

Journée d'échange InterGAL
« Agriculture »
organisée en collaboration avec
les GAL Haute-Sûre Forêt d'Anlier et Cuestas
Robelmont et Michamps - 24 juin 2014
Compte-rendu

A. Visite de la Ferme du Verly

Christian Defat exploite une ferme d'élevage (750 têtes) bio surtout orientée vers l'élevage limousin et compte 300 hectares, le tout en prairie permanente principalement. Il est actif au sein de la Coopérative Fermière de la Gaume. Il rencontre beaucoup d'inquiétudes face à la réforme de la PAC en regard des investissements consentis.

B. Tour de table des participants

- Nathalie Malmedier et Catherine Honnay (Gal Pays de l'Ourthe). Le GAL a déjà travaillé sur son territoire la thématique agriculture et produits locaux. Il vient cependant de faire une pause lors de la dernière programmation mais souhaite relancer le domaine en 2014-2020. Catherine et Nathalie viennent s'enrichir des expériences menées par d'autres GAL.
- Cecile Neufville (Groupe Carrefour) en charge des produits locaux dans le groupe.
- Amélie Janssens, Damien Sevrin et Geoffrey Merlot (GAL Culturalité) : organisation de « Panier malin », sensibilisation des citoyens aux produits locaux, restauration du maillage écologique local, plateforme de distribution des produits locaux...
- Gervaise Ropar et Nicolas Lecuivre (FRW), agent relais pour les Gal Haute-Sûre Forêt d'Anlier et Cuestas, intérêt pour la dynamique des GAL.
- Jean Marie, membre de la Commission de gestion du Parc naturel Gal Haute-Sûre Forêt d'Anlier (GAL HSFA).
- Nicolas Ancion et Michael Masson (Gal Cuestas) – hôtes de la matinée.
- Charles-Edouard Jolly (Agence de Stimulation Economique) - Conseiller centre de référence circuit court.
- Pierre Martin (ValBiom Asbl), Facilitateur bois-énergie intéressé par des partenariats GAL.
- Laetitia Stilmant, Donatien Liesse, Denis Amerlynck, Léon Mansart (Gal Haute-Sûre Forêt d'Anlier). Hôtes de l'après midi. Insertion sociale au sein de fermes, circuit court, produit locaux avec marque collective (pause – travail en dehors du cadre Leader).
- Xavier Sohet et Valérie Grandjean (GAL Pays des Tiges et Chavée). Projet Belchanvre, soutien Projet d'insertion en ferme, autonomie protéique et énergétique en ferme...
- Martine De Nijs (Accueil Champêtre en Wallonie), responsable saveurs pour DiversiFerm (anciennement CQPF).

- Niolas De Fotso (SPW - DGO3 - Direction des Programmes Européens) Coordinateur de l'Axe Leader).
- Olivier Schiffers (FJA).
- Xavier Delmon et Daniel Burnotte (CAR RWDR).



C. Introduction de la journée

Remerciements présentés aux deux GAL qui accueillent la réunion et ont concocté le programme.

Objectifs de la journée :

- Donner un parfum plus particulier à cette rencontre InterGAL « Agriculture ». Le souci a été d'élargir cette réunion à un ensemble d'acteurs concernés par la thématique agricole au delà des GAL. Cela devrait offrir de nouvelles opportunités d'échanges et permettre de partager dans un cercle plus large les expériences acquises par les GAL.
- Identifier les pistes renforçant l'importance de l'agriculture dans le développement territorial.
- Tirer des enseignements des projets réalisés par les GAL et leurs partenaires et dégager des pistes pour la nouvelle programmation.

Thématiques de la matinée : commercialisation et valorisation des produits locaux.

D. Présentation d'expériences et échanges

1. Coopérative Fermière de Gaume : Michaël Masson (GAL Cuestas)

En 2003, lors de la création du GAL Cuestas, une attention particulière a été portée aux perspectives d'évolution de la PAC et à la préparation des agriculteurs à celle-ci et aux enjeux environnementaux, à Natura 2000, à la diminution des aides directes.

Il s'agissait de créer de la valeur ajoutée aux productions locales et, pour ce faire, de favoriser les échanges entre agriculteurs et population.

L'objectif était clairement la relocalisation de l'agriculture en vue de la rapprocher des consommateurs et de protéger l'environnement.

Bref historique

En 2004, création d'un groupement d'acteurs comprenant éleveurs, consommateurs et naturalistes. Réflexion portée sur un modèle d'agriculture durable. Décision de créer Le Bœuf des Prairies Gaumaise. Bœuf castré et saisonnier qui s'adapte bien aux caractéristiques de la région (valorisation des prairie Natura 2000...). Un cahier des charges a été rédigé afin de répondre aux attentes de chacun (2009) :

- Conciliation entre agriculture et environnement
- Elevage fondé sur le pâturage, croissance lente, maîtrise, charge de travail moindre...
- Alimentation naturelle, qualité gustative...

Difficulté au niveau des races, pas de races spécifiques d'où difficulté d'homogénéité (800 clients aujourd'hui). Travail réalisé sur l'alimentation pour trouver cette homogénéité, difficulté liée au caractère saisonnier (nécessité de travailler là dessus au niveau consommation).

Pas d'offre pendant une partie de la saison. Arriver à une cinquantaine de bœufs par an (demande locale) => Volonté d'élargir (GT).

En 2012, création d'une nouvelle filière : Viande Bovine des Cuestas – filière de génisses limousines bio élevées à l'herbe qui permet d'offrir de la viande toute l'année => Plus gros volume. Livraison de collectivités, livraison deux fois par semaine sur Bruxelles puis mise en place de valorisation pour certaines parties (saucisson).

2012 également, création d'une filière de porcs gaumais, en réponse à l'intérêt du client pour d'autres produits.

En 2013, création de la Coopérative Fermière de Gaume par 5 éleveurs et un boucher (structure de commercialisation de leurs produits fermiers).

En 2014, ouverture de la coopérative à d'autres producteurs (maraîchers, producteurs laitiers, chocolatiers, boissons, épices...). Intérêt pour une seule livraison (une facture, ...). Petit à petit s'est fait sentir le besoin d'assurer une logistique, d'où le projet en 2014 de créer l'asbl Hall Relais (asbl notamment pour bénéficier de points APE), réception, stockage, conditionnement et distribution des produits. Bâtiment à construire en 2015.

Qui a mis le capital de départ ?

Les éleveurs ont constitué le capital de départ, gestion assurée par Michael (engagé par le GAL), appui du Gal pour le personnel.

Intérêt dans le cadre de Leader de mettre en place un outil économique bénéficiant de l'appui du Gal pour le personnel. A la prochaine programmation, la structure devrait fournir les 10% requis pour le cofinancement. C'est cet échange entre coopérative et GAL qui permet d'évoluer.

Combien de producteurs ?

Au départ, 5 producteurs ont investi dans l'outil coopératif. Pour les nouveaux (19 actuellement), test d'un an et affiliation possible après. Par catégorie de produit, il y aura un représentant dans le CA de la coopérative.

L'année passée, année de lancement (mars 2013), CA de 70.000 euros. Cette année, au 30 mai, 110.000 euros. Le business plan tient la route. Merci à Credal, aide précieuse pour l'assistance grâce aussi à un financement par la Région wallonne. Projet déposé actuellement auprès de Ministre Marcourt pour permettre à nouveau un accompagnement, projet accepté.

Travail de convention important entre les deux asbl car elles sont intimement liées. Il faut donc de la transparence et de la solidité. Besoins réguliers de conseils juridique et financier....

Pourquoi asbl Hall Relais et pas asbl Cuestas ?

Cuestas est un entonnoir de fonds et n'a pas pour objectif d'être coopérateur des activités. Chaque fois qu'on lance une activité, on crée une personnalité juridique portée par les personnes qui s'y impliquent. On garde le rôle d'administrateur délégué pour rester dans l'esprit de Leader, garder la philosophie. Sauf cas particulier.

Une activité économique doit avoir sa vie propre (Ruche ; partenariat avec une société d'économie sociale - pré-commande par internet, là on est partenaire).

Coopérative en profit ?

On vient de sortir les comptes, ils sont bons.

La coopérative n'a aucune aide de soutien, l'asbl permet de couvrir la logistique qui est très coûteuse et nécessite énormément de main d'œuvre. Activité indispensable. Travail avec Promogest de la Province de Liège, volonté de mettre un circuit parallèle au circuit traditionnel en place avec chaque fois un point central provincial.

Passage de personnel vers les coopératives ?

Le personnel reste au sein de Cuestas. Dans les futurs projets, Cuestas restera opérateur avec son personnel et la coopérative sera partenaire/bénéficiaire.

Pour le Hall relais, où allez-vous chercher les fonds ?

Travail avec Idélux pour le bâtiment ; système de hall relais économique pas agricole, donc financement du Ministre Marcourt. Pour ce qui est de l'infrastructure, on la finance via le loyer pour la part non subsidiée. La coopérative a droit à des aides à l'investissement et l'asbl est commissionnée par la coopérative.

De plus on a décidé de ne pas faire d'étude de faisabilité en chambre, volonté de faire du prospect sur le terrain pour connaître les filières à développer.

Exemple du secteur HORECA , constat d'une moyenne de commande de 28kg. Ce n'est pas suffisant pour assurer des livraisons. Ne couvre donc pas la logistique nécessaire (5 Eqtp). Simple centralisation pour eux. Collectivité, nécessité d'avoir un volume et des camions pleins, cloisonnés... Evolution petit à petit en fonction des découvertes de marchés.

Difficulté des collectivités : quand il faut 400 repas composés uniquement de cuisses de poulets. Il faut donc en tuer deux cents, que fait-on avec les restes ?

La première collectivité avec laquelle on a travaillé c'est Fedores (bien consciente de notre problématique). Espace de discussion possible.

Gestion : organisation pour faire face à la gestion financière et commerciale de la coopérative ?

Tout est fait en interne. Travail de gestion fait pas Michaël. Pour la création, aide d'un comptable de la FWA.

Centre de service interne pour la gestion financière des différents projets. Compétence à développer en interne. Utile pour la gestion GAL (cf. compte rendu l'atelier sur l'ingénierie financière développée par le Gal Cuestas lors de l'InterGAL du 24 mai 2013).

Conseil essentiel à donner pour quelqu'un qui veut se lancer dans ces démarches ?

Ne pas avoir peur des réunions. Pour lancer une filière il est important de se poser la question des débouchés. Le lancement d'une filière : importance d'amener le débouché. Ce qui nous a permis d'avancer, c'est d'avoir trouvé un boucher jeune dynamique qui permet de valoriser dans ses étals ce qu'on n'arrive pas à mettre en colis.

Rassembler et valoriser les différents acteurs de la filière depuis le début jusqu'à la fin.

2. Valorisation des produits locaux par la grande distribution. Cas particulier du Cora de Messancy. Michaël Masson (GAL Cuestas)

Intérêt des producteurs pour élargir leurs débouchés. Demande venue du Cora de Messancy. Il travaillait avec les produits locaux depuis plus de vingt ans mais souhaitait agrandir la gamme.

Contact pris avec Denis Amerlynck (Gal Haute-Sûre Forêt d'Anlier) pour proposer une offre suffisante. Réunion des deux GAL avec le Cora pour définir la gamme de produits à introduire, voir ce qui leur manquait, connaître leurs conditions. Retour auprès des producteurs pour mesurer leur intérêt vis-à-vis du projet et information sur les conditions d'achat: pas de reprise des invendus, etc.....

Organisation d'une après midi au Cora avec dégustation des produits par les membres du personnel CORA intéressés. Trois producteurs introduits au Cora et chaque année, marché du terroir au Cora.

Comment faire pour être référencé auprès du Cora ?

Pas besoin d'être référencé. Cora fournit les codes barres.

Méfiance au départ (côté impersonnel, association d'image, condition d'achat...), donc nécessité d'une rencontre préalable avec le Cora pour connaître les conditions. Liste de questions pointues. Pas de vice caché repéré, pas de contrat...

Quelques soucis, mais globalement pas de contrat donc une certaine liberté.

Au niveau de la marge ?

Marge plus intéressante que dans les épiceries bios. C'est leur boulot de passer commande. Quand il commande, il paye.

Les invendus sont aussi pour eux, pas de reprise. Intéressant pour les producteurs, même s'il n'y a pas beaucoup de vente car le Cora assure la pub des producteurs.

En terme de volume de vente ?

Cela dépend d'un produit à l'autre. Pour certains, c'est salubre et permet un confort de vie. Cela permet par exemple de supprimer un marché en hiver et ainsi gagner en confort de vie car ils ont un revendeur fixe.

Quelques produits n'ont pas fonctionné comme le yaourt (distances) et arrêt d'un autre producteur.

Comment s'y retrouver au nouveau des marges pour la coopérative ?

10 chez producteurs, 10 chez le revendeur.

Satisfait de la coopération avec la Grande Distribution (GD) ?

Les producteurs qui l'ont fait sont contents. Mise en place depuis un an, pas énormément de recul.

Rapidité de la mise en place vu la concurrence entre Grandes surfaces. Deux groupes en pleine opération marketing, mais nos producteurs s'en sortent bien.

Il faut rester vigilant ... Il garde des comportements qu'ils ont avec d'autres produits phares ou grosses marques... Mode de fonctionnement à connaître. Exemple : Cora achète sa viande en fonction d'un cours qui varie. Ce qui n'est pas possible pour la coopérative. Autre stratégie, réflexe à acquérir.

Rôle du Gal ?

Intermédiaire.

Coût final pour le Consommateur chez Cora ou à la coopérative ?

Même prix. Mais GD ne travaille pas toute de la même manière.

3. Les produits locaux chez Carrefour Belgium - Cécile Neuville, coordinatrice des produits locaux pour la Région Liège-Luxembourg.

Présentation du concept global.

Chez Carrefour, il y a deux systèmes différents :

- Un qui concerne la marchandise, le marketing, la grande distribution, très difficile et très exigeante (producteur en direct avec le magasin) ;
- Une filière tournée vers la qualité et le développement durable (produits locaux...) –dont Cécile Neuville s'occupe (plateforme gérée par l'Asbl CPL-Promogest).

Le projet « produits locaux » a commencé chez Carrefour en mai 2012 (Herstal). Deux ans que l'activité « produits locaux » existe donc. L'implantation dans les hypermarchés s'est faite petit à petit. Arlon (fin de l'année dernière), Marche (juin de l'année dernière puis relancée récemment avec un nouveau magasin).

Démarche validée au sein du Comex (exécutif) : image positive, intérêt du consommateur => volonté de continuer.

Une nouveauté, les produits locaux seront bientôt introduit dans les Markets (250 en Belgique) et plus seulement dans les hypermarché (45).

Arlon, Marche => 30 producteurs livrent directement.

Projet sous la tutelle de la direction du développement durable.

Objectifs

Enchanter et surprendre les clients, leurs faire vivre une expérience commerciale intéressante:

- Développer l'assortiment en proposant des produits locaux
- Dynamiser le marché frais : dégustations et présence des producteurs

Rentrer dans une logique de développement durable :

- Renforcer l'ancrage local des magasins
- Etablir une relation directe et unique avec le producteur local et le directeur (équipe) de magasin, en toute transparence et sur base d'un contrat validé par les autorités régionales et provinciales.

Origine de la démarche

En France, tradition de valorisation des produits du terroirs => groupe Français, volonté de lancer ce type de vente => groupe de travail pour mettre en place le process « produits locaux ».

Il s'agissait aussi d'ancrer l'hypermarché (connotation froide), dans le local, dans son environnement.

Volonté d'établir un lien direct avec le producteur. Zapper tout ce qui est centrale d'achat.

Contrat validé par l'Autorité régionale ?

Parti de nul part. Rassemblement des producteurs avec l'asbl de Liège. Volonté de travailler avec des producteurs locaux. Comment travailler avec vous ?

Méfiance au départ : crainte d'imposition de volume, de prix, côté impersonnel.

Après avoir écouté, proposition d'un contrat prenant en compte les craintes des producteurs : pas de droit d'entrée, de sortie.... Contrat simplifié, forme de convention. Il y a aussi une charte. Contrat soumis au service provincial.

Au niveau de la fédération de la distribution, Carrefour a été le premier à soumettre ce genre de document.

Qu'est ce qu'un producteur local pour Carrefour ?

Quelqu'un qui produit (pas un grossiste) dans un rayon de 40km (dérogation pour le Luxembourg, 100km pour les bières) , qui est en ordre auprès de l'Afscs (rapport de visite favorable), qui comprend moins de 10 personnes dans l'exploitation, qui propose des produits authentiques (minimum d'additifs et colorants, ...) , circuit court (pas de centrale d'achat...)

Un producteur d'un autre pays ?

Pour l'instant producteurs belges.

La charte vise à développer la relation directe, pas d'exigence de volume et respect des saisons (respect du rythme de l'artisan), propose des prix de vente tenant compte d'un prix d'achat juste et d'une rémunération pour tous les maillons de la chaîne => discussion avec le producteur, demande s'il a une fourchette de prix de vente. Paiement de la facture à trente jours de la date de la facture, transparence et traçabilité, mise en évidence des produits dans un rayon spécifique.

Sur Liège, les producteurs livrent directement dans les hypermarchés et collaborent avec l'asbl Promogest qui s'occupe de la logistique et facturation pour les producteurs.

Même système en Luxembourg ?

Province du Luxembourg : livraison directe dans les magasins. Pas de plateforme logistique. Volonté que ce ne soit pas un grossiste. Il faudrait créer une structure qui soulagerait le producteur, logistique lourde, et Carrefour aussi, une seule facture.

Financement Promogest ?

Probablement par un pourcentage rétribué à l'asbl.

Le nombre de producteurs locaux augmente régulièrement.

Est ce qu'il y a une gestion individualisée pour les Markets ?

Market = indépendant qui va travailler en direct avec le producteur. Il doit respecter la charte.

Ils pourront utiliser la base de données. On ne sait pas encore comment cela va se passer pour les Market. Ce n'est pour l'instant testé que sur Liège.

En principe, ce sont des personnes de Market qui vont s'occuper de la mise en place.

Echo des producteurs (AC) partagé au niveau de la gestion des rayons. Pas toujours satisfaisant ? Avez vous prévu un gestionnaire des rayons ?

Certains producteurs gèrent eux-mêmes la mise en rayon (très peu).

Mais du côté Carrefour, l'optimum est d'avoir une personne (sensibilisée à la démarche) par magasin avec la mission de gérer le rayon.

Pas encore le cas partout. Dans l'autre cas, chaque manager de rayon va gérer son type de produit.

C'est donc variable d'un magasin à l'autre en fonction de la personne qui gère.

Point d'attention à avoir.

Deux ans sur Herstal : Turnover des producteurs ?

Pas trop. Ajout, Parfois arrêt. Ex. productrice biscuit (délicieux), pas volume après essai un an et demi => 60 % Casse.

Rentable ?

Pas nécessairement. On gagne en image et en offre de quelque chose de différent. Emplacement et service gratuit.

Cela ne vous coûte pas plus cher qu'une bonne campagne de pub ?

Enjeu énorme pour le Groupe Carrefour de positionnement sur le marché belge (en réponse à l'image qualitative de Delhaize).

Stratégie de développement de Carrefour (Win/ Win),

Intérêt d'une nouvelle clientèle découvrant les produits locaux (pas ceux du marché)
=> promotion super intéressante.

Retour en termes d'achat pour les producteurs ?

Fiche identitaire du producteur local (publicité) dans le rayon.

Sensibilisation forte de 5.000 à 20/30.000 clients semaine.

Marge identique que les produits classiques ?

Discussion avec le producteur. On cherche une marge moyenne mais il n'y en a pas toujours.

Rayons spécifiques ?

Rayon spécifique de produits locaux ce qui fait effet de masse, c'est plus puissant. C'est notre stratégie. Rayons mis près du frais (beaucoup de passages).

Remarque : Déçu de ce côté par la stratégie CORA, produit noyé (ex yaourt), Manque de visibilité et permet trop facilement la comparaison de prix.

Exclusivité pour les producteurs ?

Pas d'exclusivité pour les producteurs, c'est dans la charte, le producteur peut aller vers d'autres secteurs.

4. Athénée royale d'Izel – Taillefer Gerard

Izel, commune de Chiny. Grosse école avec parc, serre et jardin.
Nouveau projet pédagogique, jardin naturel ouvert aux écoles avoisinantes où l'on fait découvrir les légumes anciens, façon culturale, verger.
Projet débuté il y a deux ans, développé par la section environnement et art.
Accueil depuis le printemps des élèves d'écoles extérieures.

L'école organise les trois niveaux d'enseignements plus internat (1.200 élèves) + personnel de l'école (180). Cela fait 600 repas chauds servis au quotidien, produits sur place par un personnel formé. Toujours une philosophie du « manger sain ». Accent mis sur un repas équilibré, menu varié, visible sur le site internet.

Trois réfectoires équipés de self – service avec buffet de crudités produites par la section horticole (1 tonne de tomates, 2 tonnes de pommes de terre, potiron, cresson.....).

Ne passe dans le commerce que quand l'école est au bout des réserves => recherche de produits locaux.

Produits récoltés servis frais au quotidien, surplus conservés sous vide ou transformés directement (coulis de tomate...).

On est attentif à servir des repas de qualité, à éviter les traitements chimiques au sein des cultures et travaillons autant que faire se peut de manière écologique et manuelle. . Investissement dans des machines thermiques pour lutter contre les mauvaises herbes.

Philosophie de respect de la qualité de l'environnement (voir site, calcul de l'empreinte écologique).

Achat volaille, viande au niveau local et traitement (découpage, transformation) sur site.

Dessert, fruit, produit laitier ou friandise. Crème faite en interne. Pâtisserie faite par les cuisinières. Société de gros pour certains produits. Pas toujours possibilité d'y échapper.

Intérêt pour la démarche Cuestas qui est venu présenter son catalogue et la Coopérative avec des prix étudiés pour qu'on puisse travailler en collaboration.

Première commande aujourd'hui de viande pour la confection du BBQ organisé pour le personnel.

Surpris par le panel de producteurs et de produits présentés. Travail déjà avec des producteurs mais d'autres pas connus.

Démarré collaboration avec Coopérative Fermière de Gaume et l'association des grosses légumes. Mise en contact via des enseignants qui ont travaillé sur l'alimentation saine avec les élèves. Démarche de leur part pour diversifier le buffet crudités (variété ancienne une fois par mois).

Etude de marché l'année dernière pour fourniture de pain. Prix différents, moins chers pour les industriels, mais pas la même qualité et mise en péril des emplois locaux. Fait le choix de l'emploi local.

Il y a un impact en terme d'image pour l'école => inscription d'élèves dans l'école. Ce n'est pas le but premier, mais reste intéressant. Le but principal est de préserver l'emploi.

Prix pour les élèves ?

Pas plus cher. 3,5 euros le ticket repas pour le secondaire. 2,8 euros pour le primaire.

Petite augmentation de la main d'œuvre. Englobée dans la dotation attribuée par l'administration. Prix des matières pris en charge par le ticket. Revenu en intendance dépend de l'établissement.

Evolution du nombre de repas ?

Légère croissance. Contre exemple avancé : Commune Tintigny, chute de consommation des repas :

- ⇒ Enfants pas habitués à ce type de plat. Besoin de rééducation. Comment s'est fait la transition à Tintigny ?
- ⇒ Tintigny : C'est une EFT qui fournit. Difficulté aussi de tenir au niveau des prix (comprenant aussi produits équitables).

Elèves impliqués dans la production, une réadaptation a-t-elle été nécessaire ?

Mise en valeur pour eux, leur production étant valorisée. C'est du circuit très court. Parfois vente à l'extérieur (rare), restaurant pas ouvert à l'extérieur.

5. Présentation du site Web <http://terroirlux.be> – Denis Amerlynck (GAL HSFA)

Volonté de présenter ce projet car beaucoup de Gal travaillent sur les produits locaux. Il y a nécessité de ne pas se confiner à quelques communes mais de s'ouvrir aux autres structures.

Rencontre, réunion avec tous les producteurs => volonté d'une plateforme virtuelle. Regroupement entre Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier, Cuestas, Crié d'Anlier, ADL de Tintigny, marché de Han.

Avoir quelque chose d'actualisé et spécifique sur le Luxembourg.

Site sur word press au départ. Qui a permis de travailler sur les différents onglets et un moteur de recherche pour inscrire les producteurs mais aussi les points de vente, ... (marché...) => Amener l'information au consommateur sur les points de ventes. Rentrer un appel à projet au niveau de la Province (ok pour 4.000 euros). Besoin de 12.500 euros. Mais écoute de la Province => reçu un plus grand soutien à condition d'étendre à toute la province. Demande de la Province de travailler également avec le secteur touristique.

Producteurs et produits encodés dans une base de données commune ADES, base de données propre à la Province du Luxembourg qui regroupe des informations sur les secteurs touristiques et culturels.

Base de données partagées qui met à jour automatiquement les différents sites.

=> Voir site <http://terroirlux.be>

Importance de la centralisation de l'information. Spontanéité et mise en réseau des acteurs de la Province. Sans bureaucratie.

Où trouver les produits ? Vous restez sur les toutes petites structures ?

Au début plus sectaire, seulement les épicerie ou superettes si plusieurs producteurs.

Maintenant, les moyennée et grandes surfaces sont intégrées sur le site (objectif : être exhaustif), mais difficulté pour la mise à jour des produits disponibles dans les magasins.

La réticence reste forte de la part de producteurs ou petite épicerie.

Critères pour les artisans ?

Critères : Boulanger (artisanal – démarche qualitative et farine locale ou produits traditionnel paté gaumais). Boucherie : charcuterie traditionnelle. Brasserie artisanale, bière d'étiquette, à façon, trappiste. Définition aussi pour éviter une dérive si la Province reprend.

Eau Valvert ? Reproche de ne pas l'avoir mise dedans.

Démarrage ?

Site mis en ligne le 5 avril. Statistique de fréquentation : 50 à 100 personnes par jour.

Pas encore vraiment de retour. Vu aussi comme un outil de travail par exemple pour l'organisation des marchés.

Aspect multilangue ?

Pas de multilangue. Un Touriste va tomber sur le site de FTLB qui traduit.

Pas de traduction sur le site terroir lux.

6. Présentation du centre de Michamps – Richard Lambert

Historique du centre (ancienne tannerie) :

- 1965: création du laboratoire d'écologie des prairies par Raymond Lambert (Prof. UCL)

- 1966: création du CPIA (Centre Provincial d'Information Agricole)
 - Diffusion des recherches et expérimentations
 - Réalisation d'un service au service des agriculteurs de la Province du Luxembourg
- 1967: création du labo analyses des fourrages
- 1976: création du labo de la qualité (agroalimentaire et chimie)
 - Analyse de toutes productions agro-alimentaires
 - Analyse de la potabilité des eaux (analyse minérale et bactériologique)
- 1981: création du labo sols (dans le cadre de la commission des sols de Wallonie)
- 1989: partenariat avec Requasud
- 1997: partenariat avec Fourrages-Mieux
- Déc 2006: ASBL Centre agri-environnemental de Michamps
 - Contrat de gestion avec Province de Luxembourg
 - Conventions avec UCL (utilisation des bâtiments)

Axes d'activités prioritaires de travail du centre :

Service d'analyse et de conseil

- Encadrement des agriculteurs et des transformateurs de produits agricoles (PME)
- Analyses :
 - de sol et conseil de fumure
 - de fourrage et élaboration de rations alimentaires
 - microbiologique et HACCP
 - d'eaux
 - de métaux lourds dans les sols (usage de résidus industriels), de nitrates (contrôle de l'Azote Potentiellement Lessivable),...

Recherche « appliquée » (disponibilité de 25 Ha de terres agricoles dont une grande partie appartient à l'UCL) et appui à la recherche :

- ✓ filière de gestion des effluents d'élevage et production de GES (UCL-CRA-W)
- ✓ adaptation des systèmes fourragers aux modifications du climat (UCL)
- ✓ rôle de la fertilisation soufrée sur la production et la qualité des herbages (UCL)
- ✓ Satuphos (UCL)
- ✓ Nitrawal
- ✓ Epeautre (sélection variétale et phytotechnie) (CRA-W)
- ✓ chanvre textile (UCL)
- ✓ sauvegarde du pommier sauvage, etc.
- ✓ UAP (Union Ardennaise des Pepiniéristes)

Vulgarisation et formation :

- Visites d'essais
- Transfert des résultats de la recherche vers la pratique
- Ex: choix d'espèces végétales adaptées aux conditions de la région (Fourrage-Mieux)
- Vulgarisation de groupe
- Cours postsecondaires

- Conférences
- Visites des essais
- Articles dans la presse agricole
- Vulgarisation individuelle (conseils de fumure pour jardins et potagers etc.)
- Contacts téléphoniques
- Visites sur le terrain
- Accueil d'étudiants stagiaires

Infrastructure et matériel

- Laboratoires sol – fourrage (spectro AA, torche à plasma, Skalar, NIR, Tecator...)
- Laboratoire agroalimentaire et eaux (accrédité NBN EN ISO/IEC17025:2005)
- 25 ha de terrains
- Matériel agricole
- Matériel d'essai
- Logements pour 15 personnes

Le nouveau permis d'exploiter a nécessité de réduire l'impact du centre sur l'environnement Plusieurs aménagements ont été réalisés : dalle multi-usages, phytobac pour traiter les eaux de rinçage des pulvérisateurs, stockage des produits chimiques et bac de rétention, dégraisseur et déhuileur + citerne de 6.000 litres auxquels sont raccordés notamment les éviers des labos etc.

Séparation des circuits de collecte des eaux de ruissellement et circuit de collecte des eaux usées.

Le centre dispose de matériel agricole général (tracteurs charrues, etc.) et spécifique (récolteuse de fourrages Haldrup p.ex.).

Logement pour accueil d'étudiants et gîtes (anciennes habitations des ouvriers de la tannerie).

La mise aux normes a représenté un budget de 350.000 €.

Zone Natura 2000.

7. Visite du centre de Michamps

Visites des installations de stockage, collecte/traitements des produits chimiques, visite des installations d'épuration des eaux usées (filtres végétalisés) et explication des principes mis en œuvre, élevage de poules ardennaises, visite du laboratoire d'analyse des sols (absorption atomique et torche à plasma), visite du laboratoire d'analyse des fourrages (analyse IR/absorbance).





8. Projet « Fermes en valorisation » – Denis Amerlynck (GAL HSFA) et Sébastien Crémer (Fourrages Mieux)

Durée : 4 ans ½

Constat de départ : déficit en matière d'encadrement technique ressenti par les agriculteurs. La législation se complexifie sans cesse et l'encadrement agricole se cantonne de plus en plus aux aspects réglementaires et administratifs. Or besoins de conseils pratiques.

Objectif du projet : amélioration de la rentabilité économique des exploitations agricoles.

Création d'un réseau des exploitations agricoles associées au projet :

- Appel à projets LEADER.
- Mise en place du partenariat (GAL HSFA/Fourrage Mieux/CRA-W Libramont).
- Appel à candidatures auprès des agriculteurs (articles + courrier). 30 candidatures rentrées.
- Établissement d'un échantillon représentatif des exploitations du territoire
- Sélection de 18 exploitations.

Répartition des fermes sur le territoire du GAL/PN HSFA :

- Exploitations présentes sur les 6 communes du Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier
- Type d'exploitations :
 - ✓ 4 exploitations laitières
 - ✓ 9 exploitations viandeuses 'extensives'
 - ✓ 5 exploitations viandeuses 'intensives'

Phases du projet :

- Une première phase de bilan des exploitations (fin 2009-début 2010) : analyses et estimation de la matière organique disponible (également réalisée en fin de projet), analyse de fourrages, estimation des stocks, réalisation d'un état de la durabilité agricole par la méthode IDEA (questionnaires inbuables, assez spéciaux... fait partie de la dimension sociale de la durabilité).
- Une deuxième phase de conseils pratiques aux agriculteurs : conseils de rations visant un maximum d'autonomie fourragère, un plan de fertilisation personnalisé et une estimation financière de la matière organique et estimation de la durabilité agricole.

- Une phase de diffusion des bonnes pratiques mises en avant par le projet (agriculteurs, communauté scientifique et grand public):
 - ✓ Journées de sensibilisation ouverte au plus grand nombre (analyse de matières organiques 2010, journée « Obsalim » (homéopathie animale) et journée légumineuses 2013, 3 rallyes agriculture et environnement, 2 participations aux 3R (rencontres autour des recherches sur les ruminants).
 - ✓ Publications : « Autonomie alimentaire dans une région herbagère – Le cas du Parc naturel Haute-Sûre Forêt d’Anlier » & « La culture du maïs en Ardenne – Le cas du Parc naturel Haute-Sûre Forêt d’Anlier ».

Présentation du Centre pilote « Fourrages Mieux », partenaire du projet :

- Assure la promotion de la conduite optimale des herbages en Région wallonne ;
- Organise des rencontres et échanges au sein de la profession (agriculteurs, producteurs de semences, d’engrais, de produits phytos, vendeurs de matériel...) et les centres de recherche et de vulgarisation ;
- Implantation d’essais pour le choix des espèces et variétés et mélanges ;
- Différents essais phytotechniques (chaulage, roulage, lutte contre le rumex...);
- Des actions de vulgarisation dans toute la Wallonie ;
- Des membres sur tout le territoire wallon (cotisation annuelle : 5€/an !!).

Travailler sur l’autonomie fourragère de son exploitation, c’est innovant. Ce n’est pas un retour en arrière ni un repli sur soi-même mais bien une avancée qui doit permettre d’optimiser le fonctionnement de l’exploitation agricole tant du point de vue de la rentabilité que de la satisfaction personnelle de l’agriculteur et encore de l’intégration dans le territoire.

Contexte du projet : Prairies = 88% de la SAU du territoire du GAL. Prairies permanentes = 53% et prairies temporaires : 30%.

Le projet a souhaité mettre l’accent sur les pratiques agricoles pouvant favoriser l’augmentation de l’autonomie au sein des exploitations agricoles, notamment via plusieurs points essentiels.

- La fertilisation ;
- La production des fourrages ;
- L’alimentation du bétail.

Une des finalités du projet avait pour but de suivre l’évolution des exploitations durant le suivi. Malheureusement, ce point n’a pas pu être réalisé complètement faute de main d’œuvre et de temps (disponibilité des comptabilités).

Plusieurs actions de vulgarisation ont été réalisées pendant la durée du projet.

Actions menées dans le cadre du projet

Fertilisation :

- Analyse de sol ;
- Analyse d'engrais de ferme (souvent en dessous des valeurs moyennes) ;
- Analyse des indices de nutrition (analyse du végétal dans les premières phases de végétation (premier et deuxième coup) pour vérifier si son alimentation en K et P est ok, en complément de l'analyse de sol);
- Conseils de fertilisation, sur base des analyses et de logiciels d'aide à la fertilisation (Nitrawal et Valor), sous forme de fiche synthétique.

Production de fourrages :

- Conseils pour l'implantation de prairies (quelles variétés, quels mélanges ?) ;
- Promotion des légumineuses (essai sur l'impact d'une association graminées/légumineuses permettant de réduire la fertilisation azotée) ;
- Conseils dans la gestion des prairies (pratiques à mettre en œuvre pour améliorer les rendements) ;
- Prises de rendements directement sur le terrain ou estimations de ceux-ci (afin d'être au plus près de la vérité des calculs de rentabilité);
- Analyses des fourrages récoltés.

Actions de vulgarisation :

- Flyers ;
- Brochures finales ;
- Brochures maïs ;
- Différents articles dans la presse ;
- Articles scientifiques ;
- Journée matières organiques ;
- Journée alimentation du bétail ;
- Journée légumineuses ;
- Diverses conférences au cours du projet.

Alimentation du bétail :

- Conseils pour l'alimentation du bétail (rations simplifiées). Apport d'un nutritionniste serait intéressant, dans le futur;
- Etablissement de rations simplifiées.

Quelques conclusions du projet :

Chaque ferme est un cas unique. Il est difficile de changer son exploitation du jour au lendemain. L'autonomie alimentaire est un point essentiel de la durabilité des exploitations agricoles. Cependant, pour maximiser cette autonomie, l'agriculteur peut mettre en œuvre plusieurs leviers :

- Améliorer la qualité des fourrages :
 - En récoltant au stade optimal ;
 - En veillant à sa conservation et à sa distribution ;
 - En rénovant ses prairies plus régulièrement ou les adapter aux conditions locales ;
 - En travaillant avec plus de légumineuses.
- Gérer mieux sa fertilisation organique :
 - Valoriser correctement ses MO ;

- Chauler quand c'est nécessaire ;
 - Adapter les apports aux besoins ;
 - Faire attention au taux de magnésium dans le sol (cas particulier).
-
- Adapter le cheptel et sa conduite :
 - Ajuster les effectifs ;
 - Limiter la durée improductive des animaux ;
 - Sélectionner un cheptel moins exigeant ;
 - Faire des rations.
-
- **ET surtout... valable pour tout... faire ses comptes.**

Points forts de ce type de partenariat mis en place dans le cadre du projet

En général

- Favoriser les échanges entre différents partenaires, chacun ayant ses particularités et des attentes différentes (effet réseau) ;
- Étendre son rayon d'actions ;
- Profiter d'un budget communication élevé et d'une visibilité importante ;
- Approfondir les contacts avec les agriculteurs ;
- Récolter un maximum de données sur la gestion des exploitations (ayant servi à diverses synthèses, essais... : données locales) ;
- Pas de rapport détaillé à réaliser...

En particulier pour Fourrages Mieux

- Profiter du réseau d'agriculteurs pour s'implanter durablement chez les agriculteurs ;
- Prolonger le suivi en ferme car nos missions sont généralement limitées à un « one shoot ». Pas autorisés à offrir un suivi régulier.

Points faibles de ce type de partenariat

En général

- Temps énorme à consacrer au projet pour une réalisation correcte ;
- Difficultés dans la mise en œuvre de certains objectifs par manque de temps ou par une complexité administrative extrême dans la mobilisation de personnel ;
- Difficultés de justifier administrativement le personnel qui travaille sur le projet ;
- Différenciation partenaires – prestataires de services trop rigides...(pourtant nécessité de couverture de certains coûts) ;
- Multiplication du nombre d'intervenants auprès des agriculteurs ;
- Beaucoup de budget personnel mais peu en investissement (matériel)...

En particulier pour Fourrages Mieux

- Beaucoup de temps consacré pour un budget très limité.

Quelques pistes d'améliorations pour le futur

- Pouvoir être mieux rémunéré pour le travail fourni ;
- Mieux définir les objectifs de départ pour savoir où se situer entre partenaires et prestataires de services ;
- Créer une petite chartre graphique pour les courriers et les brochures à destination des agriculteurs ;
- Mieux planifier les prises de données ;
- Limiter le nombre de participants ou cibler des objectifs entre les participants ;
- ...

Certaines de ces propositions sont plus difficiles à réaliser que d'autres ...

Pas d'exploitations de l'échantillon avec + de 20% en Natura 2000, pas d'exploitations impactées par ce facteur. Optimisation par intensification des prairies à haut potentiel et passage en MAE des zones plus marginales. Intérêt de la démarche dans d'autres provinces : essentiellement au niveau local. Une opération similaire a été mise en œuvre par le Parc naturel des Plaines de l'Escaut. Le projet VETABIO mené par le CRA-W devrait mettre en commun les données collectées concernant l'autonomie protéique.

La démarche suivie par ce projet est intéressante notamment en perspective des futurs dispositifs portant sur l'innovation (groupes opérationnels, etc.).

Partenaire ou prestataire de services : des solutions existent (mise en place notamment dans le cadre d'Interreg ou de projets pêche.

9. Le miscanthus : opportunités en matière d'autonomie énergétique à la ferme – Pierre Martin (ValBiom)

ValBiom soutient le développement durable et harmonieux des filières de valorisation non-alimentaire de la biomasse. ValBiom joue différents rôles en Wallonie :

- Rôle de **vulgarisateur** en structurant et diffusant des informations scientifiques, neutres et objectives auprès de différentes audiences privées et publiques, notamment via son site Internet, la diffusion électronique de son magazine mensuel « ValBiomag », des articles publiés par des tiers et lors des différents événements qu'elle organise.
- Rôle de **catalyseur** en favorisant / organisant la rencontre entre tous les acteurs des filières existantes, en cours de développement ou potentielles (exemple: Miscanthus, Chanvre) et en accompagnant la structuration des nouvelles filières (exemple: proPellets Belgium).
- Rôle de **guichet** en apportant un support direct aux porteurs de nouveaux projets et aux acteurs établis (exemples: HVP Colza, huile de chaîne de tronçonneuse, matériaux de construction à base de chanvre, biocarburants), en répondant aux questions des agriculteurs, des sylviculteurs, des entreprises, des autres acteurs économiques, de l'administration ou du pouvoir politique (notamment questions parlementaires) et en les

sensibilisant aux enjeux des filières et en exerçant le rôle de facilitateur pour les industriels, les acteurs de la distribution et/ou les consommateurs de certaines filières (bois-énergie, biocarburants).

- Rôle d'**interface** en jouant le rôle d'interface entre les acteurs de terrain et les acteurs de la recherche et en entretenant des relations avec d'autres institutions belges ou internationales poursuivant des objectifs identiques ou complémentaires (AEBIOM, APERe, APPO, EIHA, ERRMA, FEDARENE, VBV, IAR, ...) et en suivant quelques filières européennes.

Pourquoi s'intéresser au miscanthus ?

Le Miscanthus est une graminée pérenne à haut rendement :

- ✓ Représente entre 5.000 et 10.000 litres de mazout/ha (selon la région) – 10 à 20 tonnes de MS/Ha (agraost, plutôt 7 tonnes)
- ✓ Récolte en avril à 15% d'humidité (matériel sec, stockage direct)
- ✓ Machines agricoles classiques
- ✓ Grande tolérance vis-à-vis du terrain et du climat
- ✓ Donne droit au paiement unique (DPU 884)

Le Miscanthus est une graminée pérenne à faible impact environnemental...

- ✓ Non invasif
- ✓ Nécessite très peu d'intrants
- ✓ Nécessite peu d'entretien une fois installée
- ✓ Réduit le lessivage des nitrates
- ✓ Fournit une couverture hivernale

Le Miscanthus est une graminée pérenne susceptible de fournir de l'énergie à coût maîtrisé :

- ✓ Autoconsommation (prix de revient 10 €/MWh - 4,2-4,4 MWh/tonne) – 80/90 €/MWh pour le gasoil – 30 €/MWh pour les plaquettes
- ✓ Contrat d'approvisionnement (~28 €/MWh)

Chaudières polycombustibles : aspects techniques

Dimensionnement :

- ✓ Puissance mentionnée : "plaquettes de bois"
- ✓ Réduction de puissance de $\pm 25\%$ avec miscanthus
- ✓ Exemple : chaudière annoncée 100 kW → miscanthus 75 kW

Stockage (contrainte du miscanthus : facteur 25 p/r au mazout):

- ✓ Alimentation automatique → SILO
- ✓ Dimensions "classiques" : 4 mètres × 4 mètres
- ✓ Miscanthus vrac: 110 kg/m³ (plaquettes: 250 kg/m³)

Décendrage :

- ✓ Taux de cendres : 2-3%
- ✓ Décendrage généralement automatique
- ✓ Cendres de foyer
- ✓ Cendres volantes

Pratiques culturales :

Matière première :

- ✓ Une coupe à 30-35 millimètres est préconisée
- ✓ Eviter de faire trop tourner la vis
- ✓ Eviter de créer un tunnel au niveau du silo

Logistique

- ✓ Chaque manipulation représente un coût → Bien penser l'agencement

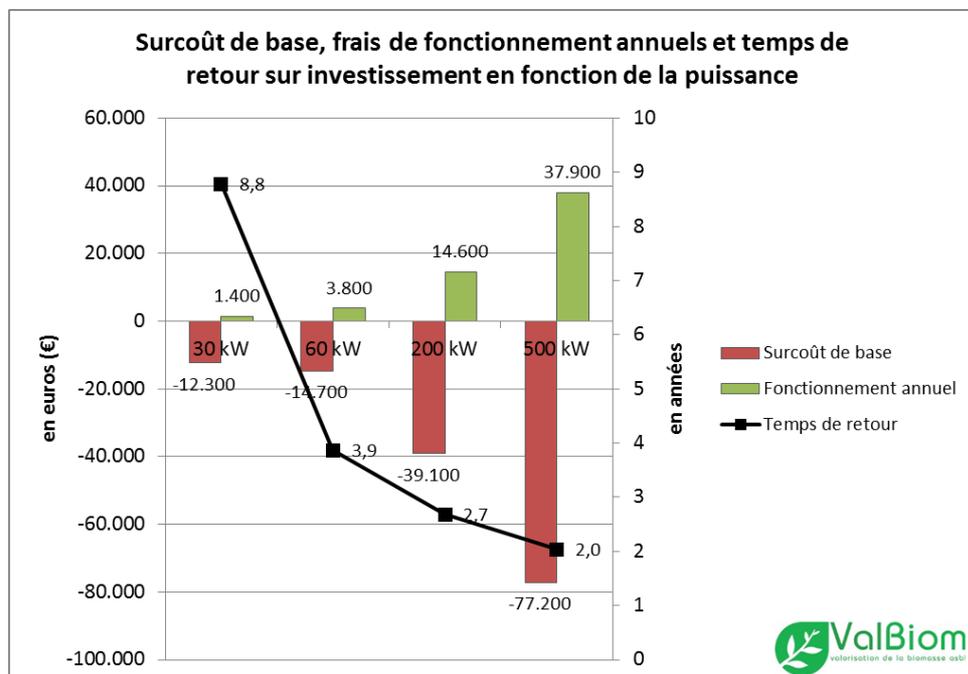
Chaudières polycombustibles : aspects économiques

Principe

- ✓ Technologie : "biomasse" plus chère que "mazout"
- ✓ Combustible : miscanthus moins cher que mazout
- ✓ Après combien d'années je réalise des économies (temps de retour sur investissement) ?

Rentabilité - hypothèses

- ✓ Agriculteur
- ✓ Utilisation professionnelle → aide UDE 35 % de l'investissement
- ✓ Choix entre chaudière miscanthus ou mazout
- ✓ Fonctionnement à 100%, 1.000 heures / an (11% du temps)
- ✓ Miscanthus autoproduit : 10 €/MWh (45 €/tonne)
- ✓ Contre le mazout à 90 €/MWh
- ✓ A titre de comparaison : plaquette 30 €/MWh, pellet vrac 50 €/MWh
- ✓ Rentabilités
- ✓ Temps de retour de 8, 8 et 2,2 ans fonction de la puissance développée



Exemples d'installation : Upigny, Thuin, Hoffenheim (Allemagne), Ammertzwiler (France) => cfr. présentation ppt

Le miscanthus en agriculture

- Quels subsides-primés ?
 - Agriculteurs, entreprises : aides ENV-UDE

- 35 à 40% de l'investissement (mazout et gaz, respectivement)
 - Distinction producteurs pour besoins propres et fourniture d'énergie
 - Secteur public éligible : subsides UREBA
 - Prise en charge de 30% de l'investissement
 - Particuliers et entreprise (non cumulable UDE) : prime 13
 - Fonction de la puissance installée
 - Réseau de chaleur : surprime de 100 €/m de réseau (aussi bien pour le gestionnaire que les connexions)
 - Où obtenir de l'aide ?
 - Facilitateur bioénergies pour le secteur privé : ValBiom
 - Réalisation d'études de préfaisabilité biométhanisation, bois-énergie, biomasses (miscanthus, taillis à courte rotation)
 - Liste d'installateurs de chaudières
 - Contacts avec bureaux d'études
 - Renseignements sur primes-aides
 - Publications disponibles sur www.valbiom.be
 - Guide pratique de la culture du miscanthus
 - Dossier sur l'installation d'une chaudière miscanthus
 - Coordonnées des fournisseurs de rhizomes et plantules de miscanthus
- Le miscanthus en Wallonie - **En 2013**, 105 hectares et 5 chaudières en fonctionnement
 - **Contacts** : Laurent Somer (cultures énergétiques) – L.somer@valbiom.be
Pierre MARTIN (bois-énergie) – p.martin@valbiom.be

10. Coopérative Gaume Energies – Sandra Lavigne (GAL Cuestas)

La Coopérative Gaume Energies est née sous l'impulsion du GAL Cuestas dans le cadre de sa mission "éco-construction". L'idée initiale était de répondre à la mise en place des projets d'économie d'énergie et d'énergie renouvelable auprès des acteurs de l'économie locale, par l'implication citoyenne.

Ce projet répond à 2 objectifs majeurs :

- ✓ Permettre aux agriculteurs, aux PME et TPE, aux associations, d'accéder à des projets rentables et durables, sans augmenter leur temps de travail et leur charge d'emprunt.
- ✓ Permettre à tous d'investir dans des projets proches sûrs, concrets et durables et de recevoir en retour des dividendes.

Etapas du projet

- 1 : Recensement des besoins des acteurs du territoire : agriculteurs, communes, entreprises
- 2 : Réalisation d'audits énergétiques et études de faisabilité
3. Création d'une coopérative dans une logique de tiers invest et de gestionnaire d'installation de production d'ER. Plan financier établi avec l'aide du CREDAL
5. Communication et appel de fonds (épargne citoyenne)

Valeur attendue de la mise en oeuvre de la coopérative :

- ✓ Développement d'une autonomie énergétique au plan local dans une logique de développement durable
- ✓ Création de synergies entre acteurs du territoire
- ✓ Accès à des moyens financiers
- ✓ Valorisation des ressources locales

Intérêt du dispositif pour l'entreprise, l'agriculteur, les associations :

- ✓ C'est la coopérative qui opère les emprunts bancaires
- ✓ La coopérative gère l'installation : gain de temps, permet de se décharger des démarches administratives
- ✓ Les bénéficiaires d'installations en deviennent propriétaires après 10 ans (période durant laquelle ils paient une redevance et rétrocèdent leurs certificats verts)

Intérêt pour les coopérateurs :

- ✓ Investissement dans des projets concrets, durables et de proximité
- ✓ Participation collective aux décisions de l'assemblée générale
- ✓ Perceptions de dividendes

Projets actuellement à l'étude :

- ✓ Installations solaires photovoltaïques
- ✓ Unité de biométhanisation
- ✓ Isolation et remplacement de vitrage des serres d'une pépinière

11. Présentation du projet Fermes sociales - Laëtitia Stilmant (GAL HSFA)

Projet pilote d'accueil social dans les fermes wallonnes (partage par un jeune, personne fragilisée ou une personne placée en institution sociale du quotidien d'un agriculteur et de sa vie familiale).

Objectifs du projet :

- **Tester** des collaborations entre agriculteurs et institutions sociales sur les 6 communes du GAL HSFA
- Définir un **cadre** pour l'accueil social en ferme
- Rendre compte de la **pertinence** ou non de ces collaborations
Et si pertinence il y a, définir des pistes pour **étendre** ces pratiques à l'échelle Wallonne.

Comment a été mis en oeuvre le projet ?

- Au départ d'une **demande** d'un agriculteur du territoire en 2007
- La GAL a été voir ce qui se fait **ailleurs dans le domaine** et notamment en Flandre : échange avec les **Groene Zoerg**, car aucun cadre n'existe en Wallonie
- Construction du **cadre** d'accueil en appui sur une **étude juridique** (risque, assurances, etc.)

- Lancement des **premiers accueils** et constitution d'un **groupe de travail** (agriculteurs, institutions, GAL, ACW, etc.).

Sur le terrain, le projet s'est traduit par :

- Un **suivi** régulier en ferme
- Des entretiens semi-directifs pour analyser l'**intérêt** des accueils
- Une réflexion en **groupe de travail** sur le cadre d'accueil à définir et la **transmission** des enseignements si le projet s'élargit à la Wallonie => grille de repère

Quels sont les résultats enregistrés à ce jour ?

- **10 collaborations** qui démontrent l'intérêt de cette forme d'agriculture sociale
- Un **guide** de « bonnes pratiques » : « Agriculture et social, une alliance qui a du sens » édité et téléchargeable sur le site www.parcnaturel.be
- Une **vidéo** élaborée en collaboration avec Tv Lux (version courte et longue)
- Cette expérience aujourd'hui **suscite** de **nouveaux** accueils au-dehors du GAL
- Une structure souhaiterait reprendre ce cadre sur le territoire wallon: **Accueil Champêtre en Wallonie**

Dans le cadre du projet, accueil flexible en lien avec les disponibilités de l'agriculteur (négociation agriculteur/institution). Tous secteurs sociaux confondus. Pas de rétribution (échanges de services).

A mentionner également : **l'expérience du GAL Tiges et Chavée** en matière d'accueil d'une trentaine de jeunes de 16 à 18 ans en manque de repère, placés en institution (accueil en fermes). Révèle également la réalité d'une demande en Wallonie. Les collaborations fournissent des exemples réussis de resocialisation et de réinsertion. Devoir aujourd'hui pour les pouvoirs publics de s'emparer des résultats pour en faire une véritable politique régionale en la matière.

Approche des séjours de rupture, également intéressants. Mais attention au danger de morceller le cadre légal entre différents niveaux administratifs et fonctionnels.

Importance d'une structure agricole qui coordonne (connaissance du milieu agricole, des contraintes du secteur) sinon on va passer à côté d'une piste de diversification sociale et pourquoi pas financière intéressante.

A signaler également l'existence dans le futur PwDR 2014-2020 d'une mesure relative à l'accueil social en ferme : à suivre...