bpost
PB-PP | B-35318
BELGIE(N)-BELGIQUE

Ruralités | N°49

DOSSIER RELOCALISATION DE L'ALIMENTATION

Réseau wallon de Développement Rural

3ème trimestre 2021

N° d'agrément : P914304

Réseau wallon de Développement Rural
Cellule d'Animation du RwDR

Avec le soutien de la Wallonie

Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

LEADER

SOMMAIRE

Edito 2

Dossier relocalisation de l'alimentation 3
Se coordonner pour mieux Manger Demain 3
Relocaliser l'alimentation wallonne en 46 projets 4
Retrouver la maîtrise de la filière 5
Biocanteens, ou l'art de faire germer les cantines bio en Condroz 7
La ceinture alimentaire de Charleroi métropole 8
Vers une souveraineté alimentaire territoriale 9
Le réseau RADIS étend ses racines 10

Europe 11
Quand Europe rime avec alimentation 11

Jeunes 13
La noisette comme source de diversification 13

Mesure 15
Chevetogne : transformation d'une zone de caravaning en une zone humide 15

GAL - Carte blanche 16
Une alimentation durable et locale : le GAL Pays de l'Ourthe y travaille ! 16

FEADER 17
Agricoeur, au carrefour des ambitions 17

Innovation 18
De la Route aux Comptoirs : la rentrée de l'innovation du RwDR 18

ÉDITO

Ce nouveau numéro de Ruralités vous propose de parcourir les liens qui unissent territoires et alimentation en mettant en lumière une dynamique qui s'accélère en Wallonie, à savoir celle de la relocalisation de notre alimentation.

Manger local, s'approvisionner en circuit court, rencontrer les producteurs et artisans locaux, tant de démarches qui animent de plus en plus les citoyens, soucieux de manger des produits de qualité tout en soutenant une agriculture locale. Car soutenir le local, valoriser les territoires au travers de leur production alimentaire, c'est aussi accompagner la résilience de nos sociétés face aux aléas sanitaires, sociaux et environnementaux auxquels nous risquons d'être encore confrontés à l'avenir.

C'est donc en ce sens qu'une multitude d'acteurs se mobilisent aujourd'hui. Le récent appel à projets porté par la Ministre de l'Environnement Céline Tellier en témoigne : pas moins de 46 projets ont été sélectionnés ! Tous se sont donnés pour objectif de participer à la relocalisation alimentaire en Wallonie. Un beau signal de la part de la Région Wallonne qui entend soutenir les nombreuses dynamiques qui essaiment sur le territoire régional afin d'accélérer la transition de nos modèles alimentaires.

À l'intersection de nombreux enjeux, l'alimentation est une clé essentielle pour comprendre les liens que l'on entretient au territoire. Non pas un territoire clos, fermé sur lui-même mais plutôt un territoire-réseau, dans lequel la question de l'accessibilité occupe une place centrale. Un territoire qui repense les modes de gouvernance à un niveau plus local afin de renforcer les maillages entre acteurs de la chaine alimentaire, organismes publics, milieux associatifs et citoyens.

Au fil de ce numéro, vous vous baladerez au cœur de ces beaux projets qui animent les territoires wallons et qui portent autant de valeurs partagées avec conviction et enthousiasme par la Cellule Manger Demain.

Belle découverte !

La Cellule Manger Demain

Se coordonner pour mieux Manger Demain

Constituée en 2019 afin d'accélérer la transition vers une alimentation durable en Wallonie, la cellule Manger Demain a pour mission principale de coordonner les nombreuses initiatives locales qui œuvrent à la relocalisation de notre alimentation.

C'est suite à une consultation populaire comptant plus de 1.200 acteurs, porteurs de projets et citoyens que la stratégie « Manger Demain » est née, en 2018, afin d'accélérer la transition vers une alimentation durable. Résumée en 10 mesures ciblées, celles-ci s'articulent autour de principes de coordination, d'échange et de réseautage. Parmi celles-ci, citons par exemple la mise en place de Conseils de Politiques Alimentaires (CPA) locaux (voir p.9) et d'un Conseil wallon de l'Alimentation Durable (CwAD) régional, la diffusion d'une identité commune pour l'alimentation durable ou encore la tenue d'un baromètre permettant de monitorer l'évolution de cette transition vers une alimentation durable.

Certaines de ces mesures ont été confiées à une cellule dédiée, logiquement nommée Manger Demain, qui prend ses quartiers au sein de la SoCoPro, structure d'appui logistique au Collège des Producteurs. *« Ces mesures portent avant tout sur une méthode de travail qui se base sur des principes comme la participation citoyenne, la coordination ou l'échange d'informations*, présente Marie Legrain, coordinatrice de la cellule. *Il y a énormément de choses qui bougent en matière d'alimentation durable en Wallonie. La mise en place d'un organe de centralisation, d'échange et de diffusion de l'information tel que le nôtre est là pour que tous les projets puissent mieux s'articuler et gagner en efficacité. »*

Concentrer plutôt que saupoudrer

Ce faisant, le Gouvernement Wallon a décidé de concentrer une grande partie de ses efforts sur l'accompagnement des cuisines de collectivités vers une offre alimentaire plus durable. Comme cadre de mobilisation collective, la Cellule Manger Demain s'est vue confier la coordination du Green Deal Cantines Durables. *« Plutôt que de se disperser et saupoudrer des aides sur de nombreuses thématiques, il s'agit ici de créer un levier suffisamment conséquent pour générer un effet boule de neige »*, continue Marie Legrain.

Outre un soutien administratif, la Cellule Manger Demain propose aussi des offres de formation et d'accompagnement *in situ* réalisées par des experts, faisant intervenir un large réseau de partenaires : *« Par exemple, pour les formations pratiques en cuisine, ce sont des prestataires externes qui arrivent avec toutes leurs techniques et connaissances pour accompagner les cantines. On a des questions qui arrivent tous les jours des cantines : notre rôle est de collecter les informations et croiser les expériences pour revenir avec des réponses précises et pragmatiques. »*

Parmi les plus de 500 signataires de ce Green Deal se trouvent des structures déjà engagées dans des actions auprès des cantines. Ces « facilitateurs », reprenant par exemple les GAL, sont des interlocuteurs privilégiés de la Cellule. *« Nous sommes constamment en contact avec eux soit pour être au courant de ce qu'ils font et pouvoir inspirer d'autres initiatives intéressantes, soit pour les aider sur des demandes précises grâce à une mise en relation avec d'autres acteurs »*, continue Marie Legrain.

Redynamisation du territoire

Une autre mission importante de la Cellule Manger Demain porte sur le suivi des dynamiques territoriales en matière d'alimentation durable. En d'autres termes, il s'agit de soutenir toute une série d'initiatives ayant pour objectif, à différents niveaux, de relocaliser l'approvisionnement et la consommation de produits alimentaires en Wallonie. À cette fin, un appel à projets lancé en 2020 par la Ministre Céline Tellier, en charge du Développement Durable, a permis de désigner pas moins de 46 projets, aux champs d'actions très variés (voir page suivante).

Si les mesures de la stratégie Manger Demain portent avant tout sur une méthode de travail, la Wallonie se dotera bientôt d'une feuille de route précise. *« L'Alliance Emploi-Environnement Alimentation va vraiment orienter les actions des prochains mois et années*, reprend Marie Legrain. *La réflexion autour de cette alliance est actuellement en cours au sein du CwAD et devrait aboutir début 2022. »*

Relocaliser l'alimentation wallonne en 46 projets

Parmi les attributions de la cellule Manger Demain figurent la mise en cohérence de projets de relocalisation de l'alimentation sur le territoire wallon. Au nombre de 46, ces initiatives contribuent, chacune à leur échelle, au renforcement de la résilience de notre agriculture.

En septembre 2020, la ministre en charge du développement durable lançait un appel à projets visant à soutenir une dizaine de dynamiques territoriales qui contribuent de manière durable à la relocalisation du système alimentaire wallon. Une initiative qui a généré un engouement inattendu, et qui a permis de désigner pas moins de 46 projets aux profils très variés.

Une mobilisation qui ne surprend pas tellement Marie Legrain, coordinatrice de la Cellule Manger Demain : *« Cette initiative est la rencontre de deux constats : d'une part, l'agriculture est en crise et les perspectives ne sont pas bonnes, qu'il s'agisse de la Wallonie ou d'ailleurs. De l'autre, on sent l'envie de plus en plus prégnante du consommateur de redonner du sens à son alimentation, de réidentifier l'histoire de l'aliment qu'il retrouve dans son assiette et d'avoir cette garantie de qualité. »*

Renforcer la résilience de notre agriculture

Soutenir ces 46 projets, c'est avant tout offrir des perspectives plus encourageantes ainsi que de nouveaux débouchés à des initiatives qui, bien que prometteuses, souffrent parfois du manque de stabilité du secteur alimentaire. *« On l'a vu lors de la crise Covid, il y a un manque de résilience de notre agriculture qu'il faut reconsidérer,* commente Marie Legrain. *La relocalisation est une des solutions à ce problème. »*

Pour choisir les bénéficiaires, c'est un jury aux compétences variées (santé, social, économie…) qui a ainsi été sollicité, alliant chercheurs, profils professionnels et personnes de terrain.

Outre l'accompagnement financier (maximum 100.000€ par projet et par an durant 3 ans), administratif, technique ou institutionnel que les experts de Manger Demain leur apportent, c'est par la mise en cohérence des projets que cette initiative sort du lot. Les bénéficiaires sont en effet mis en relation de deux façons : par thématique et par territoire. *« On ne part pas de zéro car beaucoup de partenaires avaient déjà une série de contacts, auxquels on vient apporter des compléments si nécessaire. »*

Des semences à la bonne gouvernance

Les 46 projets sélectionnés varient aussi bien par leurs thématiques, leurs champs d'action, leur état d'avancement ou encore leurs structures : centres de recherche, coopératives, producteurs, CISP… sans oublier les CPA en devenir. À titre d'exemple, citons le projet du Centre Wallon de Recherches Agronomiques pour la mise en place d'une production locale d'huile de tournesol, les « Jardins d'à côté », qui visent à mutualiser les espaces et outils de maraîchage à Jambes ou encore le Développement de la Ceinture alimentaire Charleroi Métropole (voir page 8).

Après une phase préliminaire de mise en relation, la cellule est prête à passer la seconde. *« Nous avons organisé des rencontres par province et par thématique, ce qui nous a aussi permis de sonder tous les porteurs de projets sur leurs besoins précis. Nous avons également programmé des rencontres plus spécifiques, par exemple sur les CPA ou sur l'accès au foncier. Maintenant il s'agit pour nous de répondre à leurs demandes de manière très concrète »*, conclut Marie Legrain.

Plus d'infos :
https://www.mangerdemain.be

MANGER DEMAIN
L'alimentation durable en **Wallonie**

Le Green Deal en deux mots

Un « Green Deal » est un accord volontaire entre des partenaires privés, publics et les autorités politiques pour lancer des projets de développement durable ambitieux autour d'une thématique spécifique.

En tant que signataire du Green Deal « Cantines Durables », en 2019, la Wallonie est *de facto* tenue de respecter toute une série d'engagements, qui se matérialisent sous forme d'indicateurs répartis en 6 axes. Ainsi, en 2030, 50% des repas dans les cantines devront par exemple être issus de produits wallons (pour 10 % en 2021).

Outre la provenance des produits, des engagements ont également été pris en ce qui concerne l'inclusion sociale, le gaspillage alimentaire, le respect du bien-être animal ou encore la suppression de l'utilisation d'ustensiles en plastique.

Retrouver la maîtrise de la filière

La perte du contrôle du prix des petits producteurs sur leur production est une réalité souvent dénoncée. Et sous la contrainte et les clauses de cahiers des charges formatés par l'industrie alimentaire, ils ont également perdu la maîtrise sur leurs produits. Plusieurs initiatives locales se sont constituées pour leur rendre de la fierté et redonner de la valeur à l'agriculture locale. C'est, entre autre, la mission de deux coopératives : « Les Petits producteurs » et « Paysans-Artisans ».

Paysans-Artisans

Créée en 2013, Paysans-Artisans est une coopérative à finalité sociale. Son activité est organisée autour de trois objectifs : la commercialisation de produits alimentaires artisanaux et locaux en circuit court, l'éducation permanente en mobilisation sociale et l'appui aux filières et aux producteurs. « *Notre démarche n'a pas pour objectif de générer du profit* », nous explique Benoît Dave, coordinateur de la coopérative. « *Il s'agit de rendre plus d'autonomie, plus de fierté et plus de solidarité, à la fois aux producteurs et aux consommateurs. Il s'agit aussi de recréer du lien social sur un territoire.* »

La commercialisation des produits passe par trois modes de distribution : la vente en ligne, la vente via les 8 magasins « Paysans-Artisans » répartis sur 10 communes de la région de l'Entre-Sambre-et-Meuse, ainsi que la vente auprès de petits grossistes (des magasins à la ferme et des petits magasins de proximité). « *Nos petits magasins s'installent au cœur des villages, dans des quartiers. Ils participent ainsi à la reconstruction d'un véritable tissu social. Mais cela ne veut pas dire que nous sommes repliés sur nous-mêmes. Nous échangeons avec d'autres coopératives, tant au niveau wallon qu'européen, voire international. On travaille, par exemple, avec des homologues espagnols, grecs, guatémaltèques ou encore italiens pour des produits que l'on n'a pas chez nous.* »

Le deuxième volet des activités de la coopérative, c'est l'éducation permanente. Celle-ci est menée à travers ce que l'on appelle « *l'université populaire* », avec des formations, des ciné-débats, du théâtre, des conférences, des visites de fermes… Avec ses quelque 700 à 800 membres, la coopérative s'inscrit dans une dynamique citoyenne de changement social. « *Nous voulons non seulement dire aux consommateurs de manger mieux et plus sainement, mais aussi qu'il est important de changer le mode de production pour que le producteur vive mieux, qu'il soit mieux dans sa tête et qu'il retrouve de la fierté à exercer son métier. Cette démarche de réappropriation doit non seulement être présente chez les producteurs, mais aussi chez les consommateurs qui doivent comprendre ce qu'il se passe, comment travaillent nos artisans et être conscients qu'une telle activité, dans toute sa diversité et sa complexité, nécessite une juste rémunération* », insiste Benoît Dave.

Cette notion de prix « juste » est un point important pour lequel la coopérative a adopté des principes clairs : elle achète ses produits à des tarifs plus élevés, réduit fortement ses marges et les revend un peu plus cher que dans les commerces traditionnels. « *Il n'est pas normal qu'aujourd'hui le budget alimentation ne représente que 12% du budget d'un ménage. Il était de l'ordre de 30% à la moitié du 20e siècle. On néglige la qualité ! Il y a maintenant une prise de conscience, même si elle est parfois confuse, de la nécessité de changement. Nous avons un important travail à faire pour qu'elle devienne davantage argumentée et davantage consciente chez les consommateurs.* »

Le troisième axe d'actions est l'appui aux filières et aux producteurs. Cela se traduit notamment par la création de réseaux de producteurs au sein desquels sont menées, par filière, des réflexions pour une meilleure planification concertée. « Paysans-Artisans » joue également le rôle d'agence foncière dans le but de faciliter l'accès à la terre pour de jeunes producteurs. « *Nous négocions avec les propriétaires publics et privés de terres disponibles des accords de mise à disposition gratuite durant de 5 à 10 ans. Une fois l'accord conclu, nous rétrocédons, aux mêmes conditions de gratuité, l'exploitation à un producteur. Nous invitons d'ailleurs les communes qui ont un discours orienté circuit court à faire le tour de leurs propriétés et réfléchir à cette solution* », conclut-il.

Plus d'infos :
https://paysans-artisans.be/

© Invitation Nature

Les Petits Producteurs

Aider le producteur. Tel est le leitmotiv de la coopérative à finalité sociale « Les Petits Producteurs », née il y a quatre ans, à l'initiative de producteurs et citoyen·ne·s. Sa mission : apporter son soutien en valorisant le circuit court à un prix équitable.

Pascal Hennen est porteur de projet de la coopérative. Les obstacles se présentant sur le chemin des producteurs les poussent chaque jour, lui et ses collègues, à promouvoir auprès de leur clientèle une agriculture durable et solidaire. Dans leurs magasins de Liège et plus récemment de Visé, « Les Petits Producteurs » proposent des produits alimentaires majoritairement bio, mais surtout à un prix équitable pour le producteur. L'engagement envers ce dernier est un pilier du modèle économique adopté par la coopérative. *« Évidemment, la qualité du produit est prise en considération lors du choix d'un nouveau producteur partenaire, mais c'est aussi son histoire qui nous importe »*, nous explique Pascal Hennen.

La coopérative met également un point d'honneur à ce que les prix proposés permettent au producteur de couvrir ses coûts de production, mais aussi de mener une vie de qualité – et donc un temps de travail acceptable. Mais la démarche de soutien va bien au-delà. Ainsi, lorsqu'un producteur membre de la coopérative connaît des difficultés, cette dernière va l'aider à trouver une solution. Un temps partiel pourrait par exemple lui être proposé au sein de la coopérative. Dans ce cas, le producteur alternerait son temps de travail entre son exploitation et la coopérative. Récemment, la coopérative a d'ailleurs obtenu des parcelles agricoles publiques afin que les maraîchers possédant un statut hybride puissent l'exploiter. Tout investissement lié à ces parcelles est alors à charge des « Petits Producteurs ».

Cette collaboration avec le producteur partenaire se retrouve également dans les actions internes. *« Six jours par an, nos employés sont invités à travailler chez le producteur de leur choix. Cela leur permet non seulement de découvrir la réalité du terrain, mais également de devenir les meilleurs ambassadeurs des produits proposés en magasins »*, précise Pascal Hennen.

« Comme beaucoup d'enseignes, la crise COVID a touché la coopérative de plein fouet. Celle-ci ayant modifié les habitudes de mobilité des consommateurs, les magasins situés en ville souffrent particulièrement », souligne encore Pascal Hennen. Depuis le premier confinement, en effet, une partie de la clientèle ne se déplace plus en ville pour faire ses courses.

En revanche, il a été observé que les clients fidèles ont diversifié leur panier d'achat et ont par ailleurs acheté plus. *« L'impact le plus important de la crise COVID a malheureusement été un impact humain »*, nous confie-t-il. Le relationnel occupant une place importante au sein de la coopérative, les employés et producteurs se réjouissent aujourd'hui de plus de contacts dans le futur.

Plus d'infos :
https://lespetitsproducteurs.be

© Invitation Nature

Biocanteens, ou l'art de faire germer les cantines bio en Condroz

Après trois années d'échanges de bonnes pratiques avec 6 villes européennes autour du développement de cantines scolaires bio et locales, le GAL Pays des Condruses et l'asbl Devenirs tirent de nombreux enseignements de leur participation au projet « Biocanteens ».

À la clôture du projet européen « Biocanteens » en juin dernier, le GAL Pays des Condruses et l'asbl Devenirs dressent un bilan positif. Au sein de ce réseau européen inscrit dans le programme Urbact, les deux acteurs locaux ont en effet pu, trois années durant, procéder à un transfert de bonnes pratiques avec 6 autres villes européennes. Le but : favoriser et accélérer le développement de cantines scolaires bio et locales.

« Nous avons toujours voulu soutenir les initiatives de circuit court, donc participer à cette initiative nous paraissait complètement logique, » explique Kathleen Vanhandenhoven, chargée de mission économie au GAL Pays des Condruses. Volonté qui s'est traduite, notamment, par la mise en place de la coopérative Point Ferme en 2011-2012, la création de la plateforme Moncondroz.be (qui offre davantage de visibilité aux acteurs économiques du territoire) ou encore la mise à disposition d'espaces-tests pour apprentis maraîchers dans le cadre du projet « Point Vert ».

Ce dernier projet, par ailleurs, résulte déjà de l'association des deux organismes. *« Nous sommes habitués à travailler main dans la main,* continue Kathleen Vanhandenhoven. *En règle générale, Devenirs s'occupe de la gestion des projets, ce qui représente une tâche impressionnante, tandis que nous avons une approche plus territoriale. Cela nous permet, par exemple, de mettre en place des projets comme celui de la tarification sociale, qui vise à permettre aux familles moins aisées d'avoir accès à une alimentation de qualité : Devenirs planchait dessus depuis un moment, et nous avons servi de facilitateurs grâce à nos relations avec les CPAS des 7 communes sur lesquels nous travaillons. »*

Échanges de bons procédés

Bien que ce soit la ville française de Mouans-Sartoux (Alpes-Maritimes) qui ait été désignée comme leader du projet, les échanges se sont véritablement déroulés dans les deux sens, au rythme de régulières réunions, conférences et autres visites sur le terrain. *« Nous avons notamment pu nous positionner comme ambassadeurs de l'économie sociale wallonne, qui est bien développée et selon moi un des piliers de la transition,* explique Albert Deliège, directeur de l'asbl Devenirs. *Nous n'avons pas à rougir, et sommes même l'un des paysages les plus aboutis à ce niveau. »*

Le GAL Pays des Condruses
est chargé du développement territorial des communes de Anthisnes, Clavier, Marchin, Modave, Nandrin, Ouffet et Tinlot.

Côté inspiration, le GAL cite quant à lui le projet de Ferme Municipale, *« qui était dans nos cartons mais que les rencontres ont permis d'accélérer,* poursuit Kathleen. *Cela nous a permis de consacrer une partie de notre surface test à la production de légumes pour la cantine, ce que nous ne faisions pas auparavant. Très concrètement, cela signifie que chaque début de saison, les plants de culture sont faits en concertation entre le maraîcher et le chef cuisine de la cantine. Ce qui nécessite beaucoup d'adaptation des deux côtés. »*

Poursuivre sur sa lancée

Si l'expérience européenne se conclut, les deux acteurs s'accordent sur le fait qu'il ne s'agit ici que d'un point de départ. *« C'est inspirant et motivant de voir que nous sommes plusieurs à avancer dans le même sens, donc cela crée une dynamique,* confirme Kathleen Vanhandenhoven. *Cela nous oblige aussi à nous positionner dans nos pratiques et de voir comment nous pouvons les améliorer. »*

L'asbl Devenirs
est un Centre d'Insertion Socio-Professionnel proposant des formations pour adultes éloignés de l'emploi, notamment dans les métiers verts et la cuisine.

« Maintenant, nous avons encore un long chemin à parcourir, poursuit Albert Deliège. *De nombreux porteurs de projets motivés ne parviennent toujours pas à trouver un terrain, par exemple, alors qu'il y a des centaines d'hectares potentiellement disponibles sur notre territoire. »*

Plus d'infos :
https://urbact.eu/biocanteens

La Ceinture Alimentaire de Charleroi Métropole

Comment faciliter le développement de la production de produits bio et sensibiliser un public moins nanti à une meilleure alimentation ? C'est en synthèse la mission que s'est fixé le réseau « Ceinture Alimentaire de Charleroi Métropole ».

La Ceinture Alimentaire Charleroi Métropole (CACM) est un large réseau d'acteurs de la filière alimentaire bio sur le territoire de Charleroi Métropole. Avec ses quelque 600.000 habitants, il s'agit du territoire le plus peuplé de Wallonie.

Au cœur de ce réseau, on retrouve des producteurs, mais également des transformateurs, des distributeurs (grossistes et transporteurs), des consommateurs (en ce compris des acheteurs, comme des cuisines collectives) ou encore des points de vente (épiceries).

Son mode de fonctionnement se base sur le principe de l'intercoopération. Les membres se réunissent 2 à 3 fois par an, autour de tables de concertation où chaque entreprise, asbl ou coopérative d'une filière exprime ses besoins et projets. Cela permet d'avoir une vision d'ensemble plus réaliste. Cela facilite aussi la prise de décisions commerciales et permet d'anticiper la planification de la production et de la transformation avec les différents acteurs concernés. L'objectif étant de veiller à une meilleure maîtrise du prix de vente des marchandises et une juste rémunération des intervenants.

Les entités membres (une trentaine à l'heure actuelle) ont rapidement adhéré au projet. *« C'est en 2017 que nous avons proposé ce concept de Ceinture alimentaire »*, se souvient Stéphane Lejoly, coordinateur de la CACM. *« Une grande majorité des personnes rencontrées s'y retrouvaient largement, car nous défendons des valeurs et pratiques auxquelles elles adhéraient. Au-delà du soin apporté à la terre et de la qualité des aliments, nos membres sont motivés par des valeurs sociales et sociétales fortes. Sans oublier l'aspect commercial du réseau, puisque nous cherchons à améliorer la situation économique de ces ambassadeurs de la qualité ».*

L'accessibilité sociale

L'objectif de la CACM est d'augmenter la production d'aliments bio sur le territoire de Charleroi Métropole, mais aussi d'augmenter la consommation de ces produits locaux auprès d'une population la plus large possible.

« Nous veillons à ce que les produits bio locaux soient accessibles financièrement pour une population qui n'est pas la même qu'à Liège, Namur ou dans le Brabant. Nous veillons également à ce qu'ils soient accessibles culturellement et physiquement. Nous cherchons non seulement à multiplier les points de vente, mais également à développer des solutions qui favorisent cette accessibilité sociale. Sous l'impulsion d'Espace Environnement, plusieurs pistes sont à l'étude, comme des paniers bio à 1 € pour des personnes défavorisées ou la création d'épiceries sociales », ajoute Stéphane Lejoly.

La taille du territoire couvert par le réseau ne facilite pas cette accessibilité sociale. Cela prendra du temps. Mais l'étendue du territoire offre d'autres avantages. *« De plus petits territoires, comme ceux couverts par un GAL par exemple, ne disposent pas toujours de suffisamment de producteurs pour couvrir les besoins de la population concernée »*, précise Stéphane Lejoly. *« Il manque aussi souvent certains maillons indispensables pour fonctionner en circuit court, comme les entreprises de transformation ou des acheteurs pour assurer la distribution des produits. Notre territoire est à la bonne échelle : nous disposons d'un potentiel de production suffisant pour couvrir la demande, ce qui est déterminant pour assurer un certain succès au projet. »*

Plus d'infos :
www.ceinturealimentaire.be
www.saw-b.be : La SAW-B pilote le réseau CACM

Vers une souveraineté alimentaire territoriale

En septembre 2020, la Ministre Céline Tellier, en charge du Développement durable, a lancé un appel à projets visant à soutenir les dynamiques territoriales contribuant à la relocalisation du système alimentaire wallon. Une initiative couronnée par un franc succès, puisque de la dizaine de dossiers envisagés au départ, ce sont finalement 46 projets qui ont été soutenus.

Parmi ceux-ci, on retrouve celui proposé par plusieurs opérateurs de l'arrondissement de Huy-Waremme, avec pour ambition d'installer un Conseil de politique alimentaire sur le territoire. *« Nous souhaitons impulser une véritable transition alimentaire au sein de l'arrondissement »*, précise Fabienne Nyssen, Coordinatrice du GAL Jesuishesbignon.be. *« Le Conseil est un organe consultatif qui réunit tous les acteurs de l'alimentation durable. On y retrouve non seulement des producteurs, des transformateurs, mais également des membres du secteur de la formation, de la santé… Il doit être le plus inclusif possible et rassembler des secteurs qui ne se connaissent pas bien et qui n'ont pas l'habitude de se concerter sur ce thème qu'est l'alimentation. »*

La Province de Liège serait couverte par deux autres Conseils de politique alimentaire. Un sur l'arrondissement Liège Métropole et un autre sur l'arrondissement de Verviers. *« Nos trois structures collaborent pour définir ce que l'on veut donner comme gouvernance à notre Conseil de politique alimentaire, mais tout en gardant nos spécificités territoriales. »*

Parmi les premières initiatives à mettre à l'actif de ce projet, épinglons l'organisation d'une rencontre B2B qui a regroupé près de 80 producteurs, transformateurs et distributeurs. *« Nous voulions créer et encourager de nouvelles relations professionnelles. Les retours des participants sont très positifs »*, explique Martine Lekane, Chargée de mission circuits courts au GAL Jesuishesbignon.be. *« Ce fut l'occasion de mettre en relation directe des représentants de l'HORECA et des producteurs de la région Meuse-Condroz-Hesbaye venus présenter leurs produits. Ce sont des personnes qui disposent généralement de peu de temps à consacrer au relationnel, pourtant indispensable au développement de leurs activités. »*

Mais pourquoi un tel projet ici et maintenant ? *« L'alimentation est une thématique jugée prioritaire depuis plusieurs années au sein de notre GAL »*, nous répond Fabienne Nyssen. *« À travers de nombreux projets, nous avons toujours voulu renforcer la confiance du consommateur à l'égard des producteurs locaux. La situation sanitaire que nous connaissons ne fait que renforcer cette nécessité de changement. Coincés chez nous comme nous l'avons été, on n'a pu que constater toute la fragilité de notre système alimentaire mondialisé. Nous devons absolument retrouver une souveraineté alimentaire et faire preuve de résilience pour relever les défis qui nous attendent. Mais la réussite ne dépend pas uniquement des acteurs locaux de première ligne. Nous devons également impliquer les élus au sein de notre Conseil pour disposer des clés pour faire bouger les choses »*, conclut-elle.

Les partenaires du projet

- GAL Jesuishesbigon.be
- GAL Pays des Condruses
- GAL Burdinale Mehaigne
- Le Parc Naturel Burdinale Mehaigne
- L'ASBL Devenirs, un Centre d'Insertion Socio-professionnel
- Créa-Job, un service d'aide à l'entreprenariat
- Hesbicoop, une coopérative de distribution de produits locaux

Plus d'infos :
http://jesuishesbignon.be

Le réseau RADIS étend ses racines

Lancé en juillet 2020, le Réseau RADIS affiche un bilan positif. Porté par l'asbl Nature & Progrès et la fondation Cyrys, l'opération a pour but de développer les filières alimentaires bio et solidaires en région dinantaise.

En un an d'existence, le réseau RADIS peut déjà compter sur de robustes racines. Né de l'alliance de l'asbl Nature & Progrès et de la fondation Cyrys, le « Réseau Alimentaire DInant Solidaire » se consacre aujourd'hui aux communes d'Anhée, Yvoir, Onhaye, Dinant, Hastière et Houyet. L'objectif avancé ? Le développement de filières alimentaires bio et solidaires, en se concentrant sur les céréales alimentaires et le maraîchage.

« Par ce projet, nous combinons l'expérience de Cyrys en termes d'initiatives solidaires autour de Dinant, et notre expertise dans le développement de filière alimentaire de l'agriculture bio, résume Sylvie La Spina, chargée de projets pour Nature & Progrès. *En tant qu'association active dans l'éducation permanente, cela fait des années que nous brassons des idées allant de la nécessité de développer la transformation locale des produits au manque de liens entre les acteurs. Ici, nous avons enfin la possibilité de les mettre en pratique. »*

Réunir producteurs et consommateurs autour de la table

Pour ce faire, rien de tel que le dialogue et la participation citoyenne, inscrits dans l'ADN de Nature & Progrès. Ce qui permet également de faire surgir de nouvelles opportunités. *« Par exemple, les boulangers sont intéressés par le petit épeautre, qui est aussi recherché par le consommateur pour sa faible teneur en gluten. Donc en étant au courant de la demande, le producteur peut s'adapter et tester cette culture sur une partie de terrain »*, explique encore la chargée de projet.

Parmi les plus de 6.000 membres que compte l'association en Wallonie et à Bruxelles figurent un bon nombre de citoyens désireux de lancer leur propre activité, et qui pourront dès lors compter sur l'encadrement technique et les conseils avisés du réseau. Dans la même optique de servir de « courroie de transmission », le site web du réseau héberge également bon nombre de petites annonces relatives aux terrains disponibles à l'exploitation maraîchère.

« Ce qui est incroyable, c'est que dès la création du réseau, des membres nous ont contactés spontanément pour nous informer qu'ils disposaient de terrains disponibles », s'enthousiasme encore notre interlocutrice.

Une alimentation bio et locale pour tous

Ce qui est certain, c'est que la dimension solidaire représente bien plus qu'une simple lettre au sein du « RADIS ». *« Il s'agit d'un élément central de notre réflexion,* poursuit Sylvie La Spina. *Dès le départ, nous voulions partir sur de bonnes bases et intégrer les publics fragilisés dans notre démarche. En se mettant dans leur peau, on s'est rendu compte qu'il n'y a pas de solution idéale car l'alimentation répond non seulement à des besoins nutritionnels mais aussi sociaux, culturels etc. »*

L'objectif du réseau, à terme, est donc la création d'une coopérative à finalité sociale. *« Un bel objectif serait de produire des repas complets, à livrer à domicile aux bénéficiaires des CPAS ou aux personnes âgées. »*

Semer sans démesure

Un an après sa création, le réseau entend bien poursuivre son développement... sans pour autant renier sa vocation première. *« Notre but est de multiplier les partenariats avec les écoles, les entreprises ou encore les maisons de retraite,* reprend Sylvie La Spina. *En ce qui concerne les outils de transformation, la question du dimensionnement commence à se poser : comment les concevoir pour qu'ils soient à la fois rentables et logiques vis-à-vis de notre démarche du territoire ? »*

Ne prenant pas ces décisions à la légère, les forces vives restent bien conscientes qu'elles sont encore dans une année test. À l'heure d'écrire ces lignes, les moissons battent leur plein, et des ajustements seront probablement nécessaires en termes de qualité et de quantité de céréales produites, afin de satisfaire la demande.

Une chose est sûre : avec dans leurs cartons des projets tels qu'un four à pain mobile ou un accueil social à la ferme, les membres du réseau ne sont pas à court d'idées, et ne refusent pas l'aide de bras motivés.

Plus d'infos :
https://www.reseau-radis.be

Quand Europe rime avec alimentation

L'alimentation est au centre de nombreuses politiques, y compris au niveau européen. Il est donc logique que le Réseau européen de Développement Rural fasse la promotion des nombreux projets relatifs à une alimentation durable et de qualité mis en place partout en Europe. Retour sur une série de projets répartis dans toute l'Europe.

La nourriture et les gens – Danemark

L'un des enjeux essentiels de l'alimentation durable, nous l'avons vu au fil de ce numéro de Ruralités, est de la rendre accessible au plus grand nombre, tout en gardant une rémunération juste pour les producteurs. Pour cela, il est utile de réduire le nombre d'intermédiaires entre l'agriculteur/maraîcher et le consommateur. C'est l'un des objectifs du projet « Food and people » du Réseau danois de Développement Rural.

Afin d'arriver à cet objectif, le projet a mis en place des actions visant notamment à :

1. Renforcer les capacités dans le secteur alimentaire, en proposant des formations qualifiantes en coopération avec les acteurs locaux; contribuant ainsi à la création d'emplois locaux en développant de nouvelles compétences professionnelles, notamment pour les populations vulnérables ;

2. Établir des installations de transformation, de distribution, de stockage et de commercialisation des aliments en mettant un accent particulier sur les aliments locaux de haute qualité, le bien-être des animaux et la durabilité à la fois dans la production et la transformation des aliments (promouvant ainsi une croissance et un développement durables parmi les micro-entreprises locales nouvelles et établies).

Le projet a, en outre, réinvesti un ancien manoir, qui fournissait de la nourriture aux ouvriers d'une fonderie toute proche, et qui est à proximité d'importants sentiers de randonnées et de pistes cyclables. S'agissant d'un domaine protégé, le projet comprend également une vision pour accroître l'attractivité de la région pour les visiteurs et les touristes, en établissant des installations pour les activités de communication et de démonstration.

Plus d'infos :
https://bit.ly/3mZcKcn

Production de laitues et d'herbes soutenue par le bois-énergie - Slovénie

En Slovénie, un agriculteur a décidé de combiner la notion de durabilité et de technologie de pointe, en adoptant l'hydroponie, une technologie déjà largement utilisée aux Pays-Bas et en Belgique. L'ambition initiale ? Combler une lacune du marché en augmentant la disponibilité des légumes en hiver, avec un impact environnemental minimal.

La laitue, les herbes et les épinards peuvent être cultivés tout au long de l'année, pendant les mois d'hiver les plus froids et les jours d'été les plus chauds, soit 365 jours par an, en utilisant des équipements pour générer de l'énergie thermique à partir de la biomasse du bois. La culture hydroponique (laitue et herbes en pots) et la culture en pleine terre (épinards) sont durables, car ces méthodes ne produisent pas d'eaux usées, elles ne nécessitent aucun pesticide, et une telle culture permet d'économiser jusqu'à 95 % d'eau grâce au système de recirculation. La biomasse bois est utilisée pour fournir un chauffage d'appoint.

Plus d'infos :
https://bit.ly/38Dzeao

Céréales anciennes : Innovation dans la culture, la transformation et la commercialisation d'anciennes variétés de blé - Pologne

L'agriculture est l'un des secteurs les plus exposés au changement climatique. L'un de ses effets les plus importants sur l'agriculture est

la probabilité accrue de sécheresse. L'adaptation des productions végétales au changement climatique nécessite de limiter l'utilisation de l'eau, de vulgariser l'utilisation d'espèces et de variétés de cultures résistantes aux conditions climatiques changeantes et à la pression croissante des maladies et ravageurs.

Après des années d'intensification de l'agriculture, la domestication du blé et d'autres travaux de sélection ont entraîné l'émergence d'espèces et de variétés à haut rendement, principalement le blé tendre, mais cela ne s'est pas accompagné d'une amélioration de la valeur biologiquement active des céréales. Les éleveurs, les agriculteurs et les transformateurs s'intéressent maintenant de plus en plus aux espèces primaires, en raison de la demande croissante d'aliments hautement nutritifs. On se trouve à un *momentum* où les consommateurs sont à la recherche de produits moins transformés, et où les agriculteurs recherchent des solutions au changement climatique : les variétés anciennes de blé semblent répondre aux attentes des deux parties.

C'est sur base de ce constat qu'un Groupe Opérationnel du PEI-AGRI a été formé en Pologne, avec un *consortium* de scientifiques, agriculteurs, entreprises agro-alimentaires, et représentants du gouvernement polonais. Sur une période de trois ans (2018-2020) des expérimentations sur le terrain ont été menées dans des systèmes conventionnels à faibles intrants (à la Station de recherche universitaire) et en 2019 des tests ont été menés simultanément dans cinq fermes certifiées biologiques. Différents paramètres ont été évalués : densité des semis, économie d'énergie et d'eau, méthode de travail du sol, fertilisation, ... afin d'évaluer leur impact sur le rendement et la valeur nutritionnelle du grain produit. Ces recherches ont fourni la base pour la sélection de paramètres agro-techniques optimaux favorisant une productivité végétale élevée et la qualité de la récolte obtenue.

Ce sont ensuite les pôles transformation et commercialisation qui ont été travaillés. Il a notamment été question de nouveaux procédés de production pour des pâtes, céréales et pain à partir de ces variétés anciennes de blé, notamment au sein de l'agro-industrie. Au niveau du marketing, une stratégie commune aux membres du consortium a été élaborée, reposant notamment sur :

- L'image de marque - renforcer la notoriété et la reconnaissance de la marque en développant et en promouvant un logo commun ;
- L'introduction d'un QR code sur l'emballage, qui permet de sauvegarder de grandes quantités de données, telles que : des informations sur le produit, sur sa valeur nutritionnelle... ;
- La promotion conjointe des produits sur les foires... ;
- Une étude de marché conjointe, analysant des besoins et préférences des consommateurs.

Plus d'infos :
https://bit.ly/3t9Nv8m

La MEAD : le projet alimentaire territorial de Mouans-Sartoux - France

En France, la ville de Mouans-Sartoux, qui compte près de 10.000 habitants, a lancé le projet d'une Maison d'Éducation à l'Alimentation Durable (MEAD). L'objet de cette Maison est le développement de l'alimentation durable sur le territoire pour permettre à chaque habitant, quels que soient ses revenus, de se nourrir sainement en prenant soin de l'environnement, tout en préservant des espaces nourriciers pour les générations futures. La MEAD veut faire avancer les réflexions et les actions autour des politiques alimentaires sur l'ensemble des territoires.

Depuis 2012, les cantines de la ville servent des repas 100% bio. Les approvisionnements sont majoritairement locaux et 85% des légumes proviennent de la régie agricole de Haute-Combe, un ancien domaine de quatre hectares acheté aux portes de la ville (étendu à six hectares en 2015) où trois agriculteurs recrutés sous statut municipal conduisent les cultures. Manger bio et local, oui, et pour pas plus cher car le bond qualitatif a été réalisé à budget constant, grâce notamment aux économies dues à une baisse de 80% du gaspillage alimentaire. Ce sont un millier de repas quotidiens qui sont maintenant servis en restauration collective, 100% bio et sans surcoûts.

Plus d'infos :
http://mead-mouans-sartoux.fr

Pain et Bière de Hesbaye

À l'initiative de 4 Groupes d'Action Locale wallons (GAL Burdinale Mehaigne, GAL Culturalité en Hesbaye brabançonne, GAL Jesuishesbignon.be et GAL Meuse@campagnes), le projet « Pain et Bière de Hesbaye » a été mis en place. Rappelant le projet de l'EIP sur les céréales anciennes, il a pour but de valoriser les céréales locales, produites en Hesbaye, et leur transformation au niveau local, à travers une image de marque commune. L'objectif ? Restaurer une filière céréalière locale en circuit-court.

Plus d'infos :
https://painbieredehesbaye.be

La noisette comme source de diversification

Comment allier élevage de poules bio et culture de noisettes ? C'est le pari audacieux, mais très prometteur qu'ont relevé Benoît et Mélanie Genin dans leur exploitation familiale de Sart-Saint-Laurent, qui figurent parmi les lauréats 2021 du concours Agri-Innovation. Leur idée : laisser courir ses volailles aux pieds des noisetiers et ainsi s'ouvrir à une nouvelle production agricole.

Benoît Genin est ingénieur agronome de formation. Depuis 2019, il a repris la ferme avec son papa où ils élèvent des porcs bio en plein air. Il perpétue ainsi une tradition familiale vieille de 6 générations d'agriculteurs ! L'activité est complétée par de la grande culture. *« Nous cherchions à diversifier nos activités »*, nous explique-t-il. *« Nous avons alors lancé le projet d'acheter deux poulaillers et de les installer sur 4 ha de terre. Ils devraient être opérationnels d'ici fin d'année. Le problème, c'est que ces terres sont perdues pour la culture… J'ai alors cherché une solution pour en faire quelque chose. »*

C'est en vacances en Italie que l'idée va tout doucement faire son chemin dans l'esprit de Benoît. *« Je lisais un article sur la production de noisettes en France. C'était quelque chose de différent et de vraiment sympa, me semblait-il. J'ai donc décidé de creuser l'idée pour envisager la faisabilité de ce projet qui serait le premier en Belgique. »*

Si la culture de noisettes est une spécialité française, mais surtout italienne, aucun producteur belge ne s'est encore lancé dans l'aventure. C'est donc un secteur de niche qui pourrait être commercialement très intéressant. *« Je suis d'ailleurs surpris d'être le premier de la filière noisettes, un fruit que l'on peut transformer en plein d'autres choses. La Belgique est quand même le pays du chocolat. Je suis certain que nos grands chocolatiers seraient très intéressés par une production 100% locale de noisettes »*, souligne Benoît Genin.

Un développement pas à pas

Benoît a déjà planté 1 ha de noisetiers en 2020. Mais les objectifs sont bien plus importants. *« Pour que l'opération soit rentable, il faut tabler sur un minimum de 20 ha. Ce premier hectare est un véritable laboratoire de test où nous allons voir ce qu'il se passe et analyser nos éventuelles erreurs avant de se lancer dans une production à plus grande échelle. Il s'agira d'une culture bio et je dois donc apprendre à tout maîtriser sans pulvériser. »*

La production de noisettes n'étant pas une spécialité belge, Benoît prend comme exemple les producteurs d'Italie et leurs célèbres noisettes du Piémont. *« L'analyse des sols et du climat a été concluante. Nos sols sont meilleurs et nous avons plus d'eau. Le taux d'ensoleillement étant aussi de plus en plus élevé, on se retrouve dans d'excellentes conditions de production. »*

Benoît a également étudié les différentes variétés possibles et a finalement opté pour la Tonda, la noisette du Piémont et sans doute la meilleure du monde ! *« Je prends comme véritable modèle un producteur italien qui s'est lancé dans la culture de noisettes bio à l'âge de 66 ans. Il en a maintenant 78 et ses noisettes sont une référence dans le domaine. »*

Oser se diversifier

L'épouse de Benoît travaille à la Fédération des Jeunes Agriculteurs. Elle l'aide aussi dans toutes les démarches administratives. *« à terme, l'idée est qu'elle soit engagée au sein de l'exploitation. J'aimerais aussi générer assez d'activités pour créer d'autres emplois »*, espère Benoît. Il s'agit réellement d'un projet porté à deux, puisque Mélanie ambitionne de se lancer dans la transformation des noisettes produites par son mari, mais aussi d'ouvrir un atelier partagé de transformation de produits.

Mais pourquoi ne pas avoir simplement continué dans la production de porcs, de volailles et de céréales ? *« Notre ferme n'est pas assez grande que pour pouvoir investir dans des machines supplémentaires et la rentabilité des céréales est en baisse. La diversification, couplée avec une volonté de maîtriser au maximum les coûts de production et donc les prix de vente, s'est avérée la meilleure solution. Pour cela, il faut savoir calculer pour prendre tout en compte. J'ai appris à organiser mon travail et à déléguer pour dégager du temps au développement de cette nouvelle activité. »*

Il n'empêche, se lancer dans la production de noisettes en Wallonie

constitue un sacré challenge. *« J'ai la chance de parler italien, ce qui m'a grandement facilité la vie pour me former auprès de grands spécialistes. Mais c'est vrai que cela reste un choix audacieux. D'ailleurs, je me souviens que mon père a fait des grands yeux lorsque je lui ai parlé de mon projet. »*

Est-ce qu'il y a des obstacles à cette belle aventure ? *« Si la Turquie produit beaucoup de noisettes, il n'y en a pas beaucoup en bio. C'est donc une place à prendre. Par contre, cela suppose de mettre en place les bonnes pratiques et les bonnes techniques pour la récolte et l'entretien. Je cherche donc des machines pour le désherbage mécanique et de la main-d'œuvre pour la taille des rejets. Puis il y a les risques que causent les balanins, des coléoptères ravageurs grands amateurs de noisettes. S'il existe des traitements bios utilisés en Italie, je compte aussi beaucoup sur les volailles pour les éliminer naturellement »*, conclut Benoit Genin.

Projets en développement

Agri-Innovation, le guichet de soutien à l'innovation et à la coopération en agriculture, a organisé son second concours des meilleurs projets innovants avec un double objectif : permettre le financement et l'accompagnement de ces projets tout en mettant en lumière l'innovation en Fédération Wallonie-Bruxelles.

Financement et accompagnement : les projets sélectionnés bénéficient d'un prix afin d'aider financièrement à la mise en place des objectifs sélectionnés. En outre, ils bénéficient d'un coaching personnalisé pour établir une planification stratégique et créer les meilleurs synergies et collaborations nécessaires à la réalisation du projet.

Médiatisation de l'innovation : l'autre objectif de ce concours est de mettre en lumière l'innovation en Fédération Wallonie-Bruxelles en médiatisant non seulement les lauréats mais aussi l'ensemble du réseau !

Découvrez toutes les infos sur les lauréats ainsi que sur Agri-innovation sur www.agri-innovation.be

Chevetogne : transformation d'une zone de caravaning en une zone humide

En juin 2021, le Domaine Provincial de Chevetogne a officialisé la réhabilitation d'une zone humide de 5 hectares. Rendu possible grâce à l'appui du FEADER, ce projet combine des bénéfices pour la biodiversité à un indéniable attrait touristique.

La mesure 7.5 du PwDR

La mesure 7.5 du Programme wallon de Développement Rural a pour objectif de renforcer et développer les sites touristiques, culturels et patrimoniaux existants afin d'assurer la pérennité de ces sites et d'en améliorer la qualité. Ces objectifs sont atteints notamment au travers :

- du renforcement et du développement des sites ;
- de la complétude du maillage de l'offre par l'intégration et la valorisation de sites d'intérêt, dans ces zones où le tourisme patrimonial, culturel et naturel constitue une alternative effective au déficit d'activités économiques, ainsi que par la réalisation de nouveaux équipements structurants de qualité ;
- de l'amélioration de l'image rendue par les abords et les structures d'accueil des pôles touristiques et par les pôles touristiques eux-mêmes (aménagement des places et abords, parkings, recours à une signalétique adaptée, précise et coordonnée...) ;
- de la réalisation d'actions et de la mise en œuvre d'infrastructures inscrites dans des études et/ou des plans stratégiques préexistants.

Retour de la zone à sa fonction initiale

En 2016, le Domaine Provincial de Chevetogne a soumis une demande de financement auprès de la Wallonie pour son projet « La Zone Humide - Aménagement, requalification hydrologique et paysagère de la zone de l'ancien caravaning de Chevetogne ».

Via ce projet, le Domaine souhaitait entreprendre la réhabilitation en zone humide d'une superficie de près de 5 ha, alors occupée par des caravanes. Ce terrain, situé à la confluence de deux ruisseaux, était initialement une zone humide qui avait été asséchée, et où les cours d'eau avaient été canalisés, afin de permettre la création d'un caravaning. Il était donc question de lui rendre sa fonction initiale.

Inauguré en juin 2021, ce projet a requis un budget de 1.210.000€. Grâce à la mesure 7.5 du PwDR, le domaine a pu bénéficier d'un investissement du FEADER de 387.200€. La Wallonie a également participé à hauteur de 580.800€.

Biodiversité et tourisme durable

Parmi les nombreux points positifs de cette transformation, soulignons de très beaux aménagements combinant non seulement la restauration de la biodiversité, mais aussi un intérêt touristique.

Ces changements ont été effectués pour le plaisir du grand public. Les nombreux sentiers traversant le domaine permettent de (re)découvrir des espèces animales ayant quitté le domaine à la suite de la première métamorphose : le castor, l'aigrette garzette, ou encore le râle d'eau. La collaboration avec la Pépinière aquatique du DNF a d'ailleurs également permis le retour sur la zone d'une plante aquatique en voie de disparition : le Flûteau Nageant.

Selon Vinciane Ferrière, Attachée spécifique à la direction technique du Domaine Provincial de Chevetogne, *« ce projet environnemental est la représentation du tourisme de demain : la rencontre entre un tourisme de masse et un tourisme durable »*.

Plus d'infos :
https://bit.ly/Mesure75PwDR

Une alimentation durable et locale : le GAL Pays de l'Ourthe y travaille !

« Produit local » ou « alimentation durable », ces mots sont actuellement utilisés partout ! Mais sait-on où et comment acheter des produits locaux de qualité ? Sait-on quand les consommer et comment les introduire dans les repas scolaires tout en maitrisant les coûts ?

Le GAL Pays de l'Ourthe, actif dans le domaine de la diversification agricole depuis près de 20 ans, a axé plusieurs projets en ce sens avec une attention particulière à la commercialisation des produits locaux et au développement de cantines durables.

Structurer et promouvoir un réseau de producteurs

Le « circuit court » est un mot très à la mode ; la thématique est devenue en effet un objet de marketing, en ce compris pour la grande distribution, afin d'attirer des consommateurs de plus en plus acteurs de changements de leur alimentation.

Depuis plusieurs années, des initiatives locales fleurissent sur le territoire à la fois rural et très touristique du GAL Pays de l'Ourthe situé en Famenne & Ardenne (Durbuy, Hotton, Rendeux, Erezée, Manhay, Houffalize, La Roche-en-Ardenne). Les producteurs locaux y sont en effet nombreux mais généralement de petite taille, avec peu de moyens et de temps à consacrer à la communication et à la vente. **Le GAL réalise donc plusieurs actions de promotion collective à destination du secteur :** reportages photographiques, expositions et brochures, répertoire des producteurs et points de vente, création de marchés… ; nos actions sont nombreuses afin de mettre en valeur et faire connaître les producteurs locaux de notre région.

Par ailleurs, le « circuit court » implique obligatoirement une organisation logistique performante. Le GAL Pays de l'Ourthe joue un **rôle de coordinateur territorial**. Nous sommes ainsi partenaire du projet *« Un quart de la Wallonie en circuits courts »* porté par les coopératives luxembourgeoises Réseau Solidairement et Li Terroir. Ce dernier fait partie des projets wallons de *« Recentralisation de l'alimentation en Wallonie »*.

L'alimentation durable dans les écoles

L'école a un rôle important à jouer dans l'éducation des enfants à l'alimentation de qualité. Le GAL travaille concrètement avec les écoles au travers de deux aspects.

Sensibiliser les élèves à une alimentation saine et durable via leurs sens a pour objectif de modifier progressivement leurs habitudes alimentaires et leurs perceptions des aliments. Au travers de ses animations, le GAL fait vivre aux enfants des expériences créatives et gustatives. La stimulation sensorielle et l'effet de groupe sont en effet des leviers importants pour dépasser l'appréhension première liée à l'inconnu.

Les animations ont déjà concerné plus de 500 enfants depuis leur lancement en février 2019.

La mise en place d'une alimentation durable dans les cantines scolaires fait également partie de nos actions. Le GAL Pays de l'Ourthe fait partie des « facilitateurs » du « Green Deal Cantines Durables » mis en place par la Région Wallonne. Nous sommes également membre actif du « Collectif de Développement des Cantines Durables », dont l'objectif est d'amener les écoles à une *« alimentation de top qualité biolocale »*. Notre rôle est d'accompagner les cuisines de collectivités afin de les faire évoluer progressivement vers une alimentation plus saine et équilibrée, et ce tout en n'augmentant pas les coûts. Ceci passe obligatoirement par une façon différente d'acheter, de cuisiner et de consommer.

Toute modification des habitudes alimentaires entraîne en effet des changements. Il est donc primordial que la motivation soit partagée par tous les membres de la collectivité, tant internes qu'externes. Si la mise en pratique prend du temps, ce temps est indispensable aux changements réels et effectifs dans la durée. **Nous sommes donc en train de planter des graines pour le futur et elles sont nombreuses…**

Plus d'infos :
Isabelle Mélon
i.melon@paysourthe.be
www.paysourthe.be

Agricœur, au carrefour des ambitions

Agricœur, c'est un espace polyvalent. Sur seulement 2 hectares, le GAL Pays des 4 Bras a réussi à élaborer un projet reposant sur 4 piliers : insertion, environnement, innovation et citoyenneté. Beaucoup d'ambitions pour le GAL, mais, surtout, déjà beaucoup de succès pour ce projet lancé début 2020.

L'été touche tout doucement à sa fin, les abeilles butinent encore les fleurs, les tomates rougissent et les aubergines grandissent doucement. Nous sommes à Les Bons Villers, une commune hennuyère, toute proche du Brabant wallon. Nicolas Rosen, le chargé de mission du Groupe d'Action Locale du Pays des 4 Bras, nous accueille dans un petit bureau, installé dans un container, au milieu de 2 ha de nature et de cultures.

C'est le projet d'Agricœur que Nicolas nous présente en cette matinée de septembre : au croisement de la formation, du maraîchage, de la biodiversité et de l'insertion sociale, le GAL a eu l'opportunité d'investir un projet innovant sur un terrain auparavant délaissé. Un renouveau pour ce terrain qui allait accueillir en son sein un nouvel espace-test maraîcher wallon.

Mathilde est une des maraîchères accueillies sur l'espace-test : elle a pu entamer la saison 2020 sur un terrain mis à disposition par le GAL, en faisant le choix du bio (bien que le terrain ne soit pas encore certifié). Depuis la serre de la parcelle, elle nous explique pourquoi : *« Parce que je trouve que c'est mieux de ne pas mettre de produits phyto dessus, et oui je pense que les légumes sont meilleurs. Pas spécialement au niveau du goût mais de la santé, donc c'est plus vendeur aussi. »*

Mathilde pratique la vente directe de ses produits, qui auront sans doute bénéficié dans un premier temps de la crise COVID, et de l'envie de certains consommateurs de retourner à une production locale. Pendant que Mathilde nous explique son installation sur la parcelle et son point de vue sur la consommation locale, une certaine agitation commence à résonner dans la serre. Ce sont les bénéficiaires du projet du CPAS de Les Bons Villers qui s'activent afin de s'occuper de leurs légumes. Ils sont une petite dizaine ce matin-là. Parmi eux, Corine. Sa joie d'être sur terrain se ressent directement, et, au moment où elle nous présente sa caissette de tomates, sur son visage se lit la fierté de montrer les légumes qu'ils ont produits cette saison. Ce projet la remet en contact direct avec la société, mais aussi, et surtout, avec la nature.

L'aspect social est évidemment une des pierres d'angles du projet, comme nous l'explique Anne-Laure Desmidt, présidente du CPAS de Les Bons Villers et en charge de la transition écologique au sein du collège communal : *« Ce projet est multifacettes et tourne autour de la nature et de l'alimentation. C'est ça qui est particulièrement intéressant. La partie insertion fait le lien entre la transition écologique, le fait de se réapproprier la terre pour produire sa propre alimentation. On parle d'insertion de personnes qui sont parfois très éloignées de l'emploi, et pour qui la terre devient un moyen d'échange, un moyen de lier des contacts et de s'ancrer dans la vie quotidienne. »*

L'innovation est aussi l'un des piliers de l'espace Agricoeur, comme le précise Anne-Laure Desmidt : *« Il y a l'espace innovation avec plantation de saules pour broyat pour le maraîchage, et sous lesquels il y aura un élevage de poules en plein air, ce qui permet de maximiser l'espace. »*

Si la commune est extrêmement impliquée dans le projet, Anne-Laure Desmidt reconnaît que *« le projet n'aurait pas eu lieu sans le GAL ou en tous cas pas de la même manière. C'est grâce au GAL qu'on a mis le pied à l'étrier. »* Le financement de LEADER par l'Europe et la Wallonie a été un déclencheur indispensable pour mettre en route le projet d'Agricoeur.

Plus d'infos :
https://feader-wallonie.be/agricoeur-au-carrefour-des-ambitions/

De la Route aux Comptoirs : la rentrée de l'innovation du RwDR

L'innovation est un point d'attention particulier du Réseau wallon de Développement Rural. Ce mois de septembre 2021 marque également la rentrée des deux événements « stars » de l'innovation pour le RwDR : la Route et les Comptoirs de l'Innovation.

Si vous êtes un habitué du magazine, vous les connaissez sans aucun doute : la Route de l'Innovation et les Comptoirs de l'Innovation sont devenus des incontournables des événements du Réseau. Si la première a commencé dès 2016, les Comptoirs sont plus récents, et n'ont encore jamais eu lieu en présentiel car lancés lors de la crise COVID en janvier 2021. Deux noms pour deux processus de travail bien différents : si la Route de l'Innovation est inspirée de la démarche des « living lab » et met en avant un processus itératif de création de connaissance, les Comptoirs de l'Innovation sont plus axés sur la convivialité et le partage, avec un aspect parfois plus informel dans les échanges.

La rentrée des Comptoirs le 16 septembre

Le premier semestre 2021 a vu le lancement des Comptoirs de l'Innovation, en partenariat avec Agri-Innovation, malheureusement uniquement sous des modalités virtuelles, en raison de la crise sanitaire. Le terme comptoir n'a pas été choisi au hasard : un comptoir, c'est un lieu où l'on discute, partage et confronte ses idées. On y refait le monde autour d'un verre ! C'est un lieu de convivialité où chacun peut s'exprimer.

Échanges et convivialité étaient donc au programme des six premières rencontres, dont vous pouvez retrouver les captations intégrales sur la chaine Youtube du Réseau : https://bit.ly/3h01I2L

Le comptoir de la rentrée scolaire a eu pour thème la coopération : avec pour intervenants Maître P.-Y. Erneux, Notaire à Erpent et Jérôme Rassart, Conseiller chez Crédal, le thème était « Notre (future) coopérative agricole : mieux comprendre son mode de gestion ! ». L'après-midi s'est déroulée « Chez Bibi », un nouveau tiers-lieux situé à Faulx-les-Tombes. Retrouvez le compte-rendu de cet après-midi de rencontre sur www.reseau-pwdr.be/comptoirs

Et pour la suite ? Ce comptoir n'était évidemment pas le dernier, et le RwDR et Agri-Innovation se réjouissent de pouvoir organiser une série de nouvelles rencontres conviviales, dont le fil conducteur sera l'eau. Quand on en manque ? Quand on en a trop ? Comment la préserver et la gérer ? Ces questions et bien d'autres seront traitées lors des prochains comptoirs, dont les dates seront rapidement en ligne sur www.reseau-pwdr.be/comptoirs.

La Route de l'innovation : en route pour le maraîchage

Le parcours de la Route a commencé en 2016 : depuis 5 ans, la Route a évidemment bien évolué. Avec un Carnet du RwDR paru en 2018 pour faire le bilan des deux premières années, la Route a repris de plus belle en 2019 pour une forme 2.0 autour de différentes thématiques : filières agricoles, transmission, biodiversité, ... les thématiques traitées par la Route sont devenues de plus en plus nombreuses.

Pour rappel, la Route de l'Innovation a pour objet d'analyser les systèmes innovants, renforcer et valoriser les capacités des agriculteurs et des maraîchers à innover, favoriser le partage de connaissances et susciter des réseaux d'innovation et la création de partenariats et projets innovants.

La Route Pro.fil-ières, qui avait pour fil rouge les nouveaux modes d'organisation de la chaîne alimentaire qui contribuent à améliorer la valeur ajoutée pour les producteurs et à renforcer leur pouvoir de négociation au sein des filières, a largement cheminé au long de 2020 et 2021, essentiellement en mode virtuel, COVID oblige. Elle a identifié de nombreuses bonnes pratiques de production, transformation et

commercialisation et a permis de les diffuser (découvrez la synthèse de cette route ici : https://bit.ly/3jXtZc6). Les vidéos et comptes-rendus de ces rencontres sont en ligne sur le centre de ressources du RwDR (www.reseau-pwdr.be).

Pour la rentrée, la Route prend une nouvelle direction : celle du maraîchage, en collaboration avec le Crabe asbl, la FUGEA, BioWallonie et les Fermes Universitaires de l'UCLouvain. **Le maraîchage sur petites et moyennes surface représente aujourd'hui en Wallonie un secteur en pleine croissance, porteur d'innovation** et de nombreuses perspectives de développement (emploi, territoires alimentaires, etc.). Ce secteur suscite aussi un intérêt et une implication croissants des consommateurs. Créateur de petites entreprises, d'emplois et de renouvellement des générations, il attire d'ailleurs de nouveaux entrants dans le secteur agricole. Malgré cela, ce secteur manque encore de soutiens publics et d'un encadrement à sa mesure. Fort de ces constats, le Réseau wallon de Développement Rural et ses partenaires ont décidé de consacrer une nouvelle Route de l'Innovation au maraîchage wallon sur petites et moyennes surfaces. La Route de l'Innovation permet à différents acteurs (de l'agriculteur au consommateur) de participer à la co-construction de compétences, de pratiques innovantes et de réseaux.

Les étapes de cette Route, basées chaque fois sur des études de cas concrets « *in situ* » qui seront décortiqués par un collectif diversifié (maraîchers, chercheurs, conseillers, consommateurs), se pencheront sur des problématiques telles que :

- La mise en réseau des maraîchers ;
- La formation, l'accompagnement et le conseil en maraîchage ;
- Les modèles économiques en maraîchage ;
- L'accès à la terre ;
- La transformation, la logistique, la distribution et la commercialisation ;
- Communication sur le métier, statuts et certification.

L'ensemble du processus **produira des enseignements concrets, pratiques pour les acteurs du secteur et des recommandations** à destination des acteurs institutionnels chargés de soutenir le développement durable de cette filière de production wallonne.

Plus d'infos :
www.reseau-pwdr.be

Ruralités

Magazine n°49

3ème trimestre 2021

Réseau wallon de Développement Rural
Cellule d'Animation du RwDR

INFORMATIONS PRATIQUES

CELLULE D'ANIMATION DU RÉSEAU WALLON DE DÉVELOPPEMENT RURAL

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

NOTRE ÉQUIPE

Benoît Delaite, Jérôme Mabille, Jean-Noël Degeye et Laurent Turneer : chargés de mission en charge de l'animation des groupes de travail thématiques.
+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.
e.bievez@reseau-pwdr.be
+32 19 54 60 51

Cécile Nusgens : chef de projet chez Cible Communication, gère la réalisation des supports de communication.
cecile.nusgens@cible.be
+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.
x.delmon@reseau-pwdr.be
+32 495 77 93 96

Coralie Meurice : responsable de la communication au sein du Réseau, elle coordonne les différents supports de communication du RwDR (site web, publications écrites, vidéos, ...).
c.meurice@reseau-pwdr.be
+32 19 54 60 51
+32 488 95 55 52

Wallonie

Fonds européen agricole pour le développement rural : l'Europe investit dans les zones rurales.

LEADER

L'Europe et la Wallonie soutiennent une ruralité dynamique

tr@me

Le numéro 49 de Ruralités est imprimé en 5000 exemplaires, distribués gratuitement au monde rural en Wallonie et en Europe.

Ont participé à la rédaction de ce numéro : Amélie Jacques-Houssa, Charline Lahaye, Kevin Reynaerts, Christophe Servais, Xavier Delmon, Benoît Delaite, Coralie Meurice, GAL Pays de l'Ourthe, Marie Legrain

Crédits photos : Coralie Meurice (RwDR), GAL Pays de l'Ourthe, Agri-Innovation, Invitation Nature, Manger Demain, Paysans-Artisans, réseau Radis

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

Logo PEFC