduire l'empreinte carbone liée à l'alimentation

- Fédérer les acteurs publics et privés autour d'une gouvernance alimentaire locale

Pour en savoir plus et consulter les témoignages d'acteurs impliqués, rendez-vous sur le site du projet : www.locaterre.be.

Région OURTHE-VESDRE-AMBLEVE

GREOVA est le Groupement Régional Economique Ourthe-Vesdre-Amblève et travaille depuis plusieurs années à fédérer les acteurs des circuits courts de son territoire : recensement des producteurs locaux et autres acteurs des filières courtes via la création d'une base de données CRAFT.

Le festival Nourrir l'OVA revient en 2025 avec pas moins de 15 activités organisées dans toute l'Ourthe-Vesdre-Amblève du vendredi 12 septembre au dimanche 5 octobre 2025 : conférences, divers marchés locaux, un brunch, un petit-déjeuner, des animations pour les enfants et une balade gourmande à vélo, notamment. Ces événements seront ouverts à tous, du plus petit au plus grand, et auront comme objectifs de promouvoir et de valoriser le circuit-court, l'agriculture locale, et l'alimentation saine.

greova.be/festival-nourrir-ova-2025

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

Région HAUTE-MEUSE

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

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

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

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



DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

Bistrots de terroir : la Province compte 14 établissements labellisés « [Bistrot de Terroir®](#) ».

Quelques initiatives de Transition

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

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

Changeons Demain :

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

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

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

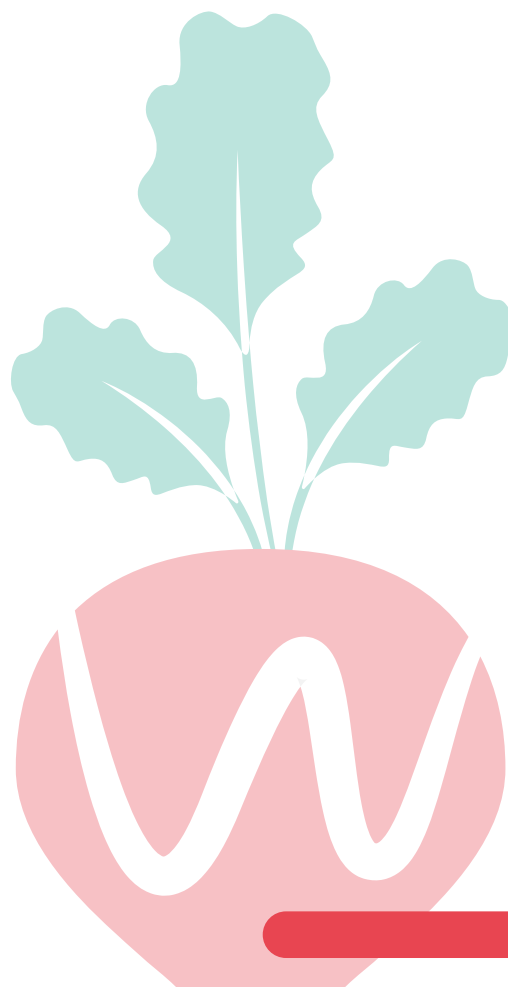
ÉVÉNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

Festival Nourrir Liège

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

des expositions, des projections, des moments de rencontres proposés à l'ensemble des liégeois dans de nombreux lieux de la ville.

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



L'ASBL Devenirs, acteur structurant de la transition alimentaire pour le bassin Meuse Condroz Hesbaye

L'ASBL Devenirs propose depuis plusieurs années des dispositifs de formation et des actions en lien direct avec les enjeux de transition sociale, écologique et alimentaire. Elle forme notamment des personnes aux métiers de maraîcher, d'horticulteur et de commis de cuisine, avec une préoccupation forte pour les produits locaux et la santé. À titre d'exemple, les stagiaires en formation "commis de cuisine" réalisent 4 jours par semaine des repas à base de produits locaux issus de l'agriculture biologique et/ou raisonnée pour les enfants d'écoles primaires et maternelles. Une attention particulière est portée à la limitation du gaspillage alimentaire et la place de la protéine végétale dans l'assiette.

Pour plus d'information suivre le lien : www.youtube.com/watch?v=hbLLuHpJ6kl

Devenirs gère également une épicerie de produits locaux, qui agit à la fois comme vitrine pour les producteurs, espace d'animation, de formation, épicerie-école et est ainsi un levier de sensibilisation à une alimentation durable et solidaire.

L'association développe en collaboration avec la Ville de Huy "la Halle de Huy", un futur pôle agroalimentaire et de formation. Ce tiers-lieu rassemblera une légumerie, une bocalerie, une épicerie, une cuisine sociale et partagée, des espaces de formation, de travail et de rencontre, le tout au service d'un écosystème alimentaire et culturel local, solidaire et structurant.

À travers ses actions de terrain, ses outils pédagogiques et ses partenariats, Devenirs agit comme un trait d'union entre le monde de la formation professionnelle, les mondes agricoles, alimentaires et éducatifs, et renforce l'ancrage local d'une transition juste et vivante.

[La CITE s'invente](#)

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

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

[Vent de Terre](#)

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

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

[LE FAGOTIN asbl](#)

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

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

[ASBL De Bouche à Oreille](#)

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

Citons, entre autres :

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

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

Les maisons médicales et [le Centre Local de Promotion de la Santé](#) sont également actifs en sensibilisation à l'alimentation durable. C'est aussi le cas de [Liège Ville Santé](#) et [des plans de cohésion sociale](#) qui ont l'alimentation dans leurs attributions.



D. PROVINCE DE LUXEMBOURG

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CPA

La Bretelle Alimentaire Luxembourgeoise

Après les ceintures alimentaires développées autour de plusieurs grandes villes wallonnes ces dernières années, c'est au tour de la province méridionale de soutenir un réseau des acteurs du circuit-court et de l'alimentation durable. Depuis la rencontre des Etats Généraux des Circuits Courts en province du Luxembourg en février 2024, les acteurs du circuit court alimentaire ont exprimé la nécessité de se fédérer au sein d'une structure faîtière. Pour rencontrer cet objectif, la Province a mis les moyens humains opérationnels utiles pour le lancement de cette dynamique. La demande a donc été entendue et, depuis avril 2024, la Cellule Alimentation Durable de la Province travaille à sa mise en place, avec le soutien de la SAW-B (agence-conseil en économie sociale).

A l'instar des [ceintures et réseaux alimentaires](#), cette structure pourra avoir des missions d'animation territoriale, d'information, d'orientation en circuit court, de structuration et d'animation des filières en circuit court et en économie sociale, de sensibilisation à l'alimentation durable et de capitalisation et partage des expériences.

Le nom de « Bretelle alimentaire » a été choisi, portant la lumière sur l'étendue de la province, avec son bassin de vie reparté sur une multitude de petits centres urbains à nourrir. L'enjeu du collectif est de collaborer du nord au sud, de mettre en réseau et dans la mesure du possible, d'articuler les différentes initiatives du territoire. Les missions prioritaires du territoire ont été identifiées lors des états généraux du circuit court et ont constitué le point de départ du collectif.

La priorisation et l'organisation des actions concrètes sont en cours, au sein d'un groupe d'acteurs représentés par les organismes suivants : le Réseau Paysan, l'ASBL Solidairement, la Coopérative de la Côte Rouge, la Halle de Han, Nature Attitude, Li Terroir, un représentant des ADL, des GAL, des Parcs Naturels et la Province. Le groupe vise à représenter au mieux les acteurs du circuit court alimentaire du territoire de la province et à relocaliser l'alimentation du territoire en favorisant la coopération entre les différents maillons de la chaîne.

Des groupes de travail seront créés en fonction des missions et des priorités d'actions. Chaque acteur de l'alimentation durable est d'ailleurs chaleureusement invité à manifester son intérêt à participer à la dynamique de la Bretelle.

En parallèle à la création et l'organisation de cette structure, le collectif a intégré le CCRéAlim, le réseau des ceintures alimentaires du territoire wallon.

D'autre part, d'autres projets satellites voient le jour au sein de la province permettant de renforcer l'alimentation durable et le circuit court. En effet, la mutualisation de l'ASBL Solidairement et le Réseau Paysan est un bel exemple de rapprochement des forces vives du territoire. Différents autres projets de relocalisation de l'alimentation sont aussi en cours à Attert, Etalle, Rendeux, Vielsalm, Bastogne... Bref, ça bouge dans le sud de la Wallonie !

Le Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier

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

[Réseau paysan](#) : issu de l'asbl Solidairement, cette coopérative logistique facilite la distribution des produits de près de 100 producteurs/transformateurs et artisans de la Province du Luxembourg vers des points de ventes indépendants hors grande distribution, des restaurants et des collectivités. Orientée B2B, le Réseau-Paysan met en relation l'offre et la demande à travers leur [e-shop](#).

DYNAMIQUES DES VILLES ET DES COMMUNES

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



EN PROVINCE DE LUXEMBOURG, IL EXISTE 3 DÉPÔTS DÉCENTRALISÉS :



Bastogne,
géré par Alimen'T



Arlon,
géré par Saint
Vincent-de-Paul



Rocheft,ort,
géré par
Accueil-Famenne

DYNAMIQUES CITOYENNES ET ASSOCIATIVES

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

Les monnaies locales et citoyennes favorisent et encouragent la consommation locale. Cela permet de générer des emplois locaux et de soutenir les producteurs et commerçants du territoire. Cette dynamique s'inscrit dans une volonté de relocaliser notre consommation au sens large. Ces monnaies alternatives et complémentaires à l'euro sont acceptées dans de nombreux magasins coopératifs via les GAC, etc. La Province de Luxembourg compte trois monnaies locales:

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

Réseau d'épiceries paysannes - citoyennes

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

Génération W asbl

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

[L'Observatoire de l'Environnement](#) (« l'ObsE ») est un collectif citoyen de la commune d'Arlon. Ce collectif prône un devoir de vigilance et de protection de l'environnement accru, en agissant notamment sur : (i) l'observation du processus de décision des élus locaux, (ii) l'encouragement des décisions cohérentes, (iii) la dénonciation des décisions aux impacts délétères sur l'environnement, (iv) l'interpellation des élus locaux. A l'initiative de plusieurs projets citoyens, ils assurent également l'approvisionnement de collectivités en patates et légumes bio.



ÉVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

E. PROVINCE DE NAMUR

RÉSEAUX D'ACTEURS, CEINTURES ALIMENTAIRES ET CPA

Le Conseil de Politique Agro-Alimentaire Namurois (CADN)

Ce Conseil a été mis en place par la Ville pour l'accompagner dans la définition et la mise en œuvre d'une politique agroalimentaire plus durable du point de vue environnemental et plus juste du point de vue social.

Cette assemblée se veut un espace de dialogue, de réflexion, de proposition pour tout ce qui concerne l'alimentation et l'agriculture. Il rassemble des acteurs – clés de ce secteur et il peut également accueillir des citoyennes et citoyens intéressés par la thématique via des groupes de travail qui seront mis en place.

Le CPA Namur Nord

Démarré en janvier 2025, le Conseil de Politique Alimentaire (CPA) de la Ceinture Alimentaire Namuroise couvre 6 communes situées au Nord de Namur : Sombreffe, Gembloux, La Bruyère, Fernelmont, Eghezée et Andenne. Les priorités fixées par ce CPA sont les suivantes :

- l'accessibilité à une alimentation de qualité pour tous,
- les cantines de collectivités ;
- la gestion des terres agricoles publiques à des fins nourricières.

Sans tarder, des groupes de travail se sont mis en place pour examiner quelles sont les actions les plus pertinentes à mettre en œuvre pour ces thématiques sur le territoire du CPA.

Conseil de Politique Alimentaire en Cœur de Condroz

Le Conseil de Politique Alimentaire est un espace de concertation, de dialogue et de coordination dédié aux acteurs du système alimentaire en Cœur de Condroz.

Le but du CPA est de transformer progressivement le système alimentaire du territoire pour :

- Qu'une alimentation saine, locale et durable soit accessible à tous les habitants.
- Améliorer leur santé via l'alimentation.
- Soutenir l'économie locale et régionale (rémunérer correctement les producteurs, soutenir les circuits alimentaires courts, créer des emplois locaux...).
- Protéger au mieux l'environnement et soutenir la transition vers une agriculture durable.

En parallèle à la création du Parc Naturel Cœur de Condroz approuvé par le Gouvernement Wallon en décembre 2023, la mise en place d'un Conseil de Politique Alimentaire sur le territoire du Condroz Namurois fait par-

tie du projet de relocalisation alimentaire porté par le Parc Naturel Cœur de Condroz (fusion du GAL Condroz-Famenne et du GAL Pays des Tiges et Chavées) Le CPA, constitué en juin 2022, vise à renforcer les synergies entre les différentes initiatives en matière de production agricole et d'alimentation émergeant sur les communes concernées (Assesse, Ciny, Gesves, Hamois, Havelange, Ohey).

La Ceinture alimentaire namuroise

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

Sa mission s'articule autour de différents volets, en particulier la mise en réseau entre les différents acteurs du territoire et des filières, le renforcement des dynamiques territoriales existantes et répondre aux besoins du territoire en stimulant leur mise en œuvre. La ceinture alimentaire est constituée en ASBL depuis 2023.

Le réseau Radis :

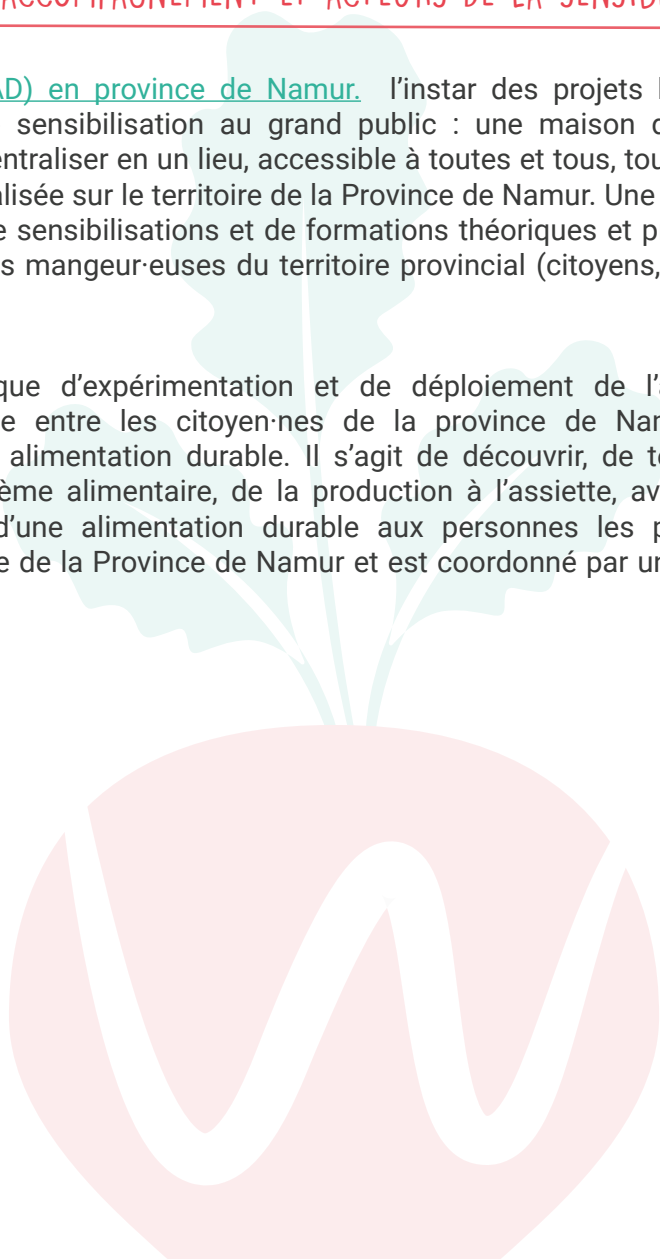
RADiS est un réseau alimentaire dont le territoire d'action s'étend sur 6 communes : Anhée, Onhaye, Yvoir, Dinant, Hastière et Houyet. Il a pour objectif de créer une dynamique territoriale et de soutenir une transition alimentaire inclusive, respectueuse du sol et des Vivants du territoire dinantais par et pour les acteurs locaux. RADiS s'adresse aux mangeurs et aux producteurs et a pour missions de les fédérer, de les sensibiliser, d'assurer l'accessibilité des produits alimentaires locaux et ainsi que l'animation territoriale

La création d'un CPA porté par le projet CADI (voir Prov. Hainaut).

STRUCTURES D'ACCOMPAGNEMENT ET ACTEURS DE LA SENSIBILISATION

Maison de l'Alimentation Durable (MAD) en province de Namur. l'instar des projets liégeois et Carolo, Namur s'est donné pareil outil de sensibilisation au grand public : une maison de l'alimentation. Le projet provincial de la MAD vise à centraliser en un lieu, accessible à toutes et tous, tout ce qui se vit en matière d'alimentation durable et relocalisée sur le territoire de la Province de Namur. Une vitrine ouverte et un centre permanent d'informations, de sensibilisations et de formations théoriques et pratiques. Concrètement, la MAD s'adresse à tous-tes les mangeur-euses du territoire provincial (citoyens, accompagnants sociaux, travailleurs de la santé...).

Laboratoire et vitrine socio-économique d'expérimentation et de déploiement de l'alimentation durable. La MAD est un outil, interface entre les citoyen-nés de la province de Namur, les producteur-rices, et les initiatives visant une alimentation durable. Il s'agit de découvrir, de tester et de s'appropriier les bonnes pratiques du système alimentaire, de la production à l'assiette, avec une attention particulière à faciliter l'accessibilité d'une alimentation durable aux personnes les plus vulnérables. Le projet a été mis en place à l'initiative de la Province de Namur et est coordonné par un large réseau de partenaires.



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

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

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

RCR² devient un [Réseau de Collectifs en Recherche de Résilience](#).

En 2022, l'asbl donne un nouveau sens à ses initiales. Peau neuve, mais pas table rase, pour le RCR² c'est un nouveau cap dans le prolongement du soutien aux initiatives collectives. Avec un nouveau crédo - Mettre l'intelligence collective au service d'une résilience écologique et solidaire - il s'agit de voir comment chaque organisation peut - de façon inclusive - contribuer à restaurer les conditions d'habitabilité de la planète.

Pourquoi "résilience écologique" ? Concept de physique au départ, Boris Cyrulnik popularise la notion en lui donnant un nouveau sens : l'art de rebondir à tout âge. Pour le RCR², il s'agit donc de reconnaître que nos modes de vie actuels mènent à une impasse et qu'une alternative est à inventer.

Pourquoi "solidaire" ? Par simple pragmatisme. Selon les membres du RCR, les problèmes sont structurels, les solutions durables ne peuvent donc qu'être systémiques. A part peut-être quelques milliardaires, il y a peu de chances que les survivalistes solitaires soient capables de repousser l'ensemble des personnes dans le besoin que les crises en cours et à venir vont générer. Par humanité aussi, ces crises nous donnent une occasion d'inventer des sociétés plus équitables.

Né en 1998, autrefois Réseau de consommateurs responsables. Sensibiliser la population, les pouvoirs publics et les entreprises des conséquences sociales et écologiques des activités économiques, tel était le credo du RCR de 1998 à 2010. Notre association est aujourd'hui peu active sur ce sujet, mais si cet enjeu vous intéresse, l'[Ecoconso](#) fait ça très bien !

En 2010, le RCR se tourne vers les alternatives à la consommation : Afin de donner plus d'impact aux alternatives au consumérisme individualiste, le RCR soutien et promeut les Cafés citoyens, les Donneries, les GASAP (Groupes d'achats solidaires de l'agriculture paysanne), les Potagers Collectifs, Les Repair-Café, les RES (Réseau d'échange de savoir) et les SEL (Systèmes d'Echanges Locaux).

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

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

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

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

[L'asbl R.E.L.A.I.S.](#) : initiative citoyenne visant à développer une économie locale, équitable et durable. L'objectif est de soutenir concrètement la production paysanne locale et de renforcer l'accès physique et économique à des produits locaux de qualité et respectueux de l'environnement, dans une ambiance conviviale.

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

[L'ACRE](#), femmes en milieu rural de la région Ardenne Condroz Famenne, organise des ateliers liant alimentation durable et santé pour les femmes isolées dans la Province.

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

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

[CocoriCOOL asbl](#), à Ciney

Créée à partir de bénévoles de la coopérative Cocoricoop, l'objectif est de participer au changement de société autour de l'autonomie alimentaire et de

l'agriculture durable dans une perspective de transition écologique, de partenariats dynamiques et d'inclusion sociale. Pour ce faire :

1. Susciter l'intérêt des citoyens en organisant des rencontres, des événements, des partages d'expériences, des apprentissages et des échanges de compétences.
2. Réunir, animer et gérer des communautés de bénévoles attentifs et attentives à intégrer des personnes en situation de handicap et tout public marginalisé afin de leur donner accès à une alimentation de qualité.
3. Créer des liens en participant à divers partenariats et initiatives portées par les mêmes valeurs de solidarité afin de relayer localement des thématiques plus globales autour du manger sainement.

EVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

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

En 2025, la dynamique « Nourrir Namur » s'intègre dans le festival Namur Demain : un mois entier dédié à la transition écologique, du 24 septembre au 24 octobre 2025. L'occasion d'expérimenter la transition écologique 24/24.

Le fil conducteur de ce focus « Nourrir » sera « Une alimentation durable et accessible à tous et toutes », au croisement des enjeux d'alimentation durable, d'écologie et de justice sociale.

L'organisation de ce festival se veut résolument participative et inclusive. Alors, que vous soyez membre d'une association active dans l'alimentation durable, l'environnement ou le secteur social, producteur ou productrice, acteur ou actrice de l'alimentation durable, ou tout simplement mangeur ou mangeuse, bienvenue à cette réunion pour co-construire ce festival autour d'un petit-déjeuner convivial !

[Festival Nourrir Cœur de Condroz](#) : Le Festival Nourrir le Cœur de Condroz met un coup de projecteur sur les nombreuses initiatives et acteur·ice·s du territoire, engagé·e·s ou désirant s'engager pour une alimentation saine, locale et plus durable. Il propose aussi des espaces de rencontre pour échanger ensemble sur nos modes de production et de consommation alimentaires. En 2025, il s'agissait de la 4e édition !

Au programme : conférence gesticulée, repas à la ferme, ateliers pratiques, marché festif, ciné-débat, challenge produits locaux pour l'Horeca, concerts... des activités variées réparties sur les 6 communes et à destination de tous les publics (Assesse, Ciney, Gesves, Hamois, Havelange et Ohey).

Les évènements sont organisés par de multiples partenaires, acteur·ice·s de notre système alimentaire de la fourche à la fourchette : producteur·trice·s, associations, coopératives d'alimentation, centres culturels, artistes, professionnel·le·s de la santé, bibliothèques, citoyen·ne·s engagé·e·s...

[Le Parc Naturel Cœur de Condroz](#) et le [Conseil de Politique Alimentaire \(CPA\) Cœur de Condroz](#) assurent la coordination du Festival, avec le soutien d'[Arsenic2](#).

EVÈNEMENTS ET ESPACES SOCIO-CULTURELS

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

Festival 100% local « Agir pour demain ». Depuis 4 ans, le Festival 100% Local - Agir pour demain! se tient du 1er au 15 novembre sur le territoire d'Hastière et environs. Ce Festival, conçu comme un parcours d'artistes, met en valeur tous les acteurs qui, sur le territoire, préparent le monde de demain en apportant des réponses aux défis qui nous attendent tous.

Ils et elles se font appelés des "passeurs" car ils transmettront leur passion, leur savoir ou leur savoir-faire. Les thématiques abordées vont de l'alimentation à l'industrie textile, de la gestion de l'eau à l'économie d'énergie, de la biodiversité au recyclage, et plus encore... Les formes que prennent ces thématiques sont variées : ateliers, visites guidées, chantiers participatifs, débats, conférences, films... Le Festival est en lien avec un ensemble de festivals engagés sur la transition alimentaire. nourrir-humanite.org

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

Porté autant par des citoyens engagés que par des associations locales, le festival est une vitrine de l'incroyable réseau qui s'est tissé au fil des années à travers le territoire. A découvrir durant tout le mois de novembre !

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

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

Le Tiers-Lieu Chez Bibi (Faulx-les-Tombes, Gesves)

Un bistro gourmand où vous pouvez manger et boire un verre dans une ambiance conviviale. Vous y dégusterez une cuisine faite maison, gourmande et accessible, faisant la part belle aux produits locaux... Chez Bibi, c'est aussi un lieu vivant, un espace partagé qui propose pleins de chouettes activités, où l'on peut à la fois s'amuser, travailler et créer du lien.

[Le tiers-Lieu Les 4 Sources](#) (Yvoir)

Un lieu d'activités animé par 5 pôles

- Pôle Artisanat : ferronnerie, travail du bois, petit artisanat et activités de transmission
- Pôle Transformation/Production/Ventes : bar champêtre, production de pain, verger conservatoire, potager, jardin-forêt et activités de transmission
- Pôle Ateliers/Événements : tous nos ateliers et événements
- Pôle Hébergements et Salles : la location de différents espaces et le soin mis dans l'accueil
- Pôle Liens Locaux et Inter-Projets : la création d'espaces de maintien et de développement de liens entre les citoyen.nes, ainsi qu'avec différents projets locaux et/ou partageant notre raison d'être

[Les Tiers-Lieux en Wallonie](#) (encadré, hors structure des provinces)

Ces dernières années, plusieurs tiers-lieux se sont développés en Wallonie, certains aidés par les financements de la Région. Une ancienne gare transformée en jardins partagés, un hôpital désaffecté devenu lieu de convivialité et d'entraide, ou encore une ancienne friche militaire accueillant ateliers, concerts, et formations. Ces lieux, hybrides par essence, regroupent des activités variées et improbables dans un même espace.

Mais surtout, un tiers-lieu, ce n'est pas seulement un bâtiment. C'est un processus social. Ces espaces publics ouverts, où chacun peut entrer, sont des plateformes d'échanges, de coopération et d'innovation. Ils réunissent des individus en quête de sens, des collectifs ouverts, et des projets porteurs d'intérêt général.

En Wallonie, les tiers-lieux émergent aujourd'hui dans un contexte de multiples crises que la région traverse à l'instar de la planète (environnement, finances, santé, économie, social, énergie, culture...). "Mûs par des enjeux divers, citoyens et associations se mobilisent et se regroupent dans des espaces qui sont la fabrique et le théâtre de nouvelles manières de faire société. Valorisation du patrimoine et des richesses environnementales, sécurité alimentaire, mobilité, relocalisation du travail, habitat, cohésion sociale ou encore réponse à des problématiques locales telles que pénurie de certains services ou absence d'espaces de coworking... Suivant les axes qu'ils développent, les tiers-lieux abritent les ferments de "solutions locales pour un désordre global" selon la formule chère à Coline Serreau¹¹".

C'est ainsi que l'on a vu émerger un ancien théâtre qui devient aussi coopérative citoyenne et cantine/bar public, une ferme qui se collectivise et développe une programmation socio-culturelle, un hameau qui se redynamise avec des espaces d'ateliers et un campus/centre d'hébergement, un couvent tenu par des sœurs de moins en moins nombreuses qui cohabitent avec un collectif laïc d'une vingtaine de personne et visent à transmettre leurs savoir-faire artisanaux, un site de mémoire avec cimetière et anciens fours à chaux qui devient un lieu de transmission et d'arts, une maison médicale entourée de maraîchers, quelques habitations et un lieu commun ouvert au grand public...

[Créalim : le collectif des ceintures et réseaux alimentaires](#)

Les ceintures et réseaux alimentaires sont des ASBL dont la mission d'intérêt général est de soutenir, sur leur territoire/bassin de vie, le développement de systèmes alimentaires durables, en mode multi-acteurs et multi-filières, en s'appuyant sur l'essor des circuits courts et des entreprises d'économie sociale. A cette fin, elles développent une connaissance fine de leur territoire et de ses forces vives, qu'elles sensibilisent, fédèrent, mobilisent, et soutiennent. Les ceintures alimentaires se déploient sur des bassins de vie plutôt urbains, les réseaux alimentaires sur des bassins de vie plutôt ruraux.

Le collectif facilite la collaboration entre ses membres dans le but de capitaliser les savoirs et les savoir-faire, de mutualiser des services et des outils, d'organiser la concertation, de fédérer et de les représenter tout en respectant l'autonomie de chacun.

Le collectif Créalim fédère et représente des ceintures et réseaux alimentaires agissants comme animateurs territoriaux. L'objectif global visé par le collectif est de contribuer à la transition vers l'émergence d'un territoire résilient développant un système alimentaire local, durable et respectueux de l'environnement, impliquant l'ensemble des acteurs et des entrepreneurs de la filière, dans le cadre d'une économie solidaire, locale et inclusive.

