

Ruralités | N°41



DOSSIER SPÉCIAL ALIMENTATION



SOMMAIRE

| | |
|---|-----------|
| Edito | 2 |
| Dossier | 3 |
| Agrilabel, un outil pour développer les produits labélisés | 3 |
| Le retour de l'épautre en Ardenne | 4 |
| Les partisans du goût | 6 |
| Vous reprendrez bien quelques insectes ? | 8 |
| Des pleurotes en circuit-court | 9 |
| Vers des systèmes alimentaires plus durables | 10 |
| Portrait | 11 |
| Un accro à la vie de sa terre | |
| Leader | 12 |
| Cocoricoop, une jeune coopérative de circuit-court | 12 |
| Tous à la soupe, c'est le GAL qui régale ! | 13 |
| Jeunes | 14 |
| Un service de table comestible et 100% biodégradable | |
| Mesure | 16 |
| Mesure 4.1 - Produits laitiers en circuit-court à la ferme Notre-Dame | |
| Innovation | 17 |
| Le Smart Gastronomy Lab | |
| Europe | 18 |
| Un Focus Group sur la réduction des déchets alimentaires | |
| Agenda | 19 |
| Communication | 19 |

EDITO

L'alimentation répond avant tout à un besoin fondamental. Si elle constitue à ce titre un droit humain essentiel, l'alimentation contribue également directement à la qualité de vie, à la santé publique et à l'identité culturelle des peuples.

Pourtant, le « système alimentaire » est aujourd'hui remis en cause. Si son rôle, de premier ordre en termes de développement économique et de création d'emplois, est souvent mis en avant, la viabilité des modes de production et de consommation sur lesquels il s'appuie posent question : effets négatifs sur l'environnement, crises à répétition, impact du régime alimentaire occidental sur la santé, etc. L'alimentation est, plus que jamais, à la croisée de nombreux enjeux sociétaux.

Par ailleurs, le système alimentaire repose sur des acteurs nombreux et diversifiés : producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, consommateurs... et différentes parties-prenantes gravitent autour de cette chaîne de valeur et l'influencent : les pouvoirs publics, le monde associatif, les acteurs de la recherche et de la formation, etc.

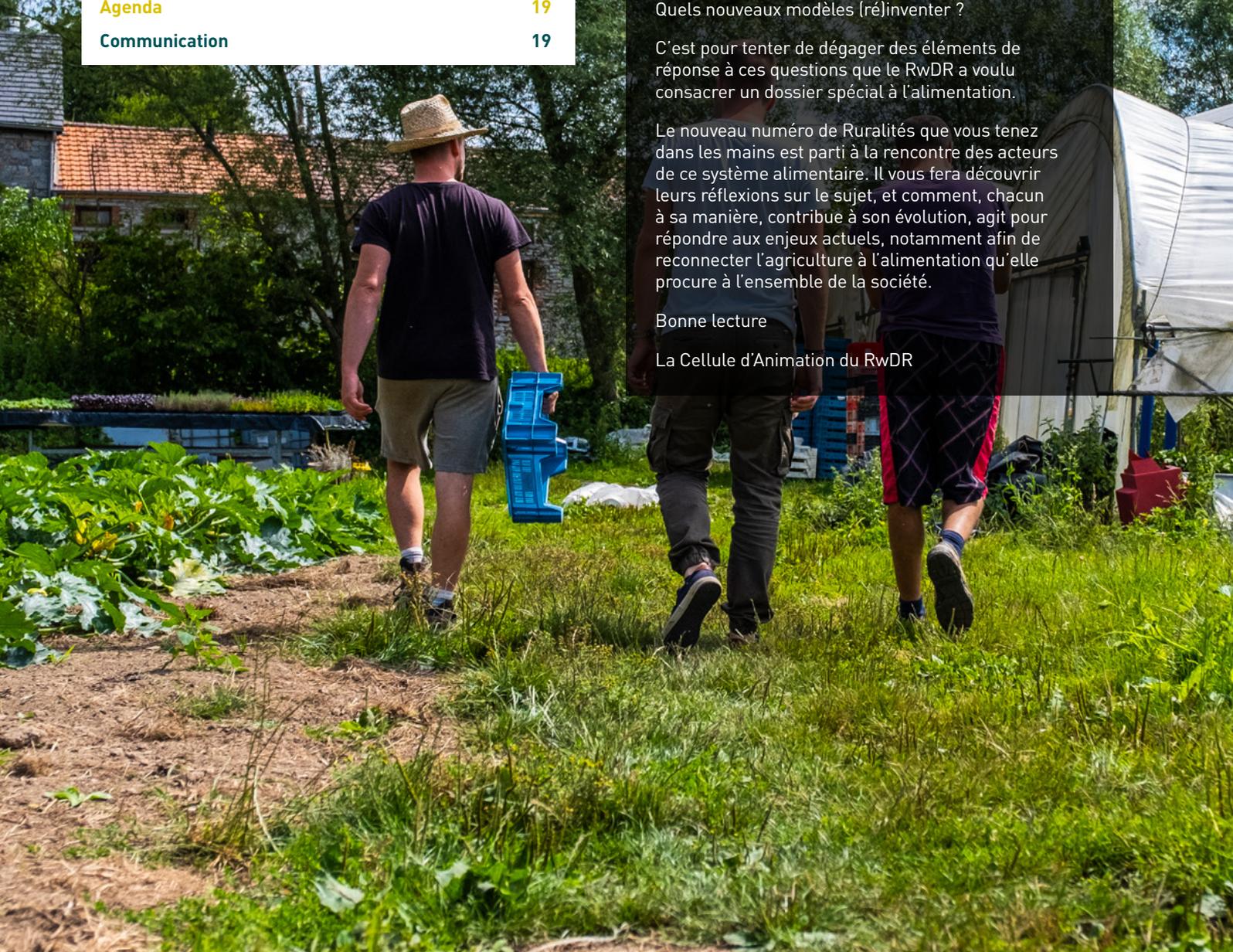
Comment inscrire aujourd'hui le système alimentaire dans une perspective de développement durable ? Quels objectifs poursuivre ? Quels acteurs mobiliser ? Quels nouveaux modèles (ré)inventer ?

C'est pour tenter de dégager des éléments de réponse à ces questions que le RwDR a voulu consacrer un dossier spécial à l'alimentation.

Le nouveau numéro de Ruralités que vous tenez dans les mains est parti à la rencontre des acteurs de ce système alimentaire. Il vous fera découvrir leurs réflexions sur le sujet, et comment, chacun à sa manière, contribue à son évolution, agit pour répondre aux enjeux actuels, notamment afin de reconnecter l'agriculture à l'alimentation qu'elle procure à l'ensemble de la société.

Bonne lecture

La Cellule d'Animation du RwDR



AGRILABEL, UN OUTIL POUR DÉVELOPPER LES PRODUITS LABELLISÉS

La Cellule d'appui aux indications géographiques, devenue AgriLabel en 2017, existe depuis 2011. Créée et financée par le Service public de Wallonie (SPW), son objectif est de soutenir les producteurs wallons dans leur démarche de reconnaissance de leurs produits et de bénéficier des labels Appellation d'origine protégée (AOP), Indication géographique protégée (IGP), Spécialité traditionnelle garantie (STG) ou Qualité différenciée (QD).

Les AOP, IGP et STG sont des labels européens. L'Appellation d'Origine Protégée labellise les produits possédant un lien très fort avec le terroir : toutes les étapes de la production doivent avoir lieu dans une aire géographique précise, et la production doit être réalisée selon un savoir-faire reconnu au sein de cette région. En Wallonie, on pourrait citer le beurre d'Ardenne, le fromage de Herve ou les côtes de Sambre-et-Meuse.

L'Indication Géographie Protégée met, quant à elle, en avant la relation entre une aire géographique spécifique et un produit dont une qualité particulière (la réputation ou une autre caractéristique) est essentiellement attribuable à son origine géographique. Le jambon d'Ardenne, le vin de pays des jardins de Wallonie ou le pâté gaumais sont, par exemple, labellisés en IGP.

Plus-value qualitative

Le troisième label européen, la Spécialité Traditionnelle Garantie, met en évidence les aspects traditionnels d'un produit, tels que sa méthode de production ou sa composition. Le produit n'est dans ce cas pas lié à une aire géographique spécifique. C'est le cas par exemple des lambics, krieks ou faros, mais aussi le Lait de Foin, dont nous vous avons déjà parlé dans ces pages.

Enfin, le label de Qualité différenciée, régional, permet la reconnaissance de produits agricoles et de denrées alimentaires qui, par rapport à une production standard, se différencient par leur mode de production ou par

une plus-value qualitative. Le foie gras mi-cuit de la ferme de Sauvenière ou le porc plein air, par exemple, sont des produits bénéficiant du label QD.

Un processus long et complexe

« Au départ, la demande de labellisation part des producteurs, explique Marianne Sindic, coordinatrice d'AgriLabel. Des réunions sont organisées avec tous les acteurs pour discuter d'un cahier des charges. » Transmis à l'administration régionale qui le valide, le cahier des charges est ensuite envoyé à la Commission européenne. Cette dernière peut faire des remarques avant acceptation. Dans ce cas, le dossier est renvoyé vers les producteurs et la procédure recommence.

Un processus long et complexe, mais gage du sérieux des labels. La plupart des dossiers dont le processus de



labellisation est en cours aujourd'hui concerne des IGP (miel wallon, boudin blanc de Liège, fraises de Wépion...). L'AOP, plus restrictive, est moins sollicitée, mais quelques dossiers sont néanmoins à l'étude, comme l'épeautre d'Ardenne (lire l'article p. 4 et 5) ou les carottes de Hesbaye.

AgriLabel financé par le PwDR

La mesure 1.2 du Programme wallon de Développement Rural (PwDR) 2014-2020, « Projets de démonstration et actions d'information », a pour objectif de renforcer la compétitivité des secteurs agricole et forestier. Ces secteurs doivent être capables de s'adapter à un contexte en évolution et les acteurs doivent disposer d'une bonne information quant aux évolutions (goûts des consommateurs, besoins nouveaux des industries, résultats de la recherche, etc.).

AgriLabel a bénéficié de cette mesure. « Les labels n'étaient pas très connus des producteurs et du public, remarque Marianne Sindic. Nous avons donc mis en place une opération de promotion en organisant, en 2017, une dizaine de séances d'information. L'objectif était de communiquer vers les producteurs avant qu'ils ne se lancent dans une mauvaise direction. Nous avons présenté bien clairement les labels et les contraintes (les coûts de contrôles, de frais de certification...). Ensuite, mieux informés, les producteurs étaient invités à revenir vers nous. »

LE RETOUR DE L'ÉPEAUTRE EN ARDENNE

La filière Épeautre d'Ardenne regroupe quatre agriculteurs installés sur le territoire du Parc naturel et Groupe d'Action Locale (GAL) Haute-Sûre Forêt d'Anlier, à l'origine du projet. Le but est de relancer cette céréale rustique, aux qualités nombreuses, et parfaitement adaptée aux terroirs de l'Ardenne.



L'épeautre est une culture céréalière historique d'Europe centrale et du nord qui a été peu à peu délaissée au profit du froment. Il avait quasiment disparu de Wallonie, bien qu'une petite superficie se soit maintenue en Ardenne, essentiellement produite pour l'alimentation du bétail. Aujourd'hui, l'épeautre profite du retour de la mode des pains rustiques et connaît un nouvel essor dans la région. Un essor permis par la création de la filière Épeautre d'Ardenne qui regroupe quatre producteurs installés sur le territoire du Parc naturel et GAL Haute-Sûre Forêt d'Anlier, à l'origine d'un projet qui se veut économiquement durable et positif à long terme pour la région et ses habitants.

« En 2014, nous étions en vacances en Provence, se souvient Philippe Belche, agriculteur dans le village d'Habaru, commune de Léglise, et l'un des producteurs de la filière. Nous avons constaté que les magasins vendaient de l'épeautre perlé, un grain nettoyé qui peut être consommé comme du riz. » De retour en Belgique, Philippe retrouve de l'épeautre perlé dans une épicerie bio ardennaise, mais constate que celui-ci vient d'Italie. L'idée lui vient alors de relancer la production pour répondre à la demande locale. Le projet démarre ainsi, encadré par le GAL Haute-Sûre Forêt d'Anlier.

Une céréale aux grains « vêtus »

L'épeautre, une céréale cousine du froment, est dite « vêtue » car son grain est enveloppé d'une balle. Contrairement à ceux du froment, les grains doivent donc être décortiqués avant d'être utilisés. La manipulation demande du temps et a contribué, avec la mode du pain blanc, au délaissement de l'épeautre. Trois variétés céréalières sont dénommées « épeautre. » En Ardenne, c'est le grand épeautre (*Triticum spelta*) qui est cultivé. C'est une céréale rustique qui pousse sur des sols pauvres et dans des climats froids. En Wallonie, les meilleures conditions pour sa culture se trouvent sur le versant sud du Condroz, en Famenne et en Ardenne. Il est semé début octobre et récolté l'été suivant.

L'épeautre présente de nombreuses qualités. Le grain, emballé, est protégé et moins sujet aux maladies ; il ne nécessite que peu, ou pas, de traitement. Pour le consommateur, il pose également moins de problèmes liés au gluten que le froment. Épeautre d'Ardenne a d'ailleurs choisi de cultiver des anciennes variétés n'ayant pas, ou peu, été croisées avec ce dernier. « Des recherches sont faites avec le Centre wallon de recherches agronomiques de Gembloux, explique Philippe Belche. Nous cultivons, dans ce but, quelques parcelles pour tester les céréales de différentes lignées, non hybridées avec du froment. » Travailler avec ces variétés permet au projet d'avoir une plus grande cohérence, sans recherche de rendement, mais uniquement des critères d'authenticité et de qualité.

Un cahier des charges créé avec le GAL

L'épeautre produite par Épeautre d'Ardenne doit respecter les critères suivants :

- Épeautre véritable (pas d'hybridation avec du froment), variétés locales favorisées ;
- Un seul traitement d'herbicide autorisé par an, aucun pour les agriculteurs bio ;
- Semences non traitées ;
- Production uniquement sur le territoire du Parc naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier ;
- Rotation des cultures : un retour à la culture tous les quatre ans, implantation après prairie obligatoire ;
- Faible fertilisation.

Pour s'assurer du respect du cahier des charges, un autocontrôle est mis en place par les producteurs : chacun visite une ferme produisant de l'épeautre d'Ardenne et vérifie le respect du cahier des charges. Chaque agriculteur est visité une fois par an. Les fiches de contrôle sont publiées pour permettre aux consommateurs de vérifier leur bonne tenue.



Une filière qui a vocation à se développer

La ferme d'Habaru, c'est aujourd'hui une soixantaine d'hectares, dont quatre d'épeautre et deux d'escourgeon et d'avoine ; le reste est en prairies permanentes où pâturent une centaine de vaches limousines, une production complétée par de la volaille fermière, le tout en bio. La production d'épeautre est transformée en farine (les trois-quarts de la production) et en grain perlé.

« Au début, quand on vendait 30 kg par semaine sur le marché, c'était déjà bien, se souvient Philippe Belche. Aujourd'hui, nous produisons de 100 à 150 kg de farine par semaine, ce qui représente de 10 à 12 tonnes de céréales produites par an. »

Pour l'instant, aucun moulin agréé bio n'étant disponible dans la région, Philippe Belche fait décortiquer et mouliner son grain en France. Mais il a le projet, indépendamment de la filière Épeautre d'Ardenne, de créer un moulin bio à la ferme, qui sera bien sûr ouvert aux autres producteurs.

L'ensemble de la production de la marque approvisionne une dizaine de boulangeries, le reste étant vendu en circuit-court. Les sous-produits ne sont pas oubliés. La paille est valorisée au sein des fermes comme fourrage ou litière. La balle, issue du décortilage, est utilisée pour du rembourrage (oreillers, bouillottes) ou de l'écoconstruction (comme isolant). Une filière qui a donc vocation à se développer et à accueillir d'autres producteurs, la marque s'appliquant à l'entièreté du territoire du GAL.

Le Groupe d'Action Locale Haute-Sûre Forêt d'Anlier à l'origine du projet

« Dès la première réunion, en 2014, le Parc naturel et GAL ont cherché à créer un groupement d'agriculteurs, explique Damien Adam, chargé de mission du GAL. Aujourd'hui, nous essayons de définir un statut d'asbl ou de coopérative qui permettrait de pérenniser la marque au-delà de la programmation LEADER actuelle qui s'achève dans deux ans. » Les objectifs du projet sont multiples : favoriser le développement d'une région en stimulant une économie locale basée sur une ressource adaptée à son terroir et sur les circuits-courts, sauvegarder et développer des variétés locales d'épeautre véritable et promouvoir une céréale rustique et des méthodes de culture respectueuses de l'environnement.

Le cahier des charges a été créé par le GAL. Le Groupe d'Action Locale a aussi cherché les subsides nécessaires, réfléchi aux produits transformés à élaborer, et mis en place la promotion. « Aujourd'hui, le GAL gère le groupe et est le dépositaire de la marque, précise Damien Adam. Nous aidons les agriculteurs dans les domaines administratif, promotionnel et de coordination. Des réunions ont

lieu avec les producteurs tous les deux mois : ils nous communiquent leurs idées et nous voyons ce qu'il est possible de mettre en place pour les aider. »

Développement et diversification

Aujourd'hui, la marque Épeautre d'Ardenne propose de la farine complète et semi-complète moulue sur meule de pierre (sans additifs), de l'épeautre perlé et du pain. Les produits sont disponibles chez les producteurs, sur les marchés de terroir et dans les épiceries de terroir. « Nous cherchons actuellement à développer les produits et à diversifier notre offre », complète Damien Adam. Un projet de bière d'épeautre (en collaboration avec la brasserie de la Ruttes), la fabrication de pâtes sèches ou de biscuits est donc envisagée. Épeautre d'Ardenne a aussi pour but d'inscrire, au Centre de recherches agronomiques de Gembloux, une nouvelle variété d'épeautre créée sur la base des anciennes. Enfin, les démarches ont été lancées pour obtenir une Appellation d'origine protégée (AOP).

LES PARTISANS DU GOÛT

Et si on « bousculait » l'ordre établi dans le domaine de la production agricole ? L'objectif : rendre aux petits producteurs la place qu'ils méritent sur un marché dominé par l'alimentation industrielle. Pour un retour au goût, à la diversité et à l'authenticité. C'est le pari de la coopérative PAYSANS-ARTISANS. La compétition s'annonce... serrée.

La coopérative Paysans-Artisans a été créée pour promouvoir et faciliter l'accès aux produits des petits producteurs, des paysans-artisans, qui réinventent, avec passion, le métier d'agriculteur. Ils misent sur la diversité et la qualité de leurs produits pour rivaliser avec l'alimentation industrielle standardisée et aseptisée. La coopérative est installée sur le territoire de l'Entre-Sambre-et-Meuse namuroise, regroupant les communes d'Anhée, Yvoir, Floreffe, Fosses-la-Ville, Jemeppe-sur-Sambre, Sambreville, Mettet, Profondeville et Namur.

Pour mieux comprendre les enjeux du projet et ses objectifs, nous avons posé 5 questions à Benoît DAVE, coordinateur et administrateur de la coopérative.

Comment est née la coopérative ?

Benoît Dave : « L'initiative est à mettre à l'actif d'un groupe de Floreffois qui voulait changer les modes de consommation et de production agricoles. Constitué d'une majorité de militants, le groupe était motivé par l'envie de changer le modèle. La première réunion a été organisée en octobre 2012 et la coopérative a été créée avec 100 coopérateurs en mai 2013. On a commencé avec uniquement des bénévoles, un petit capital et en faisant de la vente en ligne de produits de producteurs locaux. Nous avons ensuite installé deux ou trois tonnelles et une roulotte dans une prairie, près de l'église de Buzet, pour la distribution des commandes. A l'approche de l'hiver, nous avons trouvé abri au sein de l'Abbaye de Floreffe qui nous a hébergé gracieusement durant 3 ans. Le projet est alors lancé et, en 2014, on engageait notre premier mi-temps. Aujourd'hui, nous comptons une trentaine de salariés. »



Quel est l'objectif central de ce projet ?

B.D. : « L'essentiel, c'est de dire qu'il faut retrouver dans le travail, et donc dans l'activité de production, plus d'autonomie chez les agriculteurs. Aujourd'hui, ils sont absolument dépendants. En amont, des fournisseurs d'intrants et d'équipements et des banques. En aval, de quelques acheteurs. Ils ne maîtrisent plus ni leur prix, ni leur manière de produire, puisque les acheteurs imposent des cahiers des charges extrêmement contraignants. Résultat : la diversité diminue de façon inquiétante. On se retrouve avec uniquement trois variétés de pommes, deux de tomates, etc. De plus, tous les produits qui sont trop fragiles, trop difficiles à transporter disparaissent complètement de l'assiette, alors que ce sont peut-être les plus goûteux. On en arrive à une standardisation de la production des produits et des goûts. Notre premier objectif est de remettre de l'autonomie et donc du plaisir chez les

producteurs. Nous voulons remettre de la diversité dans la production. L'autre enjeu, c'est de retrouver moins de chimie dans notre alimentation et dans la production. Cela signifie plus d'attention pour notre santé et pour l'environnement. »

Et du côté des consommateurs, quels sont vos objectifs ?

B.D. : « Du côté du consommateur, il faut créer de l'intelligence et du plaisir à manger autre chose, produit autrement. Il faut plus de compréhension sur comment les choses sont faites. Cela signifie plus de relations, plus de contacts avec le producteur. Une traçabilité directe, voilà pourquoi nous défendons le circuit court, pour que cette relation puisse se construire entre producteurs et consommateurs. Il faut aussi que le consommateur retrouve de l'intelligence sur la façon de transformer et de préparer la nourriture. La demande a fortement évolué, avec plus d'authenticité, de contrôle, de connaissance du

producteur. On voit d'ailleurs l'offre qui s'adapte en ce sens. Même si le phénomène est assez récent, les magasins à la ferme ne se sont jamais aussi bien portés. Ce n'est plus de l'anecdote, ce sont des points de vente avec des chiffres d'affaires à faire rougir beaucoup de magasins locaux. Mais la grande distribution a flairé le coup, elle surfe là-dessus et peut raconter des bobards autour des produits locaux, du bio pas cher... Elle cherche son chemin là-dedans, parfois de façon chaotique. Il y a de nouveaux investisseurs qui apparaissent et qui tentent de verdir leur image, mais avec une production qui reste industrielle. »

« Ce n'est pas nous, seuls, qui allons bousculer les caïds de la grande distribution. En Belgique, ce sont 5 grandes enseignes qui font 82% du marché alimentaire. Si elles sont en difficulté, elles ont encore de beaux restes, mais tout peut aussi s'écrouler. La situation est très mouvante et indécise. Nous on joue notre partition et puis on verra bien... »

Benoît Dave



Quel est l'intérêt pour un producteur de vous rejoindre ?

B.D. : « Beaucoup de nos producteurs sont des néo-producteurs qui ont moins de 10 ans d'existence, qui n'ont pas eu de transmission familiale. Il y avait de moins en moins de maraîchers, de fromagers artisanaux, de micro-brasseries... Tout cela renaît à nouveau. Ce sont des gens qui réinventent aujourd'hui des métiers et qui, surtout, changent de système de production en passant au bio. Mais restons clairs : leur premier objectif reste la vente. Le réseau de distribution revêt donc un intérêt majeur. Après cela, avec le temps, on parvient à proposer des moyens de transformation ou des moyens logistiques qui sont partagés. Là, pour le moment, on est en train de créer un abattoir de volailles, une conserverie, une légumerie, un atelier de découpe de viande... Tout cela avec les producteurs de la filière. Ce groupement nous permet de proposer à chaque membre la possibilité de transformer ses produits, de créer de la valeur ajoutée et de partager des outils. Pour le moment, nous finalisons un projet dans un zoning à Suarlez, la « Fabrique Circuit court », qui est un regroupement d'ateliers de transformation et de logistique dédiés au circuit court. »

Comment voyez-vous l'évolution de la consommation dans les prochaines années ?

B.D. : « Pour le moment, c'est extrêmement mouvant, avec des initiatives qui vont dans tous les sens et avec de nouveaux acteurs. Je pense que la grande distribution a vraiment des problèmes à être crédible quand elle dit qu'elle fait du produit local, du bio ou du produit qualitatif. Mais elle a quand même de la force de frappe. On verra qui va gagner le match. Puis il y a une série de nouveaux commerces bio, vrac ou zéro déchet, mais qui se fournissent chez les mêmes grossistes, ou à peu près, que la grande distribution. Nous, on essaye d'inventer autre chose : la défense de plus petits producteurs qui agissent ensemble, avec une grande transparence dans l'approvisionnement face aux consommateurs. C'est là que se situe notre différence. On recrée de la transparence, de l'intelligence et du social, du lien entre les acteurs et les consommateurs d'une région. »

Pour toute info complémentaire :
www.paysans-artisans.be



Retrouvez sur leur site la liste des 84 producteurs associés, avec leurs productions respectives, le module de commande en ligne (qui nécessite une inscription préalable), les différents points de « R'ALIMENT » où enlever vos colis.

Les producteurs sont essentiellement de la zone. Mais pour certains produits, la coopérative sort de son territoire. C'est le cas pour des produits méditerranéens comme les agrumes, l'huile d'olive, le vin. Quant au café, il vient du Guatemala.

VOUS REPRENDRÉZ BIEN QUELQUES INSECTES ?

©LaCuisineCestSimple

Géraldine et Sophie GOFFARD sont sœurs. Depuis fin 2004, elles produisent et commercialisent des pâtes à la farine... d'insectes. Un projet « audacieux » qui vise à proposer une alimentation alternative saine.

Le point de départ de ce projet, c'est un voyage de Géraldine en Afrique. En discutant avec la maman de sa famille d'accueil, elle apprend que manger des insectes, principalement des chenilles, constitue un apport de protéines important pour la croissance et le bon développement de ses enfants.

« Quand je suis rentrée en Belgique, je me suis remise en question parce que j'avais envie d'amener du sens dans mon activité », nous raconte Géraldine GOFFARD. « Petit à petit, je me suis intéressée à tout ce qui se faisait sur l'alimentation à base d'insectes, mais aussi à l'élevage. J'ai ainsi appris qu'au-delà de l'aspect nutritionnel, il y avait aussi un avantage écologique puisque ce type d'élevage est moins énergivore que celui du bétail. »

Tout cela n'a fait que renforcer son intérêt. Mais il reste un problème de taille : les insectes ne figurent pas dans nos habitudes alimentaires...

Comment en êtes-vous arrivées à produire des pâtes aux insectes ?

Géraldine Goffard : « Présenter des insectes entiers, même cuisinés, cela rebute de nombreux consommateurs. En faisant de mini-études de marché, on s'est rendues compte que le fait de ne pas les voir pouvait aider certains à tenter l'expérience. On est d'abord parties vers le pain, mais il faut des accès à la profession. Certains nous ont suggéré de partir sur des burgers, mais on voulait sortir de l'aspect viande. Finalement, on s'est dit que si on pouvait faire du pain, on pouvait très bien faire des pâtes. »

Dans 100g de pâtes ALDENTO, on retrouve presque 19% de protéines. Soit l'équivalent d'un petit morceau de 75g bœuf. Mais les insectes, ce ne sont pas



© Ingrid Otto

que des protéines. On y retrouve des minéraux, de la vitamine B12, les oméga 3 et 6 (les « bonnes » graisses), du fer, du manganèse...

Avez-vous votre propre élevage d'insectes ?

G.G. : « Non, parce que c'est un métier à part. On travaille avec un petit éleveur situé du côté de Charleroi. En réalité, il y a deux éleveurs principaux. L'un fait des grillons et l'autre des ténébrions. Nous, on travaille avec le ténébrion meunier, une larve qui contient moins de chitine, ce qui la rend mieux assimilable par l'organisme. L'autre argument, c'est que le

ténébrion est plus facile à transformer, à broyer. Nous attachons de l'importance à l'aspect local et à la qualité de l'insecte. Vous savez, on pourrait très bien en arriver aux mêmes dérives qu'avec l'élevage du bétail. »

Si les qualités nutritionnelles ne sont plus à prouver, qu'en est-il du goût ?

G.G. : « Un insecte nature n'a pas beaucoup de goût », insiste Géraldine. « C'est pour cela qu'on va, en général, les acheter épicés. Dans nos pâtes, si on laisse l'insecte nature, cela apporte un goût de céréale ou de noisette, comme une pâte complète. Ce n'est, en tout cas, pas un goût inconnu auquel il faut s'habituer. »

L'équipe des « Goffard Sisters » compte 3 personnes. Vous pouvez retrouver toutes les informations sur leurs produits à l'adresse suivante : www.goffardsisters.com. Bon appétit !

Le nom ALDENTO, fait référence au terme « *al dente* », lorsque l'on parle de la cuisson des pâtes. Mais pas uniquement. Si on découpe le nom, « *dento* » fait référence à l'entomophagie, le fait de manger des insectes.

DES PLEUROTÉS EN CIRCUIT-COURT

© Ferme Limbort

Depuis 2017, la ferme Limbort produit des pleurotes en Hesbaye liégeoise. Une façon de diversifier la production, de vendre en circuit-court et de réhabiliter un bâtiment historique.

« L'exploitation est dans la famille depuis des générations, explique Laurence Limbort, à la tête de la ferme Limbort à Braives. Je l'ai reprise en mars 2017. Sur les 45 ha de la ferme, mon père faisait du froment, de la betterave, des pois, de la pomme de terre. » Des productions reprises par Laurence, qui y a ajouté les pleurotes.

« Les fermes modernes, surtout petites, doivent se diversifier pour rester viables, explique l'agricultrice. Dès le départ, je voulais donc développer un projet en accord avec ma vision de l'agriculture, c'est-à-dire valoriser mes produits en circuits-courts. Je me demandais quoi faire : des melons ? des légumes oubliés ? » Un article de la revue BioWallonie sur la culture de champignons la décide : « Nous avons une ancienne grange qui n'était plus utilisée. Un bâtiment qui pouvait servir à installer la production. » Laurence opte pour les pleurotes. « J'avais suivi une formation d'ingénieur agronome spécialisé en phytothérapie. Connaissant déjà un peu la biologie des champignons, je me suis dit que je disposais des bases pour en cultiver. »

Fructification et commercialisation

Les premiers tests sont effectués en 2016, et la première production est vendue en septembre 2017. « Nous avons commencé en faisant nous-mêmes l'incubation, en utilisant la paille de la ferme et le mycélium de Mycelia, une société de Deinze, se souvient l'agricultrice. Mais, à grande échelle, c'est compliqué et les contaminations nombreuses. » Aujourd'hui, le substrat est acheté déjà incubé et la ferme ne se consacre plus qu'à la fructification et à la commercialisation. Les ballots sont fabriqués à base de paille broyée et pasteurisée, puisensemencée de

mycélium et conditionnée en ballots de 14 kg.

La ferme produit du pleurote huître, un champignon du genre *Pleurotus* qui compte une cinquantaine d'espèces. Pour « fructifier » (c'est-à-dire développer les sporophores qui seront consommés), le pleurote a besoin d'obscurité, d'humidité et d'oxygène. « Chaque cycle de fructification dure trois semaines. La saison commence en septembre et s'arrête en avril/mai, au moment du changement des cartes des restaurants. L'été, la demande est beaucoup moins importante, et c'est plus compliqué de produire des champignons : des mouchettes et des problèmes sanitaires apparaissent avec la chaleur, et la qualité baisse. L'été, c'est donc le vide sanitaire dans la champignonnière. Le pleurote, c'est vraiment un produit d'hiver. »

L'aspect fraîcheur mis en avant

En 2018-2019, 800 kg de pleurotes ont été produits sur 60 m² et 500 kg vendus, les déchets étant importants. Cette année, la ferme vise les deux tonnes de production, le processus étant maintenant bien maîtrisé. « Nos clients

sont des restaurateurs, des magasins et un grossiste qui fait les marchés. Nous continuons à démarcher les restaurateurs et les grossistes locaux, c'est un vrai travail ! » Laurence Limbort n'a bien sûr pas l'intention de concurrencer les grosses structures hollandaises ou polonaises : « Nous jouons sur l'aspect « fraîcheur » du produit, le champignon est un produit fragile. Nos clients sont livrés 48 heures après la collecte, c'est ce qui fait la différence, les restaurateurs y sont sensibles. »

Le pleurote de la ferme Limbort n'est pas un produit du terroir au sens strict. Le substrat ensemencé vient de Bretagne et la production se fait hors sol. « Mais chez nous, remarque Laurence, c'était le moyen de réhabiliter un ancien bâtiment d'une ferme hesbignonne historique. C'est un intérêt patrimonial plus que de terroir, mais en ce sens, c'est tout de même une démarche qui apporte vraiment quelque chose sur le plan régional. »

Pour plus d'information sur les produits de la ferme Limbort :

<https://www.fermelimbort.be/>



© Ferme Limbort

VERS DES SYSTÈMES ALIMENTAIRES PLUS DURABLES

Anne Thibaut – Fédération Inter Environnement Wallonie

C'est un constat indéniable. Les systèmes alimentaires industriels de type occidental, et, *a fortiori*, leur extension mondiale, ne sont pas durables en termes de consommation de ressources, d'impacts sur les écosystèmes, d'effets sur la santé (surpoids, obésité et pathologies associées) et de répartition des richesses.

Qu'est-ce qu'une alimentation dite durable ?

Il existe plusieurs principes d'une alimentation durable¹. Soutenir un système alimentaire respectueux de notre environnement est une priorité. Construire une démocratie alimentaire territoriale permettant à tout un chacun, citoyen ou acteur, de se réappropriation son alimentation est indispensable pour un changement systémique en profondeur et tenter de répondre aux problématiques évoquées plus haut. Développer les filières locales crée un cercle vertueux vers une économie pourvoyeuse d'emplois, et vers une plus grande autonomie et résilience alimentaire en Wallonie. Bénéficier d'une alimentation hautement nutritive et savoureuse pour notre bien-être et notre santé doit être un droit fondamental pour tous.

Accessibilité à une alimentation plus durable : pas si simple !

De nombreux facteurs individuels et collectifs influencent nos choix alimentaires².

- Les ressources financières et matérielles. En particulier, la qualité du logement et son équipement influencent directement les habitudes culinaires et l'approvisionnement ;
- L'accès à une offre alimentaire durable. Une majorité de personnes se rend dans les supermarchés où l'offre alimentaire abonde, en ce compris des produits de piètre qualité nutritionnelle et à forte empreinte écologique ;



- Le manque d'accès à l'information... ou sa surabondance. Conseils en tout genre, publicités et allégations diverses créent un brouillard d'informations peu intelligibles, en particulier pour les publics avec des faibles niveaux d'éducation ;
- Les normes sociales et culturelles : (mauvaises) habitudes transmises de génération en génération, (dé) structuration des repas, rapport au temps et organisation, vision du « bien manger » ; tous ces paramètres influencent nos choix alimentaires ;
- L'accessibilité psychosociale. Les compétences (savoir cuisiner, perception des enjeux, aptitude à changer...) et les expériences personnelles (rapport à la nourriture, notion de plaisir, etc.) déterminent les aptitudes de chacun à adopter l'un ou l'autre comportement alimentaire. Les stratégies marketing s'appuient sur ces facteurs.

Accéder à une alimentation plus durable ne relève donc pas de la seule volonté individuelle, mais bien d'une responsabilité largement collective et politique.

Les initiatives se multiplient

Pour faciliter cet accès, des initiatives émergent partout en Wallonie et ailleurs. Citons les cantines durables, les ceintures alimentaires, les coopératives de producteurs et de consommateurs, des ateliers culinaires pour les plus démunis, des transformateurs de produits locaux, des restaurants durables.

Mise en réseau et action politique : indispensables pour un changement d'échelle

Le Réseau des acteurs wallons pour une alimentation durable (RAWAD.be) ou Agroecology in action (<http://agroecologyinaction.be>) veulent co-construire, en agissant de façon complémentaire, des systèmes agro-alimentaires plus durables accessibles à tous, en croisant les regards, en formulant des recommandations, et en élaborant et coordonnant des projets fédérateurs.

Les politiques ont un rôle essentiel à jouer pour faciliter cette transition. Une stratégie appelée « *manger demain* » a été adoptée par le Gouvernement wallon en 2018. Les priorités d'action sont notamment le développement des cantines durables avec le projet Greendeal et de conseils de politiques alimentaires. Un premier pas vers une alimentation de qualité pour tous.



¹ Des critères plus précis existent. Voir par exemple, le site www.defialimentationwallonie.be ou le référentiel de durabilité du projet Cosy food (www.cocreate.brussels/-CosyFood-)

² www.alimentationdequalite.be

UN ACCRO À LA VIE DE SA TERRE

Claude Henricot gère une exploitation agricole de 110 ha à Corbais, dans le Brabant wallon. Il nous parle de ses pratiques agricoles alternatives.

À la fin de ses études d'ingénieur industriel, Claude Henricot crée une exploitation horticole avec de la floriculture sur 7.000 m² de serres. Quelques années plus tard, son père devenant plus âgé et malade, il reprend l'exploitation agricole familiale.

Mais cela prend du temps et de l'énergie, surtout en raison de sols très durs. Il prend alors des informations en France et en Suisse sur les techniques culturales simplifiées, sans labour, et décide de les appliquer sur ses terres en 2000. « À force d'apprendre et de me perfectionner, je suis devenu accro à tout ce qui peut améliorer la vie du sol », nous confie-t-il. « Avec le temps, je suis parvenu à mettre au point des couverts végétaux de 9 à 10 plantes différentes, de manière à ce que les racines libèrent des éléments fertilisants. Cela fait près de 20 ans que je n'ai plus mis 1 kg de phosphore, ni de potasse, sur mes terres. J'essaye de maximiser la vie du sol et la quantité de champignons. »

Claude ne s'arrête pas là et suit des formations pour réduire l'utilisation de fongicides, d'insecticides, d'herbicides et sur des techniques de

cultures associées. « À force de créer un équilibre au niveau de la vie du sol, vous pouvez vous passer d'intrants très coûteux, qui génèrent souvent des problèmes de rentabilité, tout en conservant des rendements qui se situent dans une moyenne largement supérieure », explique Claude.

À force de rechercher l'efficacité dans son travail du sol, il s'est intéressé à l'agroforesterie. « Avec le système de mycorhizes, les vieux arbres situés en bord des champs peuvent aider à lutter contre certaines maladies s'attaquant aux cultures. J'ai donc décidé de planter des haies au travers de mes champs. L'idée est que tous ces différents arbres établissent, entre eux, le réseau internet du sol, c'est-à-dire ces fameux mycorhizes. Les champignons établissent des connexions pour, finalement, protéger les bandes cultivées. »

Son objectif est donc bien d'éviter l'utilisation d'intrants, par la mise en œuvre de techniques raisonnées permettant d'obtenir des produits de plus haute qualité. Claude partage son expérience et son savoir. Tant avec ses confrères qu'avec les consommateurs qui aiment qu'on leur raconte l'histoire des produits qu'ils achètent.

COCORICOOP, UNE JEUNE COOPÉRATIVE DE CIRCUIT-COURT

Sur le territoire des communes d'Assesse, Gesves, Ohey, Hamois, Havelange, Ciney et Somme-Leuze, une coopérative de circuit-court s'est lancée depuis près d'un an. Cocoricoop, c'est son nom, a connu dès ses débuts un succès plutôt fulgurant et tente désormais de professionnaliser le projet, qui va plus loin qu'une simple vente en ligne de produits locaux...

Tout a commencé à Ohey en 2017. Un groupement d'achat qui souhaitait créer une coopérative de circuit-court a rapidement été rejoint par des groupes similaires d'Havelange, Hamois et Leignon. Objectif partagé : soutenir une agriculture et une alimentation locales et durables. Une identité citoyenne et engagée donc, mais avec la volonté ferme d'impliquer les producteurs, pour une société coopérative à finalité sociale qui fut constituée en août 2018.

Cocoricoop bénéficie dès ses débuts du partage d'expériences du collectif 5C ainsi que l'accès à un logiciel de vente en ligne. L'ouverture des ventes au grand public et la livraison hebdomadaire se mettent donc rapidement en place, dès novembre. 120 commandes/semaine pour démarrer, puis 150, 170, 200, 230... Depuis lors, les ventes se sont stabilisées, avec la saison creuse et la période des grandes vacances. Mais l'ambition est bien là : atteindre 300 paniers/semaine pour assurer un minimum d'emplois porteurs de la structure.

Le GAL Pays des Tiges et Chavées a soutenu la coopérative tout au long de sa création, en prenant notamment en charge le salaire de son coordinateur durant 6 mois à mi-temps, poste à présent assumé par la coopérative.

Plus de 50 producteurs sont impliqués actuellement dans Cocoricoop. Leurs retours sont très positifs et Cocoricoop est désormais un canal de vente important et stable pour une bonne majorité d'entre eux, avec, de plus, un prix juste ! Le Condroz a la chance de connaître une grande variété de producteurs/transformateurs.

Vu la spécificité du territoire rural concerné et une faible densité de population, en comparaison aux zones urbaines et péri-urbaines, la coopérative doit être créative et collaborer largement avec différentes structures locales pour assurer un volume de vente intéressant et développer son objet social.



L'inclusion de personnes porteuses de handicap a permis à la coopérative de bénéficier d'un local de 150 m² sur le site des Chemins d'Ariane à Ciney. Ainsi, des résidents s'activent chaque semaine pour mettre des œufs en boîtes, ensacher des kilos de pommes et participer aux livraisons des paniers. Lien, convivialité et solidarité sont donc des éléments forts au sein du projet.

Des collaborations sont également mises en place avec les mouvements de jeunesse et la Maison du Tourisme. Par exemple, près de 1 500 collations ont été fournies aux plaines Jeunesse et Santé de la région cet été. D'autre part, une communication spécifique a été réalisée auprès des responsables d'hébergements touristiques afin de favoriser l'achat en ligne de produits locaux, avant même le séjour des visiteurs.

Enfin, un projet pilote se développe avec le CPAS d'Havelange et le GAL Condroz-Famenne puisqu'une épicerie sociale vient de voir le jour dans le même local que le point-relais de la coopérative. L'idée est de créer du lien entre des publics différents, mais rassemblés autour de l'alimentation et de favoriser

l'accès à une meilleure alimentation pour des personnes en situation de précarité.

Avec la rentrée et le nouveau point-relais d'Assesse, Cocoricoop espère bien continuer sur sa lancée, toucher plus de monde et ainsi assurer la viabilité du projet, le soutien aux producteurs passionnés et continuer de rêver pour agir concrètement sur le territoire !



Plus d'infos :
contactez Robin Guns :
info@cocoricoop.be ou 0497 34 95 99

TOUS À LA SOUPE, C'EST LE GAL QUI RÉGALE !

À la fin de l'année 2019, le GAL Nov'Ardenne en sera à l'organisation de sa 7^{ème} Disco Soupe. Un événement qui sent bon les légumes, les épices et la convivialité.

Une « disco soupe », c'est quoi ?

Le concept a été créé en 2012 à Paris pour sensibiliser le grand public au gaspillage alimentaire. Le but est de préparer de la soupe au moyen de fruits et légumes acquis gratuitement auprès de commerces locaux. Les produits utilisés ne sont pas écoulés car invendus, ou bicornus et imparfaits. Histoire de réchauffer l'ambiance à l'instar des casseroles, la préparation se déroule dans une ambiance musicale. Disco Salade, Disco Compote, Disco Smoothie... : l'événement est déclinable en fonction des saisons, des produits disponibles ou, tout simplement, des envies des organisateurs. Au niveau de la musique, là aussi on peut varier les plaisirs. Le GAL a, par exemple, pour l'une de ses éditions, loué un véritable Juke-Box, alimenté par les disques des participants eux-mêmes !

Lier l'utile à l'agréable.

Les « *disco soupes* » communiquent et sensibilisent à la lutte contre le gaspillage alimentaire tout en favorisant la cohésion sociale. Le concept colle parfaitement à la philosophie du GAL Nov'Ardenne puisqu'il rencontre plusieurs de ses grands objectifs tels que le développement de l'économie circulaire, la mise en valeur des producteurs locaux, le développement durable et la création de lien social.

Cette animation permet aussi au GAL d'être présent et de soutenir les événements de ses partenaires. En effet, la plupart du temps, la Disco Soupe s'organise dans le cadre d'un autre événement. Cela peut être un marché de terroir, un festival, un événement inaugural... Le principe, c'est que chacun apporte sa pierre

à l'édifice et c'est cette philosophie qui fait de cette action une réussite : les maraîchers ou épiceries locales donnent leurs produits, l'association organisatrice de l'événement accueille, le GAL vient étoffer le programme d'animation et aide à la promotion, et tout le monde épluche, coupe et prépare la soupe ensemble !

Des recettes anti-gaspi !

Au-delà de l'animation, la volonté est de faire passer un message et de modifier les comportements du consommateur. Pour cela, un tas d'outils sont à la disposition de l'organisateur de Disco Soupe via le site internet www.discosoupe.org. Le collectif des « *discopains* » a même pour ambition de développer une plateforme web collaborative qui permettra aux actuels ou futurs organisateurs d'être mis en relation, de se former via des outils de méthodologie en open-source, de publier des événements.

Le GAL Nov'Ardenne, de son côté, a réalisé grâce à ces outils, un petit carnet de recettes anti-gaspi qui reprend également quelques chiffres-clés concernant le gaspillage alimentaire et une liste des producteurs de son territoire. Ce carnet est distribué aux participants de chaque Disco Soupe organisée.

Pour vous tenir au courant des prochaines Disco Soupes :

GAL Nov'Ardenne
Aurèle Benoit :
aurele.benoit@novardenne.be
 061 65 69 31
www.novardenne.be



UN SERVICE DE TABLE COMESTIBLE ET 100% BIODÉGRADABLE

C'est l'histoire de deux étudiants qui terminent leur plateau TV et qui n'ont absolument pas envie de faire la vaisselle. Leurs études terminées, Hélène Hoyois et Thibaut Gilquin lancent une gamme de vaisselle 100% créative et comestible. L'entreprise Do Eat est née.

Le point de départ

Hélène Hoyois et Thibaut Gilquin sont cofondateurs de la société Do Eat. Tous les deux ont fait des études artistiques. Hélène dans le domaine du graphisme et de l'art numérique. Thibaut dans le domaine de l'architecture d'intérieur et du design.

Le concept de Do Eat est en fait le fruit du travail de fin d'études de Thibaut. L'idée centrale était de revoir le plateau repas que l'on utilise quand on mange devant la télé. Et comme souvent à l'époque, lorsque l'un travaillait sur un projet qui intéressait l'autre, ils y réfléchissaient ensemble.

Animés depuis toujours par une fibre écologique, ils ont voulu repenser ce plateau pour qu'il soit plus respectueux de l'environnement. Après diverses recherches, ils sont finalement partis sur l'idée de l'assiette comestible. « C'était aussi une idée d'étudiants-fainéants », nous avoue Hélène. « On était dans le canapé, devant la télé, avec notre assiette sur les genoux et ni l'un ni l'autre n'avions envie de débarrasser. C'est là que nous nous sommes dits que ce serait bien plus marrant de manger l'assiette, plutôt que de la laver... »

Le produit de base

Pour ce travail de fin d'études, Hélène et Thibaut travaillent sur divers matériaux, pour, au final, opter pour la pomme de terre. Elle présentait des caractéristiques intéressantes, notamment sa blancheur et le fait

qu'elle soit facile à travailler. C'est ainsi qu'ils fabriquent une sorte de papier comestible et malléable à base de pomme de terre.

Leur diplôme en poche, l'idée refait surface avec, cette fois, l'envie de produire des petits contenants comestibles. Ils prennent alors contact avec NEST'Up, un accélérateur de start-up. « On leur a présenté le projet sans trop y croire. Mais contrairement à nos attentes, ils ont apprécié l'idée au point de nous intégrer dans leur structure durant 3 mois, ce qui nous a vraiment permis de créer Do Eat », se rappelle Hélène.

Durant cette période le duo a travaillé sur de nombreux aspects, notamment le business plan. Ils sont finalement repartis avec leurs premiers petits clients, avant d'officiallement créer leur société en novembre 2013.

Il faut souligner que, pour les techniques de production et de transformation de la matière, Hélène et Thibaut ont fait leurs propres recherches. « À la base, Thibaut est quand même designer. Il a cette expérience du toucher et de la maîtrise des matières, même s'il avait plus l'habitude de travailler le bois ou le métal. Par la suite on a rencontré des chefs gastronomiques qui nous ont aidés à améliorer certains points du produit », nous raconte Hélène. « Notre papier s'humidifiait trop vite. Les chefs nous ont ainsi aidés à mettre au point un imperméabilisant comestible, que nous avons retravaillé et amélioré avec l'aide, cette fois, d'un laboratoire belge. »



Située à Quaregnon, l'entreprise occupe actuellement 3 personnes, mais compte engager deux nouveaux collaborateurs d'ici la fin de l'année pour renforcer l'équipe de production.

Les produits sont en vente via le site web et par mail. On peut également les retrouver dans deux magasins : RAMAUT à Quaregnon et Wattitude à Liège.

Toutes les informations concernant Do Eat sont sur leur site : www.doeat.com.

Le marché

Mais une fois le produit prêt à être commercialisé, encore faut-il trouver son marché et ses clients. « Avec l'aide de NEST'Up, nous avons ciblé comme premiers clients les traiteurs, puisque nous avons développé des verrines. Ensuite, on a aussi élaboré un produit pour les particuliers. Là nous avons plus ciblé la vente au détail. Si le produit plaisait, on avait quelques problèmes de communication. C'était tellement nouveau que les gens avaient besoin d'explications. Raison pour laquelle on a, pour le moment, arrêté cette piste », explique Hélène.

L'évolution produit

Le souci avec leur papier comestible, c'est qu'il n'est pas assez résistant pour supporter des aliments plus lourds. Fabriquer un bol ou une plus grande barquette, cela n'était pas possible. « On a repensé la matière tout en restant sur nos motivations de base, à savoir une démarche écologique et quelque chose de comestible. Nous avons élaboré une nouvelle recette à base de féculé de pomme de terre. C'est de l'amidon auquel on ajoute des fibres et de l'eau. Au final, on obtient une espèce de poudre que l'on presse pour lui donner la forme que l'on souhaite. Le produit fini s'apparente plus

à une biscotte, mais très solide. C'est une sorte de plastique, mais comestible. Grâce à cette nouvelle technique, on peut voir plus loin et étendre considérablement la gamme », nous confie, enthousiaste, Hélène.

L'évolution du marché

Avec ce nouveau matériau de base, Do Eat se tourne vers une autre clientèle : les parcs d'attractions. L'entreprise vient d'ailleurs de décrocher un contrat avec Walibi. « On leur fournit des barquettes sur-mesure. Il faut savoir que la gestion des déchets représente un défi de taille pour ces parcs et ils communiquent sur le côté 100% compostable et biodégradable de nos produits », souligne Hélène.

" Nous voulons offrir une vraie alternative au plastique à usage unique avec un produit 100% naturel, comestible et compostable "

Hélène Hoyois

L'argumentaire de vente

Si le produit est comestible, l'accent est plutôt mis sur l'aspect naturel. Leur maxime : Si vous pouvez le manger, la nature peut le digérer. L'idée n'est pas de dire de manger tout le contenant, mais bien de jeter le produit dans son compost. « S'il est vrai que le côté comestible et amusant du produit séduit le consommateur, au final c'est la dimension compostable qui apparaît comme la plus pertinente en termes de communication », affirme Hélène.

L'aspect local

Les produits Do Eat ne sont pas labellisés bio, mais la démarche locale reste un point important de leur production. Les produits utilisés proviennent essentiellement de Belgique et de France. « Nous travaillons avec des drêches, qui sont les résidus de céréales issus des brasseries locales. Quant à notre féculé, elle vient de France. »

L'avenir

Les possibilités offertes par ce produit sont encore à découvrir. Tant en termes de goûts, de formes ou de couleurs. Ce qui laisse entrevoir de belles perspectives pour cette jeune structure.



MESURE 4.1 - PRODUITS LAITIERS EN CIRCUIT-COURT À LA FERME NOTRE-DAME

Pol et Kiki Baes ont repris la ferme Notre-Dame, à Ligny (province de Namur) il y a 31 ans. L'exploitation était déjà consacrée à l'élevage laitier et disposait d'un petit quota. Les précédents agriculteurs fabriquaient du beurre qu'ils vendaient à domicile.

« Je voulais commencer dans une ferme laitière, explique Pol. J'aime l'élevage, travailler avec des bêtes, et dès le départ, je voulais faire de la vente directe car j'adore le commerce ! » Les tournées ont donc été reprises, trois fois par semaine, et la production développée : au beurre se sont ajoutés les yaourts, le fromage blanc, la maquée, le riz au lait et la crème fraîche. « Nous avons commencé à vendre au marché de Sombrefe, se souvient Kiki, ensuite aux marchés de Fleurus et d'Auvelais. » La ferme a bien sûr été adaptée au fur et à mesure. Puis, en 2017, Charly, le fils, reprend un tiers de l'exploitation.

« Les installations laitières dataient de 1993, et ça devenait vieillot et trop petit, remarque Pol. Nous avons donc décidé d'investir, soutenus dans notre projet par l'implication de Charly qui était là pour reprendre après nous. C'était la motivation nécessaire. » Grâce au soutien de la Mesure 4.1 du Programme wallon de Développement Rural (PwDR, lire l'encadré), un nouvel atelier de transformation du lait a vu le jour entre octobre 2017 et juillet 2018. « Notre ferme était dans le profil type que la

mesure veut favoriser », remarque Pol. L'emprunt, pour cette nouvelle structure, se monte à 70 000 € et la subvention à 24 000 €.

« La plus-value maximum pour l'agriculteur »

L'exploitation est désormais bien équipée pour continuer la vente directe, et toujours en circuit-court. « Le circuit-court, c'est la plus-value maximum pour l'agriculteur », constate Pol qui reconnaît que pour lui, la vente est aussi importante que l'élevage. « C'est un tout, explique-t-il, je ne pourrais pas faire l'un sans l'autre. » La quantité annuelle de lait transformé à la ferme est aujourd'hui d'environ 280 000 litres.

Kiki avoue elle aussi apprécier la vente sur les marchés : « Il faut évidemment aimer le contact avec les clients. Beaucoup viennent aussi pour nous voir, mon mari et moi, c'est une habitude prise depuis toutes ces années. Beaucoup de jeunes, remarque-t-elle, sont intéressés par les produits locaux, une plus-value importante pour les clients. Notre fille est infirmière et, pour le plaisir, elle

a un jour fabriqué du fromage dans l'atelier. Je l'ai vendu en une heure et demie ! Nous vendons habituellement un fromage que nous ne produisons pas. Le fait de présenter celui-là comme notre production a été un sérieux avantage ; les gens se sont intéressés, ils ont acheté plus volontiers. »

Aujourd'hui, la ferme Notre-Dame compte 175 bêtes, des jersey, et 70 ha de terres : des prairies permanentes, du maïs, du froment. « On est de plus en plus en autonomie alimentaire, précise Pol, et on a des pratiques agricoles raisonnées, pas loin du bio. En agriculture, on n'a pas le choix, il faut travailler dans le durable. »



Mesure 4.1 du Programme wallon de Développement Rural (PwDR) 2014-2020, « Investissements dans les exploitations agricoles »

La mesure a pour objectif de maintenir la compétitivité des exploitations agricoles en leur permettant de s'adapter rapidement à un contexte en constante évolution. Il est dès lors prévu de soutenir leur modernisation en octroyant des aides aux investissements réalisés sur l'exploitation. Les investissements soutenus visent à renforcer les performances environnementales et économiques de l'unité de production. Les bénéficiaires potentiels de la mesure sont les agriculteurs ou groupements d'agriculteurs répondant aux exigences définies par le Programme.

Pour plus d'informations sur la mesure : <http://bit.ly/Mesure41PwDR>

LE SMART GASTRONOMY LAB

Repenser l'alimentation de demain en plaçant le consommateur au centre de la réflexion. Tel est l'objectif du Smart Gastronomy Lab. C'est en compagnie de sa Directrice, Dorothée Goffin, que nous entrons dans les coulisses de la formation, de la recherche et du prototypage du secteur alimentaire.

Le Smart Gastronomy Lab (pour lequel nous utiliserons l'acronyme SGL) est un des deux Living Labs wallons, avec le Wallonia eHealth Living Lab, soit une structure d'innovation qui, par définition, place l'utilisateur (le consommateur dans ce cas-ci) au cœur de la démarche. Un Living Lab a toujours une approche multidisciplinaire. « Nous avons mis autour de la table des experts venus de différents horizons (scientifiques, sociologues, designers, chefs...), ce qui permet d'avoir une vision à 360° de ce que peut être l'innovation dans le domaine de l'alimentation », nous explique Dorothée Goffin, Directrice du SGL.

Le SGL propose trois grands types d'activités.

Implication et sensibilisation du consommateur.

Le SGL organise des ateliers sur des thématiques et grandes tendances actuelles sur lesquelles il peut apporter du bagage scientifique et technique. « Cela permet au consommateur de devenir « plus intelligent » ou plus impliqué, plus sensible aux sujets touchant à l'alimentation, mais pour lesquels il y a un vrai enjeu sociétal. Cela va de la fermentation à l'entomologie, par exemple », précise Dorothée Goffin. La prochaine Smart Class sera, par exemple, consacrée au décodage des étiquettes pour apprendre au consommateur à faire de meilleurs choix, à y être plus attentif. En octobre, le SGL organise également une conférence sur la spiruline, afin de faire le tri entre le vrai et le faux. « L'objectif est que les gens soient conscients de ce qu'ils mangent et qu'ils puissent agir sur leur alimentation. »

Recherche et développement.

Un Laboratoire gastronomique est adossé au SGL. On y mène différentes recherches et on y développe de nouvelles techniques. « Nous sommes dans de la recherche très concrète pour développer de nouveaux outils, des nouvelles technologies », précise Dorothée Goffin. Le SGL est partie prenante d'un projet portant sur l'innovation dans le domaine de la viande bovine. « Nous allons engager un sociologue qui va étudier les modes de consommation de la viande et voir comment les chefs la préparent dans les cantines des collectivités. On croisera ces infos avec les demandes des clients pour développer les bonnes techniques de préparation. »

Développement économique.

Le SGL aide aussi des porteurs de projets, des start-ups ou des entreprises à développer de nouveaux produits, toujours en adéquation avec les attentes du consommateur. « On fait principalement du prototypage alimentaire, en créant de nouvelles recettes, des produits... Si nous menons nos propres recherches dans notre laboratoire, nous proposons également à ces porteurs de projets de tester leurs idées dans des conditions réelles », nous explique Dorothée Goffin.



Mais pourquoi une telle thématique aujourd'hui ? « L'alimentation devient une vraie problématique sociétale. Les consommateurs eux-mêmes se posent de plus en plus de questions. Ils commencent à mettre en doute le modèle lié à la surconsommation et à la surproduction. Ils prennent conscience que l'alimentation a un impact sur leur santé et sur le développement durable. Il y a un manque d'informations intelligibles auprès du consommateur sur tous les produits. Personne ne se pose par exemple plus de questions quand on voit qu'il y a 25 ingrédients dans une recette de base que l'on peut préparer chez soi avec 5 ingrédients », conclut Dorothée Goffin.

Créé en 2015, le Smart Gastronomy Lab organise ± 4 ateliers par mois et des conférences en soirée. Il a accueilli une centaine de porteurs de projets et a créé « Miam Factory », une start-up qui réalise de l'impression 3D de chocolat et de la gravure laser sur différents produits alimentaires.

Pour plus d'infos :
www.smartgastronomy.be sur lequel sera bientôt disponible une « smartgastronomythèque » où vous pourrez retrouver de la documentation, des enquêtes, des articles, des vidéos thématiques...

UN FOCUS GROUP SUR LA RÉDUCTION DES DÉCHETS ALIMENTAIRES

La question du gaspillage alimentaire est souvent abordée du point de vue du consommateur, mais le problème est également présent dès le début de la chaîne de production. L'EIP-AGRI a décidé d'y consacrer un Focus Group, pour répondre à l'enjeu crucial du gaspillage alimentaire.

Souvent, lorsque l'on pense au gaspillage alimentaire, on pense aux kilos de nourriture jetés chaque année par les ménages ou les supermarchés. Si un changement radical des pratiques doit évidemment se produire à ce niveau, le gaspillage alimentaire existe aussi en amont de la chaîne, au sein des exploitations agricoles elles-mêmes. L'EIP-AGRI a donc décidé de consacrer un focus group, faisant état de la problématique mais aussi des solutions potentielles à ce gaspillage.

Dans un premier rapport produit par le Focus Group, l'EIP identifie deux types de raisons pour le gaspillage de nourriture au sein des fermes : fondées sur la pratique même des fermiers, ou fondées sur les pressions que le marché applique sur la ferme. Si les pratiques au sein des fermes ont déjà fait l'objet de nombreuses études et recommandations (comment mieux utiliser les engrais, les ressources en eaux, se proté-



ger contre les maladies...), les pressions du marché sont moins connues et leur impact est moins évalué. Et pourtant, une recherche a démontré que beaucoup d'exploitations avaient tendance à surproduire de la nourriture afin d'être sûres d'atteindre les demandes du marché (en termes de quantité, de calibre, de flux de production...) Souvent, ce gaspillage alimentaire se produit donc à cause de facteurs sur lesquels les fermiers n'ont pas de prise directe.

La pression du marché comme grand responsable

De nombreux déchets sont générés sur les fermes à cause des pressions de la part des fournisseurs, une étude révélant par exemple qu'il a été jugé plus coûteux pour les producteurs de produire trop peu que trop, non seulement au niveau de leurs ventes immédiates mais aussi dans les relations à long terme avec les fournisseurs. Et ce sont évidemment les petits producteurs les plus touchés par cette problématique, puisqu'ils ont moins de poids dans les négociations avec les fournisseurs, et manquent parfois d'alternatives pour écouler leur production.

Selon les premiers constats du Focus Group, ce type de gaspillage pourrait sans doute être évité grâce à une synergie entre les politiques européennes, et des démarches des fournisseurs pour s'adapter à la production des fermes. Par exemple, la chaîne Intermarché en France a lancé une campagne autour des « légumes moches », les vendant 30% moins cher, afin de ne pas jeter une grande partie de la production alimentaire.

Le gaspillage des denrées non-consommables

Un autre type de gaspillage existe sur les exploitations, le gaspillage de denrées qui n'auraient pas pu être consommées, mais qui pourraient être utilisées notamment à des fins d'engrais, de génération d'énergie... A ce niveau, des études sont encore nécessaires pour établir si ces déchets, qui restent actuellement au sol, pourraient être mieux valorisés.

Enfin, le Focus Group revient sur une série de pistes pour réduire ce gaspillage alimentaire au sein des exploitations agricoles, telles que :

- Plus de techniques d'agriculture de précision ;
- Méthodes améliorées de stockage et de conservation ;
- Prévission de la demande et partage d'informations ;
- Autres efforts de collaboration au sein de la chaîne d'approvisionnement ;
- Redistribuer le surplus de culture pour l'alimentation animale / humaine ;
- Travailler avec les détaillants pour avoir des spécifications de qualité plus flexibles.

Découvrez l'article complet de l'EIP-AGRI via ce lien :
<http://bit.ly/EIP-Gaspi-Alim>

13 au 14/11/19

Economies d'eau en irrigation

Face au changement climatique et aux sollicitations de la ressource en eau, l'enjeu des économies d'eau en agriculture devient de plus en plus pressant. À l'échelle européenne, l'agriculture est responsable d'environ 25% des prélèvements totaux (EEA, 2009), avec de grandes variations selon les pays. Deux journées de conférences seront consacrées à ce thème à Montpellier en novembre.

Plus d'informations :

<https://watersaving.sciencesconf.org>

13 au 15/11/19

4^e Congrès National d'écotourisme à Guadix

Cette quatrième édition du Congrès de l'écotourisme se tiendra en Andalousie en novembre prochain.

Pour plus d'informations :

<http://bit.ly/Congres-ecotourisme>

3/12/19

Organic Innovation Days 2019

Les 3 et 4 décembre prochains se tiendront les Journées de l'innovation biologique 2019 à Bruxelles. Les Journées de l'innovation biologique sont l'événement public annuel des Plateformes Technologiques « Organics », qui rassemble les parties prenantes du secteur biologique. Les lauréats du concours européen de l'innovation rurale organisé dans le cadre du projet LIAISON seront présentés.

1 au 29/3/20

Festival à Travers Champs

28/3/20

Carrefour des Ruralités 2020

Le Réseau wallon de Développement Rural s'associe au Festival A Travers Champs, le festival du film rural. Si le Réseau est partenaire de l'entière de l'événement, le point d'orgue de cette collaboration aura lieu le 28 mars 2020 à Rochefort, avec la 3^e édition du Carrefour des Ruralités. Suivez-nous pour en savoir plus sur le programme de cet événement, qui viendra célébrer la ruralité wallonne sous toute ses formes !

Plus d'informations sur le festival :

www.festival-atraverschamps.be

Plus d'informations sur le Carrefour des Ruralités :

www.reseau-pwdr.be

COMMUNICATION

Le portail du Réseau fait peau neuve !

Le site web www.reseau-pwdr.be a bien changé en quelques années. La dernière évolution date de septembre 2019 : l'occasion de refaire un point sur un outil essentiel du RwDR.

Vous l'aurez peut-être remarqué : le site web du Réseau wallon de Développement Rural a un nouveau design, avec une esthétique résolument plus moderne et des fonctionnalités facilitant son administration. Mais ce renouveau graphique est aussi l'occasion de revenir sur un outil de communication indispensable à la vie du Réseau.

Actualités et événements

Les actualités et les événements sont au cœur du RwDR, c'est pourquoi une mosaïque vous présente, dès la page d'accueil, la vie du Réseau. Mise à jour quotidiennement, la page d'accueil présente en permanence les dernières actualités et événements du RwDR, de ses membres, mais aussi les actualités de la « *Veille du RwDR* » qui reprend tous les événements relatifs au développement rural en Wallonie.

Centre de Ressources

Véritable mémoire du Réseau, le Centre de Ressources rassemble des milliers d'entrées : compte-rendu, photos, vidéos, actes de séminaires, syllabus de formation... Le Centre de Ressources est conçu comme une bibliothèque en ligne, avec un outil de recherche perfectionné qui permet non seulement de chercher grâce à des mots clés, mais aussi via des catégories de documents, des sujets, des thématiques... N'hésitez pas à naviguer au sein de cette mine d'information !

Par ailleurs, le site web du Réseau regorge d'informations et d'outils à destination du grand public et des professionnels : annuaire des membres du Réseau, espace presse, inscriptions en ligne permettant d'avoir accès à des espaces sécurisés où il est possible de stocker des documents... Prenez le temps de découvrir tous ces outils en vous rendant à l'adresse : www.reseau-pwdr.be

Suivez toute l'actualité du Réseau en vous inscrivant à notre Newsletter :

www.reseau-pwdr.be/inscription-newsletter

CELLULE D'ANIMATION DU RÉSEAU WALLON DE DÉVELOPPEMENT RURAL

Rue de Liège 83
4357 Limont (Belgique)
Tél./Fax : +32 19 54 60 51
Courriel : info@reseau-pwdr.be
Site web : www.reseau-pwdr.be

3^e trimestre 2019

Réseau wallon de Développement Rural
Cellule d'Animation du RwDR

NOTRE ÉQUIPE

Benoît Delaite, Jérôme Mabilie, Jean-Noël Degeye : chargés de mission en charge de l'animation des groupes de travail thématiques.
Tél. : +32 19 54 60 51

Émilie Bievez : plaque-tournante de l'information entre les membres du Réseau et l'équipe de la CAR, elle est responsable de la gestion administrative et logistique.
Courriel : e.bievez@reseau-pwdr.be
Tél. : +32 19 54 60 51

Cécile Nusgens : chef de projet chez Cible Communication, gère la réalisation des supports de communication.
Courriel : cecile.nusgens@cible.be
Tél. : +32 4 387 87 03

Xavier Delmon : coordinateur de l'équipe, il a en charge les aspects de gestion quotidienne de la cellule. C'est également lui qui anime la Commission permanente.
Courriel : x.delmon@reseau-pwdr.be
Tél. : +32 495 77 93 96

Coralie Meurice : responsable du Centre de Ressources, de la mise à jour régulière du site web et des outils TIC, elle apporte un soutien aux activités de communication.
Courriel : c.meurice@reseau-pwdr.be
Tél. : +32 19 54 60 51

Le numéro 41 de Ruralités est imprimé en 5.000 exemplaires, distribués gratuitement au monde rural en Wallonie et en Europe.

Ont participé à la rédaction de ce numéro : Benoît Vignet, Benoît Delaite, Xavier Delmon, Coralie Meurice.

Crédits photos : Cover : François-Xavier Cardon, Portrait : Arnaud Siquet. RwDR, Cyrus Crossan, Jessica Ruscello, Arnaldo Aldana, Carolyn Bahm, Ingrid Otto.

Éditeur responsable : Xavier Delmon, 83 rue de Liège - 4357 Limont