



Projets présentés lors des « Etats généraux de l'alimentation durable en province de Liège », le 11 septembre 2021



Dans le cadre du « *Forum : Construisons nos Conseils de Politique Alimentaire (CPA) Locaux* » organisé le 11/09/21 à l'Ecole d'horticulture de la Ville de Liège, les organisateurs (la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, le Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers et le GAL Jesuishesbignon.be<sup>1</sup>) ont décidé de mettre en avant des projets innovants<sup>2</sup> et inspirants lors de la première partie de l'événement : les Etats généraux de l'alimentation durable.

Pour rappel, les CPA sont des structures de gouvernance collaborative rassemblant des acteurs d'un même territoire et gravitant autour des différentes dimensions de l'alimentation en vue d'y soutenir une dynamique de transition vers un système alimentaire durable.

Via ces organes, des projets territoriaux structurants en alimentation durable permettant la transition alimentaire de manière plus importante pourront être élaborés. Les CPA faciliteront également la diffusion de projets pilotes innovants ayant fait leurs preuves.

Les états généraux de l'alimentation durable ont rassemblé des projets locaux assez matures pour être essaimés via les CPA, ainsi que des projets actuellement en construction qui pourraient être renforcés par des collaborations avec des acteurs territoriaux divers.

Vous désirez en savoir plus sur le Conseil de Politique Alimentaire en construction sur votre territoire ? Contactez-nous !

- Liège Métropole : [cpa@catl.be](mailto:cpa@catl.be)
- Verviers : [vincent.laviolette@ratav.org](mailto:vincent.laviolette@ratav.org)
- Meuse Condroz Hesbaye : [fabienne.nyssen@jesuishesbignon.be](mailto:fabienne.nyssen@jesuishesbignon.be)

---

<sup>1</sup> Chacune de ces structure est porteuse d'un projet de CPA pour l'arrondissement administratif sur lequel elle est située.

<sup>2</sup> Chaque organisateur a invité les projets qui lui semblaient les plus représentatifs de la transition alimentaire sur leur territoire (la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise pour l'arrondissement de Liège Métropole, le Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers pour Verviers, et le Gal Jesuishesbignon.be pour Meuse Condroz Hesbaye). Il s'agit d'une liste non exhaustive ayant pour but d'inspirer les participants lors de l'événement du 11 septembre 2021.

<b>1) Restauration collective</b>	<b>p.1</b>
- Ville de Liège, cantines durables	p.2
- Le Collectif Développement Cantines Durables (CDCD)	p.4
- Devenirs en cuisine	p.6
<b>2) Filières locales</b>	<b>p. 9</b>
- CAP Résilience Producteurs	p. 10
- Ville de Liège, Pôle agroalimentaire	p. 12
- Histoire d'un grain	p. 14
- Epis de Hesbaye	p. 16
- Moulins de Ferrières	p. 18
<b>3) Emploi, formation, accompagnement</b>	<b>p. 20</b>
- Cynorhodon	p. 21
- Good Food Entrepreneurs	p. 24
- Diès	p. 26
- Terre Emploi	p. 28
- Créajob	p. 30
- ETA Jean Guilen	p. 32
- Cense Equi'voc asbl	p. 34
<b>4) Maraîchage</b>	<b>p. 37</b>
- Les pousses poussent	p. 38
- Espaces-TER	p. 40
- Le potager St Germain	p. 42
- Le petit monde de Desnié	p. 44
<b>5) Foncier</b>	<b>p. 46</b>
- Créafarm@Liège	p. 47
<b>6) Distribution</b>	<b>p. 49</b>
- Nos Racines	p. 50
- Halles de Hesbaye	p. 53
- Top'in en bourg	p. 55
- HesbiCoop	p. 57
- Terre d'herbage	p. 59
<b>7) Sensibilisation</b>	<b>p. 61</b>
- Nourrir Liège	p. 62
- Grainothèques	p. 64
<b>8) Promotion de la santé</b>	<b>p. 66</b>
- Li Cramignon	p. 67

# 1) Restauration collective

# CANTINES DURABLES DANS LES ECOLES ET CRECHES COMMUNALES DE LA VILLE DE LIEGE

Projet institutionnel ISOSL/Ville de Liège

DAVIDE  
ARCADIPANE

RUE BASSE-WEZ, 145  
4020 Liège

davide.arcadipane@isosl.be

## Description du projet

### Contexte et date de création

En 2017, ISoSL devient signataire du Green Deal Cantines Durables et s'engage à promouvoir l'alimentation durable à travers ses cuisines de collectivités. En 2021, ISOSL a défini sa nouvelle stratégie alimentaire durable.

### Territoire d'action

Arrondissement de Liège

### Ambitions

Fournir des repas 100% bio/locaux et issus du circuits-courts

### Situation actuelle

Mise en place d'une stratégie d'achat cohérente avec les valeurs de l'alimentation durable. Création de cycles de menus sains et équilibrés avec des produits frais et de saison en s'adaptant à la gamme de matières premières durables. Mise en place d'actions pour limiter le gaspillage. Sensibilisation autour de nos actions.

### « Pépites » du projet

Sélection de la Ville de Liège au programme d'échange européen BioCanteens Engouement important de l'ensemble des parties prenantes

### « Epines » du projet

Dans les cantines, introduire des produits durables n'est pas toujours simple. Beaucoup de facteurs freinent ces échanges : la logistique (quantités, transport, système de commande, stockage...), la nature des denrées (transformation, etc.), le prix (budget faible pour les cantines >< prix rémunérateur pour les producteurs), la réglementation des marchés publics, etc.

## Partenaires actuels

CATL, Ville de Liège

## Besoins de nouveaux partenariats

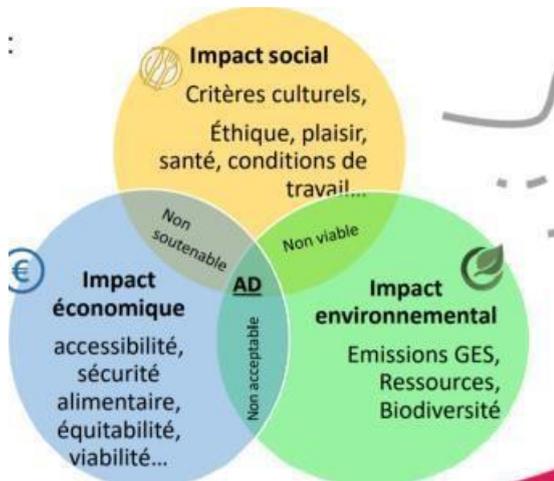
producteurs/transformateurs durables intéressés à notre démarche

## Ressources que vous êtes disposés à partager

Notre méthodologie, nos contacts avec les producteurs, nos cahiers des charges durables

## Valeurs de votre projet

Le système alimentaire durable mis en place chez ISOSL se base sur des produits qui respectent : l'environnement, l'impact social, l'impact économique.



## Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?

Une alimentation 100% bio/locale et issue du circuit-court pour tous les enfants de l'arrondissement de Liège D'autres cuisines de collectivités qui proposent une offre d'alimentation durable

COLLECTIF DEVELOPPEMENT  
CANTINES DURABLES

**1) Accompagnement des écoles  
fondamentales, secondaires et supérieures  
pour mettre en place une nouvelle offre alimentaire  
/ un nouveau modèle de cantinedurable**

**2) Développement de filières de produits  
manquants / CF : 1<sup>ère</sup> filière de potage- collation  
biolocal en Wallonie (économie  
sociale)**

SYLVIE  
DESCHAMPHELEIRE 0497  
53 59 41  
SYLVIE@INFLUENCES-  
VEGETALES.EU /  
FLORENCE HENRARD  
0498 34 27 56  
FLORENCE@CATL.BE

[www.collectifcantinesdurables.be](http://www.collectifcantinesdurables.be)

## Description du projet

### Contexte et date de création

Création du CDCD en janvier 2019 – Influences végétales existe depuis 2013.

### Territoire d'action

Wallonie Bruxelles

### Ambitions

stabiliser notre structure et poursuivre notre travail, école par école / transmettre notre méthodologie

### Situation actuelle

beaucoup de projets en cours et en perspective...

### « Pépites » du projet

méthodologie, outils, concept du potage-collation / et pour les aspects humains : synergie positive et constructive du CDCD / soutien des citoyens (familles) !

### « Epines » du projet

instabilité financière / transversalité de nos matières, ce qui fait la richesse de notre métier et le complexifie dans nos rapports avec les pouvoirs publics qui nous subventionnent

### Partenaires actuels

soutien et implication de 2 fondations, CYRYS et CHIMAY WARTOISE / FWB / RW

## Ressources que vous êtes disposés à partager

ce que nous proposons sur notre site web et durant nos conférences / prochaine à HELMo sur notre méthodologie Ecoles supérieures

## Valeurs de votre projet

Cf notre définition de l'alimentation durable

Il s'agit de proposer, dans le contexte scolaire, une alimentation biolocale<sup>o</sup>:

- PLEINE DE VIE : sans traitements nocifs, bio  
... des ingrédients de qualité biologique (ou équivalente), non transformés, des modes de cuisson doux...
- LA PLUS LOCALE POSSIBLE : de saison, prix juste ou équitable  
... des fruits & légumes frais, qui font le moins de kilomètres possible, des prix rémunérateurs pour les producteurs et accessibles à toutes les familles...
- AVEC PLUS DE VÉGÉTAL : équilibre végétal-animal, nouveaux modèles de menus & recettes  
... des nouvelles proportions dans l'assiette, qui privilégient la qualité nutritionnelle et la diversité des goûts et qui ont un impact positif pour la planète...

<sup>o</sup>Nous avons créé le mot « BILOCAL » pour qualifier les matières premières, ingrédients et produits recherchés parce que :

- Cet adjectif dépasse le débat "local" <> "bio" <> "de saison";
- Le seul critère "local" ne garantit pas la qualité recherchée pour les écoles ;
- Le terme "bio" n'est utilisable que si le produit final est certifié ;
- L'offre en végétaux & légumes certifiés bio est inférieure à la demande et encore peu adaptée pour les collectivités (volumes, légumes sous-vide...) ;
- La dynamique vise à impliquer les producteurs bio, mais aussi locaux et non-labellisés bio, en conversion ou en transition, qui s'engagent sur des pratiques similaires au cahier des charges bio, sans pesticides et traitements nocifs. Ce type de relation est possible en circuit-court, sur base de la confiance mutuelle et sera validé dans le temps.
- Biolocal inclut le respect de la saisonnalité.

## Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?

« Vive l'instant présent » Si à chaque jour nous faisons le mieux que nous pouvons, consciemment et intentionnellement, le futur sera le plus juste possible... Notre objectif est clair : faire une différence alimentaire positive pour nos enfants et nos jeunes, ce qui implique de soutenir la production biolocale... on poursuivra cet objectif, participant ainsi à co-crée un avenir porteur des valeurs d'humanité, de respect, de solidarité, de joie... qui sont les nôtres...

DE LA FOURCHE À LA  
FOURCHETTE (DEVENIRS) :  
ENTREPRISE DE FORMATION PAR LE  
TRAVAIL (EFT).

Formation/Sensibilisation/Cuisine de collectivité  
durable/Produits locaux.

ALBERT DELIÈGE ;  
0497/790642 ;  
A.DELIEGE@DEVENIRS.BE

Rue du Parc, 5 à 4570  
Marchin (siège social) et  
rue de la Charmille, 16 à  
Strée/Modave (siège  
d'activité).

## Description du projet

### Contexte et date de création

Depuis octobre 2016, le **CISP (Centre d'Insertion Socio-Professionnelle) Devenirs** organise une filière de formation de commis de cuisine et de salle de collectivité.

Cette formation est proposée aux demandeurs d'emploi titulaires au maximum d'un certificat d'enseignement secondaire du deuxième degré (CESDD ou CESI). Elle permet aux stagiaires sélectionnés de développer les compétences techniques et sociales nécessaires pour intégrer le marché de l'emploi. La durée de la formation est variable en fonction du rythme de la personne. Elle dure 12 mois minimum et offre une possibilité de stage en entreprise.

### Un travail de sensibilisation dans les cantines

Depuis le 12 janvier 2017, lancement officiel de notre « Campagne de sensibilisation au gaspillage alimentaire dans les cantines scolaires ».

Pour rappel, en sus de notre service de repas dans les écoles primaires (service lancé le 25/10/2016), nous formons et encadrons les volontaires présents dans les écoles partenaires. Ils réalisent le service et les animations dans les cantines autour du gaspillage et d'une alimentation saine.

Durant les premières semaines, notre animatrice réalise le service des repas avec eux, en utilisant des ustensiles adaptés aux quantités à servir aux enfants en fonction de leur âge. En effet, les besoins alimentaires ne sont pas les mêmes en fonction de l'âge de l'enfant.

À la fin du repas, les enfants effectuent eux-mêmes le tri de leurs restes alimentaires, quand il y en a, prenant conscience de la chaîne de production alimentaire. Les enfants ont également l'occasion de rencontrer régulièrement les producteurs partenaires, visiter notre espace test maraîcher et notre cuisine de production. Les enfants, parents, équipes pédagogiques, représentant politiques, des PO des écoles partenaires sont bien évidemment invités.

De bons produits, la diversité des légumes, une jolie présentation dans l'assiette, une émulation collective, toutes ces pistes portent leurs fruits.

La réduction du gaspillage alimentaire passe par la responsabilisation des enfants par rapport à leur nourriture. Jeter les aliments en grande quantité ne sera progressivement plus un acte banal. Ces gestes peuvent aussi devenir un outil de prévention utile lors de la consommation à domicile.

### **Un soutien aux producteurs locaux :**

Notre projet contribue à la relance économique et à la promotion des produits agricoles de qualité sur le territoire du Condroz liégeois : la sensibilisation à la consommation de produits sains, locaux, la production de légumes biologiques et les circuits-courts.

Nous travaillons avec plusieurs producteurs de la région qui sont prêts à adapter leur méthode de travail pour pouvoir alimenter la cuisine de collectivité.

### **Territoire d'action**

Condroz hutois (Modave, Marchin, Nandrin, Anthignes, Tinlot, etc.)

### **Ambitions**

Concrètement, le projet que nous avons impulsé a pour objectifs de :

- faciliter l'insertion de personnes (femmes et hommes) ayant des difficultés importantes à trouver un emploi : formation, mise en stage et engagement.
- créer une cuisine de collectivité sur le Condroz de production de repas de qualité pour les collectivités : dans un premier temps, à destination des écoles primaires. Cet outil n'existe pas sur notre territoire. Nous avons entamé le projet avec l'école communale de Fraiture (Tinlot) en octobre 2016 et aujourd'hui 12 écoles composent notre réseau de cantines rebelles.
- permettre aux publics les plus fragiles économiquement l'accès à des produits issus du maraîchage biologique à un prix abordable (légumes, fruits...).

Nous avons développé un système de « tarification sociale pour une alimentation durable et locale » qui serait proposé par les CPAS à leurs bénéficiaires.

### **Situation actuelle**

100 % bio et + de 70% local. Une réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines de 30 %.

### **« Pépites » du projet**

Hors Covid pour les stagiaires qui terminent notre formation, un taux d'insertion proche des 100 %.

-Grâce à notre partenariat avec la Promotion Sociale de Huy, nos stagiaires obtiennent le diplôme de commis de cuisine.

100% bio et + de 70% local.

Une réduction du gaspillage alimentaire dans les cantines de 30 %.

### **« Epines » du projet**

Impossibilité d'accueillir plus de 6 stagiaires

Impossibilité d'accueillir de nouvelles écoles

Difficulté de proposer du poisson bio dans les menus (Prix)/CSC.

### **Partenaires actuels**

Promotion Sociale pour el volet certification, Cpas d'Anthisnes pour le volet tarification sociale, le Centre des Technologie Agronomique de Strée et la commune de Marchin pour la mise à disposition de locaux, etc.

### **Besoins de nouveaux partenariats**

Recherche de financement pour les nouvelles infrastructures (Halle de producteurs et cuisine de collectivité).

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Open-Source voir notamment notre publication et la vidéo de présentation suivante : <https://www.youtube.com/watch?v=hbLLuHpJ6kl&t=9s>

### **Valeurs de votre projet**

Solidarité/écologie/humanisme/durabilité.

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Développement d'une nouvelle cuisine de collectivité afin d'accueillir une quinzaine de stagiaires et étendre notre offre de service aux écoles de notre territoire.

## 2) Filières locales

## CAP RESILIENCE PRODUCTEURS

**Collectif d'Acheteurs Professionnel pour le développement d'un écosystème de Producteurs Résilients. Il s'agit d'un projet de Groupement d'achat professionnel.**

**STRUCTURES  
PORTEUSES : CATL  
ET LPP**

**Liège**

christian@catl.be  
pascal@lpp.coop

### Description du projet

Le projet consiste à créer un collectif d'acheteurs privés et publics, dont le volume d'achatscumulé aura un effet significatif sur le niveau de résilience de l'écosystème de producteurs partenaires du projet. Il vise par ailleurs à développer les synergies et les complémentarités entre les producteurs de ce réseau via des mécanismes d'entraide et d'échange, ainsi que des solutions en matière d'accès à la main d'œuvre. Il aura enfin pour objectif de stabiliser les approvisionnements des partenaires, en particulier pour les cuisines de collectivités dont le service nécessite un haut niveau de régularité et de professionnalisme.

#### Contexte et date de création

Le projet est en cours de création. Il trouve son origine dans la volonté de diffuser et donner plus d'ampleur aux bonnes pratiques, en matière d'achats, de plusieurs organisations partenaires.

#### Territoire d'action

La région liégeoise.

#### Ambitions

Ce projet de pérennisation d'un écosystème de producteurs sera développé dans une logique de pilote, avec une ambition d'essaimage.

#### Situation actuelle

En préparation.

### **« Pépites » du projet**

Rassembler des acheteurs de nature et de taille différentes autour de valeurs et d'objectifs communs.

### **« Epines » du projet**

Il est très compliqué de maîtriser la planification des productions primaires alimentaires, qui sont tributaires notamment de conditions climatiques de plus en plus instables.

### **Partenaires actuels**

CATL, Les Petits Producteurs, Collectif Développement Cantines Durables, Terre d'herbage, ISoSL, La Coopérative Ardente.

### **Besoin de nouveaux partenaires**

Volonté de limiter le nombre de partenaires initialement pour que le projet pilote reste maîtrisable.

### **Valeurs de votre projet**

Solidarité, résilience, équité

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

En phase d'essaimage.

## POLE AGRO-ALIMENTAIRE DEDIE AUX CIRCUITS-COURTS DE LIEGE

L'idée est de regrouper et fédérer sur un ou plusieurs sites des ateliers de transformation alimentaire et des halls de stockage et d'expédition au service de petits producteurs engagés dans une démarche de commercialisation en circuit court et en qualité différenciée. Ceci en favorisant les petits producteurs impliqués dans des dynamiques coopératives. En créant une infrastructure dédiée,

l'objectif est de permettre l'exercice des activités et de renforcer les filières du circuit court par l'intensification des coopérations entre acteurs : producteurs, artisans-transformateurs, distributeurs...coopérations entre acteurs : producteurs, artisans-transformateurs, distributeurs... Ils'agit aussi de compléter les filières en créant les outils manquants et indispensables au développement du circuit court.

### DROIXHE

Ville de Liège,  
Echevinat du  
Développement  
économique et  
territorial

### Description du projet

#### Contexte et date de création

Initiative conjointe Ville de Liège et CATL asbl, à finaliser d'ici 2023 avec l'aide du Gouvernement wallon.

#### Territoire d'action

Province de Liège, à partir d'une action localisée dans la ville-centre de la métropole liégeoise.

#### Ambitions

1. Créer à Droixhe, au coeur de l'aire métropolitaine, un Pole Agro-Alimentaire, c'est-à-dire un ou plusieurs bâtiments conçus pour accueillir dans un premier temps et de manière optimale une quinzaine d'activités de logistique et de transformation de la filière circuits-courts.
2. Y créer ou aider à y créer certains des outils manquants et indispensables au développement des filières du circuit-court en province de Liège : une légumerie pour répondre à la demande des cuisines de collectivité en légumes de 4e gamme ; une bocalerie pour mutualiser la gestion des bocaux consignés ; une conserverie pour mettre en bocaux les préparations des petits transformateurs ; un atelier de découpe de viande pour valoriser les produits d'élevage ; un hub logistique pour stocker, conditionner et dispatcher les denrées issues des zones de production.

3. Contribuer ainsi à booster la filière circuits-courts liégeoise, les synergies entre acteurs et les revenus des agriculteurs bio locaux

### **Situation actuelle**

En phase d'élaboration et d'opérationnalisation.

### **« Pépites » du projet**

- ▮ une infrastructure permettant aux acteurs actuels de se renforcer mutuellement
- ▮ dans une localisation idéale, au coeur de l'arrondissement et de la province de Liège ;
- ▮ située en milieu urbain dense plutôt que sur des terres agricoles, pour contribuer ainsi à la stratégie régionale du « Stop Béton » ;
- ▮ et là où la demande d'emploi manuel est importante

### **« Epines » du projet**

Le lieu est trouvé, le foncier est mis à disposition, reste à trouver les fonds pour financer l'infrastructure et accueillir les activités.

### **Partenaires actuels**

Ville de Liège, CATL asbl, scrl Marché Matinal de Liège

### **Besoins de nouveaux partenariats**

- o Région wallonne
- o Fédérer les acteurs du circuits-courts autour de ce projet coopératif
- o Intérêts de créer des liens forts entre les différents pôles et hubs circuits courts wallons/belges

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Écoute des besoins et mobilisation d'infrastructures adaptées

### **Valeurs de votre projet**

- Faciliter l'accès de tous à une alimentation durable, saine et de qualité, ayant un impact positif sur la santé et l'environnement ;
- Reconstruction de filières de production locales de biens et services, particulièrement via l'approvisionnement en circuits courts ;
- Mise en place d'un système logistique efficace du point de vue environnemental, social et économique

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Le succès est au rendez-vous : tous les espaces mis à disposition en 2022 et 2023 ont été attribués. Des espaces supplémentaires (repérés dès 2021) sont mobilisés pour procéder à une extension des premiers bâtiments et accueillir rapidement de nouveaux acteurs

HISTOIRE D'UN GRAIN  
Coopérative agricole et meunière

**36 rue de la  
chapelle – 4630  
Micheroux  
(Soumagne)**

renaud@histoiredugrain.be  
www.histoiredugrain.be

### Description du projet

Transformation de céréales panifiables bio sur le plateau de Herve, mouture sur pierre. Vente en circuit court de la farine aux consommateurs et aux boulangers (mise en place d'un réseau de boulangers). 4ha mis à disposition de l'agriculteur partenaire de la coopérative. Test de variétés anciennes.

#### Contexte et date de création

Créé en 2018. Histoire d'un grain a connu des difficultés aux démarrages à cause de 2 déménagements successifs. Aujourd'hui installation dans une ferme à Soumagne.

#### Territoire d'action

Pays de Herve et alentour.

#### Ambitions

Proposer aux agriculteurs une possibilité de diversification en faisant des céréales panifiables. Réintroduire une variété population de céréales adaptées au terroir. Soutenir le retour d'artisans boulangers dans nos villages.

#### Situation actuelle

La coopérative s'installe dans son nouveau lieu et va petit à petit se développer.

### **« Pépites » du projet**

Cette année, 20 micro parcelles tests de variétés de céréales anciennes pour commencer les sélections.

### **« Epines » du projet**

Déménager deux fois une meunerie, ce n'est pas simple. Mais nous sommes toujours là.

### **Partenaires actuels**

Plus de 300 coopérateurs.trices !

### **Besoin de nouveaux partenaires**

Nous allons créer une coopérative immobilière pour assurer notre installation sur la ferme.

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Après quelques années, nous souhaitons soutenir la naissance d'autres projets tel que le nôtre sur d'autres territoire ; essaimer...

### **Valeurs de votre projet**

« Ensemble, soyons inspirants afin de démontrer que changer durablement notre quotidien est possible, désirable et inclusif »

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Avoir réussi à atteindre une vitesse de croisière pour la production de farine. Avoir fini notre installation. Avoir réussi l'évolution de la ferme en n'y accueillant d'autres projets complémentaires en circuits courts + mettre sur pied un lieu de formation certifiant en boulangerie artisanale.

## EPIS DE HESBAYE

### Création d'une filière panifiable en Hesbaye liégeoise

PAUL-EMILE DE WULF

( GAL  
JESUISHESBIGNON.BE ) :

0 4 9 6 3 8 9 7 2 2

rue Ribatte 14 -  
Donceel

### Description du projet

Regroupement de 4 agriculteurs qui travaillent avec un boulanger pour fournir de la farine (froment, épeautre et seigle) à différents boulangers mais également au consommateur en petit conditionnement.

#### Contexte et date de création

Rencontre des 4 agriculteurs lors d'une soirée d'information organisée par le GAL Jesuishesbignon.be (qui a toujours un rôle d'accompagnateur du projet), création officielle en 2018 et création de la SRL en 2020

#### Territoire d'action

Hesbaye liégeoise principalement et en moindre mesure la province de Liège

#### Ambitions

retrouver un prix rémunérateur sur les céréales produites les fermes respectives

#### Situation actuelle

la SRL travaille avec 6 boulangers et livre une dizaine de magasins (à la ferme et autres) pour les farines en petit conditionnement

#### « Pépites » du projet

fonctionner à 4 permet d'augmenter la résilience de la structure en répartissant les risques au niveau des récoltes, permet également l'entraide et différents points de vues

### **« Epines » du projet**

travailler à plusieurs comporte également des désavantages, car il faut se répartir équitablement les tâches, ce qui n'est pas toujours évident

### **Partenaires actuels**

Moulin de Montigny, GAL Jesuishesbignon.be

### **Besoins de nouveaux partenariats**

nouveaux boulangers

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Expérience

### **Valeurs de votre projet**

résilience, prix juste, ancrage local en terre hesbignonne

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Avec un hall relais agricole qui permettra d'être encore plus autonomes au niveau du stockage des lots de céréales

## MOULIN DE FERRIERES

### Mouture de farine bio et boulangerie au moulin

**Rue Close 12, 4217  
Héron**

laroche.ferrieres@gm  
ail.com

## Description du projet

### Contexte et date de création

Le site du Moulin de Ferrières a été racheté par la Commune de Héron en 2014 afin de sauvegarder un patrimoine remarquable et de relancer l'activité de meunerie. On y produit aujourd'hui une farine épeautre bio et locale, distribuée dans notre boulangerie et dans les commerces locaux. Un hall relais devrait bientôt voir le jour pour permettre le développement d'une filière panifiable. L'ASBL « Les Compagnons du Moulin de Ferrières » a été constituée en 2015 pour accompagner le développement du projet.

### Territoire d'action

Provinces de Liège et de Namur.

### Ambitions

Faire du Moulin de Ferrières un acteur central des nouvelles filières alimentaires en Wallonie, tout en développant en parallèle une offre éducative et touristique.

### Situation actuelle

Le projet est en cours de développement et le site est rénové grâce aux investissements de la Commune de Héron, de la Région Wallonne, ainsi que de la Province de Liège.

### « Pépites » du projet

Les produits de la boulangerie, ainsi que les dérivés de la farine : pâtes et biscuits !

### **« Epines » du projet**

La capacité limitée de l'outil artisanal de meunerie, la difficulté d'un approvisionnement constant avec des agriculteurs très locaux, la question de la viabilité du projet hors subsides.

### **Partenaires actuels**

Région Wallone, GALs de Hesbaye (Projet « Pain & Bière de Hesbaye ») agriculteurs locaux, Province de Liège....

### **Besoin de nouveaux partenaires**

n/a.

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Expertise sur la relance d'un moulin artisanal, conseils techniques, document de capitalisation sur la filière pain créé dans le cadre de la fiche-projet LEADER « Pain & Bière de Hesbaye ».

### **Valeurs de votre projet**

Le mot d'ordre a été, depuis la relance en 2014, de travailler dans le durable. C'est pourquoinous privilégions le local et le bio avant tout.

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Le Moulin sera encore l'objet, d'ici les prochaines années, de travaux de rénovation afin d'accueillir les touristes et clients dans de meilleures conditions. On peut également espérer que notre farine aura toujours autant de succès et sera devenue un « incontournable » en Province de Liège et ailleurs !

# 3) Emploi, formation, accompagnement

## PROJET « TERRITOIRE ZERO CHOMEUR » ET TRANSITION ÉCOLOGIQUE

**Création d'une EBE (Structure à but d'emploi), entreprise sociale qui veut créer des emplois de qualité pour des personnes dans un parcours d'insertion, dans le secteur de la transition écologique : maraîchage biologique (production et soutien aux producteurs), gestion écologique d'espaces verts, réemploi- Upcycling pour une économie circulaire**

HELENA SADZOT –  
MICHEL BRONLET  
(CYNORHODON) ET  
DOROTHEE LUCZAK  
(INTRADEL)

**Ancien site des  
ACEC – HERSTAL**

secretariat@cynorodhon.be

### Description du projet

#### Contexte et date de création

Depuis 2019, une recherche-action est réalisée conjointement par le Centre d'Économie Sociale (CES) de l'Université de Liège, la fédération de CISP Aleap et le Cynorhodon. Financée par le Fonds Venture Philanthropy : «Recherche prospective sur l'identification de débouchés en maraîchage biologique (ou similaire), et plus largement dans les secteurs liés à la transition écologique, pour les personnes éloignées de l'emploi, particulièrement, pour les stagiaires sortants des CISP».

Le projet a notamment mis en lumière différents constats : d'une part, la difficulté de trouver des débouchés concrets pour les personnes éloignées de l'emploi formées au maraîchage biologique, et d'autre part, la difficulté de trouver de la main d'œuvre qualifiée pour répondre aux besoins des maraichers locaux pour la production, mais aussi par ex. la logistique.

Globalement, nous constatons qu'il y a une urgence pour tout un chacun et pour les pouvoirs publics de faire face aux défis du dérèglement climatique, notamment la relocalisation de la production alimentaire et la perte de la biodiversité. Par ailleurs, les personnes précarisées trouvent difficilement leur place dans la société et participent rarement aux nombreuses initiatives de la transition. Nous nous mobilisons pour un projet d'économie sociale, où des personnes sans emploi, en situation précaire ou fragiles, trouvent une place qui a du sens pour elles-mêmes et pour la société. L'entreprise sociale veut répondre à leurs besoins, à de nombreuses attentes collectives non satisfaites ainsi qu'à différents défis sociétaux de la transition écologique.

Opportunités :

- La rencontre de différents partenaires très complémentaires, initiée par Cynorhodon et Intradel et poursuivant des objectifs similaires offrant de réelles opportunités pour concrétiser ce projet.
- La découverte et la visite de l'expérience TZCLD (Territoires Zéro Chômeur de Longue Durée) en France, dans le cadre du projet Interreg Kreaverit auquel participe Cynorhodon. Cela a été un élément déclencheur.

➤ Le cadre et les orientations politiques données par le Gouvernement wallon dans la DPR (Déclaration Politique Régionale 2019-2024) : « Alliance Emploi, Alimentation, Environnement », Expérimentation TZCLD et l'importance donnée à l'économie circulaire.

### **Territoire d'action**

Prioritairement, le territoire de la Basse-Meuse

### **Ambitions**

- Contrats de travail stable (CDI), de qualité et porteur de sens pour des personnes éloignées de l'emploi.
- Simplifier, soutenir et consolider le travail des maraîchers et agriculteurs biologiques, en leur proposant de la main d'œuvre à un prix abordable.
- Avoir un calendrier d'activités en lien avec la transition écologique, rempli tout au long de l'année afin de permettre aux travailleurs de ne plus dépendre de jobs saisonniers.
- S'adresser à tous les publics, particulièrement les plus fragilisés.
- Produire en mode zéro carbone, en intégrant des intrants dans une boucle de circularité.
- Devenir la vitrine de l'économie circulaire, avec des pratiques inspirantes et répliquables pour des citoyens, des organisations, des entreprises, d'autres villes et communes.
- Être un pôle d'excellence en formation maraîchère bio intensive, en gestion exemplaire des espaces verts et dans le secteur du réemploi.
- Offrir des formations à destination des professionnels du secteur qui viendraient chercher de nouvelles techniques et des échanges de savoir-faire sur des aspects de spécialisation du métier de maraîcher.
- Intégrer les habitants du quartier et les voisins afin d'en faire un projet commun et qu'ils participent au développement du lieu, en sensibilisant aux enjeux de l'alimentation durable, de la biodiversité et du zéro déchet.

### **Situation actuelle**

Projet en réflexion- phase préparatoire, dans l'attente d'un budget de projet pilote en Economie Sociale. Lancement de l'appel à projets « TZCLD » en Wallonie, prévu en automne 2021

### **« Pépites » du projet**

Concilie la transition écologique et l'inclusion sociale, partenariat solide, terrain et base concrète pour démarrer une expérience similaire probante en France, s'inscrit dans la politique durable de la Région wallonne, répond à des besoins importants de la transition écologique, particulièrement pour soutenir la production alimentaire locale durable

### **« Epines » du projet**

Besoin indispensable d'un soutien public

### **Partenaires actuels**

Cynorhodon, Intradel, SPI, : partenaires de départ. Contacts en cours avec Basse Meuse Développement, ADM Bio, Loca'terre, Régie de quartier, entreprises, ...

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Une équipe de personnes formées et motivées à même de soutenir des producteurs, des structures actives dans la transition et des projets favorisant la biodiversité et l'économie circulaire

### **Valeurs de votre projet**

Economie Sociale, transition écologique, inclusion socioprofessionnelle, solidarité, synergies, etc

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

En plein développement des activités....

## GOODFOOD ENTREPRENEUR

**Soutien à la création, au développement et à la  
transmission des entreprises actives dans le  
domaine de l'alimentation durable**

### **Liège**

<https://goodfoodentrepreneur.be/>  
adresse courriel :  
[hello@goodfoodentrepreneur.be](mailto:hello@goodfoodentrepreneur.be)

### **Description du projet**

Mise en place d'un outil/dispositif qui vise à structurer et renforcer l'offre de formation, d'accompagnement et de test d'activité à destination des acteurs de l'alimentation durable.

#### **Contexte et date de création**

Le projet, qui a officiellement été lancé en mai 2021, part du constat que de nombreux besoins des professionnels de l'alimentation durable ne sont rencontrés que partiellement, et qu'ils nécessitent une réponse plus coordonnée, via mutualisation des moyens et expertises, ainsi qu'une vision de l'accompagnement globale, maillée et intégrée.

#### **Territoire d'action**

Les 24 communes de l'Arrondissement de Liège. Ce territoire d'action pourrait évoluer à terme.

#### **Ambitions**

A court terme (juin 2022) :

- Créer un « guichet unique » pour les porteurs de projets et les entrepreneurs en alimentation durable,

A moyen/long terme (horizon 2025)

- Proposer via notre réseau partenarial une offre d'accompagnement général et spécifique complète, à tous les stades du développement des projets et entreprises en alimentation durable, ainsi qu'un réseau de lieux pour tester son activité.

- Développer une véritable communauté d'acteurs et entrepreneurs de l'alimentation durable.
- Inaugurer un lieu emblématique de la dynamique @Liège

### **Situation actuelle**

Actions menées sur fonds propres par plusieurs partenaires, en particulier une offre d'accompagnement individuel et personnalisé proposée par Step Entreprendre, Job'in et la CATL. De plus amples développements nécessiteront la mobilisation de moyens spécifiques.

### **« Pépites » du projet**

L'expérience de terrain des partenaires depuis de longues années en la matière avec le développement de solutions spécifiques (méthodologique, administratif, dispositifs de testssécurisés,...) et des exemples de réussites de parcours humains et entrepreneuriaux.

### **« Epines » du projet**

L'atteinte des ambitions du projet nécessite la mobilisation des ressources qui ne sont pas encore garanties.

### **Partenaires actuels**

Les organisations porteuses sont la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, Job'in, Step Entreprendre, SPI, Novacitis, le Comptoir des Ressources Créatives, Ville de Liège.

### **Besoin de nouveaux partenaires**

Ce projet a vocation à se connecter à l'ensemble des institutions et organisations qui, sur l'Arrondissement de Liège, sont actives en matière de formations, accompagnement ou test d'activité dans les métiers de l'alimentation durable.

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

En construction à l'heure actuelle

### **Valeurs de votre projet**

Coopération, durabilité, équité, professionnalisme, résilience

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Nous considérons notre un projet comme un « pilote » qui, s'il rencontre ses objectifs endéans 5 ans, aura vocation à devenir une référence et être essaimé en Wallonie, et si possible au-delà.

## DIES WALLONIE - ALIMENTATION DURABLE

Création d'une coopérative d'emploi spécifique réservée  
aux métiers qui sont concernés par une alimentation  
durable

DIES WALLONIE

CHRISTELLE GEENEN  
CHRISTELLE@DIES.BE  
- 0485 68 97 86

rue de Steppes 24 à  
4000 LIEGE

### Description du projet

#### Contexte et date de création

Depuis plus de 15 ans, les coopératives d'emploi du groupe Dies répondent aux difficultés rencontrées par de nombreux entrepreneurs trouvant le statut d'indépendant trop isolé, peu sécurisant et compliqué.

De nombreux entrepreneurs, producteurs ou transformateurs de l'alimentation font souvent le même constat. Passionné par leur métier et les valeurs de l'activité qu'ils développent, ils se trouvent parfois confrontés aux difficultés des réglementations administratives, sociales, comptables ou financières.

S'adaptant à la situation et aux besoins de chacun, DiES Wallonie souhaite créer début 2022 une coopérative d'emploi dédiée à ces entrepreneurs.

#### Territoire d'action

L'action démarrera avec les entrepreneurs liégeois (toute la province) mais pourra s'étendre ou se dupliquer aux autres provinces.

#### Ambitions

Analyse de l'opportunité de créer une coopérative spécifique à l'alimentation durable pour la fin de l'année 2021.

Création de la coopérative et engagement des premiers entrepreneurs-salariés début 2022.

#### Situation actuelle

Fort de son expertise dans l'accompagnement de plus de 200 entrepreneurs, DiES vous délègue de ces tâches pour vous permettre de **vous consacrer entièrement à votre entreprise**.

Selon votre situation, **DiES vous propose soit d'opter ou conserver votre statut d'indépendant, soit de devenir salarié** de la coopérative en y ouvrant votre propre département.

Enfin, DiES attache une grande importance à l'aspect humain et développe celui-ci tant par l'**accompagnement** qu'elle propose aux entrepreneurs que par la **construction d'une communauté d'entrepreneurs** non plus solitaires mais solidaires.

### « Pépites » du projet

Dies dispose d'une expertise de plus de 15 ans dans la gestion administrative, RH et comptable.

En créant une coopérative spécifiquement réservée aux métiers de l'alimentation durable, elle pourrait développer en plus de nouveaux services comme :

La mutualisation d'outils et investissements

La gestion de l'accès à la terre ou aux ateliers de production

Le renforcement coopération entre les différents entrepreneurs

Un accompagnement spécialisé dans ce domaine d'activité

### « Epines » du projet

L'équipe actuelle ne connaît pas les dispositifs d'aide spécifique au secteur et doit s'entourer de nouveaux partenaires et experts dans ce domaine.

### Partenaires actuels

Le groupe DIES, Step Entreprendre, CATL, Espace TER

### Besoins de nouveaux partenariats :

Collaborateur ou expert dans le suivi administratif du secteur.

### Ressources que vous êtes disposés à partager

Notre expertise dans la gestion sociale, RH, comptable et financière

### Valeurs de votre projet

Pour les entrepreneurs, DiES est porteur de valeurs et d'objectifs que l'on retrouve dans les statuts et ROI de chaque coopérative : création d'emplois et justes revenus, développement durable, solidarité, coopération et participation, développement personnel et autonomie comme entrepreneur, mise en réseau...

### Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?

Dans 5 ans, nous espérons que la nouvelle coopérative aura pu se multiplier au travers toute la Wallonie et proposera une vraie solution à l'entrepreneuriat dans le secteur de l'alimentation durable.

## TERRE EMPLOI ASBL

Groupement d'employeurs, Terre Emploi est né pour soutenir le besoin en main-d'œuvre au sein des circuits courts alimentaires. Dans son souhait de participer au développement de son territoire, le groupement est toutefois ouvert aux entreprises et aux indépendants de tous secteurs. Terre Emploi répond aux besoins de compétences à temps partiel ou de manière saisonnière de ses membres.

SANDRINE BARRE

Rue Pont aux  
lions, 2 à 4800  
Verviers

contact@terre-  
emploi.be

0472/62 52 50

[http://www.terre-  
emploi.be](http://www.terre-emploi.be)

### Description du projet

#### Contexte et date de création

Terre Emploi répond à une demande exprimée par les acteurs de circuits courts de l'arrondissement de Verviers lors de réunions de travail organisées par le RATAV en 2019. L'asbl Terre Emploi a été créée début 2021 et a reçu son agrément en juillet 2021.

#### Territoire d'action

Si l'action de Terre Emploi se concentrera d'abord sur l'arrondissement de Verviers dans un 1er temps, son territoire d'action est à priori sans limite. La Province de Liège est toutefois un territoire d'action qui paraît raisonnable et réaliste.

#### Ambitions

Être reconnu comme LE groupement d'employeurs des Circuits courts en Province de Liège d'ici 2022.

#### Situation actuelle

Tout nouvellement créée, Terre Emploi est actuellement animé par une bénévole (SandrineBarre). Un premier employé sera engagé courant septembre 2021.

#### « Pépites » du projet

Sans objet car projet trop récent.

#### « Epines » du projet

Les contraintes administratives qui ont un impact quant au délai pour concrétiser le projet (dont obtention de l'agrément)

### **Partenaires actuels**

Les asbl RataV et Sylv'agro et la sa Ateliers Constant Berger.

### **Besoins de nouveaux partenariats**

Terre emploi souhaite collaborer avec tous les employeurs à la recherche de solution pour couvrir leurs besoins en MO temporaires et élargir sa base d'employés potentiels.

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

/

### **Valeurs de votre projet**

Solidarité, agilité, inclusion, partage, coopération,...

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Occuper deux personnes à temps plein et être en mesure de répondre aux besoins de tous les acteurs des circuits courts de l'arrondissement de Verviers, voire de la Province de Liège.

## Entreprendre dans l'alimentation durable en Meuse Condroz Hesbaye

Accompagnement spécifique de porteurs de projets dans  
les secteurs de l'agriculture et de l'alimentation durable, vers  
l'autonomie dans l'étude et le développement de leurs  
entreprises.

WWW.CREAJOB.BE

019330085

Rue de Huy 51  
4300 Waremme

### Description du projet

#### Contexte et date de création

Vous souhaitez vous lancer dans une activité en lien avec ce que la Wallonie peut produire de beau et de bon ? Vous avez un projet professionnel en lien avec l'agriculture, qu'il s'agisse de production, de transformation, de distribution de produits alimentaires, ou d'une activité horeca... ? Crea-job vous propose un accompagnement spécifique pour vous lancer en tant qu'indépendant dans ce secteur. Les avantages :

- Accompagnement individuel par des coachs issus du milieu agro-alimentaire et spécialement dédiés à la filière agriculture.
- Proposition d'un programme complet pour passer à l'action et devenir entrepreneur
- Phase test en couveuse d'entreprise
- Mise en réseau avec les partenaires du secteur
- Formations de qualité
- Interactions avec d'autres porteurs de projets

Depuis fin 2010, Créa-Job met ses compétences, en matière d'aide à l'entrepreneuriat et à la création de nouveaux projets économiques, au service des secteurs de l'agriculture locale et de l'alimentation durable. Notre filière spécialisée Agriculture est caractérisée par des besoins d'accompagnement, de formation, de soutien et de réseautage bien spécifiques. Nous pensons en collaboration avec nos partenaires pouvoir apporter notre pierre à l'édifice dans le travail considérable à mener pour soutenir le secteur agricole en région Meuse Condroz Hesbaye.

#### Territoire d'action

Meuse Condroz Hesbaye

## **Ambitions**

Sur trois ans, notre objectif est d'accompagner 20 projets en phase préparatoire et de contribuer à l'installation de 12 indépendants sur le territoire Meuse Condroz Hesbaye

## **Situation actuelle**

Nous accompagnons actuellement 9 projets depuis début 2021

## **« Pépites » du projet**

La dynamique collective comme levier pour concrétiser un projet : les échanges avec les autres entrepreneurs, le partage de bonnes pratiques, la création d'un premier réseau.

## **« Epines » du projet**

Nombre de places limitées.

## **Partenaires actuels**

CRABE, les espaces-test maraîchers, GAL Pays des Condruses, GAL Jesuishebignon, l'asbl Devenirs, l'IFAPME, La Conserverie solidaire, Diversiferm, Biowallonie, le RWDR, Terre-en-vue, Crédal, la FJA, la FUGEA, ...

## **Besoin de nouveaux partenariats**

Les acteurs de la formation en promotion sociale – les écoles agricoles

## **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Conseils et outils de gestion

## **Valeurs de votre projet**

Autonomie, Bienveillance, Réflexivité, Neutralité

## **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

De plus en plus de personnes se lancent dans la création d'entreprise sociale pour faire face aux défis de notre souveraineté alimentaire. Nous serons toujours là pour les soutenir dans la concrétisation de leur projet.

PARTENARIAT ETA JEAN GIELEN –  
NOVA FOOD  
Partenariat commercial

THOMAS  
MURAILLE :

019/338.777 -  
0494/53.75.58

Chaussée  
Romaine 178,  
4300 Waremme

### Description du projet

#### Contexte et date de création

Mise à disposition de personnel ETA. Projet datant de 2019.

#### Territoire d'action

ETA Jean Gielen, Waremme et commerces wallons

#### Ambitions

Pérennité du projet

#### Situation actuelle

Réalisé, ventes en cours

#### « Pépites » du projet

Concrétisation, contexte social en plus du local

#### « Epines » du projet

Choix du personnel, mise en place des procédures alimentaires

#### Partenaires actuels

Clients de Nova Food (l'ETA n'a pas de vue là-dessus)

#### Besoins de nouveaux partenariats

Peut-être pour un projet futur

**Ressources que vous êtes disposés à partager**

Expérience, explications pour l'implantation du projet

**Valeurs de votre projet**

Social, local, sain

**Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Grandissant

## CENSEEQUI'VOC ASBL

Centre de formations en permaculture (public d'adultes) -  
Centre de formations professionnelles en agriculture  
paysanne régénérative de transition (public du secteur  
agricole et/ou NIMAcultrices/teurs) - CISP Défi Orientation :  
Filière –Permaculture (public DE) - Section 1 : Cours de design  
en permaculture certifié - Section 2 : Sylvanier.e – le rôle de  
l'arbre dans les écosystèmes cultivés

FABIENNE  
DELCORPS -  
COORDINATION  
GENERALE

0494 / 21.25.45

FABIENNE@CENSE-  
EQUI-VOC.ORG

### Description du projet

#### Contexte et date de création

2005 Création de l'asbl à l'initiative d'une volonté familiale

3 axes : - Développement rural durable - Promotion des énergies vertes - Centre de rencontres d'artistes

#### Territoire d'action

local – régional – national et international

#### Ambitions

Être une pépinière d'ambassadrices et d'ambassadeurs de l'éthique, des principes et des méthodologies de développement de projet du Mouvement International de la Permaculture - Transmettre et rendre accessible financièrement la philosophie de la permaculture au plus grand nombre - Transformer cette société mortifère en communauté d'abondance de Vie - Transmettre les nouvelles pratiques de l'Agriculture du Vivant pour soutenir le secteur agricole en grande difficulté - Transformer et « designer » la RW pour tendre vers la résilience alimentaire «Corne d'abondance »

#### Situation actuelle

En 2016, nous avons reçu une demande de reconnaissance pour des formations d'insertion professionnelle (CISP) afin de permettre aux chercheurs/cheuses d'emploi de pouvoir trouver leur « niche/fonction » dans l'écosystème humain. Nous sommes reconnus pour ± 15.000h de formation sur 2 sections, ce qui représente 24 stagiaires à l'année.

Dans notre Section 1 : nous proposons un « Cours de design en permaculture certifié » sur une période de 9 mois pour 16 pers.

Dans notre Section 2 : Sylvanier.e – une année supplémentaire de perfectionnement sur « le rôle de l'arbre dans les écosystèmes cultivés » proposant de l'arboriculture fruitière, la pépinière,

l'entretien écologique, la conception de projet agroforestier sur petites, moyennes et grandes surfaces et ce durant une période de 10 mois pour 8 pers. Cette formation est unique en francophonie

### « Pépites » du projet

2010 – l'organisation du Festival en Permaculture à Nethen

2009- 2021 - Voir nos apprenant.e.s qui créent leur projet de production, d'associations environnementales et/ou de sensibilisation à l'alimentation durable pour tout public (enfants, adultes personnes à mobilité réduites, avec handicap léger,...), qui s'investissent dans des projets associatifs qui portent leurs valeurs, qui trouvent de l'emploi dans des projet cohérents, qui créent des centres de formations en Permaculture entre autres:)

2009 – 2021 : Création d'emplois dans notre association par le recrutement de notre personnel parmi nos apprenant.e.s (créer l'abondance financière pour distribuer les surplus dans del'emploi de qualité)

Nous sommes en train de mettre en place de la « gouvernance organique » (holacratie) qui intègre le CA de l'association et pour ce faire des formations ont été initiées en interne à destination des membres et des travailleurs

### « Epines » du projet

- Suite aux nouvelles législations européennes (2017) concernant les appels à projet pour les formations professionnelles en agriculture (FPA), nos modules de formation « Cours C » ne rentrent plus dans le cadre... problématique identique dans d'autres centres de formation à l'agriculture biologique, régénérative et/ou l'agroécologie Nos FPA sont des formations à destination de producteur/trice.s (ou futur.e.s producteur/trice.s) sur petite surface ( min. 50 ares – Max. +/-10 hect.-)

- Nous axons surtout nos formations sur l'agroécologie, la permaculture, le non labour, l'agroforesterie (potager verger, arboriculture multi-étagée et diversifiée, l'agroforesterie en grandes cultures, la commercialisation en CNV, la création de collectif ou coopérative de soutien prod./mangeurs, l'importance de la vie du sol, l'agriculture et maraîchage sur sol Vivant, ...

- Notre intention est de contacter le collègues des agriculteurs afin de présenter les thématiques et modules de formation que nous initions dans nos centres. Nous espérons ainsi les sensibiliser pour pouvoir organiser et transmettre les pratiques, Savoirs et Savoir-faire et nombreuses innovations pour les transmettre aux petits producteur/trices, aux NIMAculteur/trice.s wallon.ne.s (présent.e.s et à venir) Nourrir avec des produits de qualité, les mangeur/euse.s en circuit court, tout en respectant l'environnement, la santé et permettre une rentrée financière décente aux paysan.ne.s

- Créer du lien pour le réseau de permaculture Belgique francophone, des projets émergent de tout coté, tel un réseau mycorhizien difficile à suivre et donc peu visible

### Partenaires actuels

FOREM – RW – Réseau « informel » des permaculteurs de Belgique francophone et de Permaculture Vlanderen – des référant.e.s de notre réseau de formateur/trice.s producteur/trice.s et ou porteur/teuse.s de projets cohérents, soutenable, inspirants et financièrement viable

### Besoin de nouveaux partenariats

Associations d'Éducation Permanente pour promouvoir la permaculture et son approche des enjeux de sociétés actuels ; - Les Ceintures alimentaires ; - Associations et acteurs de l'agriculture contractuelle de proximité (GASAP, ACS, etc) pour faciliter l'installation d'agriculteurs sur petites surfaces travaillant en permaculture ; - Associations de préservation de la nature afin de promouvoir l'approche de la permaculture qui concilie production et écosystèmes naturels ; - Acteurs sociaux afin de stimuler la création de projets pour les populations en difficulté .... - Agriculteurs en installation ou déjà installés souhaitant se former à la permaculture

### Ressources que vous êtes disposés à partager

notre centre pour l'organisation d'évènements (jardin didactique, salle de ± 50 places équipé, un espace extérieur pour ± 400 personnes) - des personnes ressources référant pour certaines thématiques concernant l'agriculture paysanne, l'environnement, la biodiversité, les outils de facilitation de communauté,...

### Valeurs de votre projet

- Soins de la Terre - Soins de l'être de l'humain - Créer de l'abondance pour distribuer les surplus - Limiter ses besoins - La charte de la Paysannerie

### Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?

- Continuer notre transmission d'expériences, de savoir faire, de Savoirs pour développer le réseau de producteur/trice.s en l'Agriculture Paysanne régénérative en transition en RW
- Être reconnu et soutenu par les pouvoirs publics régionaux en tant qu'acteur de la Formation Professionnelle en Agriculture Paysanne Régénérative en RW
- Continuer notre mission de pépinière d'ambadrices et d'ambassadeurs du Mouvement de permaculture internationale
- Soutenir le secteur agricole pour aller vers l'agriculture du Vivant, régénérative, l'agroforesterie en grandes cultures, la viti-foresterie, ... via des formations innovantes, des visites, des conférences, des rencontres - Organiser des formations à destinations de formateur/trice.s en Permaculture - Avoir développé notre pépinière de plantes comestibles et de fruitiers
- Élargir notre réseau de formateur/trice.s producteurs pour notre centre de formation
- Avoir mis en place le réseau de permaculture francophone de projets inspirants
- S'investir dans les réseaux internationaux de la promotion de l'Agriculture Paysanne Régénérative de Transition (partages de pratiques et de Savoirs)
- La liste de nos envies et projets est non exhaustive 😊

# 4) Maraîchage

ASBL LES POUSES POUSSENT

**Maraîchage sur petite surface**

FELICIE, DAVID ET  
LOIC

**Rue du Plope (en  
face du n°2) à 4000  
Liège**

poussespoussent@gmail.com

### Description du projet

Nous tentons de trouver un modèle qui permette aux maraîchers de se rémunérer décentement. Pour cela, la coopérative des petits producteurs nous engage à 1/3 dans les magasins et le rest du temps nous sommes sur les champs, 1/3 de notre production va directement au magasin des petits producteurs à Sainte-Walburge. 2/3 est dédié à un système d'ASC en auto-cueillette. En prime nous développons divers partenariats avec différentes ASBL, Écoles, etc. Récemment nous mettons en place également petit à petit un aspect restauration et culturel.

### Contexte et date de création

Suite à l'appel à projet CréaFarm de la Ville de Liège en association avec la CATL et LPP, le projet a vu naissance en Mars 2020.

### Territoire d'action

Thiers-à-liège, Vottem, Sainte-Walburge et le centre de Liège.

### Ambitions

Démontrer que le projet tient la route et tenter de l'essaimer.

### Situation actuelle

Pour l'instant tout se déroule comme prévu, même mieux que ce que nous ne l'avions espéré. L'engouement que suscite le projet et la conscientisation que l'on parvient petit à petit à apporter aux gens est juste incroyable.

### **« Pépites » du projet**

Cette proximité du centre-ville et tout ce côté social qui est mis en place et qui permet vraiment de créer une super dynamique. Le partenariat avec LPP et la CATL. L'association qui pour nous apporte plus de « pépites » que d' « épines ».

### **« Epines » du projet**

Les aléas climatiques et l'association qui peut parfois créer des conflits.

### **Partenaires actuels**

Nous sommes actuellement trois associés maraichers sur le champ.

### **Besoin de nouveaux partenaires**

Une quatrième personne sous le même statut que nous serait peut-être nécessaire, c'est encore un peu tôt pour le dire.

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Tout, nous fonctionnons dans la transparence totale !

### **Valeurs de votre projet**

Le partage, le respect des autres et de la nature, le goût des bonnes choses, une reconnexion avec les saisons,...

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Nous espérons que le modèle testé tiendra la route et pourra être adapté à d'autres parcelles voir même créer une coopérative de maraîchers qui gèreraient ensemble plusieurs exploitations sur Liège par exemple. Mais cela pourrait être adapté également dans d'autres villes et avoir des ceintures alimentaires qui ont de plus en plus de sens.

## ESPACES' TER

### Développement de solutions locales liées à l'alimentation

Les Espaces' ter contribuent au développement d'un **maillage** de productions alimentaires dans l'arrondissement de Verviers. Le projet a comme objectif de **faciliter et sécuriser l'installation** de productions agricoles par la mise en réseau des acteurs de l'alimentation, par l'accompagnement technique, administratif et organisationnel **des porteurs de projet.**

[INFO@RATAV.ORG](mailto:INFO@RATAV.ORG)

ADRESSE  
VERVIERS :  
HUB CRÉATIF DE  
VERVIERS  
RUE PONT AUX  
LIONS, 2, 4800 -  
VERVIERS

ESPACES-TER.BE

### Description du projet

#### Contexte et date de création

. Depuis quelques années, plusieurs structures oeuvrent sur le même territoire pour favoriser le développement de productions alimentaires locales de circuits-courts. Au printemps 2020, elles décident de se rassembler au sein d'un partenariat leur permettant de mutualiser leurs services et renforcer leurs actions.

#### Territoire d'action

Arrondissement de Verviers

#### Ambitions

Faciliter l'installation de productions alimentaires durables en circuits-courts sur le territoire

#### Situation actuelle

Trois porteurs de projet installés et suivis en 2021, 1 premier espace-test créé, la volonté de créer 1 espace-test plus grand, 1 site web de réseautage en construction, la recherche de terrains pour des installations de longue durée.

#### « Pépites » du projet

La mise en place d'un réseau de collaboration entre les maraîchers, la rencontre avec des propriétaires de terrain prêt à mettre à disposition leur terrain à des futures porteurs de projet.

### **« Epines » du projet**

La pollution potentielle des terrains, pas de financement propre du projet Espaces'ter, les solutions de financement pour les porteurs de projet.

### **Partenaires actuels**

Le Réseau Aliment-terre de l'arrondissement de Verviers, le GAL Pays deHerve, Job'in, Step Entreprendre et la coopérative Invent'terre

### **Besoins de nouveaux partenariats**

Nous cherchons des propriétaires de terrains, des porteurs de projets, des distributeurs en circuits courts et des investisseurs concernés par les enjeux alimentaires d'aujourd'hui et de demain

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Notre expérience et nos circuits de distribution et de communication

### **Valeurs de votre projet**

Transition – Liberté entrepreneuriale – Economie sociale – Coopération

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Un réseau dynamique permettant à tous les acteurs et actrices de l'alimentation de collaborer pour approvisionner le territoire.

## LE POTAGER DE SAINT GERMAIN

### Maraichage biologique à vocation sociale

**Rue Saint Germain  
166, 4861 Soiron**

maraicher@pepinster.be

0495/57 97 88

www.potagerdestgermain.be

### Description du projet

#### Contexte et date de création

Le Potager de St Germain a été créé en 2013 par le CPAS de Pepinster à partir d'un double constat : le manque d'offre de produits maraichers locaux et bio dans la commune et le manque de place pour accueillir des travailleurs ayant accès aux contrats Art.60. Le CPAS de Pepinster ayant des terres et un bâtiment à disposition, il a donc créé le Potager de St Germain !

#### Territoire d'action

La commune de Pepinster

#### Ambitions

Proposer un cadre de travail soutenant et motivant aux personnes qui viennent travailler chez nous. Produire des légumes biologiques de qualité accessibles à tous. Partager les valeurs et les gestes de notre métier.

#### Situation actuelle

Production de fruits et légumes bio : 800 m<sup>2</sup> de cultures sous serre, 5000 m<sup>2</sup> de légumes de plein champ, Insertion : 5 personnes sous contrats Art. 60, accueil de 2 personnes avec autisme, de stagiaires, de personnes devant prêter des heures d'intérêts généraux...

Pédagogique : accueil des classes de la région dans notre potager pédagogique, accompagnement d'écoles à la création de potagers pédagogiques, formations de jardinage pour adultes

#### « Pépites » du projet

La diversité humaine : Le mélange de personnes en insertion, de stagiaires en agriculture, de bénévoles, d'étudiants, de personnes avec autisme, de clients est un des aspects les plus

stimulants du projet ! Le retour des clients sur notre travail grâce à la vente directe. La vue de notre jardin sur le beau village de Soiron

### **« Epines » du projet**

Notre site étant visité par un grand nombre de personnes, nous nous devons de le maintenir en ordre et beau... Nous n'y arrivons pas toujours !

### **Partenaires actuels**

Terre d'Herbage, ASBL L'Orée, Nos racines, A-Vrac-Adabra, Année Citoyenne de Verviers, Service Jeunesse de Pepinster, Maison de repos de Pepinster, Fondation Susa

### **Besoins de nouveaux partenariats**

Partenariats avec des restaurateurs

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

/

### **Valeurs de votre projet**

Produire bon, propre et juste et partager notre métier

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Nous le plus efficace, plus beau et encore plus diversifié !

LE PETIT MONDE DE DESNIE  
SOCIETE COOPERATIVE

**Micro-ferme et centre de formation en design permaculturel : Le ferme de Desnié est une ferme laboratoire en coopérative qui expérimente et essaime des techniques de production alimentaire résilientes face aux défis climatiques, énergétiques et environnementaux.**

**JEAN CEDRIC  
JACQUEMART**

**Chemin du coin du  
bois 1 à 4910 La Reid**  
[www.desniepermaculture.com](http://www.desniepermaculture.com)

## Description du projet

### Contexte et date de création

Design et transformation de la ferme de 2015 à 2019. Création de la coopérative en novembre 2019.

### Territoire d'action

Pôles maraîchage et élevage > dans un rayon de 10 km autour de la ferme. Pôle formation & transition : Belgique, France, Luxembourg, Suisse, ... Pôle recherche : Belgique, Europe, Monde.

### Ambitions

Démontrer qu'il est possible de nourrir les Hommes et d'habiter la Terre de façon créative dans un monde de descente énergétique et de ressources en déclin. En particulier sur des territoires de 200 mètres à 600 mètres d'altitude.

### Situation actuelle

Projet en recentrage vers la mission d'exploration des techniques de résilience et d'essaimage.

### « Pépites » du projet

2014 = ferme à l'abandon avec 9 hectares de prairies et quelques arbres. 2021 = un lieu foisonnant et vibrant, un écosystème transformé : un verger haute tige, 5000 arbres plantés, des animaux, de la traction animale, du maraîchage, des mares, des centaines d'apprenants visiteurs par an, des WWOOFers, ...

### « Epines » du projet

La gouvernance (en 2020) et trouver des fonds pour la recherche.

### **Partenaires actuels**

La Ferme du Bec Hellouin, LITA.co, Terre & Conscience, Université Populaire de Permaculture, Terre d'Herbage, ...

### **Besoin de nouveaux partenaires**

Les portes sont ouvertes...

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Les retours d'expérience de l'impact d'un design efficace pour la production alimentaire d'une micro-ferme en Ardenne et de lancement d'une coopérative.

### **Valeurs de votre projet**

Le futur se « design » maintenant au travers des trois principes éthiques énoncés par les pionniers de la permaculture.

- Prendre soin de la terre, prendre soin de l'environnement, préserver les ressources, prendre soin de tous les vivants
- Prendre soin de l'humain, prendre soin de soi-même et de ses proches, bâtir une communauté juste et solidaire
- Partager équitablement les ressources et les connaissances, redistribuer les surplus et limiter la consommation

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Une ferme résiliente face aux défis climatiques, énergétiques, environnementaux, sociaux et à la déplétion des ressources naturelles. Le lieu est un centre de démonstration national et international de l'application des principes éthiques et de design en permaculture.

# 5) Foncier

## CREAFARM@LIEGE

Appel à projets – Mise à disposition de terres  
destinées à l'agriculture

VILLE DE LIEGE  
SERVICE  
AGRICULTURE  
URBAINE

### Description du projet

#### Contexte et date de création

2018 suite à Réinventons Liège

#### Territoire d'action

Liège

#### Ambitions

Augmenter le nombre de terrains mis à disposition sur la Ville de Liège. Inspirer les autres communes.

#### Situation actuelle

Un premier terrain de 17.000 m<sup>2</sup> situé à Sainte-Walburge mis à disposition en 2019 et un appel à projets en cours pour un terrain de 10.500 m<sup>2</sup> à Rocourt.

#### « Pépites » du projet

Le projet des Pousses Poussent développé sur le terrain de Sainte Walburge

#### « Epines » du projet

Rareté des terres disponibles. Pollution des sols.

#### Partenaires actuels

La Ceinture Aliment Terre Liégeoise, Terre en vue, la Bourrache, la Province de Liège, Step entreprendre

### **Besoins de nouveaux partenariats**

Communes de Liège Métropole

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Tous les documents, logos de l'appel à projets afin que d'autres communes s'en inspirent à savoir : le vademecum pour la mise en place d'un appel à projets (étapes clés) et/ou retour d'expérience du premier appel à projets CREaFARM, modèle de fiche technique pour la description des terrains, règlement de l'appel à projets, formulaire de candidature, contrat de commodat utilisé pour contractualiser avec les candidats, les logos, une visibilité sur la plateforme alimentation-locale.liege.be, un relais sur le facebook de la Ville de Liège, etc.

### **Valeurs de votre projet**

Création d'emplois non délocalisables, production locale de qualité, cohésion sociale, intégration dans un quartier, préservation d'espaces verts et de biodiversité en ville, résilience alimentaire du territoire, distribution en circuits courts, plus-value économique, plus-value en termes de bien-être et de santé pour les citoyens, concrétisation du souhait de nombreux citoyens (votes Réinventons Liège)

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Un nombre augmenté de terrains mis à disposition à Liège et dans les communes périphériques.

# 6) Distribution

## NOS RACINES

### Commercialisation des produits bio et/ou locaux

**Rue Gustave  
Taillard 31, 4650  
Herve**

087/ 84 01 46 ;  
circuitscourts@dbao.be

### Description du projet

#### Contexte et date de création

Nos Racines est le projet de circuits courts de Li Cramignon (secteur de l'asbl « De Bouche à Oreille »). Depuis le début des années 80', par le biais de conférences et ateliers, Li Cramignon atoujours souhaité sensibiliser la population à une consommation saine et responsable. C'est un groupe d'animation, de réflexion et d'information sur les thèmes de l'alimentation saine, la santé, l'éco-consommation, l'environnement et les rapports Nord-Sud.

Plusieurs axes se sont développés au fil des années et actuellement, divers projets sont menés :

- des activités d'éducation permanente : animation d'ateliers et conférences, afin de sensibiliser la population à une consommation saine et responsable.
- une dynamique de Promotion de la Santé avec le projet « La Santé par l'alimentation » : des animations sont notamment proposées à des publics fragilisés pour faire le lien entre alimentation et santé afin de susciter une prise de conscience et un esprit critique face aux choix alimentaires (depuis 2010).
- un projet « Producteurs consommateurs circuits courts » dont le but est, d'une part de soutenir l'agriculture régionale, et d'autre part de rapprocher les consommateurs du monde agricole en leur offrant la possibilité d'acquérir des produits alimentaires sains et locaux (depuis 2009).
- une collaboration avec le Magasin du Monde Oxfam de Herve : vente de produits bio, artisanaux et du terroir (depuis 1999).

En 2014, dans le cadre du développement des circuits-courts, « Nos Racines », espace de vente et de sensibilisation à Herve, a ouvert ses portes.

Depuis 2018, « Oxfam Magasins du Monde » et « Nos Racines » partagent un lieu de vente commun pour consommer autrement, dans le respect de la terre et des hommes : le magasin «Oxfam-Nos Racines» à Herve.

### **Territoire d'action**

Commune de Herve (pour le magasin) Arrondissement de Verviers (pour les points de dépôt)

### **Ambitions**

- organiser des circuits courts entre les producteurs de notre région et les consommateurs
- fournir au consommateur des produits sains et naturels, issus d'une agriculture respectueuse de l'environnement
- soutenir les producteurs locaux et les aider ainsi à maintenir et recréer l'emploi en milieu rural
- établir des liens de confiance directs entre producteurs et consommateurs quant à la qualité des produits, les conditions de production et la justesse des prix.

### **Situation actuelle**

- 1 magasin (Herve)
- 10 points de dépôt (achats en ligne).

### **« Pépites » du projet**

- impact économique positif sur les exploitations de petites et moyennes tailles
- rémunération juste vers les producteurs
- diminution de l'empreinte écologique
- changement sociétale (nous sommes un secteur qui applique une vision à long terme et s'oppose à l'opportunisme du capitalisme)

### **« Epines » du projet**

- concurrence de la grande distribution
- apparitions d'enseignes privées avec plus de moyens
- optimisation logistique
- habitudes alimentaires de la population
- éducation de la population (le profil principal des personnes impliquées dans les circuits courts est celui de personnes ayant un niveau socio-économique plus favorable)

### **Partenaires actuels**

Oxfam Magasins du Monde, Collectif 5C et RATAV

### **Besoin de nouveaux partenaires**

Un projet intéressé par la mutualisation d'un ERP.

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

expérience et outils.

### **Valeurs de votre projet**

- respect
- engagement
- soutien
- changement
- équité/justice.

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Un deuxième magasin. Doubler les nombres de points de dépôt.

## LES HALLES DE HESBAYE

Hall relais agricole : entrepôt et marché couvert de producteurs locaux

ADL DE BRAIVES

**Chemin du Via  
20A, 4260 Braives**

adl@braives.be  
019/69.62.42

### Description du projet

#### Contexte et date de création

Les premières rencontres ont eu lieu avec les maraîchers braivois en 2017.

#### Territoire d'action

La commune de Braives, évidemment, mais les infrastructures seront disponibles également pour les producteurs voisins qui auraient besoin de ce type d'infrastructure.

#### Ambitions

Les Halles de Hesbaye se veulent être un lieu qui va aider les producteurs à développer leur activité, leur permettre de diversifier les produits qu'ils proposent pour répondre aux besoins de leurs consommateurs (légumes lavés, transformation des produits, conservation des produits, mise en sachet, etc.), ou simplement leur permettre de stocker de la marchandise.

La halle couverte permettra aux producteurs locaux et ambulants du marché de bénéficier de plus de confort pour la vente de leurs produits en extérieur.

#### Situation actuelle

En construction. Le projet a pris un peu de retard mais nous espérons un aboutissement pour fin d'année, tout début 2022 au maximum. Nous allons prochainement prospecter pour inviter les producteurs qui en auraient l'envie à venir découvrir les lieux et le projet pour voir s'il répond à un besoin de leur côté.

### **« Pépites » du projet**

Ce projet se trouve à côté de la maison des associations de la Commune de Braives qui comporte notamment une cafétéria qui travaille essentiellement avec des produits locaux. La Commune possède également un grand terrain en face du bâtiment qui pourrait permettre d'y implanter un espace test maraîcher. Le projet se situe également le long d'un RAVeL ce qui permet de favoriser les déplacements en modes doux.

### **« Epines » du projet**

Le projet initial comprenait également un petit magasin pour vendre les produits sur place, mais des raisons budgétaires nous ont fait laisser cette partie pour le moment. La construction actuelle permettra de l'ajouter par la suite si nécessaire.

### **Partenaires actuels**

La Commune et l'ADL de Braives. Nous entrons dans la seconde phase de partenariat prochainement avec l'investissement des lieux par les producteurs pour l'évaluation de leurs besoins en terme d'aménagements.

### **Besoin de nouveaux partenaires**

Oui, il faudra des acteurs pour faire vivre les lieux. Des producteurs, des transformateurs locaux.

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Un espace de lavage, une cuisine professionnelle, un espace de stockage, un bureau et un terrain destiné à un espace test maraîchage (à créer).

### **Valeurs de votre projet**

n.a

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Dans 5 ans, nous aurons un planning de réservation de l'espace bien garni. Le bâtiment et ses infrastructures auront permis aux producteurs de diversifier leur offre de façon à pouvoir servir les cuisines de collectivités, dont les cuisines de Braives, pour un accès simplifié au bio, local dans les assiettes des bébés, élèves et seniors de la Commune. La création d'un petit magasin sera planifiée.

## EPICERIE COOPERATIVE "AUTOP' IN EN BOURG"

Epicerie coopérative (société coopérative à responsabilité limitée)

**Place Maurice  
Grandgagnage 4 à  
4530 Vaux-Borset**

contact@autopinenbourg.be  
0474/84.42.44

### Description du projet

#### Contexte et date de création

Créée le 24.03.2018, l'épicerie « Au Top in en bourg » est un projet mené par des citoyens désireux de redynamiser la vie d'un petit village hesbignon dépourvu de commerces de proximité.

#### Territoire d'action

Vaux Borset (Villers-le-Bouillet) et ses alentours.

#### Ambitions

« Le Top in en Bourg » souhaite permettre à ses clients et coopérateurs de se réapproprier leur alimentation en proposant des produits locaux en circuits courts d'une part, et en valorisant le savoir-faire de des producteurs locaux d'autre part. Il met en avant les produits respectueux des modes de productions artisanaux et de ses producteurs.

#### Situation actuelle

L'épicerie compte actuellement une quarantaine de coopérateurs actifs et de soutien. Elle ne fonctionne qu'avec des bénévoles. Nous travaillons avec une quarantaine de producteurs.

#### « Pépites » du projet

Une alimentation saine et des produits non alimentaires respectueux de l'environnement, une dynamique citoyenne créatrice de lien social, une aventure humaine enrichissante et le sentiment de reprendre le contrôle de sa consommation.

#### « Epines » du projet

Projet très énergivore pour les bénévoles qui s'y impliquent, avec parfois un sentiment de découragement et des départs, guerre permanente avec la grande distribution, dépendance à l'égard de certains producteurs (flux tendus au niveau de l'approvisionnement)

### **Partenaires actuels**

Une quarantaine de producteurs

### **Besoins de nouveaux partenariats**

Un besoin surtout en ressources humaines

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Notre expérience afin d'aider d'autres projets similaires à s'implanter (nous l'avons déjà fait)

### **Valeurs de votre projet**

Respect de l'homme et de l'environnement, création de lien social, circuits courts

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Notre projet pour se pérenniser a besoin de nouveaux clients et de nouveaux bénévoles, nous souhaitons continuer notre activité mais le développement de nouveaux projets est subordonné au recrutement de coopérateurs supplémentaires qui s'investissent pleinement dans le projet.

## HESBICOOP

Projet de petit grossiste local pour les magasins à la ferme et les petits commerces de proximité désirant se développer avec des produits locaux.

ALEXANDRA  
LECLERQ

55 Rue du Centre,  
4250 Hollogne-sur-  
Geer

0494746802  
alexandra@hesbicoop.be

### Description du projet

#### Contexte et date de création

Nous bénéficions du subside relocalisons depuis début 2021 pour lancer ce projet. Les premiers clients B2B pourront commander en novembre 2021.

#### Territoire d'action

Hesbaye

#### Ambitions

Fournir 20 magasins à la ferme et dans la suite créer un magasin HesbiCoop.

#### Situation actuelle

2 magasins à la ferme se fournissent déjà chez nous chaque semaine ainsi que +/- 150 clients B2C

#### « Pépites » du projet

De nouveaux producteurs qui viennent renforcer notre gamme. Nous avons dû développer notre système informatique ce qui nous a permis de collaborer avec de nouvelles coopératives.

#### « Epines » du projet

La marge faible que nous en retirons et que ne nous permet pas d'être rentable sans subside actuellement.

#### Partenaires actuels

Créajob, tous nos producteurs, Le Petit Maurice, Linked Farm

### **Recherche de nouveaux partenaires ?**

Nous cherchons activement de nouveaux maraichers en Hesbaye ainsi que des fromagers.

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Nous sommes prêt à partager notre modèle d'avancement pour aider d'autre coopératives qui ont le même projet.

### **Valeurs de votre projet**

Revaloriser le local et faciliter le travail des fermiers en réduisant la partie « livraison – admin » lorsqu'ils font un magasin à la ferme.

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Nous espérons avoir monté 3-4 propres magasins HesbiCoop.

## TERRE D'HERBAGE

Coopérative qui prend la forme d'une plateforme de vente en ligne et d'un service d'acheminement des produits locaux vers les épicerie locales, restaurants, traiteurs et cuisines de collectivité.

Rue Ol'Z Eyos, 9,  
Malmedy

[alain@terredherbage.be](mailto:alain@terredherbage.be)

### Description du projet

#### Contexte et date de création

Lancement en mars 2019, projet coopératif émanant de producteurs, d'une volonté du RATAVet d'un financement de coopérateurs dont l'ASBL Région de Verviers (conférence des bourgmestres)

#### Territoire d'action

Province de Liège (au départ de l'arrondissement de Verviers)

#### Ambitions

Offrir aux producteurs et aux consommateurs un outil rentable qui les libère des contraintes liées à l'acheminement des produits (commandes et facturation multiples, transport, stockage...)

#### Situation actuelle

Après deux ans et demi de fonctionnement, le projet atteint petit à petit son objectif de rentabilité.

#### « Pépites » du projet

Alain, directeur, Josiane, comptable, Adnan, chauffeur – logisticien sont plus que des pépites, de vrais diamants 24 carats !

#### « Epines » du projet

La vitesse de croisière qui nous mettrait à l'abri des soucis financiers tarde à arriver. Il faudrait que le volume des commandes augmente encore.

### **Partenaires actuels**

Côté producteurs : coopérative bio de Hesbaye, Fromagerie Counasse, Pisciculture Mathonet, Lait & Passion, etc. côté consommateurs : Unis'Vert Paysan, Au tournant Gourmand, Épicerie Demain (Spa), Invent'Terre, école mixte de Welkenraedt, etc.

### **Besoins de nouveaux partenariats**

Développement de partenariats avec les cantines durables, des épiceries en région liégeoise

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Expertise sur les contraintes logistiques liées à la commande, au transport et au stockage des produits locaux, carnet d'adresses.

### **Valeurs de votre projet**

Résilience, esprit coopératif, service aux producteurs, flexibilité, small is beautiful.

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Avec des volumes de vente qui permettent à un nombre croissant de producteurs de ne s'appuyer que sur terre d'Herbage pour écouler leurs produits hors du lieu de production et se retrouvent dès lors déliés d'une contrainte qui pèse sur eux.

# 7) Sensibilisation

## NOURRIR LIÈGE

Festival annuel de 10 jours autour de la transition alimentaire

ELISABETH GRUIE  
ALEXIS GARCIA  
PIERRE OZER

Rue Pierreuse 23  
4000 Liège

[info@nourrirliège.be](mailto:info@nourrirliège.be)  
[www.nourrirliège.be](http://www.nourrirliège.be)

### Description du projet

Plus de 150 partenaires acteurs de l'alimentation durable, associatif, universitaire, et des pouvoirs publics se rassemblent pour proposer 10 jours d'activités culturelles et/ou professionnelles, pour sensibiliser le grand public à l'alimentation durable avec une thématique transversale (jeunesse, précarité, etc)

#### Contexte et date de création

Le premier festival a été lancé en 2017 par la compagnie de théâtre Art&Ca autour de la pièce éponyme « Nourrir L'Humanité c'est un Métier » en collaboration avec la CATL, ULiège et le Centre Liégeois du Beau Mur.

#### Territoire d'action

Arrondissement de Liège / Province de Liège et au-delà.

#### Ambitions

Sensibiliser le plus grand nombre à l'alimentation durable, créer des liens entre les acteurs territoriaux, impacter les politiques pour dynamiser la relocalisation de l'alimentation et augmenter sa durabilité.

#### Situation actuelle

La sixième édition est en cours de préparation pour mai 2022. Elle aura pour thématique la Santé. Elle s'est élargie avec un nouveau partenaire dans le « noyau dur » (Les Champs des Possibles).

### **« Pépites » du projet**

Rencontres avec de multiples personnalités inspirantes (Rob Hopkins, Cyril Dion, Christine Mahy, etc.) échanges avec une multitude de partenaires, mobilisation de 20 000 citoyen.nes sur les dernières éditions hors covid.

### **« Epines » du projet**

Covid-19, budget très limité au vu de l'ambition (35 000 euros de subventions).

### **Partenaires actuels**

Pour l'organisation : CATL, ULiège, Adoc, Les Champs des Possibles (Centre d'Action Laïque de la Province de Liège, Arsenic2)

Pour la programmation : 150+ partenaires de tous horizons.

### **Besoin de nouveaux partenaires**

Oui pour la programmation d'activités afin de rendre le festival encore plus riche.

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Faire le lien avec les différents partenaires du festival.

### **Valeurs de votre projet**

Solidarité, partage, apprentissage

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Se poursuivant avec un maximum de visibilité (dont internationale) et s'essaimant à plusieurs villes (ce qui est le cas à Herstal, Bruxelles, Ans, etc).

## GRAINOTHEQUES EN PROVINCE DE LIEGE

Projets citoyens visant à l'information (par les livres et médias)  
et au partage de semences et de techniques dans les  
bibliothèques

PHILIPPE BRAU

**15 bibliothèques  
en province de  
Liège**

philippe.brau@province  
deliege.be

### Description du projet

Le principe de la grainothèque est basé sur le troc. Les utilisateurs viennent prendre des graines en échange de graines qu'ils apportent. Cependant, ce système de « don contre don » ne doit pas être simultané. On peut échanger en des temps différés en se basant sur la confiance envers autrui. Une personne peut ainsi prendre des graines au moment où elle en a besoin et s'engager moralement à en rapporter quand elle en aura elle-même à partager. C'est un outil de partage qui permet de développer le jardinage et les liens sociaux, mais aussi de préserver la biodiversité et la souveraineté alimentaire.

#### Contexte et date de création

n/a

#### Territoire d'action

Province de Liège.

#### Ambitions

Élargir les services et les « clientèles » dans les bibliothèques.

#### Situation actuelle

Les grainothèques (basées principalement sur les échanges) ont été suspendues durant la crise sanitaire. Elles reprennent petit à petit...

### **« Pépites » du projet**

Le principe du partage, de l'échange et le lien avec des ouvrages « jardinage » en bibliothèques...

### **« Epines » du projet**

Sans doute la faible visibilité des grainothèques (souvent un petit coin dans la bibliothèque même ou dans une courette adjacente...).

### **Partenaires actuels**

Une quinzaine de bibliothèques dans la province. Certaines comme la Bibliothèque St Léonard à Liège a de nombreux partenariats avec des acteurs locaux (Cité S'Invente, Nourrir Liège) et organise des activités spécifiques autour de l'alimentation durable.

### **Besoin de nouveaux partenaires**

La mise en contact avec des acteurs locaux serait très bienvenue.

### **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Coordonnées des grainothèques et sélection d'ouvrages en lien avec les pratiques alimentaires à développer dans la région.

### **Valeurs de votre projet**

Après la crise, il est à réinventer et à développer...

### **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

# 8) Promotion de la santé

## LI CRAMIGNON – PROMOTION DE LA SANTE PAR L'ALIMENTATION

### Projet de promotion de la Santé dépendant de l'AVIQ

**Verte Voie 13  
Thimister**

087446505

#### Description du projet

- « Promouvoir la santé globale de publics fragilisés en prenant comme angle d'approche l'alimentation. » Pour Guider et encourager nos publics à développer une alimentation équilibrée et durable en leur facilitant l'accès à l'information, en apportant et en échangeant des connaissances, en réveillant, en soutenant, en ancrant des comportements et pratiques alimentaires favorables à la santé.
- Un des points de vigilance du projet est : impliquer et responsabiliser le public bénéficiaire, en partenariat avec les relais et les réseaux locaux, tout en apportant une attention particulière au bien-être du public et à l'accessibilité culturelle.
- L'ensemble de nos actions prennent en compte les déterminants de santé. Plus de 150 partenaires acteurs de l'alimentation durable, associatif, universitaire, et des pouvoirs publics se rassemblent pour proposer 10 jours d'activités culturelles et/ou professionnelles, pour sensibiliser le grand public à l'alimentation durable avec une thématique transversale (jeunesse, précarité, etc)

#### Contexte et date de création

Le projet de Promotion de la Santé est né en 2010 des suites d'un constat lors de nos activités d'éducation permanente ; en effet les publics plus fragilisés n'avaient pas accès à nos activités (mobilité, accessibilité, coût etc..), Ce projet nous permet maintenant de rencontrer les besoins de ce(s) public(s) spécifique(s). Nous avons bien entendu du adapter nos méthodologies et nos contenus en fonction des demandes.

#### Territoire d'action

Région Wallonne et plus précisément les arrondissements de Verviers et Liège

## **Ambitions**

Favoriser une alimentation de qualité pour tous.

## **Situation actuelle**

Le projet est toujours actif et répond à des demandes diverses, cependant nous attendons le nouveau décret prévu en 2022 et pour lequel nous devons rentrer une nouvelle demande d'agrément, en espérant pour développer notre projet (actuellement 1.5 temps plein).

## **« Pépites » du projet**

Diversité des structures et des publics pour lesquelles nous avons une manne impressionnante d'outils. Nous avons en outre une très bonne faculté d'adapter nos animations à ces publics variés

## **« Epines » du projet**

Le manque de moyens financier.

## **Partenaires actuels**

Les cpas, les pcs, les sis, les oisp, conseils des aînés, service d'accompagnement de la personne handicapée, centre pour réfugié etc..

## **Besoin de nouveaux partenaires**

Dès que nous aurons plus de temps de travail.

## **Ressources que vous êtes disposés à partager**

Méthodologie et outils.

## **Et dans 5 ans, comment imaginez-vous votre projet ?**

Dans plus d'accompagnement de projets avec des moyens supplémentaires nous permettant de développer l'axe accessibilité à une alimentation de qualité pour tous.