



n° 1 | 3^{ème} trimestre 2005

LEADER+

Spécial «Produits locaux»



Réseau Réseau Leader+ en Wallonie Leader+ en Wallonie

- 2 Préface
- 3 Carte blanche au GAL 100 villages-1avenir
- 4 Valorisation des produits issus de l'agriculture locale.
- 4 Identification des problématiques prioritaires
- 5 Trois visites de terrain pour nourrir les réflexions
- 7 Trois expériences pour étayer les débats
- 10 Synthèse des trois ateliers de discussion
- 12 Les suites du séminaire
- 13 Ailleurs en Europe
- 14 Pour faire son marché

Projet co-financé par l'Union européenne (FEOGA)

et la Région wallonne



Préface

Un des quinze Groupes d'Action Locale wallons porte un nom plutôt exotique «100 villages-1 avenir ». Il œuvre sur le territoire de la Communauté Germanophone, un territoire si peu connu et pourtant si proche. Qui sont-ils, ceux qui prétendent être les derniers vrais Belges et sur lesquels l'histoire mouvementée et le climat rude de l'Eifel ont laissé des traces ineffaçables ? Dans les cinq communes formant le ressort de l'asbl « 100 villages-1 avenir », il n'y a que de petites entreprises travaillant principalement dans le secteur de la construction, du bois et dans l'assemblage métallurgique. Presque 20% de la population travaille au Grand Duché du Luxembourg. Ainsi, le taux de chômage est extrêmement bas et s'élevait, en mars dernier, à quelques 4%.



L'agriculture reste fortement répandue et on compte plus ou moins 800 exploitations dont la moitié est exploitée à titre principal. Avec une altitude entre 500 et 600 mètres, avec de longues périodes hivernales et des gelées nocturnes, nous sommes géographiquement défavorisés. On produit surtout le lait, un produit de très haute qualité, qui est vendu principalement à une laiterie allemande. Malheureusement, la concurrence étrangère et toute une série de contraintes administratives rendent la vie difficile aux agriculteurs et bon nombre d'entre eux ne trouvent plus de successeur. Ainsi le nombre d'exploitations va diminuer à une vitesse vertigineuse durant les dix ans à venir et les experts craignent le pire. Seulement un quart des exploitations survivra.

Ceci pose non seulement un problème sur le marché du travail, mais aussi au niveau de l'entretien du paysage.

En décembre 2002, cinq communes, la société de promotion économique, les fédérations agricoles, les groupements des femmes rurales, l'Office du tourisme des Cantons de l'Est, le Parc naturel Hautes Fagnes-Eifel, le Comité d'encouragement pour l'utilisation du bois et le Centre de Formation des Classes Moyennes se sont constitués en une ASBL portant le nom « 100 villages – un avenir », et cela, afin de contrecarrer le phénomène décrit ci-dessus.

Les contrôles de l'AFSCA (Agence Fédérale pour le Sécurité de la Chaîne Alimentaire) chez les producteurs de produits artisanaux étaient au centre des débats durant ces derniers mois. Après la crise de la dioxine et d'autres scandales alimentaires en Belgique, le consommateur a exigé des contrôles plus sévères de la chaîne alimentaire. Notre pays, mais aussi l'Union européenne, y ont répondu avec un système de contrôle plus performant. Les investissements pour garantir une qualité extrême au point de vue hygiène et santé ne peuvent être réalisés par un petit producteur, mais dans une société où la responsabilité est toujours recherchée auprès d'autrui, comment doit-il se positionner face au dilemme entre une sécurité alimentaire adaptée et un minimum de rentabilité? Ce défi et bien d'autres nous préoccuperont durant les semaines à venir. Le présent magazine apporte un éclairage intéressant sur des pratiques menées par des acteurs Leader en Belgique ou à l'étranger. Je vous le recommande comme lecture de vacances ...

Bonnes vacances et bonne chance.

Leo Kreins
Président du GAL 100 villages - 1 avenir
Echevin de la Ville de Saint-Vith

Carte blanche au GAL 100 villages - 1 avenir



A l'extrême Est de notre pays, à portée immédiate des frontières hollandaises, allemandes et grand-ducales, s'étendent sur une superficie d'environ 850 km² les Cantons d'Eupen, de Saint-Vith et de Malmédy. Dominée géographiquement par le plateau des Hautes Fagnes, la région offre une extraordinaire diversité de paysages. Au pays d'Eupen, villages, fermes imposantes et châteaux sont éparpillés dans un paysage plutôt pastoral. Avec l'Eifel, la nature prend ses aises et présente un paysage ardennais où se côtoient forêts, fagnes, lacs, faune et flore uniques. Le territoire du GAL « 100 villages – 1 avenir » s'étend sur cinq communes germanophones (Amel, Büllingen, Burg-Reuland, Bütgenbach, Sankt Vith) et concerne 28.500 habitants. La région, riche en ressources naturelles, offre beaucoup d'atouts pour l'agriculture et l'exploitation forestière.

Tout naturellement, le programme Leader+ du GAL « 100 villages – 1 avenir » a intégré ces dimensions. Un travail important de sensibilisation, d'information (visites de terrain, soirées, ...) et de mise en réseau d'entreprises est effectué dans le domaine du bois. Cette mise en réseau passe par des actions de promotion et la création de coopérations inter-entreprises, par exemple, pour la réalisation d'un folder sur les avantages des fenêtres en bois.

Le deuxième axe développé par le GAL concerne la mise en valeur du patrimoine naturel. Le Parc Naturel Hautes Fagnes-Eifel travaille actuellement à la réalisation de sentiers interactifs de découverte de la nature. Parallèlement, le secteur touristique prépare la création d'une maison du paysage qui sera le point de départ de circuits thématiques à parcourir à pied, en vélo ou en voiture. Les produits locaux ont également suscité un engouement : le Centre de Formation Agricole (LSZ) accompagne un projet de structuration de quinze producteurs et élabore, avec eux, une stratégie de commercialisation commune.

Témoin de notre passé, repère pour notre avenir, la région a des arguments tant pour le touriste que pour les acteurs économiques.

Le GAL « 100 villages – 1 avenir » et ses partenaires vous invitent à la découvrir ...

Contact :

Stephan Benker

GAL 100 villages - 1 avenir

Tel : +32 80 28 00 20

E-mail : stephan.benker@wfg.be

La Communauté Germanophone est composée de 9 communes, dont les communes de Kelmis, Lontzen, Raeren et Eupen au nord, non loin des grands centres urbains, Liège, Maastricht et Cologne, avec une population de 41.000 habitants et au sud les communes de Burg Reuland, à la frontière luxembourgeoise, Saint-Vith, Amel, Büllingen et Bütgenbach. Ces cinq communes au Sud ont une superficie de 628 km² et une densité de population de seulement 47 habitants au km², tandis que les communes de la région eupénoise ont une superficie de 224 km² et une densité de population de 185 habitants au km².

Ces deux parties géographiquement séparées par les Fagnes ont vécu une histoire tantôt différente, tantôt commune. Le congrès de Vienne accorde à la Prusse l'actuelle Communauté germanophone, qui sera incorporée à l'Empire allemand en 1871. La Première guerre mondiale change à nouveau la donne : le Traité de Versailles transfère l'actuelle Communauté Germanophone à la Belgique. En 1925, elle devient partie intégrante de la Belgique pour être à nouveau annexée à l'Allemagne pendant la seconde guerre mondiale. En 1945, l'Administration belge est rétablie. Aujourd'hui, la Communauté germanophone peut tirer avantage de sa situation, tant au sein de l'Etat belge, que dans l'Europe des régions. La Belgique a adopté sa législation linguistique vers 1963 et l'allemand est finalement reconnu comme troisième langue nationale et est la langue officielle dans cette région. Le processus de la fédéralisation a vu naître en 1973 la Communauté germanophone qui est la plus petite entité fédérée de l'Etat belge ayant les mêmes droits politiques que les autres communautés du pays. Elle est politiquement indépendante dans les domaines de l'enseignement, de la formation, de l'emploi, de la famille, de la santé, des affaires sociales, de la culture, du tourisme, du sport, des médias et exerce depuis cette année également la tutelle sur ses communes. Pour ce faire, elle se dote de quatre ministres et d'un parlement de 25 députés, qui exercent ce mandat à titre accessoire.

VALORISATION DES PRODUITS ISSUS DE L'ACTIVITÉ TERRITORIAL : LES TENANTS ET ABOUTISSANTS

1. Les GAL et les produits locaux

Identification des problématiques prioritaires par les GAL

Les « produits locaux » sont un des cinq thèmes fédérateurs proposés par Leader+ en Wallonie. Deux territoires lui ont dédié leur programme stratégique : celui de « 100 Villages – 1 Avenir » dans le pays de l'Ardenne – Eifel, et celui du Pays de Condroz-Famenne. Cependant, presque tous les autres Groupes d'Action locale abordent d'une manière ou d'une autre à cet aspect important pour le développement local au sein des thèmes qu'ils ont choisis: valorisation des ressources naturelles, savoir-faire et technologies, qualité de la vie, aspects culturels... et même la problématique des ruraux et néo-ruraux.

Ainsi plusieurs GAL ont engagé des animateurs spécialement chargés de ce domaine. Des outils sont élaborés, adaptés, mis en place dans les différents territoires pour faciliter la production locale, la promouvoir et surtout l'associer aux enjeux locaux : tourisme, emploi, animation du territoire, affinage d'une identité régionale...

Bütgenbach, le 11 mai 2005, un séminaire ... avec du pain sur la planche

Sur base de l'analyse faite par les « chargés de mission produits locaux », trois thèmes ont été jugés prioritaires pour l'organisation du séminaire régional :

- **La maîtrise de l'hygiène et de la qualité bactériologique des produits**

Les attentes des producteurs artisanaux sont très vives sur ce sujet et concernent différents aspects. En premier lieu vient le sentiment d'une complexité insurmontable pour la mise en œuvre des nouvelles normes HACCP . Ce problème est encore aggravé par la crainte suscitée par les services chargés des contrôles, avec lesquels le dialogue paraît impossible (jargon incompréhensible, rapport de force trop déséquilibré, voire même recours à la force publique). Il en résulte de la méfiance également à l'encontre des services d'appui mandatés par l'administration. Pourtant les grandes fédérations se sont mobilisées pour négocier et mettre en place des mesures adaptées aux différents secteurs. Malheureusement, les petits producteurs sont généralement isolés, pratiquement jamais structurés en réseau, dépourvus d'information fiable, avec des productions trop confidentielles ou trop variées pour pouvoir entrer dans le format proposé par les grandes fédérations sectorielles.

- **La maîtrise de la gestion et de l'administration**

Ces aspects sont souvent négligés par les petits producteurs qui n'ont généralement pas le temps et moins encore l'envie de s'investir dans l'élaboration d'un plan d'affaires ou dans l'évaluation économique de leur activité. Pourtant, des aides existent et des outils simples leur permettraient de devenir de véritables entrepreneurs, sans renier la qualité de la vie qui est souvent le premier moteur de leur investissement.

- **L'approche marketing et la commercialisation des produits**

Il apparaît généralement que la commercialisation demande autant sinon plus d'énergie et de moyens que la fabrication des produits. Or, les producteurs sont souvent mal informés et peu outillés dans ce domaine qu'ils considèrent d'ailleurs comme simplement complémentaire à la production, voire comme une activité annexe. Ils souhaiteraient trouver des synergies qui permettraient de réduire leur charge de travail dans ces aspects marketing.



2. Des légumes, des fruits, de la cochonaille pour alimenter les discussions

Trois visites de terrain pour nourrir les réflexions

Pour illustrer les trois thèmes du séminaire du 11 mai, le GAL 100 Villages - 1 Avenir a organisé la visite de trois partenaires de l'Association EAT (Eifel-Ardenne-à-Table) : la ferme Hof Peters, la Framboiserie de Malmédy et Porcs Qualité Ardennes

La qualité chez Hof Peters ...

« Produire en créant une harmonie entre hommes, animaux et plantes »

La production ou la transformation de produits alimentaires est souvent une démarche hésitante, progressive. L'objectif le plus largement partagé est d'offrir un produit de haute qualité. Pour y arriver, l'engagement, la passion, parfois le militantisme sont nécessaires, mais certainement pas suffisants.

L'ASBL « Hof Peters » est un bel exemple de ce militantisme puisqu'elle associe un objectif d'insertion sociale (personnes handicapées et précarisées) et un objectif de production et de vente de produits biologiques. Un objectif ambitieux né d'un action-pilote initiée en 1999. Ses principales activités sont :

- **L'atelier social** : il a pour but d'assurer un suivi socio-pédagogique ainsi qu'un environnement de travail harmonieux et régulier pour des personnes handicapées ou à insertion difficile. Cet atelier est animé par Monique Jost qui a apporté à l'ASBL ses compétences et son expérience du paramédical. Mais ce travail réclame de nombreuses autres connaissances qu'il a fallu acquérir à travers des formations ou des recrutements : pédagogie, animation, technologie... L'atelier est subsidié par diverses organisations (FOREM, Communauté germanophone...), ce qui réclame autant d'ac créditations et de contrôles.
- **La ferme écologique** : les activités principales concernent le petit élevage et la production de légumes, de fruits et de céréales. Ces productions sont menées en champ, au potager et sous serre. C'est Manfred Jost qui est responsable de ce volet. La production est biologique et certifiée par Ecocert.

Les deux volets, le social et la production, se complètent pour proposer divers services ou produits : travaux d'entretien de jardin, travaux sylvicoles, production de plants, boulangerie, pâtisserie... La commercialisation renforce et soutient l'action socio-éducative de la ferme, mais cette ouverture vers l'extérieur représente aussi un véritable challenge pour les responsables. Si l'accueil, la promotion des produits, la vente ou simplement la visite des installations sont autant de moyens de valoriser le travail des apprentis et de compléter leur intégration sociale, cette approche génère d'autres contraintes et difficultés : disponibilité accrue, contrôles de qualité et de l'hygiène des produits vendus, relations avec les producteurs voisins...

Contact :

Hof Peters
Nieder-Emmels, 67
B-4780 Sankt-Vith
Tel. +32 80 22 19 09
Fax : + 32 80 22 19 06
E-mail : hof.peters@versateladsl.be

Le marketing à la Framboiserie de Malmédy ... Les petits fruits rouges dans toutes les variations

Voilà sept ans qu'Yves Detender a concrétisé son rêve et prouve qu'on peut développer une entreprise fruitière en Ardenne. La production occupe environ un hectare et s'étale sur sept mois. Outre la vente de fruits frais (framboise, groseille, cassis, groseille verte, fraise, fraise des bois, rhubarbe) qui représentent 50 % de la production, Yves Detender transforme sur place les surplus de ses vergers.

Les points forts de cette entreprise:

- Une production de qualité : pas ou peu de pesticides, pas d'additifs, des fruits récoltés à maturité, une transformation apportant une valeur ajoutée élevée : confiture, alcool, sirop... plutôt que de la simple congélation.
- Une commercialisation de proximité pour éviter des coûts de transport excessif et le risque d'abîmer les fruits frais.
- Des relations de franc partenariat avec les clients et fournisseurs.

Les principales difficultés identifiées par le producteur sont d'ordres très différents :

- La difficulté d'accéder au crédit (pas de capital de départ, faible chiffre d'affaires) bien que l'entreprise soit en bénéfice.
- La concurrence des fruits venus des pays à main d'œuvre bon marché (Asie, Europe de l'Est).
- La difficulté d'établir des relations commerciales de confiance.
- Le manque de rendement des ventes directes sur site (du moins pour les petites quantités).
- L'accès malaisé aux données du marché (prix obtenus dans les criées, en temps réel).
- L'obtention d'informations fiables pour répondre aux exigences des normes d'hygiène.
- La démarche commerciale qui représente un métier distinct de celui de producteur, pas toujours compatible.

Contact :

Framboiserie de Malmédy
Chemin des Potiers, 1
B-4960 Malmédy
Tel : +32 80 33 03 35

« Nous nous occupons des animaux de leur naissance à l'étal du boucher. »

Etre agent économique avec Porcs Qualité Ardenne (PQA)

PQA est une coopérative de petits producteurs wallons de porcs fermiers labellisés. En 1999, PQA a investi dans un nouvel atelier de découpe, agréé aux normes d'hygiène stricte CEE et HACCP.

Une nourriture bien étudiée

Qu'est-ce qui fait la différence entre un porc fermier et un autre?

« D'abord la nourriture. L'alimentation se fait principalement sur base de céréales. Il y en a un minimum de 75 %, avec un peu de pois et de soja. Les meuniers coopérateurs disposent d'une liste de matières premières qu'ils peuvent utiliser pour composer les aliments d'élevage et de finition. Nous avons toujours considéré qu'une croissance lente était la base d'une bonne maturité de la viande, d'où le choix des matières premières alimentaires à lente digestion. »

Depuis sa création en 1989, PQA interdit les farines de poisson et de viande, de manioc, les déchets de cuisine et les graisses animales. Sont aussi interdits : les hormones, les antibiotiques, les transformateurs et répartiteurs de graisse et les stimulants de croissance. Déjà en 1999, avant les scandales liés à la sécurité alimentaire, PQA garantissait - sur base d'analyses - l'absence d'OGM.

Bien logé, pas stressé

Le milieu est différent aussi. « Pour nous, le milieu de croissance donne la santé. Avec nous, les porcs ont de l'espace. L'étable a une lumière naturelle, elle est bien aérée. Les porcs disposent d'une surface minimale, d'une aire de couchage de qualité, propre et sèche. »

Une viande contrôlée

Pour contrôler la filière, PQA a signé une convention qui délègue Promag, organisme de contrôle indépendant, accrédité dans le cadre de la certification, à être présent à tous les stades, de la ferme à l'abattoir, et à veiller au respect des points du cahier des charges de « Porc fermier ».

« Il s'agit d'une filière simple qui unit les producteurs aux bouchers en supprimant les intermédiaires, souligne Gérard Michel, président de PQA. La traçabilité de toutes les viandes est garantie jusqu'à l'étal du boucher. Celui qui vend de la viande de Porc fermier est tenu par une règle d'exclusivité avec PQA en viande de porc. Il est reconnaissable aux panneaux « Porc fermier » apposés dans sa boucherie.

Contact :

Porcs Qualité Ardenne
B-4960 Malmédy
Tel. +32 80 77 03 72
E-mail : info@pqa.be
Site web : www.pqa.be



3. Leurs expériences ont étayé les débats ...

BIOFORUM, projets de collectivités pour une alimentation durable

Depuis plusieurs mois, Bioforum, organisation coupole du secteur bio en Wallonie, mène un projet financé par le Ministère de la Région wallonne, directement en lien avec la valorisation des produits locaux bio au sein de cantines collectives. Cette expérience permet d'entrevoir des pistes d'action pour de nombreuses collectivités rurales en Wallonie. Les objectifs généraux poursuivis par Bioforum à travers la mise en œuvre de ce projet sont :

- Dynamiser et développer des filières agro-biologiques **en amont**;
- Assurer un rôle de relais permettant l'adéquation entre les exigences et l'organisation des filières d'écoulement **en aval** (cas du « catering ») et le secteur bio;
- Aider les collectivités à être acteurs de leur projet.

Etape 1 : Mener une démarche complète et intégrée en « aval » vis-à-vis du secteur « catering »

- A travers une approche multisectorielle et multi-acteurs (projets communs locaux – groupements de collectivités ou initiatives communales appuyées via un traiteur central).
- Basée et développée sur trois volets complémentaires et indissociables vis-à-vis du secteur de la restauration collective.

Un **volet central** qui reprend :

- L'intégration des contraintes techniques et économiques liées au fonctionnement du secteur de la restauration collective: audit préalable des cuisines et capacités « catering » (stockage, congélation, etc) ;
- L'intégration progressive de produits bio selon une méthodologie dite du « step by step » (modèle finlandais) ;
- Le développement de plans alimentaires généraux illustrés par des menus adaptés et élaborés par les personnes directement impliquées (directeur, cuisiniers) ;
- Un exemple de menu adapté, chiffré économiquement ;
- L'introduction de plats tendances (Hamburger bio-dynamique, Durum) en favorisant l'approche du goût et la découverte (céréales et légumes oubliés, par exemple) ;
- Le respect des équilibres « viandes nobles » et « viandes de fabrication » permettant une valorisation de l'entièreté de l'animal;
- La recherche de bons compromis avec les gestionnaires des collectivités (type de produits, conditionnements).

Le **volet amont** consiste à réouvrir le débat autour d'un fonctionnement trop conditionné en interne. A cette fin, plusieurs outils spécifiques ont été développés à l'attention des gestionnaires et cuisiniers des collectivités : un Kit formation, une Newsletter « catering », une formation/action pour apprendre à manipuler les produits et changer les habitudes en matière de gestion interne des cuisines, la participation à l'Observatoire européen des initiatives (mise en réseau des collectivités durables et échange d'informations pratiques entre collectivités engagées).

Le **volet aval** a pour objet la sensibilisation et la formation du public cible (convives). Il propose de travailler à la sensibilisation des élèves à leur choix alimentaire, au « Labelling » des collectivités (remise de prix et idée concours), à la réalisation d'un Kit pédagogique à destination des professeurs.

Cette étape s'appuie sur une approche multisectorielle basée sur trois piliers en interaction :

- Un pilier santé via la prise en compte de la pyramide alimentaire, les contraintes nutritionnelles et la découverte et/ou le retour au goût ;
- Un pilier environnement via l'intégration de produits biologiques, l'action/recherche de conditionnements plus adaptés et durables, la saisonnalité et la proximité ;
- Un pilier solidarité internationale via l'intégration de produits fair-trade.

Etape 2 : Mettre en oeuvre en partenariat et avec les acteurs du monde rural

- Proximité et centralisation des productions ;
- Professionnalisation des acteurs (organisation des livraisons) ;
- Adaptation et flexibilité des propositions faites en réponse au « volet central » (recherche de conditionnements plus adaptés) ;
- Assise du partenariat par un double projet de convention tout en assurant la neutralité de Bioforum comme organisme « relais ».

Concrètement, cette étape suppose de :

- Connaître préalablement le fonctionnement des filières présentes sur le territoire, leurs capacités et les acteurs qui les dynamisent ;
- Favoriser la proximité dans le respect des règles logistiques et des réglementations en vigueur ;
- Favoriser les structures coopératives et de regroupement des productions limitant le nombre de fournisseurs et assurant une certaine flexibilité en terme de réponse à la demande ;
- Diversifier les produits (charcuterie, produits basiques, ...) ;
- Trouver des alternatives aux freins provisoires rencontrés par le secteur (pas de pomme de terre lavée, épluchée et sous vide, pas de conditionnements individuels pour les produits de volailles, date-limite de consommation des pains pré-tranchés, ...) ;
- Réfléchir aux conditionnements (éco-conditionnement) ;
- Promouvoir et établir une base de données des fournisseurs intégrant les paramètres demandés par le secteur aval.

Les résultats sont plutôt encourageants : deux écoles avec 580 repas chauds par jour, un hôpital en phase test avec 600 repas par jour pendant une semaine, un projet à l'étude avec SODEXHO et une auberge de jeunesse pour 200.000 petits déjeuners par an !

Contact :

BIOFORUM - Etienne Aulotte

Tel : +32 81 61 46 55

E-mail : etienne.aulotte@bioforum.be

Site web : www.bioforum.be



Philippe Bouillon, la démarche Qualité en boucherie-charcuterie artisanale



Suite aux différentes crises alimentaires que la Belgique a traversées (ESB, dioxine, hormones), le secteur boucherie-charcuterie a dû se soumettre à des exigences supplémentaires de contrôle et de qualité.

Afin d'exploiter un établissement de vente de viande fraîche, le candidat-boucher doit disposer d'une licence délivrée par la Fédération Nationale des Bouchers. Elle est obligatoire, tient lieu d'accès à la profession, est attachée à une seule personne et donc à un seul lieu de vente.

Le futur exploitant doit également posséder l'autorisation de mettre sur le commerce des denrées alimentaires et celle de retrait des colonnes vertébrales bovines. Depuis la crise de l'ESB, pour découper une carcasse bovine, l'aval de l'Unité Provinciale de Contrôle est obligatoire. Les colonnes vertébrales devront être dénaturées suivant les prescriptions de l'AFSCA (bleu de méthylène) et seront considérées comme matériel contaminé (prion). Il est nécessaire d'avoir un contrat d'enlèvement de déchets à risque avec une société agréée. Tout cela représente un coût important (20 centimes au kg) et entraîne des contraintes administratives et de suivi des carcasses. Finalement, la boucherie devra disposer d'un permis unique à solliciter auprès de l'Administration communale. Enfin, l'exploitation doit être en ordre dans les enregistrements administratifs comme la TVA et les contributions.

Une fois ces démarches accomplies, le candidat-boucher peut démarrer son activité.

Une Fédération Nationale ...

La mission prioritaire de la Fédération Nationale des Bouchers est de répondre aux problèmes que rencontrent ses membres.

Cette Fédération, vieille de plus de 110 ans, regroupe la majorité des Artisans bouchers-charcutiers du pays (65 % néerlandophones et 35 % francophones). Elle traite directement avec l'AFSCA via sa délégation d'experts mandatés par le comité directeur. Elle traite également avec l'administration fiscale, avec le Ministère fédéral et régional de l'agriculture, des classes moyennes, de l'enseignement, ... Elle peut nommer ou déléguer des experts dans les domaines qui concernent ou préoccupent la profession. Elle est donc un interlocuteur privilégié au niveau fédéral, régional et provincial.

Quels sont les problèmes identifiés par le secteur ?

Suite à des réunions avec des facultés universitaires néerlandophones et francophones, du comité technique de la Fédération, des experts du secteur, des représentants de l'AFSCA, la Fédération a identifié plusieurs problématiques :

- Assurer la traçabilité des produits

Actuellement, la traçabilité de la viande bovine est assurée via un carnet de contrôle. Il a pour but le suivi de la taxation forfaitaire et des prix de vente de la viande fraîche. Ce carnet a été modernisé afin de répondre aux exigences de l'AFSCA sur la gestion des viandes bovines ainsi que de leurs déchets. Le travail sera plus lourd pour les viandes préparées dans lesquelles des intrants sont ajoutés (épices, matière auxiliaires, ...).

- Assurer l'autocontrôle

L'AFSCA demande également d'assurer un autocontrôle. Un guide des bonnes pratiques du secteur est en cours de réalisation. Valable pour l'ensemble du secteur, il donnera la marche à suivre et les procédures à mettre en place afin d'assurer cet autocontrôle. Chaque produit fera l'objet de fiches techniques.

- Répondre à La problématique de la vente à des tiers

L'AFSCA a retiré aux clients Horeca l'étiquette de «consommateur final». Suite à cela, la Fédération Nationale des Bouchers, a interpellé le monde politique et l'AFSCA afin de faire modifier la réglementation. Cette modification est en bonne voie et permettrait donc de pouvoir vendre à des tiers en quantité limitée et sous certaines conditions.

- Répondre aux problèmes de fiscalité

Les bouchers belges sont soumis à un régime de taxation forfaitaire. Ce système de comptabilité simplifiée permet de déduire le bénéfice d'une exploitation à partir des achats effectués. Les bouchers doivent régulièrement négocier et argumenter leur chiffre d'affaire auprès de l'administration de la fiscalité.

L'avenir du secteur de la boucherie charcuterie.

Selon Philippe Bouillon, artisan boucher-charcutier à Laroche-en-Ardenne, l'avenir n'est pas rose, les difficultés sont nombreuses. La lourdeur administrative associée à l'autocontrôle et à la traçabilité est une grande crainte. Il lui paraît évident que, sans amélioration de la conjoncture et des obligations, peu de jeunes bouchers seront capables de reprendre les entreprises (problématique de l'enseignement, du financement des investissements, de la rentabilité des entreprises).

Il est souhaitable que tous les secteurs de l'agroalimentaire se mobilisent afin de parvenir à un compromis entre sécurité alimentaire, rentabilité des entreprises du secteur et diversifiés des produits alimentaires proposés à la vente au public.

Développer une filière épeautre avec des agriculteurs ?

Contact :

Chantal Rossignon
GAL Ourthe Moyenne
Tel : +32 84 37 86 41
E-mail : info@pontsgourmands.be

Développer une filière épeautre avec des agriculteurs ? Chantal Rossignon du Groupe d'Action Local Ourthe Moyenne peut en parler ! Cette démarche a été entamée lors de la précédente programmation européenne (Leader II 1994-1999) et poursuivie à travers Leader+.

L'épeautre a toujours fait partie du paysage de la Famenne, de l'Ardenne et du Sud du Condroz. Fin des années 60, la culture de l'épeautre aurait pu disparaître. Plusieurs initiatives de réhabilitation ont permis de sortir l'épeautre de l'oubli, mais sans jamais parvenir à relancer de manière durable une production régionale. En 2001, l'ASBL Ponts Gourmands a lancé un projet visant à valoriser l'épeautre dans le cadre d'un développement durable de l'agriculture en Ourthe Moyenne. En 2004, l'Élevage de l'Alliance (exploitation agricole bio) et la Boutique Epeautre (fabrication et vente de produits à base d'épeautre) ont créé une filière de production de cette céréale, avec le soutien de l'ASBL Ponts Gourmands.

Chantal Rossignon a su faire tomber des barrières par un travail de patience et d'apprentissage permanent.

Les contraintes identifiées au départ (beaucoup d'énergie à dépenser en regard des bénéfiques et volumes vendus, pas de rétribution directe, ...) sont devenues peu à peu des outils de développement. La mise en place du projet fut l'occasion de travailler à « l'éducation » du producteur (structurer un projet à long terme, évaluer la rentabilité d'une activité, ...) et également de développer l'information sur les aspects administratifs et l'encadrement existant. Chantal est claire à ce sujet : « Le travail mené n'est pas qu'un travail idéaliste de sauvegarde de la mémoire ou de la tradition locale. Les produits locaux sont un des moteurs du développement du territoire et le terroir, quant à lui, est un élément à prendre en considération dans les démarches de commercialisation. »

Plus d'infos sur la filière épeautre : www.epeautre.be et www.pontsgourmand.be.

En 2003 et 2004, l'AFSCA et la Fondation Roi Baudouin ont mené une étude sur le point de vue des consommateurs par rapport à la sécurité alimentaire. Un résumé très sommaire des résultats reprend deux aspects :

1. Même si l'Agence alimentaire investit déjà beaucoup dans la gestion du risque, la population continuera à considérer un risque alimentaire comme un obstacle tant qu'on n'agit pas sur les points suivants :

- Le manque de confiance dans les autorités publiques, les chaînes et les experts ;
- Le sentiment d'aliénation par rapport à sa propre alimentation, autrement dit, l'impression de ne pas en savoir assez sur les ingrédients, la chaîne de production, le trajet parcouru par les denrées alimentaires avant d'arriver dans le magasin ;
- Le sentiment d'exercer peu de contrôle personnel sur les aliments ;
- L'inégalité créée ou maintenue par la chaîne alimentaire, tant au niveau de la production (par exemple les cultivateurs de café qui ne bénéficient pas d'un prix équitable pour leur produit) qu'au niveau du consommateur lui-même (par exemple des personnes défavorisées qui ne peuvent se permettre d'acheter des produits biologiques plus onéreux).

Ces remarques doivent être nuancées et complétées selon le groupe-cible concerné (technicien, personnes à risques, ...).

2. Des investissements supplémentaires en vue de réduire les risques alimentaires ne seront pas pleinement appréciés par les consommateurs s'ils se font au détriment d'autres aspects tels que : confort/facilité, repas en tant qu'événement social, prix, goût, variété, tradition, connaissance du processus, avantage santé, disponibilité de la denrée alimentaire. Investir davantage dans la sécurité a peu de sens si, suite aux évolutions dans le secteur alimentaire, une certaine résignation prend le dessus ('ils magouillent de toute façon').

Le point de vue du consommateur



« La sécurité alimentaire : à quel prix ? Des citoyens et des citoyennes dialoguent sur la sécurité alimentaire ». Présentation et analyse des résultats d'un dialogue entre 30 citoyens belges. (Étude-pilote menée en 2004)

Téléchargeable sur :

www.kbs-frb.be/files/db/fr/PUB_1459_securite_alimentaire_resultats_dialogue.pdf

Les participants du séminaire de Butgenbach venaient d'horizons très divers : producteurs, transformateurs, animateurs et agents de développement, services techniques et centraux, décideurs politiques... Environ 80 personnes se sont ainsi retrouvées autour de trois thèmes : l'hygiène et la qualité des produits, la promotion et le marketing pour les produits locaux, les aspects économiques dans les filières de production locale.

Nourris par les visites de terrain et des expériences en partie liées aux activités Leader en Wallonie, les participants ont approfondi leurs échanges au sein d'ateliers portant sur les trois thèmes du séminaire.

4. Quelles pistes pour l'avenir des petits producteurs artisanaux ?



Atelier «Marketing»

Trois thèmes ont été approfondis dans cet atelier : la structuration des producteurs, le marketing et le rôle du GAL dans le cadre du soutien à la formation. Au terme des débats, les principales dimensions de la problématique « des produits locaux » soulignées par les participants sont :

- La relation producteur-consommateur doit être privilégiée. Le client est à convaincre, la relation de proximité y aide ;
- La capitalisation des expériences wallonnes et européennes est nécessaire pour faire évoluer les pratiques ;
- Les produits locaux wallons souffrent encore d'un déficit d'image auprès du client wallon. Il est important d'attirer les consommateurs vers les produits wallons et à l'échelon du producteur, de marquer la différence ;
- Toute démarche de développement territorial s'appuie sur l'originalité locale, la recherche d'une authenticité réelle. En soit, elle constitue une démarche «marketing» au sein de laquelle les produits locaux occupent une place prépondérante ;

Atelier «Qualité»

La mise en conformité à la réglementation induit des charges : investissements, adaptation des structures, travail administratif non productif, retards et délais, recherche d'information, formations, ...

A-t-on le moyen de mesurer l'importance de ces coûts ? Selon une étude menée par la Faculté de Gembloux, « la mise en place du système HACCP et son maintien dans le temps peuvent coûter, selon les entreprises, de 2 à 5% du chiffre d'affaires ». Les pistes pour réduire ces coûts, outre les économies d'échelle, seraient la simplification des procédures pour les petites entreprises artisanales (à travers la mise en place d'un « guide

- La difficulté est que chacun des acteurs concernés y va de sa propre stratégie : les objectifs sont variés. L'enjeu est de les fédérer ;
- Face à l'émergence de nouveaux producteurs, l'information des actions de diversification et la mise en réseau sont nécessaires afin de passer au-delà des aspects de production ;
- Il est important de garder une production de proximité, vecteur de développement local ;
- Les normes AFSCA devraient aider le producteur à garantir la qualité sanitaire de ses produits, mais elles ne prennent malheureusement en compte que trop rarement les contraintes des producteurs. Cependant, beaucoup de personnes sont conscientes de l'inapplicabilité de certains règlements. Une prise de conscience progressive est identifiée. Il est espéré qu'un travail d'assouplissement des règles sera effectivement mené ;
- Beaucoup de travail reste à faire en matière de marketing des produits issus de l'agriculture locale : Comment fixer son prix ? Comment faire sa promotion ? Le monde en mutation demande de s'entourer de nouvelles compétences ;
- La marque Eqwalis semble avoir échoué en Région wallonne.

des bonnes pratiques » valable pour le secteur concerné).

Comment concilier des objectifs sociaux (l'intégration sociale comme chez Hof Peters, mais aussi le développement local ou le Bio) et des objectifs économiques ?

En fait, on est forcé de constater que les consommateurs se contredisent en réclamant plus de considérations sociales (santé, éthique...) et en optant finalement pour des critères essentiellement économiques et immédiats. Cependant, une étude menée par la Fondation Roi Baudouin et l'AFSCA permet de nuancer ce propos (voir encadré page 9).

Les producteurs se plaignent d'un manque de conseil et d'information sur les normes d'hygiène et les moyens de s'y adapter. Pourtant, les sources d'informa-

tion existent! Le manque d'information revient donc à d'autres causes :

- Le manque de communication sur la disponibilité de l'information (manque de budget pour la promotion).
- La difficulté de trouver l'information pertinente (perdue dans la masse), surtout pour les petits producteurs ou dans le cas de la diversification agricole où plusieurs filières ou secteurs agricoles sont concernés.
- Les documents disponibles ne sont pas nécessairement très didactiques et rebutent les personnes non averties.
- Les formations offertes ne sont pas toujours suivies (la pression du contrôle est hélas un moyen de motiver la participation à ces formations).

Des bonnes pratiques à envisager pour Leader+ ?

- Les GAL peuvent organiser des formations sur le terrain, bien illustrées, dans un langage accessible. L'AFSCA est disponible pour participer à ce genre de rencontres réunissant au moins 12 à 20 producteurs.
- Il faudrait disposer d'un recueil de toutes les sources d'information, aides et conseils à destination des artisans des produits de terroirs. La CAR peut être chargée d'établir ce recueil.
- Guide des bonnes pratiques : dédié aux artisans de produits de terroir, il pourrait faciliter la mise en œuvre des règles d'hygiène sur ce secteur, avec la possibilité d'obtenir des dérogations (cfr les dépôts-ventes tolérés sans agrément CEE en France) et des mesures minimales d'hygiène, d'enregistrement, de traçabilité.

Atelier «Economique»

Les discussions ont surtout été alimentées par l'expérience de PQA, notamment sur leur démarche économique (contrats, circuit de distribution, avantage économique de l'IGP, indication géographique protégée), sur la réglementation (collaboration avec l'AFSCA), sur la structuration et sur l'(in)formation...

Lors du débat, il ne fut pas possible de répondre à toutes les questions, voici les principaux constats.

Au démarrage d'un projet avec des producteurs sur un territoire donné, il est utile de procéder à une triple identification :

- du produit et de son caractère différencié (le caractère différencié est indispensable pour assurer une plus value suffisante) ;
- du producteur et du type de production (permanence de la production, quantité produite, ...);
- du circuit de distribution : type de circuit, contraintes et exigences du circuit, capacité du circuit à transmettre le message valorisant le produit différencié.

Ce travail d'identification attire l'attention sur la nécessité de bien connaître la filière depuis la production jusqu'à la commercialisation. Dans le cas de PQA ou de EAT, la maîtrise de la commercialisation passe par un contrat d'exclusivité qui identifie bien le vendeur à l'image du produit

L'élaboration d'un guide méthodologique sur la réalisation de cette triple identification faciliterait sa prise en mains par les acteurs ruraux. Ce travail pourrait être réalisé en collaboration avec le Comité scientifique de Leader +.

D'autres conditions pour la réussite d'un projet ont été relevées :

- La transparence des prix et des marges au sein de l'association et de la filière ;
- La garantie d'un prix pour les producteurs. Cela assure une fidélité des producteurs à l'association ;
- Un bon cahier de charges, un étiquetage adapté marquant la différenciation ;
- L'adaptation/réduction des intermédiaires à la dimension du projet afin de maintenir une plus value suffisante pour le producteur ;

- Le travail par palier pour faire évoluer le projet. Ces paliers doivent prendre en compte la triple identification. C'est à chaque fois un métier (transformation, commercialisation, communication,...) qui s'ajoute, métier pour lequel le producteur n'est pas forcément compétent. Les participants ont insisté sur le fait que plus le circuit de distribution s'éloigne du producteur, plus il faut veiller à la diffusion d'un message clair sur le produit et son caractère différencié ;
- Le soutien des pouvoirs ou organisme publics qu'il soit humain ou financier (accompagnement : expert, aide du porteur de projet, capital, logistique...) pendant la phase de lancement du projet.

Il est également apparu, comme dans l'atelier « Qualité », que des aides (Centre d'Expertise de la Qualité, ...) existent notamment pour la mise en conformité aux normes, mais qu'elles sont insuffisamment connues. Un travail constant d'information s'avère nécessaire.

5. Les suites du séminaire

De nombreux participants ont souhaité qu'un suivi soit donné à court et à moyen terme au séminaire de Bütgenbach. Depuis le 11 mai, plusieurs échanges et réunions ont été organisés, spécialement sur les problèmes rencontrés par les petits producteurs face aux nouvelles normes d'hygiène et aux restrictions qui en découlent. Ce secteur économiquement très porteur, mais très dispersé, souffre d'un manque de représentation au sein des structures actuelles de négociation et de décision de l'agro-alimentaire.

Des solutions se dessinent actuellement en concertation avec les différentes instances de Leader en Wallonie, la Fédération wallonne de l'Agriculture et l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire (AFSCA). Les parties ont convenu de travailler sur deux niveaux :

1. Déterminer des critères permettant de définir les «petits producteurs artisanaux» ;
2. Préciser les conditions dans lesquelles des allègements pourraient être accordés à ces petits producteurs.

Les **critères** énoncés pour définir un petit producteur et qui sont actuellement à l'étude sont :

- Le nombre d'ETP (équivalent temps plein) employés au sein de la société : un premier seuil est proposé à 5, un autre seuil à 10 ETP;
- Le volume de produits qui devrait ne pas dépasser un certain seuil, exprimé en millième (à définir) de la consommation nationale;
- La vente qui devrait être exercée essentiellement sur le territoire belge.

Les mesures d'allègement

A priori, les mesures d'allègement sont envisageables pour la vente « business to consumer », c'est-à-dire la vente directe. Cependant, il semble vital, pour assurer la pérennité des producteurs artisanaux et un réel impact sur le développement local, de permettre une certaine dose de vente indirecte, notamment vers le petit Horeca, les comptoirs de vente ou les associations de petits producteurs locaux.

Dans ces conditions, des dérogations à l'HACCP sont possibles pour les petites entreprises en tenant compte des facteurs pertinents de risques et sans compromettre les objectifs de santé publique. Ces dérogations prendraient la forme de mesures nationales pour des méthodes traditionnelles ou des contraintes géographiques particulières. Cependant, il ne peut y avoir de dérogations aux « BPH », c'est-à-dire aux bonnes pratiques d'hygiène ou aux méthodes de production (exemple: la production de conserve doit se faire via une méthode agréée internationalement).

L'élaboration de « Guides de bonnes pratiques » pourra à terme concrétiser ces démarches et fournir ainsi un outil très attendu par les «petits producteurs artisanaux». Actuellement, aucune entité n'est encore identifiée pour mener ce travail. Une collaboration entre les services économiques et agricoles de la Région wallonne semble la meilleure solution et des réflexions sont engagées dans ce sens.

Contact :

Benoît Delaite
Chargé de mission CAR
Tel : +32 19 54 60 51
E-mail : b.delaite@trame.be



Les prochaines étapes

Toutes ces réflexions ont été partagées et prises en compte par l'AFSCA qui doit préciser la situation des TPE (très petites entreprises) dans un contexte qui dépasse largement le cadre de Leader+. Un arrêté royal est attendu sur ce sujet.

Le réseau Leader en Wallonie continue à travailler sur le sujet à travers un projet de capitalisation mené par la Cellule d'Animation du Réseau (CAR) en partenariat avec les GAL concernés et le SEGEFA (ULg). Ce travail de capitalisation vise à produire un guide méthodologique concernant la valorisation des produits issus de l'agriculture de proximité. Il s'appuiera d'une part sur des expériences européennes et d'autre part sur l'analyse approfondie de diverses expériences menées en Wallonie, dont POA, Parc Naturel des Plaines de l'Escaut, Pays de Geminiacum, Coprosain, EAT, Bioforum, Filière épeautre, fromagers, ...

CORSE : un projet autour de la châtaigne

Le GAL des Trois Vallées a développé des actions en vue de l'organisation et de la structuration de la filière de la châtaigne, élément identitaire fort pour le territoire : châtaignes et farine de châtaignes avec méthodes modernes (séchage par air pulsé...), travail avec pâtissier et cuisinier, marque collective, liqueur, marons glacés, ...

Des savoir-faire anciens ont su être modernisés et des produits à fort capital identitaire peuvent permettre de conquérir de nouveaux marchés. Ce travail est réalisé avec la collaboration de l'INRA pour la typologie des produits (identité, marque...).

Une réflexion avec d'autres régions pour moderniser la production et viser un marché de haut de gamme pour d'autres produits (ex : la figue sèche) est en cours.

L'objectif est de faire travailler ensemble des acteurs du territoire, parfois âgés, dépositaires de savoir-faire à bonifier et d'organiser des modes de travail sur le territoire (entraide et transversalité entre secteurs). Leader+ permet de financer les fêtes locales autour de ces produits, l'expérimentation et la création de marque.

Contact :

GAL des Trois Vallées

Mairie annexe de Peri, lieu dit Ustavia - F20 167 Peri (Corse)

Tel : +33 4 95 53 72 72 – Fax : +33 4 95 53 72 73



Un magnifique site web à visiter ...

www.itrevalli.com

6. Aller plus loin ... Des exemples européens

AUTRICHE : Associer agriculture, restauration et tourisme (Leader II)

Les problèmes de concurrence constatés dans la production agro-alimentaire se sont accentués après l'entrée de l'Autriche dans l'Union européenne. Les restaurateurs devaient également satisfaire l'engouement croissant des consommateurs pour les produits de terroir. Deux éléments sont à l'origine d'un projet de coopération regroupant les producteurs, les restaurateurs, les opérateurs touristiques et les collectivités locales du Bregenzerwald. Il s'agissait d'améliorer la commercialisation locale des produits agro-alimentaires en réduisant les frais liés au transport et à la distribution et en créant un impact au niveau touristique.

Les éléments-clés du projet

- Mise en place d'un partenariat informel, espace de réflexion et de coopération pour les entreprises privées et les institutions publiques.
- Commercialisation de proximité garantissant la qualité et l'origine des produits.
- Promotion collective des produits agro-alimentaires locaux.
- Organisation de séances de concertation et de formation assurant une mise au point progressive des différents aspects du projet.
- Structuration formelle du projet et création d'un thème mobilisateur et fédérateur : "Les Routes du Fromage de Bregenzerwald."

Mobilisation des acteurs et cohésion sociale

La mise en place d'une structure de coopération entre des acteurs qui étaient auparavant concurrents a permis de tisser des liens professionnels et sociaux au niveau de l'ensemble du Bregenzerwald. Ce processus, même s'il s'est avéré lent et difficile (la concertation pour commercialiser les fromages de 18 producteurs sous un label commun a duré deux ans), a introduit des nouvelles dynamiques locales.

Le fiche de ce projet Leader II rédigée par l'AEIDL est téléchargeable sur le site www.leaderwallonie.be .

POUR «FAIRE SON MARCHÉ»

SITOTHEQUE

- Les documents directement en rapport avec la méthode HACCP : <http://www.liste-hygiene.org/haccp.htm>
- La méthode HACCP et la sécurité alimentaire : un outil-clé de la prévention dans les entreprises alimentaires <http://www.asept.fr/article11.htm>
- Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire : www.afsca.be

- La sécurité alimentaire : à quel prix ? Des citoyens et des citoyennes dialoguent sur la sécurité alimentaire
Présentation et analyse des résultats d'un dialogue entre trente citoyens et citoyennes de Belgique.
Etude-pilote menée en 2004 : http://www.kbs-frb.be/files/db/fr/PUB_1459_securite_alimentaire_resultats_dialogue.pdf
- La production wallonne et les filières présentées sur le site : www.apaqw.be
- Région wallonne - Direction Générale de l'Agriculture : <http://agriculture.wallonie.be>
- Centre wallon de Recherches Agronomiques : <http://cra.wallonie.be>
- BIOFORUM Wallonie : www.bioforum.be
- Fédération wallonne de l'Agriculture (syndicat) : www.fwa.be
- Pôle Technologique Agro-alimentaire ASBL, Systèmes Qualité : www.ptaa.be
- Association Régionale de Santé et d'Identification Animales ASBL (ARSIA) : www.arsia.be
- Centre Agronomique de Recherches Appliquée du Hainaut (CARAH ASBL) : www.carah.be
- Office des Produits wallons : www.opw.be
- Plate-forme de la sécurité alimentaire : www.securitealimentaire.org
- Centre de Recherche et d'Information des Organisations de Consommateurs : www.crioc.be
- Fédération de l'Industrie Alimentaire : www.fevia.be
- Fédération Belge des Entreprises de Distribution : www.fedis.be
- Site de la qualité alimentaire : www.qualityfood.be
- Centre d'expertise de la qualité : <http://www.fsagx.ac.be/si/CEQ.htm>
- Le Programme d'amélioration de la salubrité des aliments. Modèles génériques (Guides de bonnes pratiques)
HACCP au Canada (viandes, légumes, fruits, miel et produits laitiers)
<http://www.inspection.gc.ca/francais/fssa/polstrat/haccp/modelf.shtml>

Leader+ Wallonie

GAL Pays de Condroz-Famenne	083/68.87.98	gal.condrozfamenne@swing.be
GAL Ourthe Moyenne	084/37.86.41	leader.ourthe@belgacom.net
GAL Assesse-Gesves	083/67.03.41	migeotte.leaderplus@skynet.be
GAL Pays des Collines	068/54.46.00	galdescollines@swing.be
GAL Beau Canton de Gaume	061/29.29.19	leader+@beaucanton.be
GAL Culturalité	010/24.17.19	culturalite@skynet.be
GAL Entre-Sambre-et-Meuse	071/32.36.60	gal.sambreuse@skynet.be
GAL Burdinale-Mehaigne	085/27.07.36	leaderphlaroche@yahoo.fr
GAL Botte du Hainaut	071/20.29.62	anne.meessens@igretec.com
GAL 100 villages, 1 avenir	080/28.00.20	stephan.benker@wfg.be
GAL Au fil de la pierre	061/29.30.81	f.godenir@valbois.org
GAL Cuestas	063/45.71.27	cuestas@skynet.be
GAL Haute-Meuse	082/22.82.00	galhautemeuse@skynet.be
GAL Terres de Hoëgne	087/53.92.32	joelle.monfils@theux.be
GAL Pays d'Anlier, de la Sûre et de l'Attert	061/24.09.73	g.charmeux@bastogne.be
Interface (adresse générale)	010/88.98.00	leader@frw.be
Cellule d'animation	019/54.60.51	leader.plus@skynet.be

Leader+ Wallonie

Trimestriel d'information édité par la
Cellule d'animation du réseau wallon Leader+
Rue de Liège, 83
4357 LIMONT (Belgique)
Tel/fax : +32 19 54.60.51
@ : leader.plus@skynet.be
www.leaderwallonie.be

Editeur responsable :

Xavier Delmon
Rue de Liège, 83
B-4357 LIMONT

Conception et réalisation : Cécile Schalenbourg

Impression : Imprimerie Bietlot-Duculot

Le n°5 de Leader+ Wallonie est édité à 2500 exemplaires, distribués gratuitement au monde rural en Wallonie et en Europe. Ce projet est financé par l'Union européenne (FEOGA) et la Région wallonne.

Merci pour leur collaboration rédactionnelle et l'envoi de photos à :

Stephan Benker, Léo Kreins, Philippe Bouillon, Chantal Rossignon, Etienne Aulotte, Benoît Delaite,
Xavier Delmon