Diagnostic agro-alimentaire de l'Arrondissement de Liège Métropole

cpa Liège Métropole



Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

Avec le soutien de la Wallonie

Octobre 2022

Recherche et rédaction :
Jean Marc Michalowski,
Louise Balfroid,
Christian Jonet,
Virginie Bartholomé

Cette étude a été menée et est publiée
par l'ASBL Ceinture Aliment-Terre Liégeoise
dans le cadre du projet de Conseil de Politique
Alimentaire de Liège Métropole

TABLE DES MATIÈRES

1. INTRODUCTION 5
Méthodologie 6

2. L'OFFRE 8
2.1 Diagnostic agricole sur base des données froides et des entretiens 8
2.2.1 La Superficie Agricole Utilisée et le nombre de fermes 8
2.2.2 La production de céréales 11
La production de céréales de l'arrondissement de Liège Métropole est-elle suffisante pour couvrir la consommation de pain ? *12*
2.2.3 Les prairies permanentes et l'élevage bovin 14
Bovins viandeux *15*
Bovins laitiers *16*
La production laitière bovine est-elle suffisante pour couvrir la consommation de produits laitiers ? *16*
2.2.4 Grandes cultures : pomme de terre et betterave sucrière 21
2.2.5 Grandes cultures : le lin et le chanvre, deux filières en plein essor 24
2.2.6 Les cultures de légumes et de fruits 25
2.2.7 Productions avicoles 34
2.2.8 L'agriculture biologique dans l'arrondissement de Liège 40
2.3. Focus sur deux filières 44
2.3.1 Filière légumes 44
2.3.2 Filière céréales 49
2.4 Les défis environnementaux rencontrés par le secteur de la production 50
2.4.1 Les changements climatiques 50
Synthèse par sous-territoire des indicateurs de vulnérabilité climatique *58*
2.4.2 La pollution des sols 59

3. LA DEMANDE 60
3.1 Les cuisines de collectivité 60
3.1.1 Projets phares 60
3.1.2 Une vue plus détaillée de la demande des cuisines de collectivité 63
3.2 La distribution 64
3.2.1 La GMS 65
3.2.2 Les épiceries indépendantes 67
3.2.3 Les circuits alimentaires alternatifs 68
3.2.4 Le secteur HoReCa 69

TABLE DES MATIÈRES

4. LES DYNAMIQUES TERRITORIALES 70
4.1 La Basse-Meuse 70
4.2 L'Ourthe-Vesdre-Amblève 71
4.3 La Haute-Meuse 73
4.4 Liège et Plateau 74
4.5 Les relations entre les trois futurs CPA de la région liégeoise 74

5. ENJEUX IDENTIFIÉS PAR LES ACTEURS DE TERRAIN RENCONTRÉS 75
5.1 La formation et le manque de main d'œuvre qualifiée 75
5.2 Les changements climatiques 75
5.3 La difficile installation en agriculture et la flambée des prix du foncier agricole 76
5.4 Le coût de l'énergie et la précarité grandissante 77
5.5 La récente chute drastique de la demande en produits bio ou locaux 78

6. LES PRINCIPALES PERSPECTIVES IDENTIFIÉES POUR LE CPA 79
6.1. GT foncier agricole public 79
6.2. GT dynamiques locales de soutien à l'installation ou à la transmission agricole 80
6.3 GT maillage infrastructures 80
6.4 GT distribution 81
6.5 GT cuisines de collectivités 81
6.6 GT formation, accompagnement, enseignement 82
6.7 GT droit à l'alimentation durable 82

7. CONCLUSION 83

Annexes 85

Annexe 1 : Vue d'ensemble des trois principaux jeux de données utilisés pour caractériser la production agricole sur le territoire étudié. 85
Annexe 2 : Nombre d'exploitations selon le type de production agricole 85
Annexe 3 : Taille des différents cheptels 86
Annexe 4 : Les paramètres pris en compte pour le calcul de la vulnérabilité face au changement climatique de l'agriculture. 86
Annexe 5 : Les paramètres pris en compte pour le calcul de la vulnérabilité face au changement climatique de la ressource en eau 87
Annexe 6 : Les paramètres pris en compte pour le calcul de la vulnérabilité face au changement climatique de la biodiversité. 87

1. INTRODUCTION

Ce diagnostic agro-alimentaire du territoire de l'arrondissement de Liège est réalisé dans le cadre de la création du Conseil de Politique Alimentaire (CPA) de Liège Métropole.

Les CPA sont définis par la Cellule Manger Demain comme des « *structures de gouvernance collaborative rassemblant des acteurs d'un même territoire et gravitant autour des différentes dimensions de l'alimentation (satisfaction d'un besoin humain fondamental, contribution à la qualité de vie et à la santé humaine, préservation de l'environnement, juste rémunération des producteurs, maintien du tissu rural, soutien des circuits courts, développement économique local et création d'emplois, transmission d'une identité culturelle, etc.) en vue d'y soutenir une dynamique de transition vers un système alimentaire durable*[1] ». Les CPA sont des espaces de rencontres et d'échanges au sein desquels la question de la transition alimentaire est abordée de manière transversale. Ils permettent l'élaboration de solutions à partir des réalités des acteurs de terrain (approche *bottom-up*) et constituent des espaces propices au développement de la démocratie alimentaire et de la souveraineté alimentaire.

Une fois le CPA de Liège Métropole constitué[2], ses membres s'accorderont sur une vision stratégique adaptée au territoire incluant des thématiques d'actions prioritaires afin de progresser vers des systèmes alimentaires plus durables.

Le présent document a pour objectif de soutenir la définition d'une stratégie alimentaire pour le CPA de Liège Métropole. Ce diagnostic permet de mieux comprendre les réalités agro-alimentaires sur les 24 communes du territoire de Liège Métropole[3], tant par la mise en avant des tendances structurelles que d'initiatives innovantes implémentées sur le territoire.

Tout d'abord, il apporte des éléments relatifs à l'offre et à la demande alimentaire. Ensuite, les dynamiques territoriales y sont présentées, les questionnements des acteurs de terrain y sont relayés, et les principales perspectives de travail pour le CPA y sont mises en avant.

---

1 Note de cadrage Manger Demain
2 En décembre 2022
3 Ans, Awans, Aywaille, Bassenge, Beyne-Heusay, Blegny, Chaudfontaine, Comblain-au-Pont, Dalhem, Esneux, Flémalle, Fléron, Grâce-Hollogne, Herstal, Juprelle, Liège, Neupré, Oupeye, Saint-Nicolas, Seraing, Soumagne, Sprimont, Trooz, Visé

Méthodologie

La réalisation de cette étude s'est faite sur base d'une collecte de données quantitatives et qualitatives.

La collecte de données quantitatives, relatives au diagnostic territorial agricole et aux filières alimentaires, a été réalisée principalement au départ des données de Statbel, l'office belge de statistique, du Géoportail de la Région wallonne (principalement les cartes de la déclaration de superficie anonymisée) et, pour les données relatives à la production biologique, sur base des données existantes chez Biowallonie et à l'APAQ-W. Les deux premières sources ne fournissent pas les mêmes résultats en termes de superficies agricoles, ni le même niveau de détail ou de « groupes de cultures ». Les superficies en vigne, par exemple, ne sont disponibles qu'au niveau des statistiques wallonnes.

Ne disposant pas encore de données détaillées concernant la production biologique par commune (superficies, types de production ...), la présentation de la situation de l'agriculture biologique au niveau de l'arrondissement sera succincte.
Les sites web https://filagri.be/ et https://www.mangerdemain.be/ ont permis de récolter des données sur les habitudes alimentaires des Wallons (ou des Belges). Les données relative à la consommation concernent les années 2014 à 2021, selon les filières.

Au début de la collecte des informations, les données de l'année 2020 étaient les plus récentes disponibles sur toutes les plateformes. Le présent diagnostic s'appuie donc sur cette année. Nous avons également bénéficié de l'expertise de Julien Hubert (FJA), d'Eddy Montignies (BRIO.AA), et de Kathy Brison (AFSCA).

La collecte de données qualitatives a été réalisée de janvier 2022 à septembre 2022, via des interviews réalisées avec des acteurs liégeois de l'alimentation aux profils variés. Une attention spécifique a été portée au fait de rencontrer des personnes et structures issues des catégories suivantes : production, transformation, distribution, développement territorial, responsables politiques, accompagnement, santé, culture, enseignement. Des acteurs « supra-communaux » (GREOVA, Basse Meuse Développement, les services agricoles de la province de Liège entre autres) ont également été consultés. Une quarantaine d'entretiens semi-directifs ont été réalisés, en prenant le soin de couvrir les quatre sous-territoires de l'arrondissement identifiés ci-dessous.

· Découpage du territoire

Le territoire a été découpé en 4 sous-territoires :

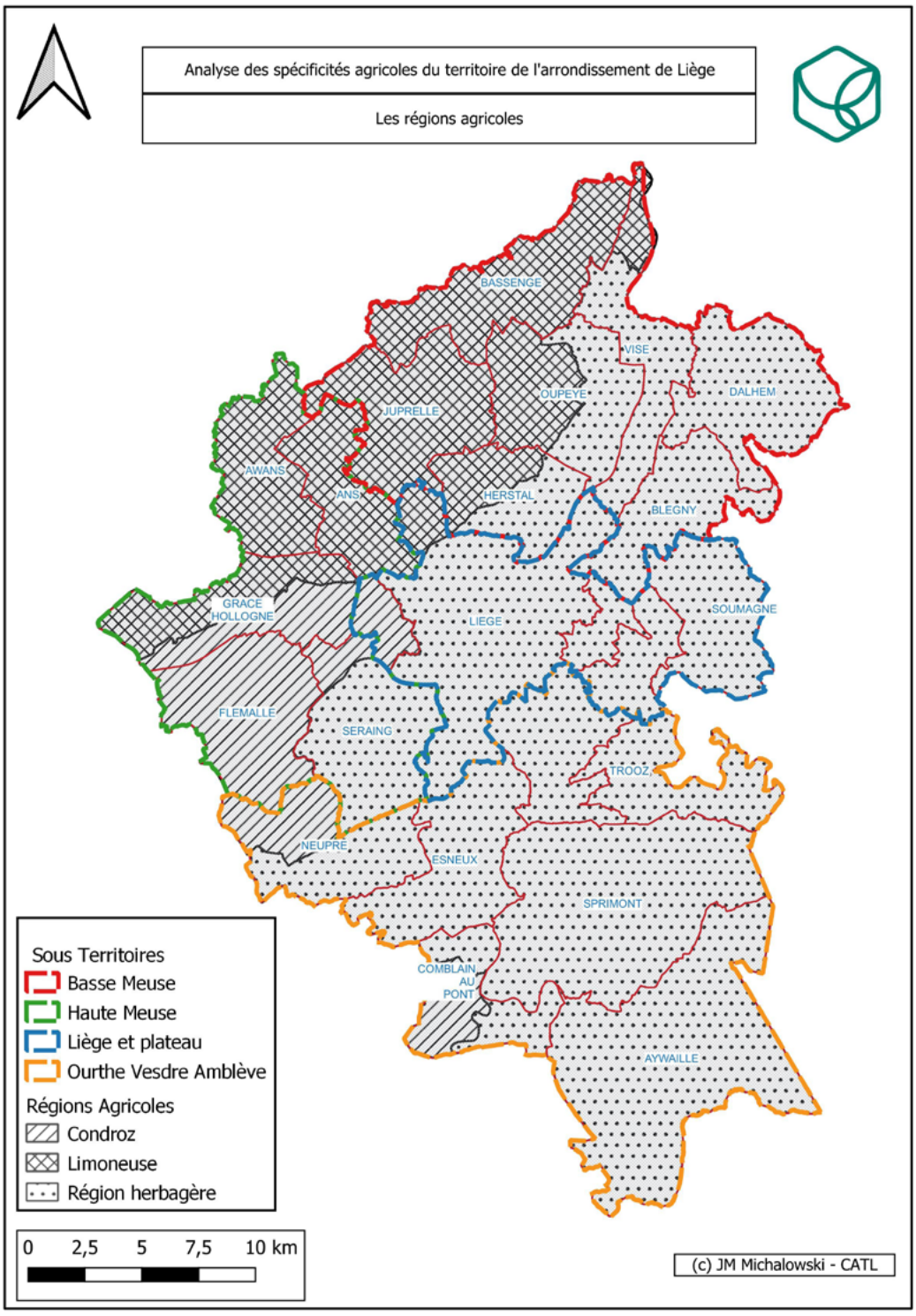
Haute-Meuse [HM]:
Seraing, Ans, Awans, Flémalle, Grâce-Hollogne
Liège et plateau [N3] (communes de la «N3») :
Liège, Saint Nicolas, Beyne-Heusay, Fléron, Soumagne
Ourthe-Vesdre-Amblève [OVA] :
Chaudfontaine, Aywaille, Comblain-au-Pont, Esneux, Neupré, Sprimont, Trooz
Basse-Meuse [BM] :
Herstal, Bassenge, Blegny, Dalhem, Juprelle, Oupeye, Visé

Ce regroupement de communes a été réalisé sur base de différents critères et de la « réalité du terrain » :
- Les liens institutionnels et les collaborations « *naturelles* » entre certaines communes (initiatives citoyennes, traditions folkloriques, sentiment d'appartenance, etc.) ;
- Des considérations pédoclimatiques, traduites par les régions agricoles (voir carte ci-après).

Par définition, ces frontières restent théoriques, elles sont perméables et nous observons d'ailleurs de nombreuses initiatives ou projets qui se développent à cheval sur plusieurs sous-territoires et avec des territoires environnants.

Trois régions agricoles couvrent notre arrondissement :

1. La région limoneuse avec les terres les plus fertiles (limons).
   Ces terres permettent une large gamme de (grandes) cultures ;
2. Le sol du Condroz est généralement fertile mais de profondeur variable ;
3. En région herbagère (66% de la superficie de l'arrondissement), la terre est fertile mais lourde à l'instar du Pays de Herve. Les pentes fortement inclinées ainsi que la faible profondeur du sol (due à la charge caillouteuse) y rendent difficile la pratique du labour. La prairie permanente y est l'usage agricole le plus répandu.



Carte 1 : les régions agricoles

2 • L'OFFRE

2.1 Diagnostic agricole sur base des données froides et des entretiens

Les cartes présentées dans la section suivante illustrent la répartition des principales productions primaires alimentaires de l'Arrondissement de Liège. La première carte décrit la part de l'agriculture dans l'occupation du sol des 24 communes ; elle est suivie des cartes relatives aux productions végétales et aux productions animales. Quand l'information est disponible, un graphique présente l'évolution de ces chiffres depuis 1980.

2.2.1 La Superficie Agricole Utilisée et le nombre de fermes

L'Arrondissement de Liège, comme les autres régions de Belgique, a perdu 60% de ses fermes depuis 1980. La superficie moyenne par ferme a été multipliée par 3 durant cette même période, elle est de 48 ha en 2020 tandis que la SAU de l'arrondissement a diminué de 12 %, passant de 31.651 ha en 1980, à 27.985 ha en 2020.

C'est la commune de Juprelle qui est la plus agricole, avec 94% de son territoire consacré à l'agriculture.

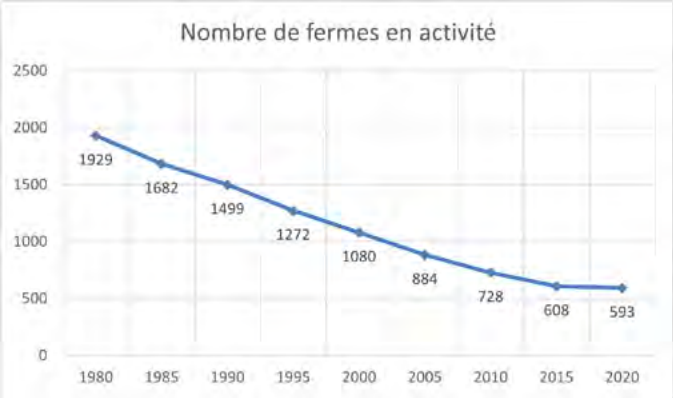


Figure 1 : nombre de fermes en activité entre 1980 et 2020.
Source : Statbel chiffres agricoles 2020

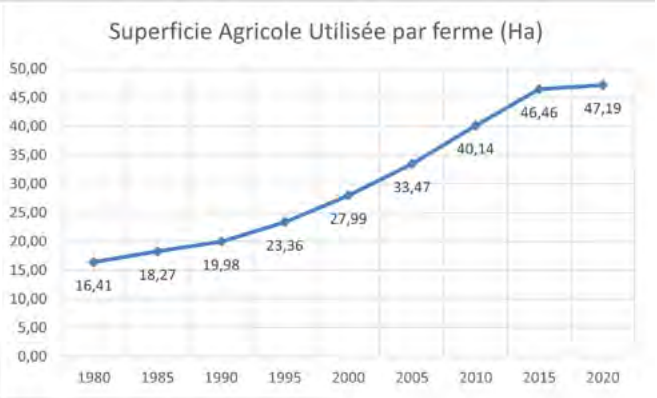
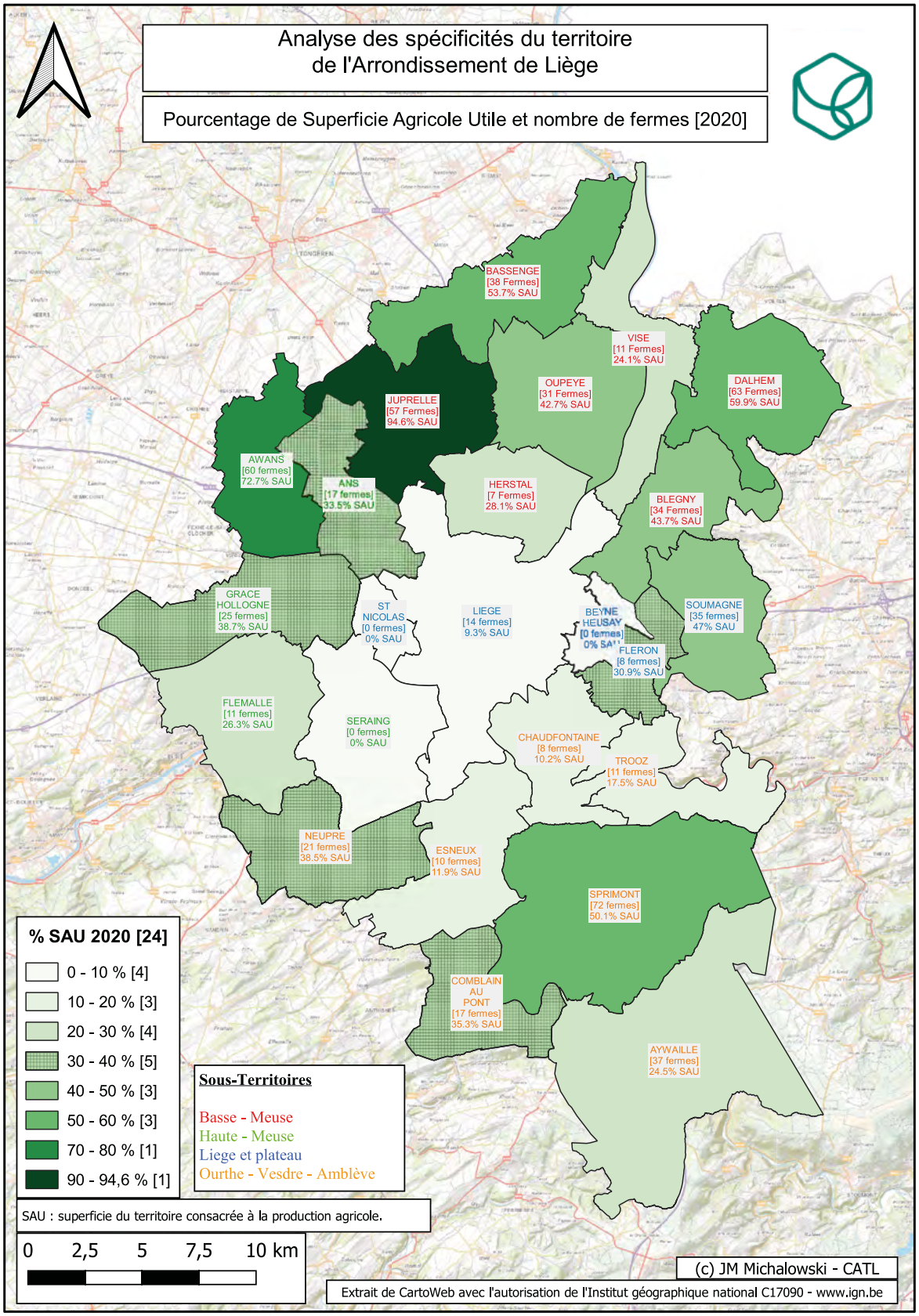


Figure 2 : évolution de la SAU par ferme entre 1980 et 2020.
Source : Statbel chiffres agricoles 2020

Commune	Nombre de fermes	Commune	Nombre de fermes
ANS	17	JUPRELLE	**57**
AWANS	**60**	LIÈGE	14
AYWAILLE	37	OUPEYE	31
BASSENGE	38	SAINT-NICOLAS	-
BEYNE-HEUSAY	-	SERAING	-
CHAUDFONTAINE	8	SOUMAGNE	35
COMBLAIN-AU-PONT	17	SPRIMONT	72
DALHEM	**63**	VISÉ	11
ESNEUX	10	GRÂCE-HOLLOGNE	25
FLÉRON	8	BLÉGNY	34
HERSTAL	7	FLÉMALLE	11
TROOZ	11	NEUPRÉ	21

Tableau 1 : Nombre de fermes par communes en 2020. Source : Stabel Chiffres agricoles 2020

Les communes de Sprimont, Juprelle, Dalhem et Awans totalisent 43 % des fermes de l'arrondissement.



Carte 2 : SAU et nombre de fermes [2020]

2.2.2 La production de céréales

La production de céréales se concentre sur les communes de la région limoneuse dont les terres sont les plus aptes aux grandes cultures (céréales, pomme de terre, betterave sucrière).

Parmi les 12 céréales produites en 2020, le froment d'hiver est cultivé sur plus de 75 % de la superficie emblavée en céréales. Sa production est relativement stable depuis 20 ans. L'orge d'hiver, ou escourgeon, arrive en 2e position. Il est destiné à l'alimentation du bétail et à la production de paille. L'épeautre complète le trio de tête, sa production est plus fluctuante.

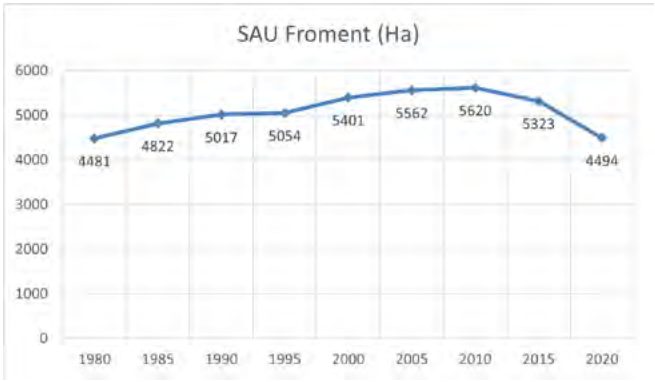


Figure 3 : évolution de la SAU en froment - Statbel, Chiffres agricoles 2020)

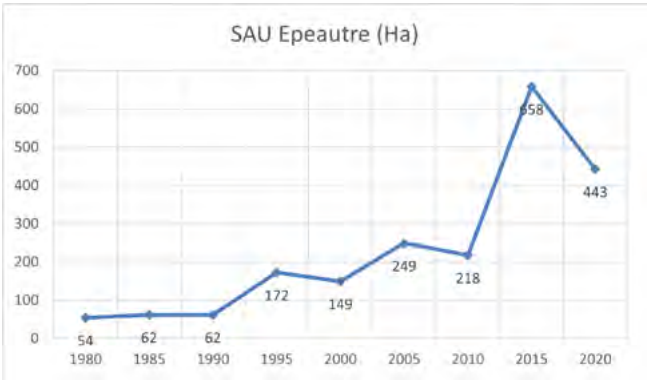


Figure 3 : évolution de la SAU en épeautre (Statbel, Chiffres agricoles 2020)

Culture	Superficies (Ha)	% SAU Céréales
Froment d'hiver	4292,97	75,87%
Orge d'hiver	647,78	11,45%
Epeautre d'hiver	412,44	7,29%
Maïs grain	170,72	3,02%
Froment de printemps	43,09	0,76%
Avoine de printemps	34,47	0,61%
Orge de brasserie	29,68	0,52%
Orge de printemps	13,19	0,23%
Avoine d'hiver	7,78	0,14%
Quinoa	3,07	0,05%
Seigle d'hiver	1,48	0,03%
Sarrasin	1,37	0,02%
SAU céréales	**5658,03**	**100,00%**

Tableau 2 : Superficies des cultures céréalières (Geoportail wallon, 2020)

La production de céréales de l'Arrondissement de Liège Métropole est-elle suffisante pour couvrir la consommation de pain ?

Hypothèses de production

- Ne seront considérées que deux céréales panifiables, le froment d'hiver et l'épeautre, qui sont les céréales les plus utilisées pour la fabrication du pain.
- La farine sera composée de 75 % de froment d'hiver et de 25 % d'épeautre.
- Nous supposons également que l'entièreté de la production de froment et d'épeautre est panifiable. Cette hypothèse surestime fortement la production réelle des céréales panifiables mais permet d'obtenir un ordre de grandeur du potentiel maximum du territoire.
- Les autres usages (brasserie, malterie, biscuiterie, amidon pour l'agrocarburant ...) ne seront pas abordés.
- Faute de données disponibles au niveau de l'arrondissement, la part de céréales bio ne sera pas évaluée.

L'exercice ci-après consiste à évaluer le taux de couverture pour ces deux céréales, c'est-à-dire le potentiel de production compte tenu des superficies (2020) cultivées en froment d'hiver et épeautre.

La consommation

Selon l'enquête de De Ridder et all. (2016)[4] , la consommation moyenne journalière de pain est de 0,104 Kg/jour/habitant. Sur une période d'un an, pour l'Arrondissement de Liège, elle est d'environ 24.000 tonnes.
Le détail du calcul : 625.765 habitants x 365 jours x 0,104 Kg = 23.754 tonnes/an.

La transformation

Coefficient de transformation farine - pain : 62 % (un kilo de pain contient 620 gr de farine)[5]
Quantité de farine nécessaire : 23.754 tonnes de pain x 0,62 = 14.727 tonnes de farine
Coefficient de transformation grain – farine : 1,34
Quantité de grain nécessaire : 14.727 tonnes de farine x 1,34 = 19.735 tonnes de grain

Superficies nécessaires pour la production de grains (75% froment – 25 % épeautre)

Rendement Froment d'hiver (2020) : 9,71 T/Ha
Rendement Épeautre (2020) : 8,4 T/Ha

Superficie en froment : (19.735 tonnes de grains x 0,75) / 9,71 = 1.524 ha
Superficie en épeautre : (19.735 tonnes de grains x 0,25) / 8,4 = 587 ha

Taux de couverture

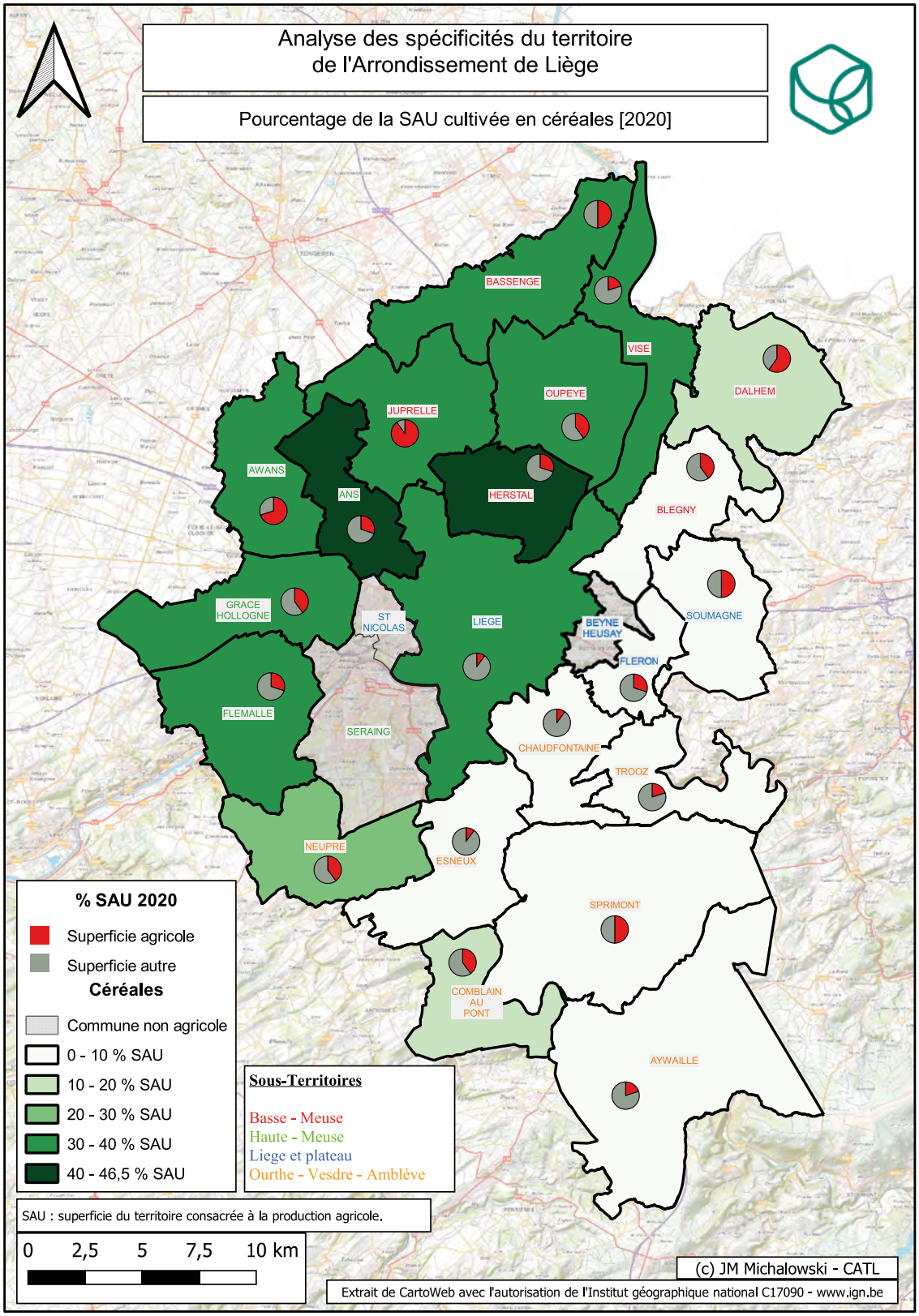
Froment d'hiver : 4.292 ha / 1.524 ha = 282 %
Epeautre : 412,44 ha / 587 ha = 70 %

Ainsi la production de céréales est plus que 2 fois suffisante pour la production de pain même s'il faudrait réattribuer certaines surfaces à la culture d'épeautre.

Focus bio

Comme mentionné ci-dessus, la part de production en bio n'est pas connue, faute de données disponibles au niveau de l'arrondissement. Précisons cependant que les moulins wallons ne représentent que 2% de la meunerie belge et que notre pain contient moins de 8% de céréales wallonnes[6]. La faible quantité de farine produite en Wallonie est comprise entre 23 et 25.000 tonnes. Il existe 37 moulins artisanaux dont 20 produisent en bio[7].

4 De Ridder K, Bel S, Brocatus L, Lebacq T, Ost C & Teppers E. Résumé des résultats.2014-2015. Dans: Tafforeau J (éd.) Enquête de consommation alimentaire. WIV-ISP, Bruxelles, 2016.
5 Pour un pain au levain, ce coefficient est de 68 % (Communication de Kevone, boulanger Au four et au Jardin)
6 Nature et progrès
7 Brochure-A4-Itineraire-BIO-61_web.pdf (biowallonie.com)



Carte 3 : Pourcentage de la SAU cultivée en céréales [2020]

2.2.3 Les prairies permanentes et l'élevage bovin

Les communes situées en région herbagère sont celles qui ont la SAU en prairies permanentes la plus élevée. Parmi celles-ci, c'est à Sprimont et Aywaille que l'on comptabilise le plus grand nombre de bovins et de vaches laitières. Ces deux communes, avec Juprelle et Dalhem, représentent 50 % du cheptel bovin de l'arrondissement.

La superficie occupée par la prairie permanente s'est réduite de 25% depuis 1980 : c'est deux fois plus que la diminution de la SAU de l'arrondissement, limitée à 12%. Depuis 1995, elle s'accompagne d'une diminution de près de 40 % du cheptel bovin (30% au niveau wallon). Cette réduction des troupeaux a plusieurs origines [8] :

- Les crises de la "vache folle" (1996) et de la dioxine (1999), qui ont impacté la confiance des consommateurs dans l'agriculture ;
- La réforme de la PAC de 1999 (fin du mécanisme d'intervention et fixation d'un prix de base) entraîne une nouvelle diminution des prix ;
- Cette dernière décennie, le changement des habitudes alimentaires des consommateurs (- 25 % d'achat de viande bovine entre 2010 et 2016), la fin des quotas laitiers ou encore l'émergence d'accords commerciaux internationaux (CETA, Mercosur, ...) ont influencé le secteur.

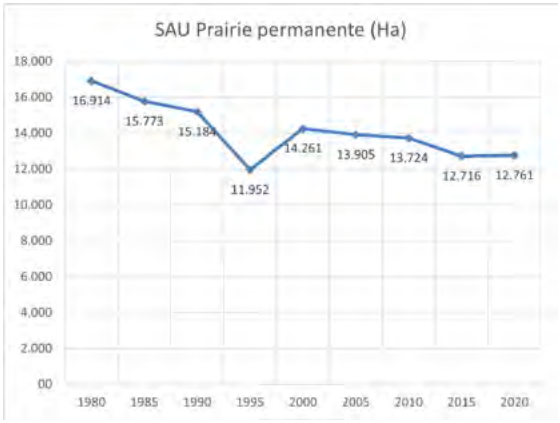


Figure 5

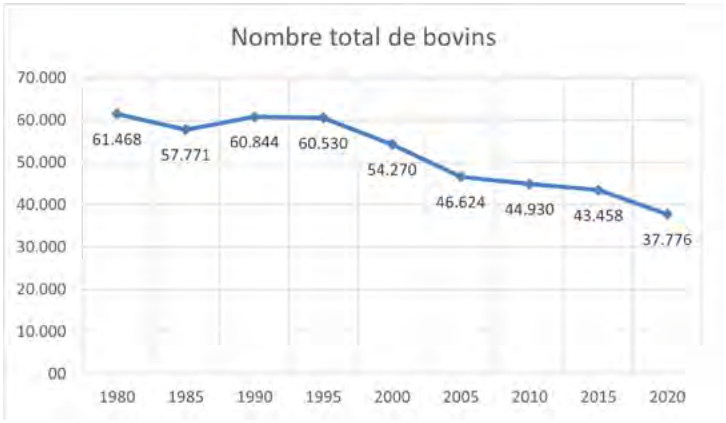


Figure 6

Figure 5 : évolution de la SAU en prairie permanente pour l'Arrondissement de Liège - Statbel, chiffres agricole

Figure 6 : évolution du nombre total de bovins pour l'Arrondissement de Liège - Statbel, chiffres agricoles 2020

Figure 7 : évolution du nombre total de vaches laitières en Région wallonne - Statbel, chiffres agricoles 2020

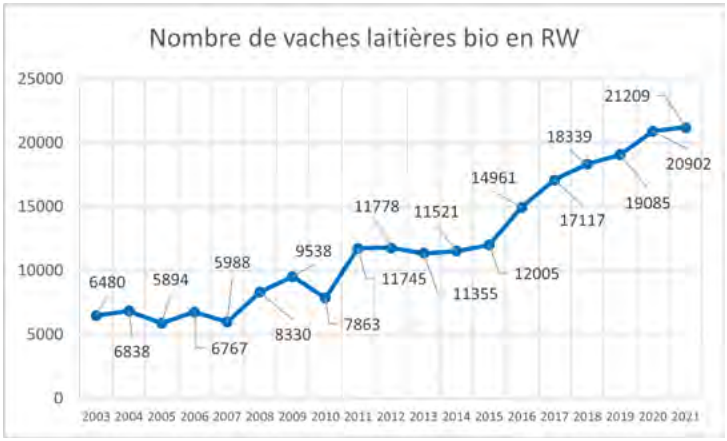


Figure 7

8 Cheptel bovin - Etat de l'Agriculture Wallonne

Bovins viandeux

La production de viande bovine est difficile à estimer, car elle est issue de plusieurs systèmes de production : veaux sous la mère, bœufs, taurillons, vaches laitières de réforme ... De plus, en conventionnel, les éleveurs bovins wallons n'engraissent généralement pas leurs bêtes, l'engraissement se faisant majoritairement en Flandre, ce qui complexifie la connaissance du cycle complet de production. Nous ne réaliserons donc pas une analyse de cette filière pour l'arrondissement de Liège.

À la date de rédaction de ce rapport, il y a une forte demande de viande bovine locale qui n'est pas entièrement satisfaite et qui s'explique en partie par la sécheresse de 2019. Celle-ci a entraîné une réduction du cheptel viandeux, suite au manque de fourrage; les troupeaux n'ont pas été reconstitués.

En 2022, le marché est très demandeur de viande hachée ; les familles voyant leur pouvoir d'achat diminuer se tournent davantage vers ces produits. Les vaches de réforme atteignent un « prix jamais vu » de près de 6 €/Kg en poids carcasse. Un éleveur d'Aywaille a vendu cet été huit vaches laitières de réforme, destinées à être transformées en burger, plus chères que des vaches viandeuses (race BBB). Son fils conclut : "*les gens sont devenus paresseux et ils ne veulent plus d'une viande un peu plus dure et goûteuse*».

La fermeture de plusieurs abattoirs wallons ces dernières années a compliqué la valorisation locale de la viande bovine (et de la volaille). Pour remédier à cette situation, le GREOVA et la commune d'Aywaille étudient la possibilité de construire un abattoir rural sur leur territoire.

La valorisation des produits wallons passe aussi par les organisations et groupements de producteurs. Il y en a huit reconnues dans le secteur de l'élevage, et trois sont des coopératives agricoles. En tout, elles concernent 1.600 éleveurs. Trois organisations de producteurs sont dédiées à la viande bovine : En direct de mon élevage, Les Éleveurs belges et Les Saveurs d'Ardenne.

Sans pouvoir la chiffrer, on constate une augmentation du nombre d'éleveurs proposant des colis de viande locale, notamment sur les communes de Sprimont (2), d'Aywaille (4) et d'Awans (projet Les Broutards[9]). Biowallonie (baromètre de juillet 2022) confirme que "*Dans les circuits courts, offre et demande s'équilibrent ; il est plus facile d'y écouler les beaux morceaux*". Au 1er septembre 2022 (statistique AFSCA)[10], il y a 20 bouchers à la ferme en province de Liège, 97 en Région wallonne.

Focus bio

Stable entre 2017 et 2020, le nombre de vaches allaitantes bio a diminué de 10% en 2021. Cela s'explique en partie par les sécheresses de 2019 et 2020 qui ont poussé beaucoup d'éleveurs bio à vendre une partie de leur cheptel, ne pouvant pas acheter des aliments trop chers voire introuvables à une distance raisonnable. Cette baisse s'explique aussi par un marché de la viande bovine bio qui reste limité (l'offre est supérieure à la demande depuis de nombreuses années) et les trop faibles prix payés aux producteurs.

En 2022, suite à l'augmentation de la demande en viande hachée et à la diminution de la différence de prix entre la viande bovine bio et conventionnelle diminue, certains éleveurs bio ont été enclins à laisser partir leurs bêtes non engraissées sur le marché conventionnel. En effet, la combinaison d'une demande très importante en viandes préparées sur le marché conventionnel, et des prix de l'aliment de finition bio en augmentation, n'encourage pas les éleveurs à la finition de leurs bêtes.

Concernant la phase d'élevage (sans la finition), l'augmentation des coûts de l'énergie et des intrants ne se fait pas encore (trop) ressentir dans les élevages viandeux, grâce à l'autonomie alimentaire de nombreuses fermes bio wallonnes, et pour certains, par des stocks de fourrage de 2021 pas totalement épuisés. La province de Liège n'élève que 18% des vaches allaitantes bio, loin derrière la province de Luxembourg (60%).

9 https://www.adl-awans.be/270/projets-les-broutards/
10 https://www.favv-afsca.be/bo-documents/inter_NombreProducteursFermiers.PDF

Bovins laitiers

La production laitière bovine est-elle suffisante pour couvrir la consommation de produits laitiers ?

Hypothèses de production

- Nombre de vaches laitières (2020) : 10.796 animaux
- Rendement laitier moyen annuel (2017) [11] : 6.549 litres/vache,
  soit une production annuelle de 10.796 x 6.549 = 70.703.004 litres de lait
- Taux de conversion des produits laitiers en litres de lait
  - 1 kilo de beurre = 22 litres de lait
  - 1 kilo de fromage = 10 litres de lait
  - 1 kilo de crème à 30% de MG = 7 litres de lait
  - 1 kilo de yaourt = 1 litre de lait

Consommation

En Wallonie, la consommation moyenne par habitant (2019) [12] se répartit comme suit :

- 43 litres de lait, 10 kg de yaourt, 2,4 litres de crème, 2 kg de beurre et 14 kg de fromages, ce qui donne en litres de lait : 43 + (10 x 1) + (2,4 x 7) + (2 x 22) + (14 x 10) = 254 litres lait par an et par habitant
- Cette consommation de produits laitiers se chiffre à 324 €/personne/an soit 1,5% des dépenses alimentaires totales.

Taux de couverture

- Consommation annuelle de produits laitiers : 625.765 hab. x 254 = 158.944.310 litres lait/an
- Taux de couverture en produits laitiers : 70.703.004 /158.944.310 = 44 %

En 2015, la production laitière wallonne couvre environ 100% des besoins en lait pour l'alimentation humaine en Région wallonne et en Région de Bruxelles-capitale. Cette production est cependant en baisse en 2021 [13]. La collecte laitière a diminué en 2021 par rapport à 2020, alors qu'elle était en augmentation constante depuis 2017. Mais la qualité du lait wallon reste élevée et constante.

Ensemble, les 2.656 fermes laitières wallonnes ont livré 2 % de lait en moins. Ceci s'explique par une année pluvieuse, des fourrages de qualité médiocre et des coûts de production très élevés vu l'augmentation du prix des matières premières et de l'énergie. Cette baisse généralisée de la production laitière, partout dans le monde, couplée à une forte demande, a d'ailleurs eu pour effet que le prix du lait a atteint des records historiques.

Focus bio

Depuis 2015, la filière laitière bio wallonne est en expansion, même si en 2021, le nombre de vaches laitières a plus faiblement progressé, avec une croissance limitée à 1,5% (307 vaches laitières bio supplémentaires). En 2021, 336 fermes laitières bio sont recensées, avec en moyenne, 63 vaches laitières. Trois-quarts des vaches laitières bio sont élevées dans les provinces de Liège (50%) et du Luxembourg (26%).

En 2022, l'augmentation des coûts des aliments impacte fortement les éleveurs bio et la rentabilité de leurs activités. Cela résulte, d'une part, de l'augmentation des charges et, d'autre part, de la baisse des ventes. En effet, lorsque la hausse est répercutée sur les prix présentés aux consommateurs, ceux-ci modifient leur comportement et la demande en produits laitiers bio a reculé de 10 à 20 %.

11 D'après « Performances et rentabilité en agriculture wallonne (Années 2014 à 2017) »
12 Chiffres clés - Filagri
13 Le lait wallon se distingue par sa qualité constante - SillonBelge.be

Laits bio et conventionnel se vendent à un prix similaire, ou presque, et élevé : autour de 600 € la tonne (septembre 2022). Toutefois, le prix du lait bio est nettement plus stable que le prix du lait conventionnel qui, lui, a connu de nombreuses fluctuations ces dernières années (+46% au premier semestre 2022), le lait conventionnel étant même mieux payé que le bio en mai 2022. Le prix élevé du lait ne permet cependant pas de renflouer les trésoreries suite à l'explosion des charges.

Dans son baromètre de juillet 2022, Biowallonie constate que peu d'éleveurs de bovins laitiers conventionnels manifestent une envie de se convertir à l'agriculture bio. Les organismes de contrôle bio évoquent même cette année (pour la première fois depuis 10 ans) des producteurs qui réfléchissent à se déconvertir du bio. Cette possible déconversion touche aussi des producteurs céréaliers.

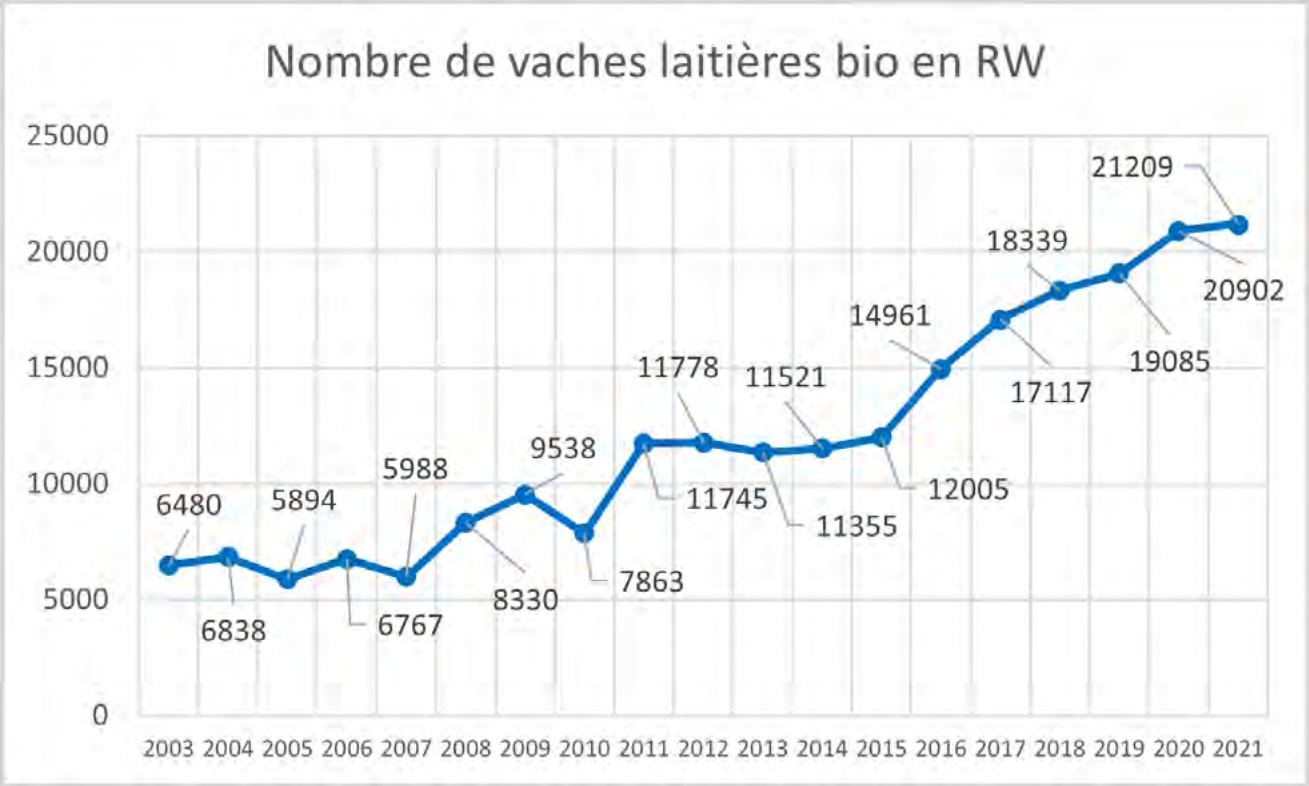
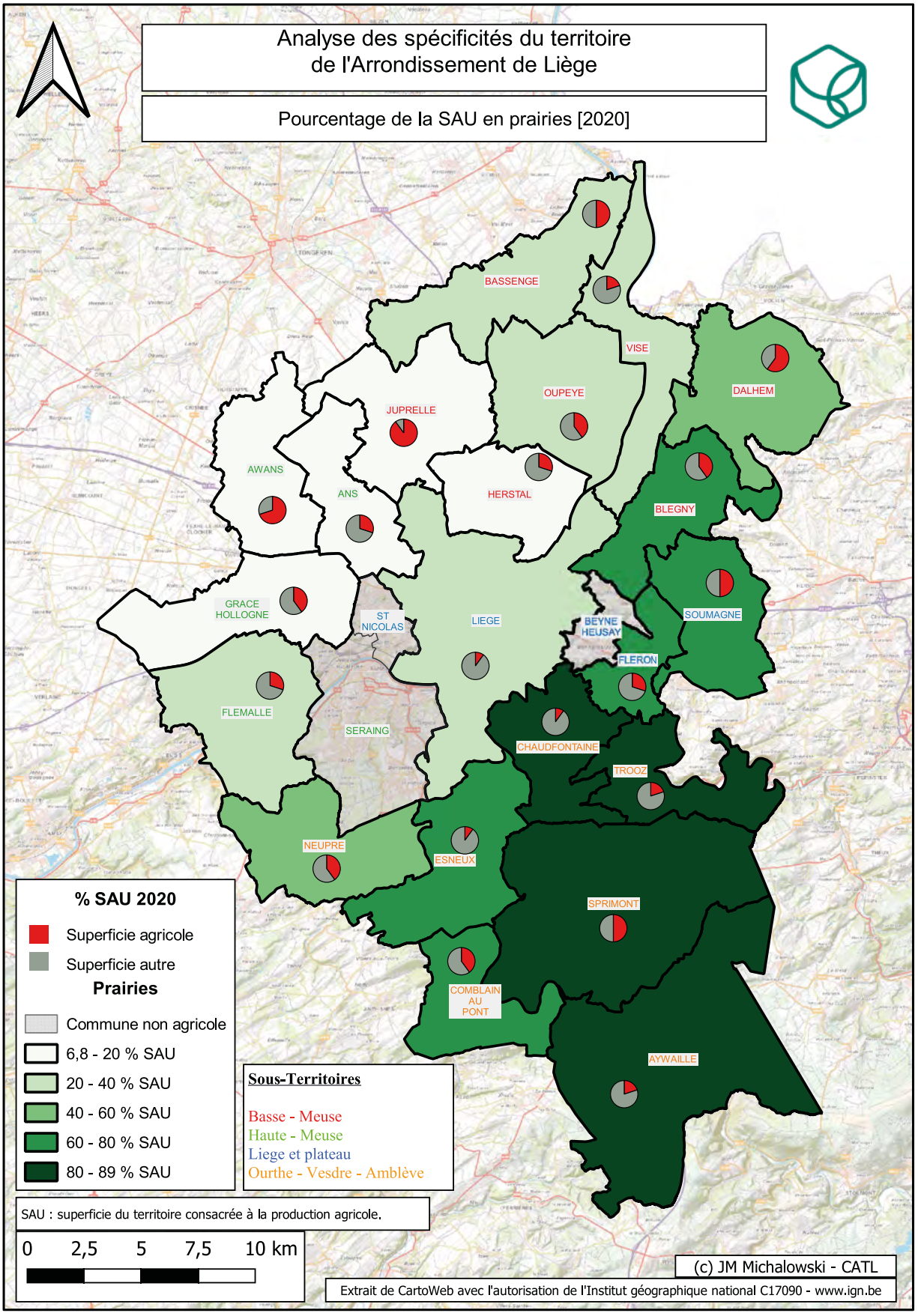
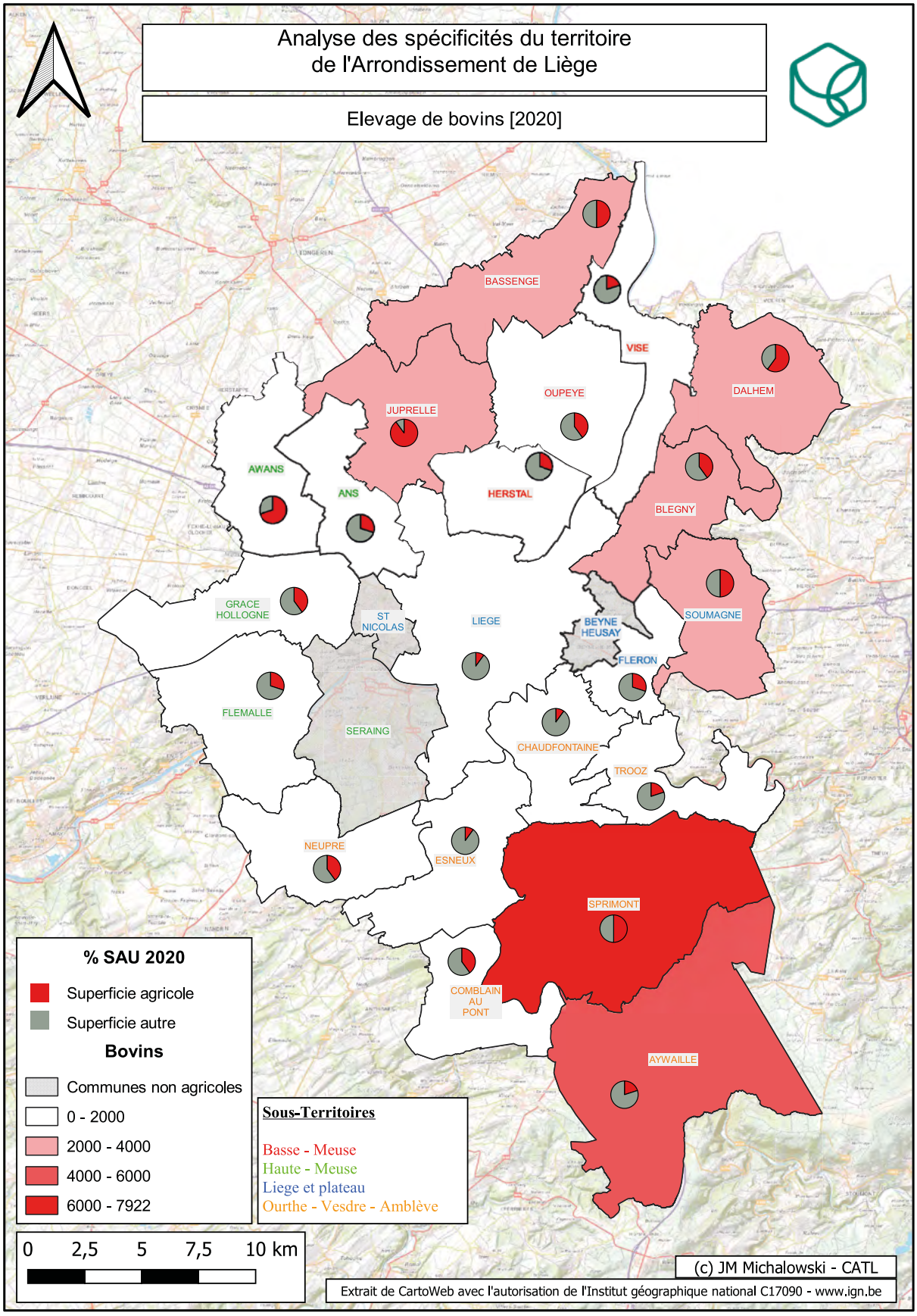


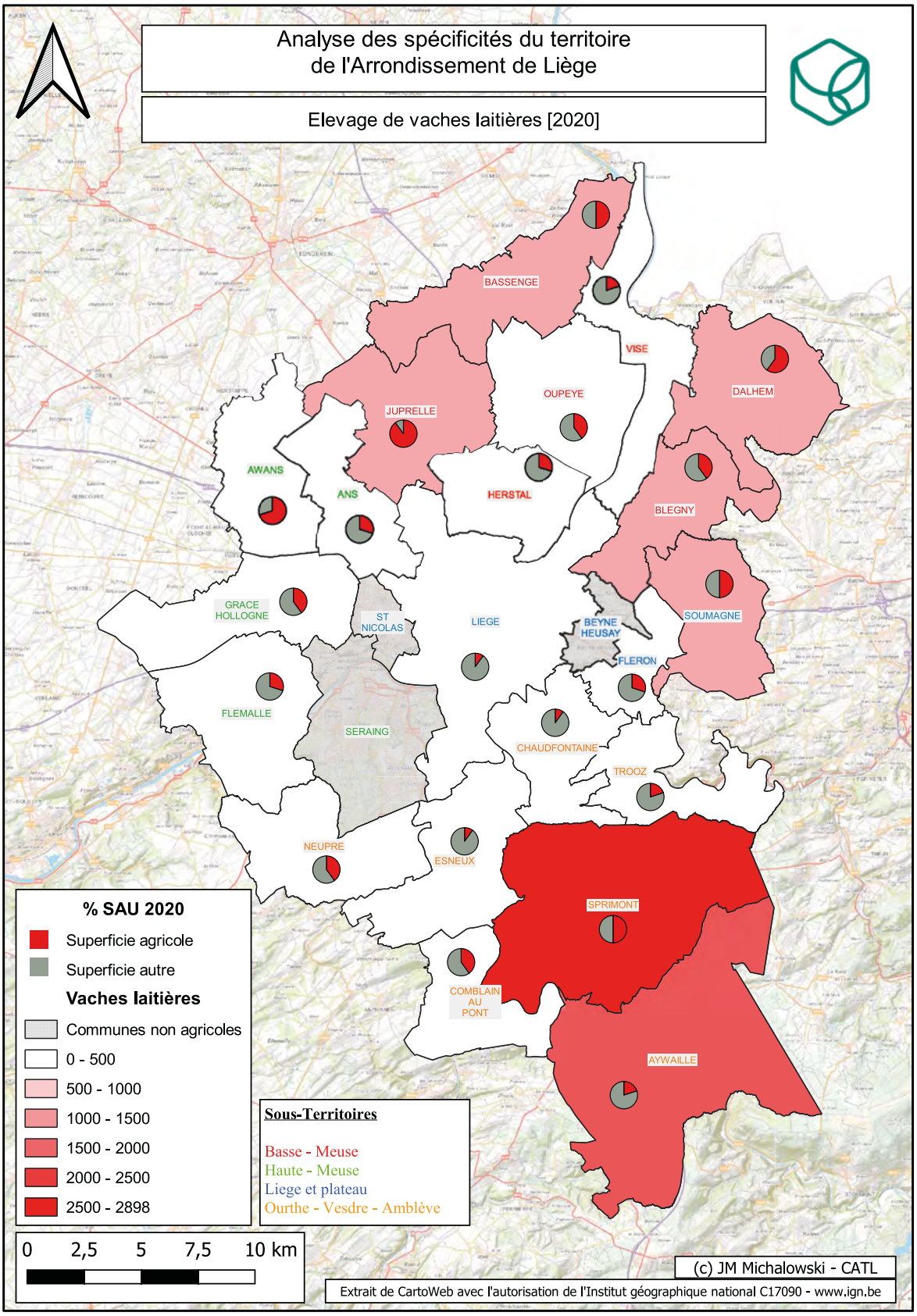
Figure 8 : évolution du nombre de vaches laitières bio wallonnes. Source : Biowallonie



Carte 4 : Pourcentage de la SAU en prairies permanentes [2020]



Carte 5 : Elevage de bovins [2020]



Carte 6 : Elevage de bovins : vaches laitières [2020]

2.2.4 Grandes cultures : pomme de terre et betterave sucrière

La pomme de terre est une grande consommatrice de ressources, et la rotation idéale dans un plan de culture est de 7 ans. L'épuisement des sols dans le Hainaut suite à la culture intensive de la pomme de terre a conduit à étendre la zone de culture vers la Hesbaye (liégeoise). En Belgique, la pomme de terre (PDT) est essentiellement transformée et exportée via la société Lutosa (Leuze-en-Hainaut), le leader du marché de la pomme de terre transformée. De plus petits transformateurs du Nord de la France (McCain par exemple) ou aux Pays-Bas (Farm Frites) achètent aussi de la PDT belge et liégeoise (Ferme Pierre Dupuis à Juprelle par exemple).

La demande des transformateurs de PDT est telle que, dans le Tournaisis et en Hesbaye, la rotation a été modifiée : certains producteurs sont passés à une rotation de 3 ans (au lieu de 7), pratique très dommageable pour la qualité des sols. Cette croissance de la SAU en PDT est à mettre en parallèle avec la réduction notable de la SAU en betteraves sucrières dont le prix de vente a été soutenu pendant près de 50 ans par le mécanisme européen des quotas de sucre[14].

D'autres facteurs peuvent expliquer cette diminution de la SAU en betteraves sucrières, comme par exemple le retrait du marché de plusieurs produits phytosanitaires, qui a eu comme conséquence une diminution du rendement.

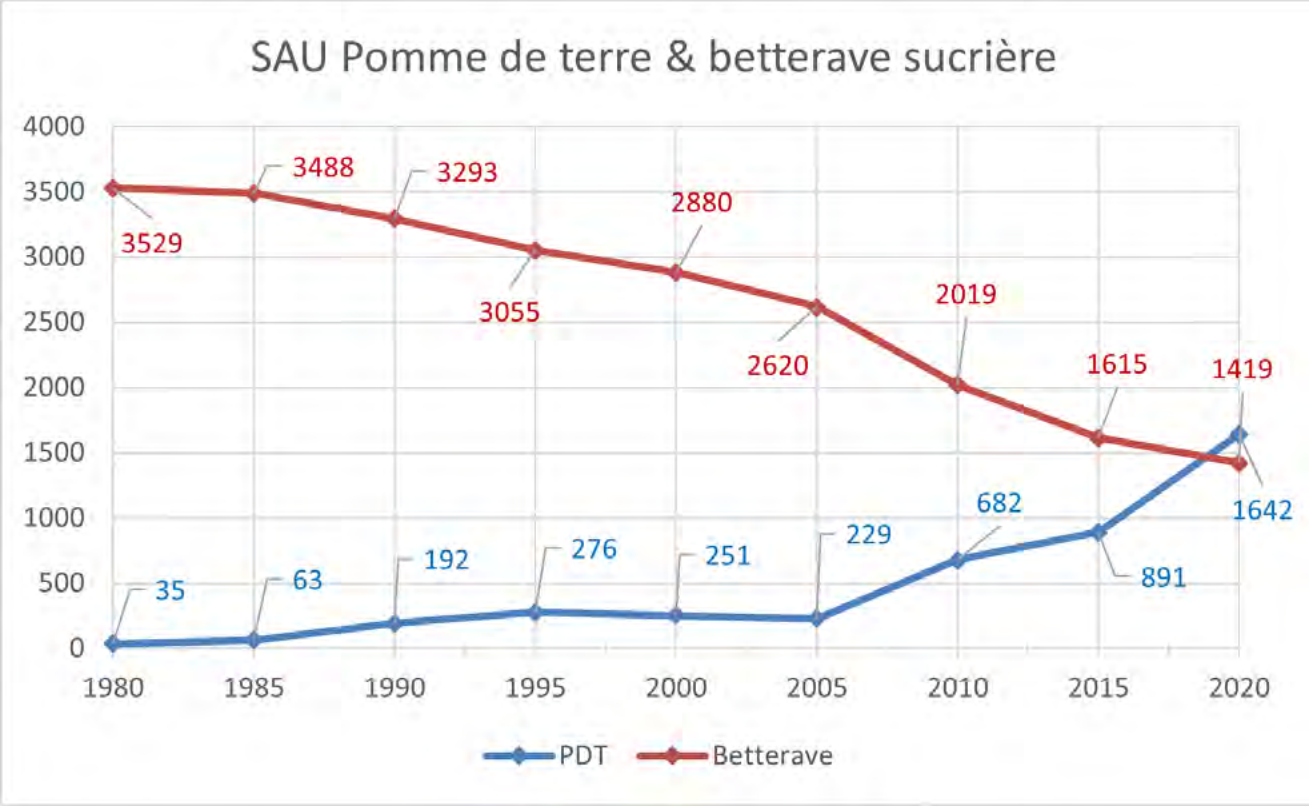
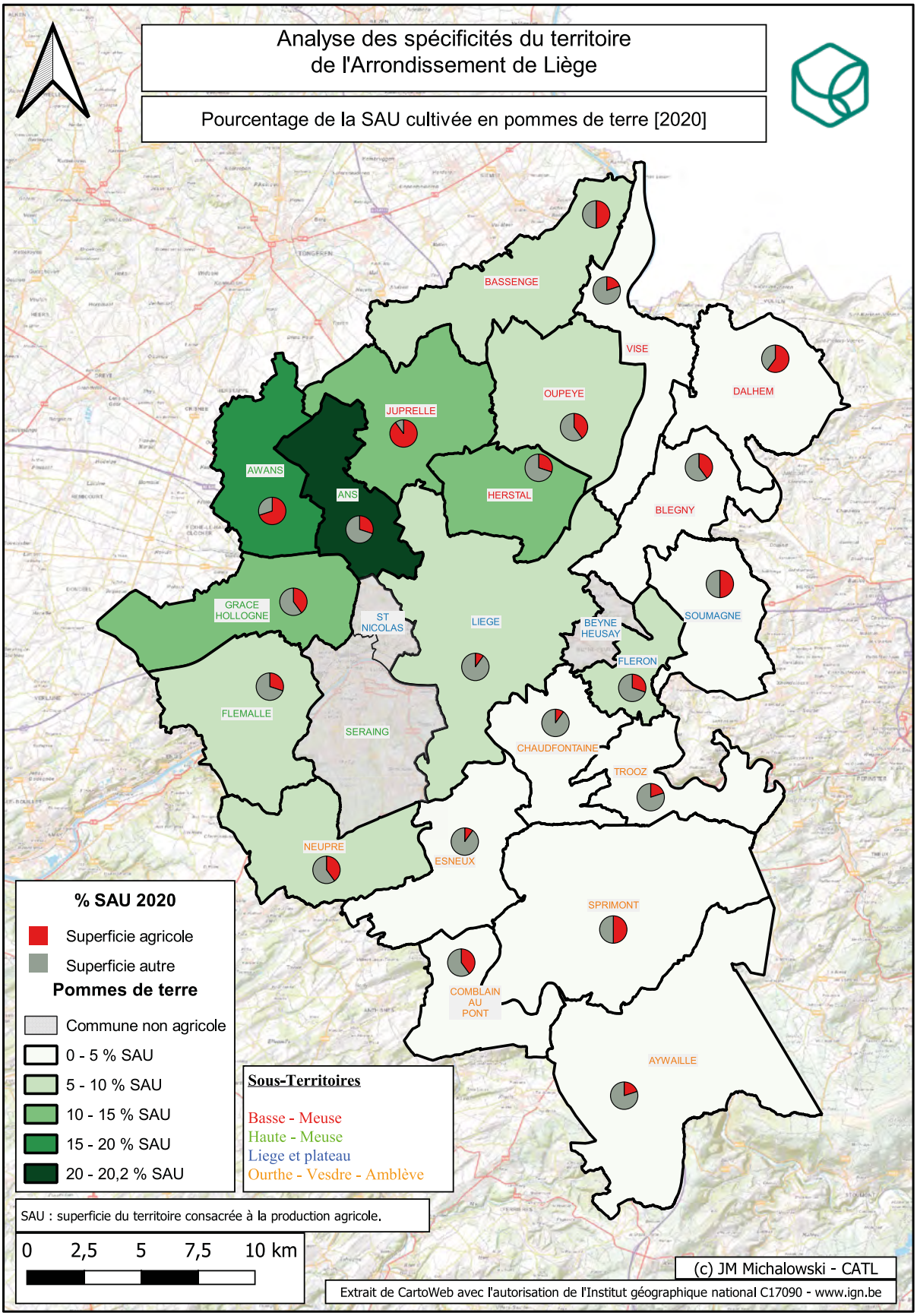
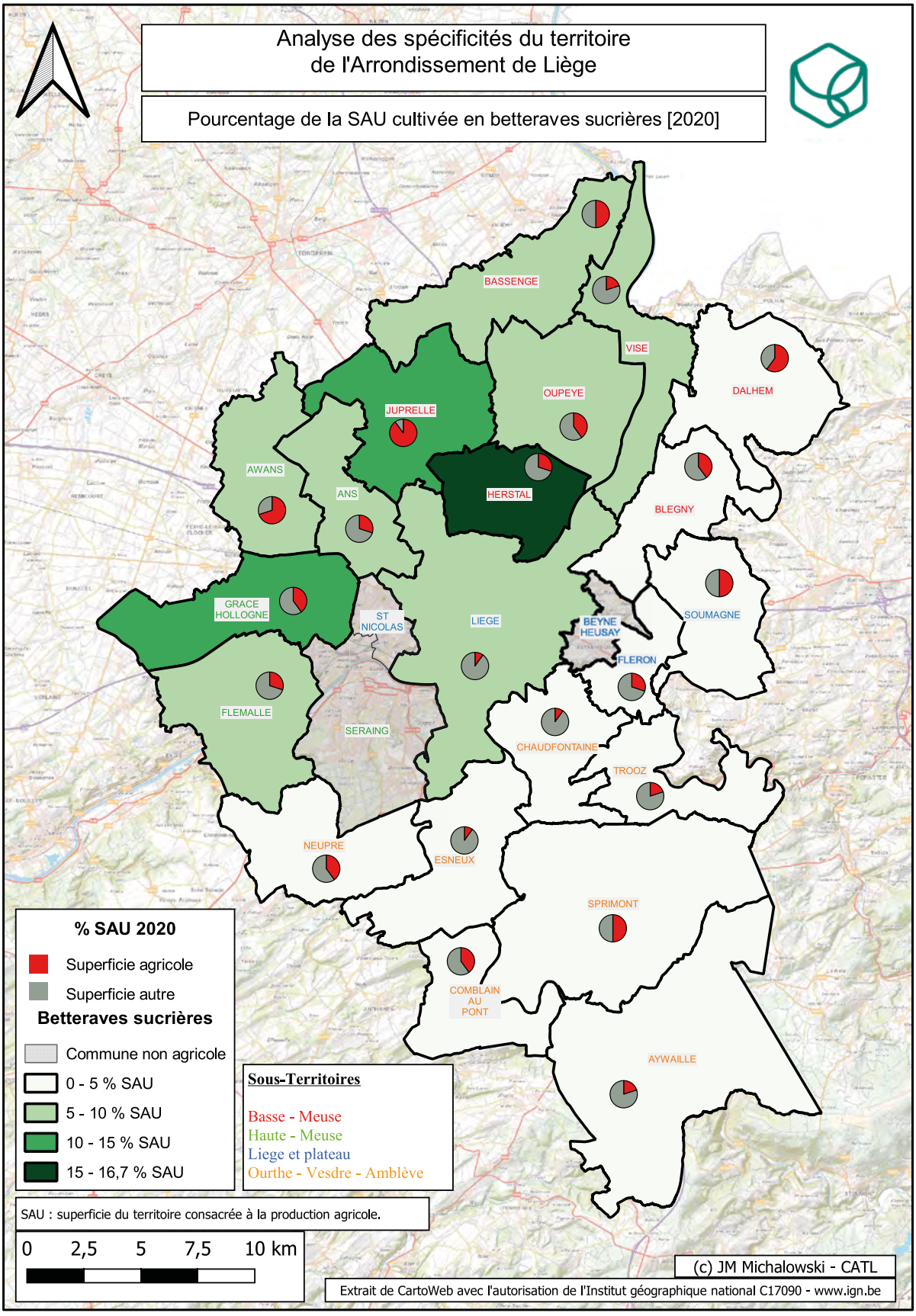


Figure 9 : évolution des SAU en betterave sucrière et pomme de terres.
Source : Statbel, Chiffres agricoles 2020

14 Le régime des quotas applicable au sucre a été instauré par les premières règles de la PAC sur le sucre en 1968, parallèlement à un prix de soutien pour les producteurs, fixé à un niveau nettement supérieur au prix du marché mondial. La décision de mettre fin au régime des quotas pour le sucre a été adoptée en 2006 par les États membres. La fin effective des quotas a eu lieu le 1er octobre 2017.



Carte 7 : Pourcentage de la SAU cultivée en PDT [2020]



Carte 8 : Pourcentage de la SAU cultivée en betteraves sucrières [2020]

2.2.5 Grandes cultures : le lin et le chanvre, deux filières en plein essor [15]

Parmi les grandes cultures de l'arrondissement de Liège, le lin et le chanvre représentent environ 2% de la SAU (et 22% de la SAU des cultures industrielles). Ces 2 filières productrices d'huile et de fibres sont appelées à se développer en Wallonie, d'autant que les conditions pédoclimatiques de notre région conviennent bien à ces deux plantes.

Type de culture	**Superficie (Ha)**
Lin textile	695,71
Lin oléagineux	5,93
Chanvre non textile	1,48
Total	703,12
% SAU cultures industrielles	22%
% SAU arrondissement	2%

Tableau 2 : les cultures de lin et de chanvre dans l'arrondissement de Liège en 2020 – Source : Géoportail wallon

Le lin fibre (ou lin textile) est la plante à fibres la plus cultivée en Belgique, tandis que le lin oléagineux est sélectionné pour la production de graines dont on extrait une huile aux nombreux usages (protection du bois, alimentation, cosmétique ...).

Au niveau du textile, les fibres naturelles (laine, lin, chanvre, coton, soie, ...) ne représentent plus que 28% du marché mondial, et le lin à peine 0,4% mais il y a plusieurs années que l'engouement pour cette plante s'accélère. En Belgique, les fibres longues de lin partent à l'export, à destination de l'industrie textile, à 72 % en Chine, ce que nous a confirmé un agriculteur d'Awans, dont la production y est exportée.

Alors que le nord-ouest de la France, la Belgique et les Pays-Bas fournissent 80 % de la production mondiale (sur 150.000 hectares, superficie doublée entre 2010 et 2021), la valorisation se fait principalement en Chine. En Europe, la transformation en fibres se fait majoritairement dans une coopérative Normande, dont les nouvelles installations permettront de traiter 65.000 tonnes de paille de lin, soit 16% de la production mondiale.

Le chanvre industriel est cultivé pour ses graines ou sa paille en vue d'extraire les fibres. Celles-ci sont utilisées pour la confection de textile, comme fibres de renfort dans des matériaux composites (béton de chanvre), pour la production de papier ou pour la fabrication d'isolants. La récolte mécanisée de cette grande plante (plus de 2 mètres de haut) est balbutiante, mais un groupement d'acteurs autour de Valbiom (https://www.valbiom.be/) a permis de relancer la filière.

En région liégeoise, plusieurs acteurs valorisent déjà la graine de chanvre en alimentation humaine et les pâtes au chanvre des Goffard Sisters (Alleur) sont probablement les plus connues. Très récemment, un agriculteur bio de Saive, Nicolas Ancion, produit et commercialise (sous la marque The Good Soap) un savon liquide à base d'huiles locales de chanvre et de tournesol (ainsi que d'huiles de coco, d'olive et de ricin). Il collabore avec des agriculteurs voisins, dont Michel Mordant (Barchon), un arboriculteur qui s'est lancé dans la culture bio de chanvre et de tournesol, dont il vend les huiles sous la marque « Le Chanvre de Hergicourt »

Le lecteur trouvera une information complète sur l'état des lieux de la filière belge du chanvre dans le compte rendu de la rencontre « Le Chanvre dans notre alimentation » organisée pendant le festival Nourrir Liège 2022. [16]

15 D'après Le Sillon Belge, n° 4032, 22-09-2022
16 Le Chanvre dans notre alimentation : état des lieux de la filière belge et retour sur la rencontre organisée pendant le festival Nourrir Liège 2022

2.2.6 Les cultures de légumes et de fruits

Les communes de la région limoneuse sont celles qui produisent la majorité des fruits et des légumes de l'arrondissement et des acteurs industriels comme Ardo Hesbaye Frost sont clients des grandes fermes de la Hesbaye liégeoise. La superficie en légumes de plein air a plus que doublé en 15 ans. Notons toutefois que plus de 80 % de ces surfaces sont destinés à l'industrie de la transformation. Depuis 2010, la culture de légumes frais sous serres, a été multipliée par 5 et cette progression est à mettre en relation avec l'augmentation du nombre de maraîchers sur petite surface, la serre tunnel étant indispensable pour assurer leur chiffre d'affaires (verdures au printemps, tomates et aubergines en été).

Concernant la croissance fulgurante des superficies en petits fruits (39,9 ha en 2020), elle s'explique quasi exclusivement par la plantation de vignes, l'Office Belge des statistiques ne différenciant pas cette spéculation des petits fruits au sens général (framboises, groseilles ... la fraise étant cependant une catégorie distincte). En 2020, pour l'arrondissement, le Géoportail wallon renseigne d'ailleurs une superficie en vigne de 31,20 ha. Si on y ajoute 4,44 ha pour la framboise et 0,25 ha pour la rhubarbe, on arrive à une superficie en petits fruits de près de 36 ha, chiffre assez proche des 39,9 ha de Statbel.

Les cultures fruitières de plein air se sont profondément modifiées en quelques décennies. Elles sont devenues de plus en plus intensives et la spécialisation s'est accentuée. L'adoption des arbres de basse tige, d'une part, et de variétés dont l'entrée en production est beaucoup plus rapide, d'autre part, a permis d'accroître les rendements tout en réduisant les intrants. Le développement de la lutte intégrée, plus naturelle, se poursuit, encouragé par Le Programme Wallon de Réduction des Pesticides (PWRP) [17]. Les cultures et plantations fruitières sont très présentes dans la province de Liège. En 2017, on y recense 1 092 ha de cultures fruitières de plein air, soit 61 % du total wallon.

Il est aussi important de noter que le secteur de l'horticulture comestible bénéficie de plusieurs services d'encadrement spécialisés (CIM, GFW, CEPIFRUIT, FIWAP, CPL-Végémar[18]) qui ont permis de développer depuis quelques années un savoir-faire important. Malgré tous ces potentiels [19], la filière rencontre des contraintes d'organisation commerciale et logistique qui limitent la compétitivité des principales spéculations menées. Développer et ramener de la valeur ajoutée sur l'horticulture en Wallonie doit être un objectif à terme ; cette valeur ajoutée est réalisée actuellement par des plateformes commerciales situées en Flandre.

Dans le même esprit, la création de valeur ajoutée en Wallonie au travers de la transformation et de la montée en gamme des produits doit être une perspective de développement du secteur dans les 10 prochaines années, notamment au travers de l'intérêt des consommateurs pour les productions locales. Enfin, le développement sectoriel devra intégrer des enjeux sociétaux importants (environnement, santé, utilisation de produits de protection des plantes, finalité sociale des projets, ...).

17 https://www.pwrp.be/le-pwrp
18 https://www.legumeswallons.be/; https://centrespilotes.be/cp/gfw/ ; https://centrespilotes.be/cp/cepifruit/ ; https://fiwap.be/ ; https://www.provincedeliege.be/fr/node/187
19 [Chiffres-clé] Quel avenir pour la filière fruits & légumes? - Celagri

Les légumes bio en région wallonne

Entre 2011 et 2020, les superficies de légumes bio ont été multipliées par 6,2[20] et c'est la province de Liège qui compte la plus grande surface de légumes bio (27% en 2020 et 30% en 2021), suivie du Brabant wallon et du Hainaut. Les légumes bio principalement cultivés en Wallonie sont le pois et le haricot à destination de l'agro-industrie. La culture de légumes sous serre ne représente que 28 ha en Wallonie en 2020.

Sur l'année 2021, 461 producteurs bio wallons ont cultivé des légumes bio (pour le marché du frais ou pour l'agro-industrie) sur des surfaces très variées allant d'un demi hectare à 84 hectares.

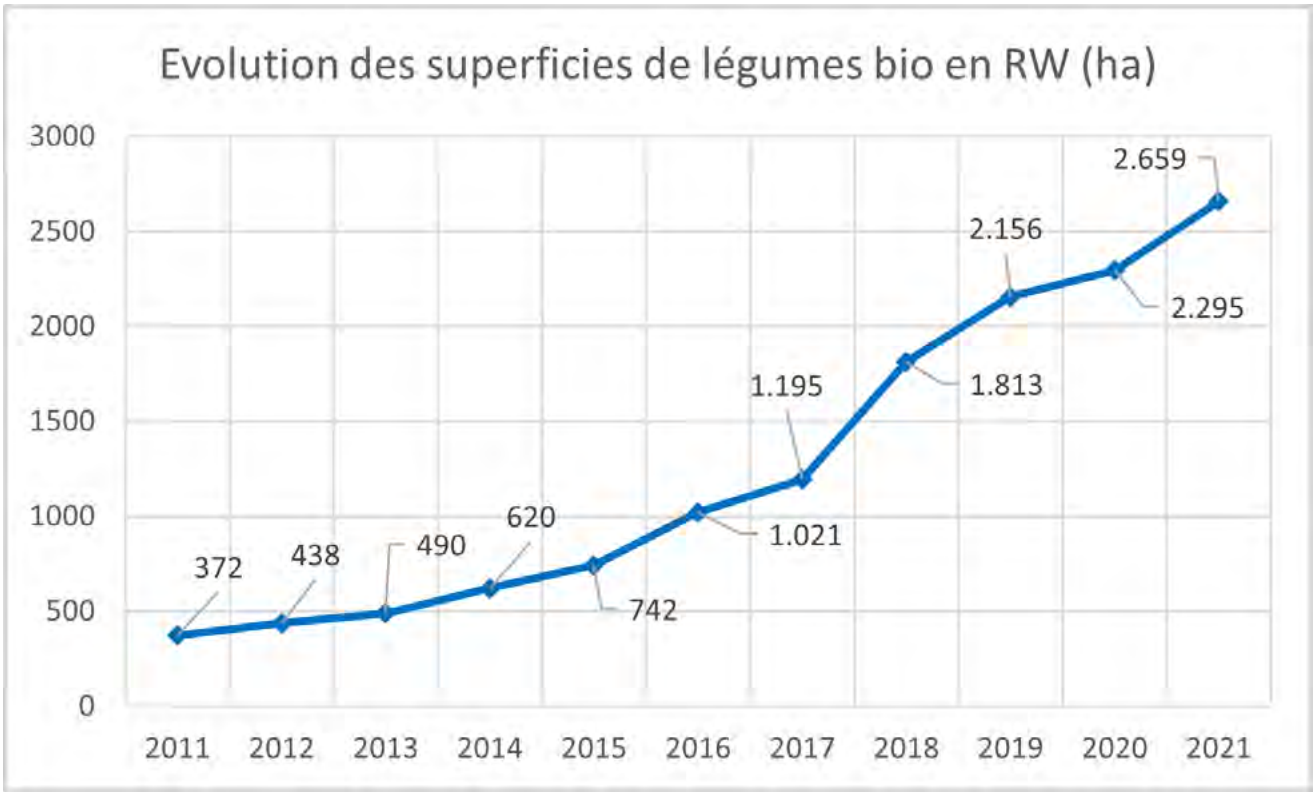


Figure 10 : évolution des superficies en légumes bio en Wallonie. Source : Biowallonie

20 Chiffres du Bio - Biowallonie

Les fruits bio en région wallonne

Depuis 2015[21], les cultures fruitières bio progressent de façon importante chaque année, poussées par la demande importante des consommateurs. Entre 2011 et 2020, la superficie en fruits bio a été multipliée par 5 et elle augmente encore en 2021 (30% des surfaces de fruits sous contrôle bio sont en conversion en 2021). 40% des cultures fruitières sont situées en province de Namur, la province de Liège occupe la 2e place (23%).

Les pommes et poires sont largement majoritaires dans les vergers bio wallons. Les cerisiers, pruniers, pêchers et kiwaï complètent l'offre. On observe un intérêt grandissant pour les vergers hautes tiges, utilisés comme diversification des exploitations et/ou comme aménagement de parcours et de prairies. En effet, en 2021, 250 ha de vergers hautes tiges bio étaient recensés contre 168 ha de vergers basses tiges. Ce regain d'intérêt pour les fruits des vergers hautes tiges s'accompagne par la création de nouvelles unités de transformation, comme l'Atelier Constant Berger (Battice) ou le retour de presses à fruits (Vent de Terre à Tilff par exemple).

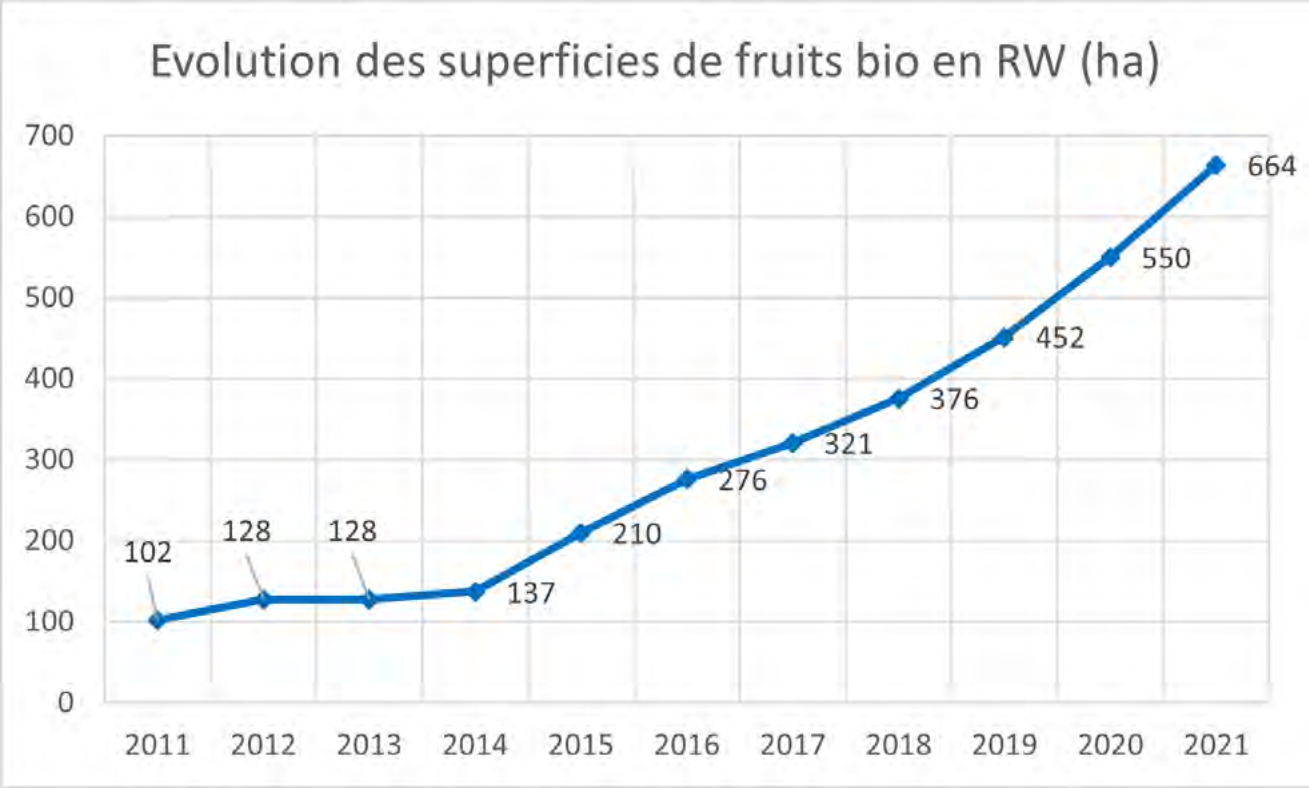


Figure 11 : évolution des superficies en fruits bio en Wallonie. Source : Biowallonie

21 idem 18

Culture	Superficies (Ha)	% SAU Maraîchère
Cultures fruitière pluriannuelles-basses tiges	541,50	38,45%
Pois récoltés à l'état frais, pois de conserverie	417,68	29,66%
Pois (autres que récoltés secs) (transformation industrielle)	100,36	7,13%
Autres légumes de plein air	43,24	3,07%
Carotte (non hâtive)	38,93	2,76%
Oignons (non-hâtifs)	38,47	2,73%
Haricots	37,21	2,64%
Oignons (non-hâtifs) (transformation industrielle)	33,95	2,41%
Cultures fruitière pluriannuelles-hautes tiges	31,84	2,26%
Vignes	31,20	2,22%
Légume légumineuse	23,95	1,70%
Carotte (non hâtive)(transformation industrielle)	19,11	1,36%
Oignons (hâtifs) (transformation industrielle)	8,28	0,59%
Cultures fruitières annuelles - Fraise sous serre	6,70	0,48%
Carotte (hâtive)(consommation) (transformation industrielle)	5,74	0,41%
Carotte	5,12	0,36%
Cultures fruitières annuelles - Framboises	4,44	0,32%
Haricots verts (transformation industrielle)	3,97	0,28%
Cultures maraîchères sous verre	3,96	0,28%
Cultures fruitières annuelles - Fraises	3,81	0,27%
Courges butternut	3,01	0,21%
Asperges fraîches	2,13	0,15%
Autres cultures de légumes sous serre	1,87	0,13%
Poireau	1,36	0,10%
Rhubarbe fraîche	0,25	0,02%
Tomates	0,04	0,00%
Endives (chicons)	0,03	0,00%
Echalotes	0,02	0,00%
Fraisiers	0,02	0,00%
SAU Production maraichères et fruitières	**1408,19**	**100,00%**

Tableau 3 : Superficies des cultures maraichères et fruitières (Geoportail wallon 2020)

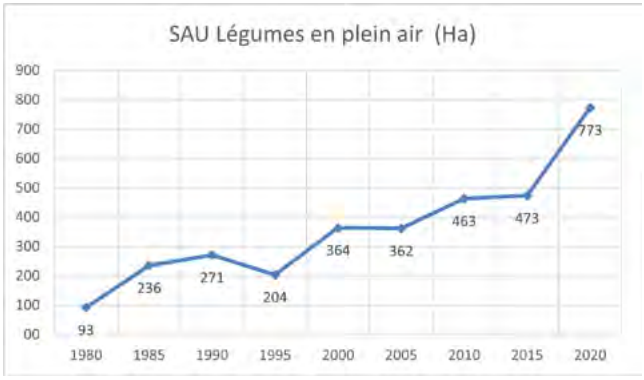


Figure 12 : évolution des SAU en légumes de plein air
Source : Statbel, Chiffres agricoles 2020

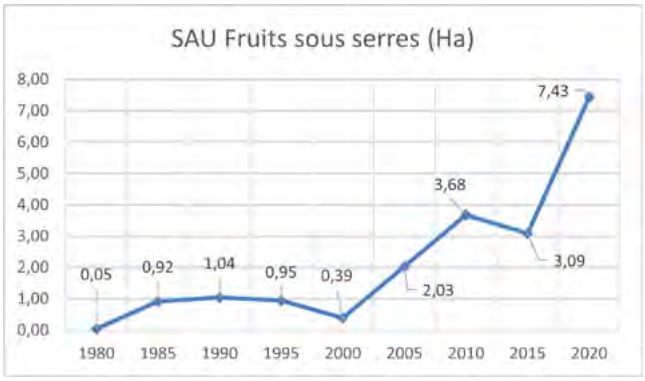


Figure 13 : évolution des SAU en fruits sous serre.
Source : Statbel, Chiffres agricoles 2020

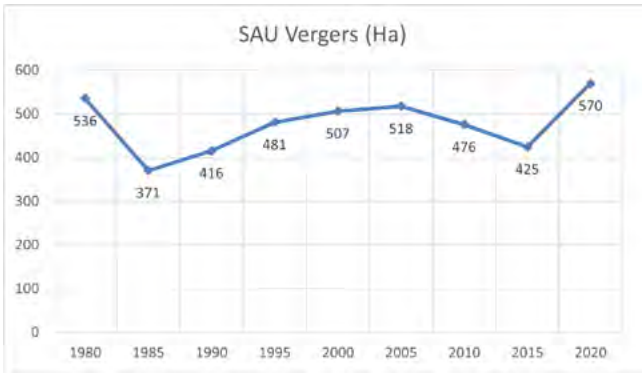


Figure 14 : évolution des SAU en vergers HT.
Source : Statbel, Chiffres agricoles 2020

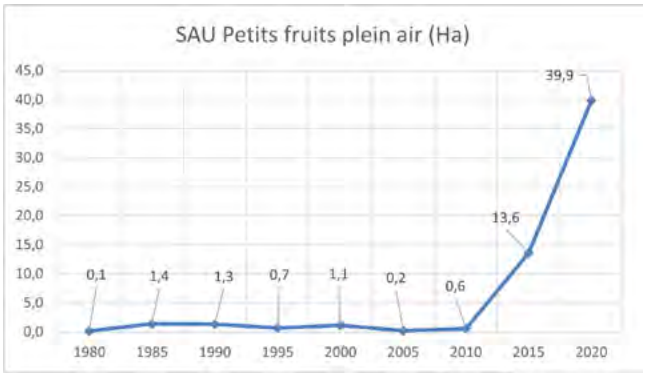


Figure 15 : évolution des SAU en fruits de plein air.
Source : Statbel, Chiffres agricoles 2020

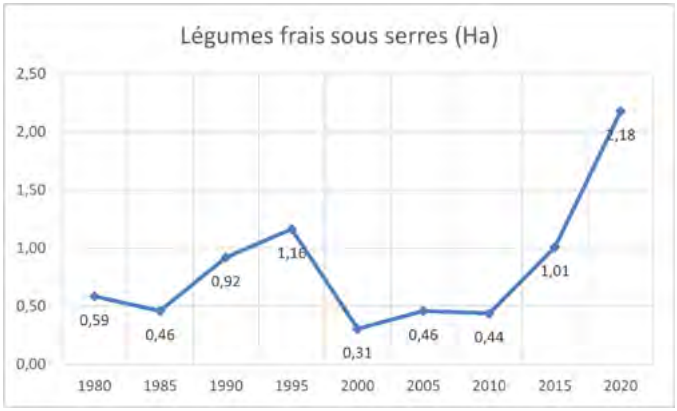
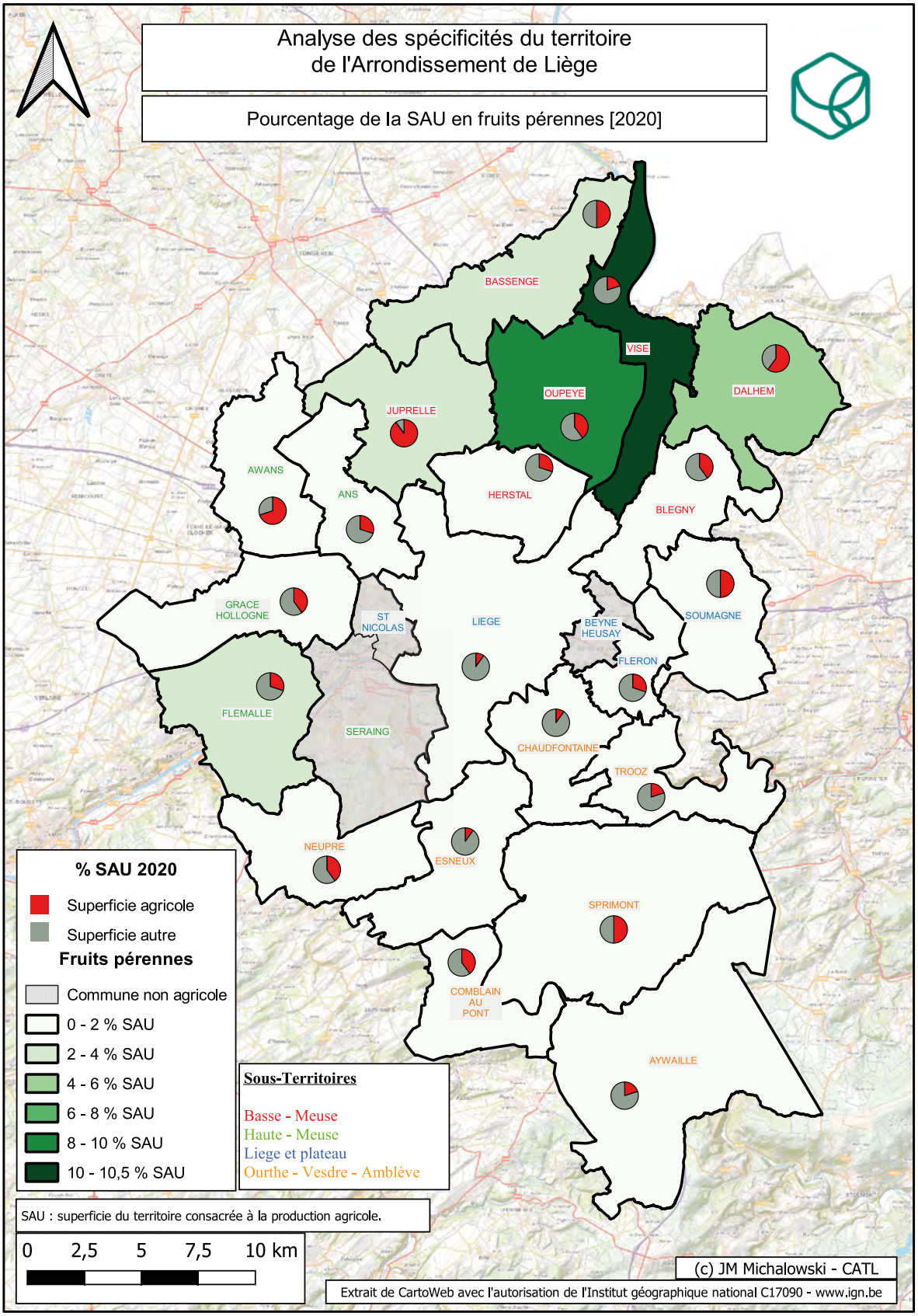
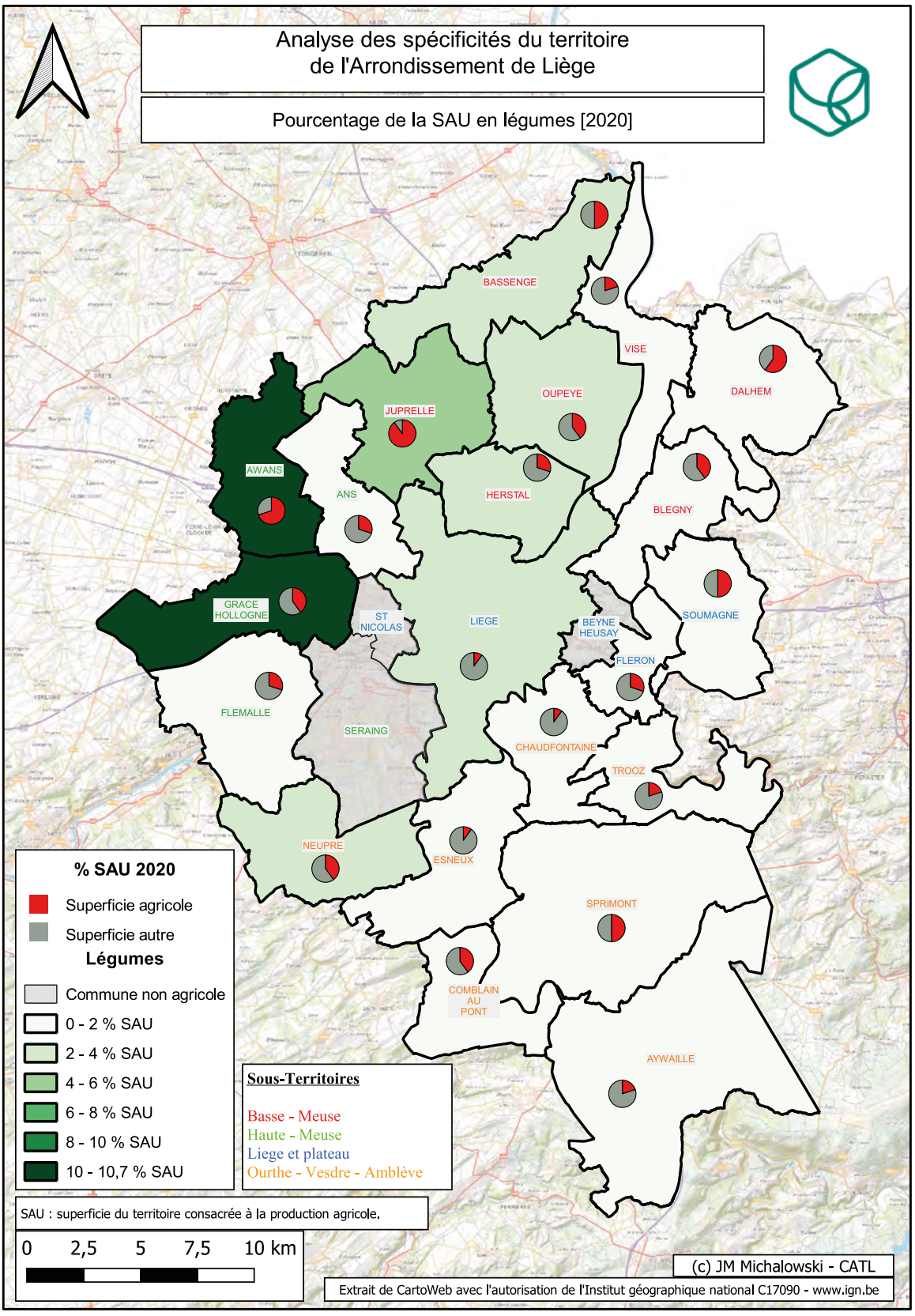


Figure 16 : évolution des SAU en légumes sous serre.
Source : Statbel, Chiffres agricoles 2020



Carte 9 : Pourcentage de la SAU cultivée en légumes [2020]



Carte 10 : Pourcentage de la SAU cultivée en fruits pérennes [2020]

· Le développement de la vigne dans l'agriculture wallonne et liégeoise

L'histoire du vignoble wallon remonte au Moyen Age. Au XIVe siècle, chaque ville possédait son propre vignoble. La production de vin fut délaissée à la Renaissance et relancée dans les années 1960. Depuis le début du XXIe siècle et principalement ces 10 dernières années, un nouvel engouement se fait sentir. De plus en plus de vignerons se lancent dans cette aventure. On dénombre 230 vignobles en Belgique dont un peu plus de 150 en Wallonie. Depuis 2012, le nombre de viticulteurs dans la province de Liège est passé de 40 à 70 environ. Ils sont (au moins) neuf dans notre arrondissement.

Si le réchauffement climatique semble en effet favorable à la vigne en Wallonie, Alec Bol, administrateur-délégué de Vin de Liège, reste prudent et contrasté : « *Beaucoup parient sur le réchauffement climatique. Mais en Belgique, comme dans d'autres pays du nord de l'Europe, le climat est imprévisible. C'est une faiblesse, une force aussi car cela contraint chacun à anticiper, être réactif, à moins fonctionner au feeling, à être plus précis.*» (Revue Tchack 27-09-2022)

Aujourd'hui, les Belges boivent 400 millions de bouteilles de vin par an. Trois millions seulement sont produites en Belgique, soit moins de 1% ! La marge de progression pour le vignoble wallon est donc considérable.

Le vin bio est une véritable lame de fond en Wallonie, les surfaces bio ou en conversion représentent en 2022 plus d'un tiers des surfaces plantées, soit 136 hectares en bio pour 31 vignobles contre 38 ha en 2018. Un fameux bond, surtout pour la province de Liège, grâce aux 17 hectares de la coopérative Vin de Liège. En province de Liège, il y a 10 vignobles bio qui couvrent 52 ha.

Chez Vivardent (Sprimont), la question de la certification bio a été longuement réfléchie. Mais face à l'importance de l'investissement initial, la culture a été démarrée (6 ha plantés au printemps 2022) en conventionnel raisonné. Dans 3-4 ans, quand la vigne sera bien installée, le choix de la production biologique sera réévalué.

Structure	**Superficie (ha)**	**bio ?**	**Commune**
Bellum Fagetum	5		CHAUDFONTAINE
Domaine de la Bouhouille			BLEGNY
Nordivin	1,2		SPRIMONT
Pierre Dupuis	1,2	oui	JUPRELLE
Septem Triones [Jean Galler]			CHAUDFONTAINE
Vignoble Dalaheim Castellum			DALHEM
Vignobles des Coteaux de la Légia			ANS
Vin de Liège	17	oui	OUPEYE
Vivardent	6		SPRIMONT

Tableau 4 : les vignobles de l'arrondissement en 2022

Répartition des productions végétales pour l'arrondissement de Liège en 2020, d'après les statistiques du Géoportail wallon.

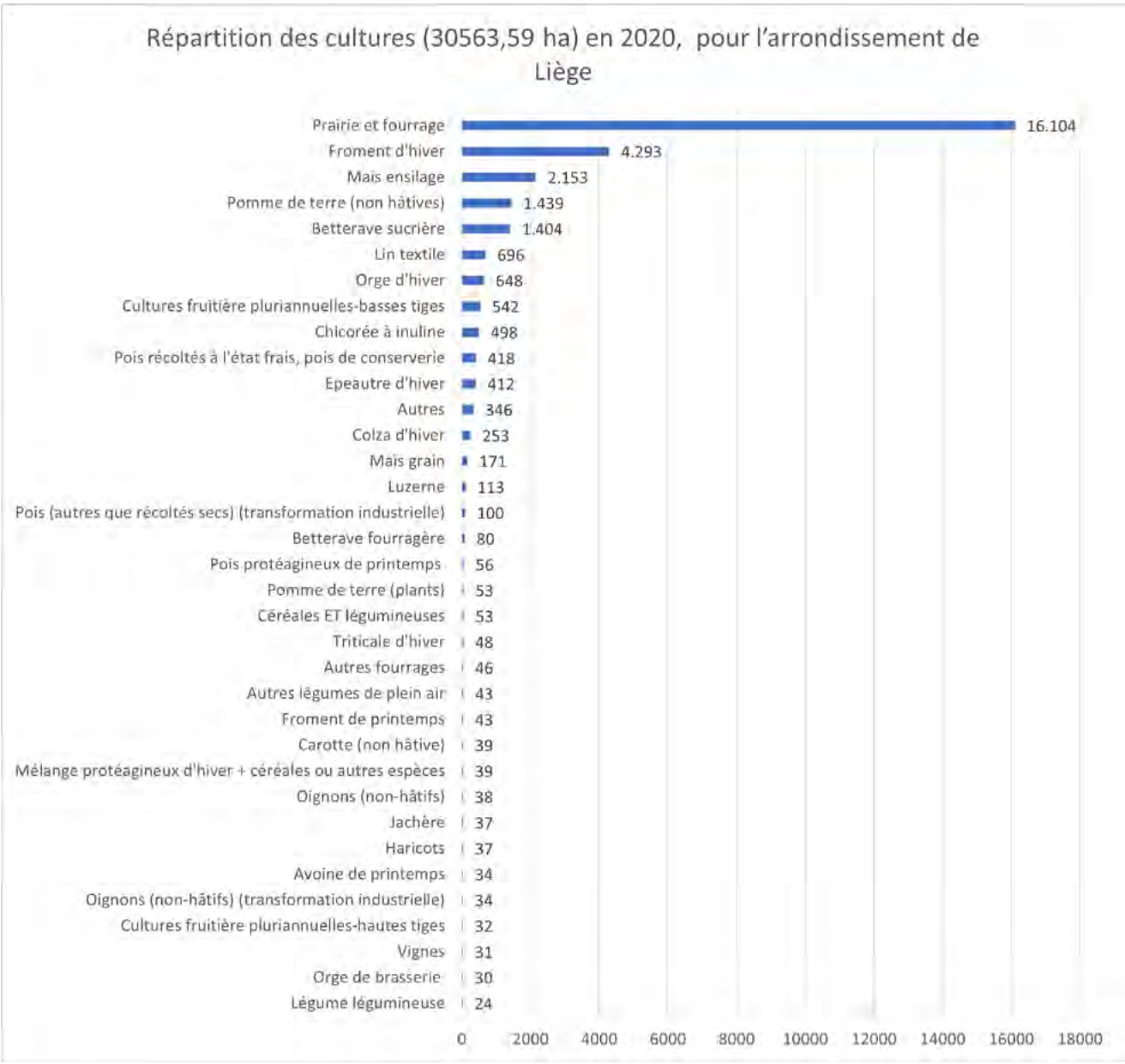


Figure 17 : répartition des cultures pour l'arrondissement de Liège (2020, Géoportail Wallon)

2.2.6 Productions avicoles

La production avicole est associée à un secteur diversifié, par ses espèces (la poule brune est la première espèce élevée), modes de production et circuits de commercialisation. Les œufs sont présents dans de très nombreux produits alimentaires transformés. 40 % des producteurs avicoles sont en mode de production alternatif (sol, plein air, bio...). Au niveau wallon, nous consommons 2 fois plus de poulets et 3 fois plus d'œufs que nous en produisons.

· Les œufs

Les données de Statbel (2020) concernant l'aviculture au niveau de l'arrondissement ne différencient pas les cheptels de poulettes et de poules pondeuses. Depuis le tableau détaillé « A » (Statbel, DBREF-L05-2020-A-FR), la répartition détaillée des différentes volailles (pour la province de Liège) permet de connaître le pourcentage de poules pondeuses, produisant des œufs de consommation. Ce taux est de 82%.

Production

Nombre de poules pondeuses : 97.408 x 0,82 = 79.874 pondeuses
Nombre d'œufs par poule (race ISA Brown) : 300
Poids moyen d'un œuf : 63 g
Rendement moyen d'une poule pondeuse : 18,9 kg œufs/poule/an [22]
Soit une production annuelle de 79.874 x 18,9 = 1.509 tonnes d'œufs/an

Consommation

Consommation moyenne journalière d'œufs par habitant : 10 g/jour/hab.[23]
Consommation annuelle d'œufs : 625.765 x 365 x 0,010 kg = 2.284 tonnes d'œufs/an
Taux de couverture de l'arrondissement de Liège : 66 %

Le taux de couverture wallon est d'environ 37% (« Nous consommons trois fois plus d'œufs que nous n'en produisons : production de plus de 224 millions d'œufs par an et consommation évaluée à 600 millions. » [24])

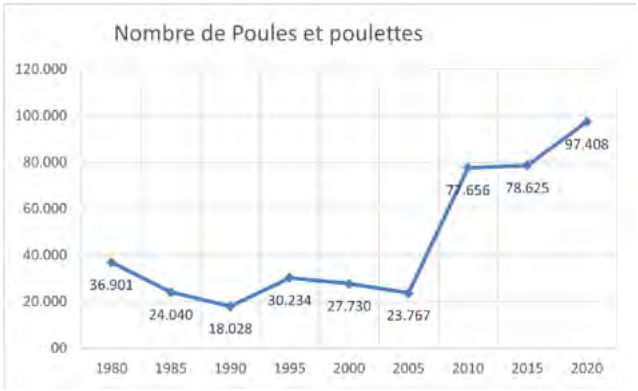


Figure 18 : évolution du nombre de poules et poulettes
Source : Statbel, Chiffres agricoles 2020

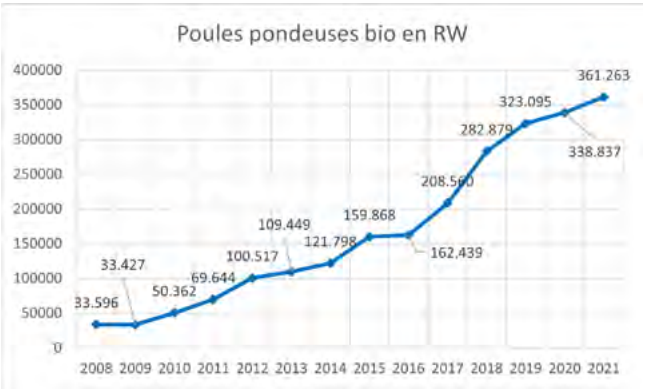


Figure 19 : évolution du nombre de poules pondeuses bio en Wallonie
Source : Biowallonie

22 Poule de race ISA Brown : 300 œufs/an, d'un poids moyen de 63 g, soit 18,9 kg/poule/an, d'après la fiche technique de l'Isa Brown de la maison de sélection Hendrix-Genetics (La poule pondeuse ISA - Hendrix Genetics Pondeuses (hendrix-genetics.fr)
23 De Ridder K, Bel S, Brocatus L, Lebacq T, Ost C & Teppers E. Résumé des résultats.2014-2015. Dans: Tafforeau J (éd.) Enquête de consommation alimentaire. WIV-ISP, Bruxelles, 2016.
24 Idem note 4

· Filière bio

En 2020, la filière bio ralentit sa croissance avec seulement 5% de poules pondeuses supplémentaires. Face à l'arrivée sur le marché d'œufs bio français (dont la filière est en surproduction) et l'annonce de la construction de "méga poulaillers bio" aux Pays-Bas, cette limitation de la croissance de la filière wallonne sera peut-être salutaire.

Pour conserver un apport d'œufs biologiques locaux dans les rayons de nos magasins, il est important que ceux-ci proviennent majoritairement de producteurs belges. Suite à la guerre en Ukraine, le marché des matières premières biologiques se dérégule de manière dramatique et le secteur de la volaille pondeuse biologique est l'un des plus touchés. Si la situation ne s'améliore pas, certains producteurs seront dans l'obligation de laisser des poulaillers vides ou même de les vider prématurément.

LES POULAILLERS MOBILES

Les poulaillers mobiles de petite taille (environ 200-250 poules pondeuses ou poulets par structure mobile) se développent beaucoup depuis ces trois dernières années. Un des précurseurs de la « poule à l'herbe » est le sprimontois Daniel Collienne (https://www.coquettesauxpres.be/).

En novembre 2017, les services agricoles de la Province de Liège ont organisé à l'Ecole de la Reid une après-midi d'information consacrée à la présentation d'un poulailler mobile permettant le pâturage de poules pondeuses. Daniel Collienne y est venu avec son premier poulailler mobile et a suscité beaucoup d'intérêt.

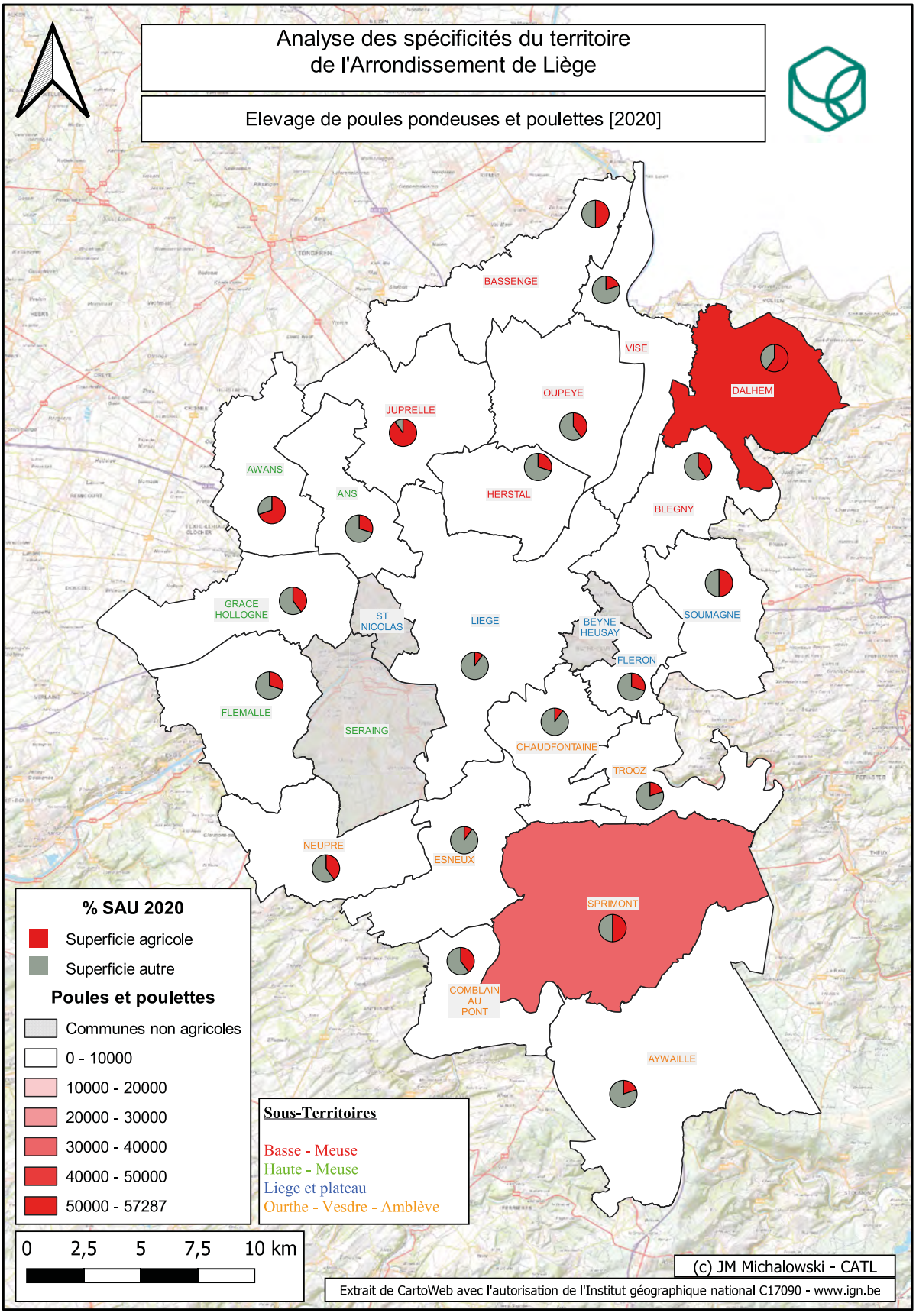
Pour cet éleveur, ces poulaillers sont « *des caravanes grand confort, qui permettent de mettre à disposition des poules, de l'herbe fraîche, d'avoir une sortie de poulailler toujours propre et d'optimiser l'hygiène des poules, le tout dans le cadre d'un bien-être animal optimal, de respect de l'environnement et d'une grande qualité d'œufs.* »

Depuis, ces productions avicoles (bio pour la plupart) se sont multipliées dans les fermes, et permettent la production d'œufs et/ou de volailles d'une qualité supérieure. On dénombre en Région wallonne une cinquantaine de producteurs et une centaine de poulaillers mobiles.

Récemment, toujours sous l'impulsion de Daniel Collienne, une nouvelle filière avicole se développe et s'organise, baptisée « Œufs de pâturages en poulailler mobile en Wallonie » : un des dix groupements et organisations de producteurs actuellement présents en Wallonie. Rappelons que se rassembler en groupement de producteurs permet notamment de bénéficier des exceptions aux règles de concurrence de l'Union européenne en matière de négociation de prix.



Photo © Jean Marc Michalowski



Carte 11 : Élevages *de poules pondeuses et poulettes [2020]*

Les poulets de chair

La consommation de viande de volaille est en développement dans le monde et en particulier en Europe. Il s'agit de la viande qui a subi, en Belgique, la plus faible diminution de consommation.

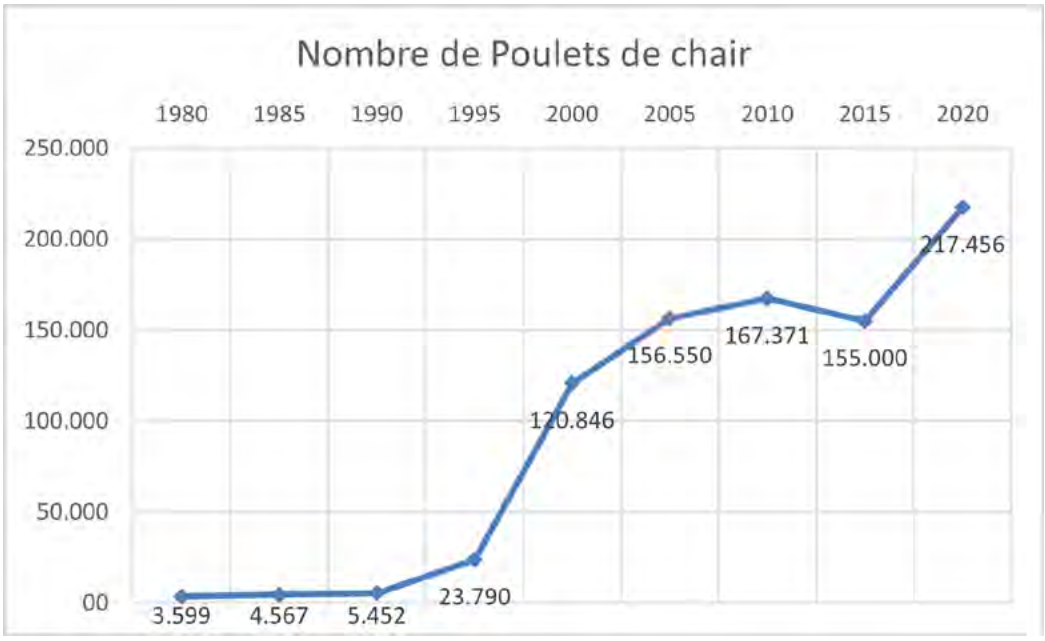


Figure 20 : évolution du nombre de poulets de chair. Source : Statbel, Chiffres agricoles 2020

Focus bio

Cette filière d'élevage avicole continue son expansion avec près de 4 millions de poulets bio commercialisés en 2020. Le nombre de poulets de chair (vendus) a progressé de +14% entre 2019 et 2020. Le secteur wallon a vendu, en 2020, plus de 470.000 poulets bio supplémentaires par rapport à l'année précédente. En comptant des bâtiments de 4.800 poulets (la majorité des poulaillers bio), cela représente 23 poulaillers supplémentaires. Le nombre de poulets de chair vendus a quasiment doublé depuis 2016 (+93%) soit en 4 ans seulement !

La province de Liège produit 16% des poulets de chair bio de Wallonie.

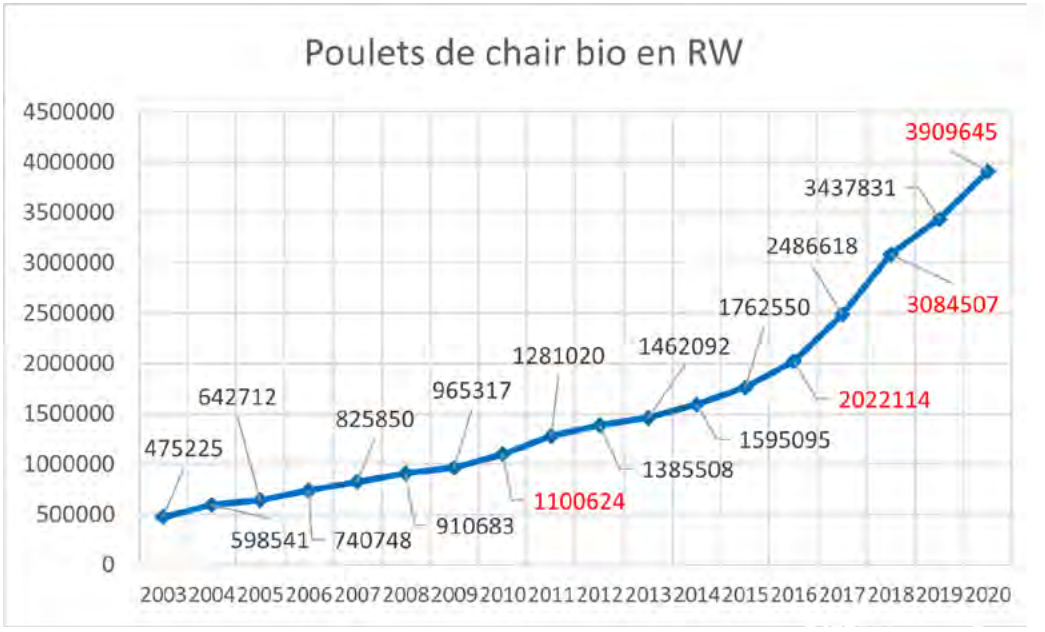


Figure 21 : évolution du nombre de poulets de chair bio en Wallonie. Source : Biowallonie

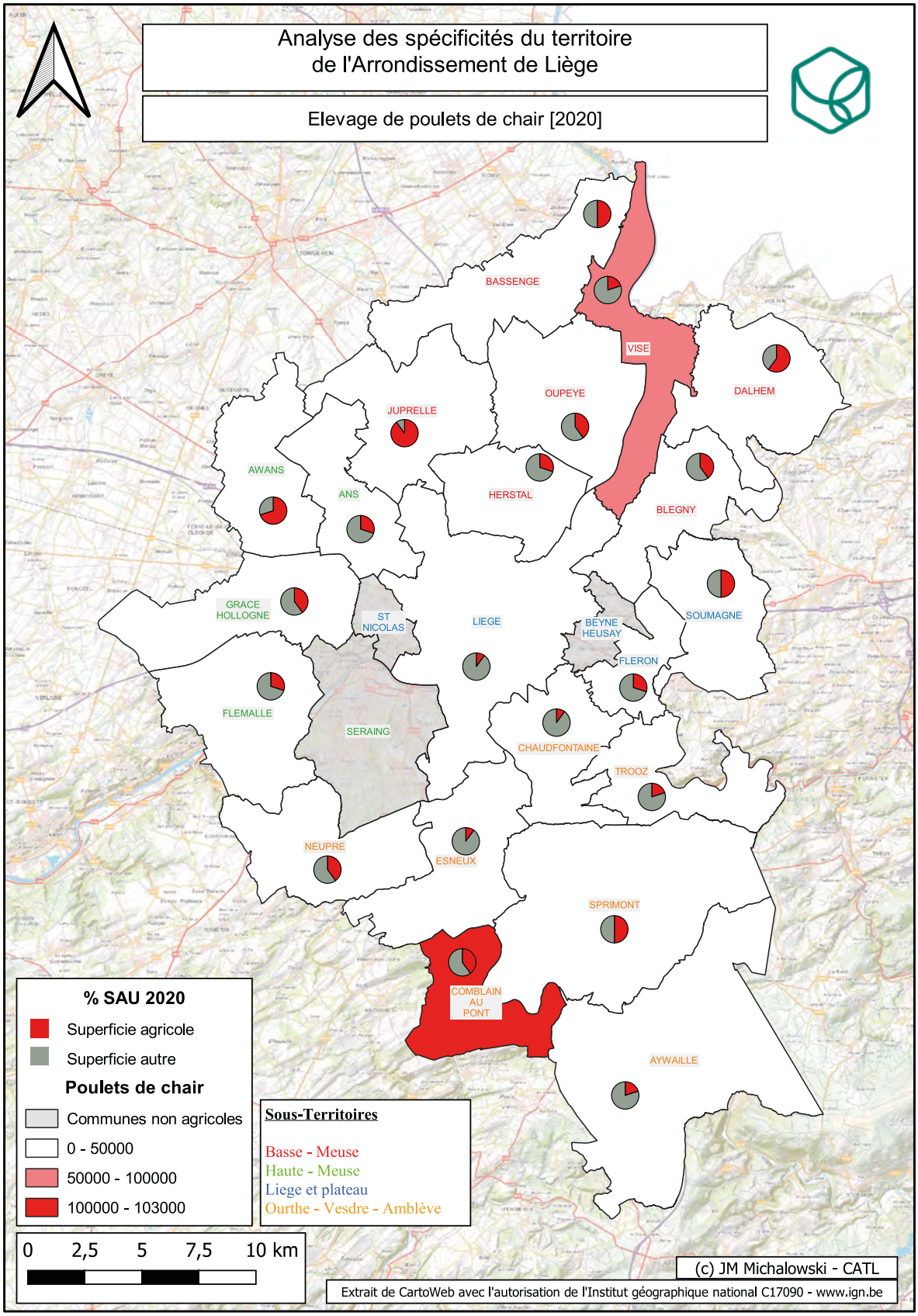
En 2020, il y avait neuf élevages avicoles bio dans l'arrondissement. Au moins deux d'entre-eux sont éleveurs de poulets de chair, trois disposent de poulaillers mobiles.

Commune	Opérateur	Production	Commentaire
Dalhem	De la Fleur au Fruit (Pierre-Marie Laduron)	Œufs	
Neupré	de Laminne Françoise	Œufs	Poulailler mobile
Juprelle	Ferme à l'arbre de Liège	Œufs	
Esneux	Ferme de la Grande Chevée (Philippe Norhomme)	Œufs	Poulailler mobile
Sprimont	Ferme du Chemin des Meuniers (Daniel Collienne)	Œufs	Poulailler mobile
Trooz	Labeye Jean-François	Poulets de chair	Eleveur Coq des prés
Esneux	Les Bergers de la Haze (LONNOY Vanessa)	Œufs	
Comblain-au-Pont	Les Jardins du Sart	Œufs	
Aywaille	Au Fond des Pans (Kim Etienne)		
	Poulets de chair	Elevage interrompu	

Tableau 5 : les élevages avicoles bio de l'arrondissement en 2020

· Situation économique

Les prix des aliments pour nourrir les poulets ont augmenté de plus de 40% depuis 1 an, sans compter les autres coûts (transport, énergie, emballages, poulettes). La fragilisation des filières avicoles est réelle, surtout en Bio et en production sous régime de qualité (qui connaissent en même temps une réduction de la demande) ; l'impact est encore plus marqué pour les œufs Bio qui ne parviennent pas à obtenir une revalorisation suffisante du prix.



Carte 12 : Élevages *de poulets de chair [2020]*

2.2.7 L'agriculture biologique dans l'arrondissement de Liège

L'évolution de l'agriculture bio wallonne est caractérisée par plusieurs indicateurs : le nombre d'hectares certifiés bio (ou en cours de certification), le nombre d'opérateurs bio (producteurs, transformateurs, distributeurs ...) et la consommation bio. Pour ce dernier indicateur, il n'existe pas de données au niveau des communes.

Au niveau des hectares agricoles certifiés, la Superficie Agricole Utilisée (SAU) bio de l'arrondissement est de 8,42%, pour une moyenne régionale de 12% et de 26,5% pour la province de Liège. L'arrondissement de Liège est donc bien en deçà de la moyenne provinciale.

Concernant les opérateurs certifiés bio, ils étaient au nombre de 188 en 2020, soit 6,7 % des opérateurs bio wallons. Entre 2017 et 2021, leur taux de croissance est de 142% pour l'arrondissement, 130% pour la province, et 136% pour la Région wallonne.

Les superficies (communication Biowallonie et Chiffres du bio 2020 [25])

Les communes de l'Ourthe - Vesdre - Amblève, en région herbagère, sont logiquement celles où la SAU bio est la plus élevée, puisque la prairie permanente (pour l'élevage bovin) est la première spéculation de l'agriculture bio en Région wallonne, qui représente 65,4% (en 2020) des hectares wallons certifiés.

Notons que ces données de superficie agricole bio sont liées au domicile des propriétaires, qui n'habitent pas forcément sur la même commune que leurs terres. Ainsi, par exemple, 10 ha de cultures céréalières bio sur la commune de Trooz d'un propriétaire domicilié à Liège, sont comptabilisés dans la SAU bio de la commune de Liège.

Le tableau suivant nous indique la proportion des cultures sous certification bio de l'arrondissement, la SAU bio par commune, et finalement la proportion de la SAU bio par sous-territoire :

Type de cultures	**SAU non bio (ha)**	**SAU Bio (ha)**	**Total SAU (ha)**	**% SAU bio**
Plantes ornementales	2,1	0	2,1	0,0%
Oléagineux	259,7	2,5	262,2	1,0%
Pommes de terre	1495	21,2	1516,2	1,4%
Autres cultures	2760	52,7	2812,8	1,9%
Céréales	7564,8	333,1	7897,9	4,2%
Autres cultures fourragères	127,7	7,5	135,2	5,5%
Légumineuses fourragères	172,3	16,1	188,4	8,5%
Fruits	557,7	59,6	617,3	9,7%
Prairies	12309,6	1710	14019,6	12,2%
Légumes	679,4	105,6	785	13,5%
Mélanges céréale-légumineuse	44,1	78,5	122,7	64,0%

Tableau 6 : Proportion des cultures sous certification bio de l'arrondissement

25 Biowallonie - Chiffres du bio 2020 - https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2021/06/Biowallonie_ChiffresBio-2020.pdf

Commune	SAU BIO (Ha)	Pourcentage SAU bio
Ans	29	2,7%
Awans	82	4,2%
Aywaille	560	29,4%
Bassenge	91	3,7%
Beyne-Heusay	10	8,5%
Blegny	20	1,5%
Chaudfontaine	40	9,9%
Comblain-au-Pont	221	20,6%
Dalhem	108	4,3%
Esneux	172	28,6%
Flémalle	47	4,9%
Fléron	60	13,5%
Grâce-Hollogne	45	3,6%
Herstal	1	0,2%
Juprelle	140	5,1%
Liège	32	9,7%
Neupré	133	13,7%
Oupeye	41	2,5%
Seraing	0	0,0%
Soumagne	10	0,7%
Sprimont	306	8,8%
St-Nicolas	0	0,0%
Trooz	218	45,0%
Visé	21	2,7%

Tableau 7 : Proportion de la SAU bio par commune

Entités	Pourcentage de SAU Bio
Basse-Meuse	3,6%
Haute-Meuse	3,8%
Liège et plateau	4,9%
Ourthe-Vesdre-Amblève	18,5%
Arrondissement	9,2%
Région wallonne (2020)	12%

Tableau 8 : Proportion de la SAU bio par sous-territoire

Les opérateurs (d'après la liste des opérateurs bio de l'APAQ-W[26] via Biowallonie.com)

Les opérateurs certifiés bio se répartissent assez équitablement entre les différents sous-territoires, sauf en Haute-Meuse où ils sont les moins nombreux. 80% des producteurs bio sont en Basse-Meuse et en Ourthe-Vesdre-Amblève; les transformateurs-préparateurs sont présents sur les 4 sous-territoires en même proportion. 51% des points de vente se trouvent sur Liège et plateau, qui est le sous-territoire où les consommateurs sont les plus nombreux.

Sous Territoire	**Nombre d'opérateurs**
Basse-Meuse	52
Haute-Meuse	35
Liège et plateau	50
Ourthe-Vesdre-Amblève	51
Total arrondissement	188

Tableau 9 : Répartition des opérateurs bio par sous-territoire

Fonction des opérateurs BIO (données APAQ-W – novembre 2020)

En 2020, 188 opérateurs sont certifiés bio dans l'arrondissement, certains exerçant plusieurs fonctions (producteur, transformateur, ...) au sein de leur établissement. En termes de fonctions, les transformateurs (77) sont les plus nombreux, devant les producteurs (70) et les distributeurs (41). Il y a 35 points de vente, dont 15 à Liège (43%). Les 15 importateurs sont localisés majoritairement dans les communes proches de l'aéroport de Bierset. On ne compte que 4 restaurateurs certifiés bio en 2020 dans l'arrondissement.

26 https://www.biowallonie.com/acteursbio/

Entités	Opérateurs	Producteurs	Transformateurs	Distributeurs	Importateurs	Point de vente	Restauration	Totaux fonctions
Ans	6	1	3	2	2	0	0	8
Awans	11	5	4	5	0	3	0	17
Aywaille	12	11	0	0	0	1	0	12
Bassenge	6	5	1	1	0	0	0	7
Beyne-Heusay	2	1	0	1	0	0	0	2
Blegny	9	3	4	4	1	1	0	13
Chaudfontaine	5	1	4	0	0	0	0	5
Comblain-au-Pont	4	3	1	1	1	0	0	6
Dalhem	7	5	2	2	0	1	0	10
Esneux	7	3	3	0	1	2	0	9
Flémalle	6	1	4	2	0	2	0	9
Fléron	1	1	0	0	0	0	0	1
Grâce-Hollogne	7	2	4	1	2	1	0	10
Herstal	13	0	8	5	2	1	1	17
Juprelle	9	6	3	0	0	1	1	11
Liège	43	3	20	13	2	15	1	54
Neupré	7	6	0	1	1	0	0	8
Oupeye	5	4	2	0	0	0	0	6
Seraing	5	0	4	1	1	1	0	7
Soumagne	3	0	1	1	0	2	0	4
Sprimont	11	6	5	1	1	2	0	15
St-Nicolas	1	0	0	0	0	1	0	1
Trooz	5	3	2	0	1	0	0	6
Visé	3	0	2	0	0	1	1	4
Arrondissement	188	70	77	41	15	35	4	242

Tableau 10 : répartition des fonctions des opérateurs bio de l'arrondissement en 2020 – Source : Biowallonie

Année	Nombre d'opérateurs bio
2017	65
2018	155
2019	168
2020	188
2021	202

Tableau 11 : Evolution du nombre d'opérateurs certifiés BIO

2.3. Focus sur deux filières

Sur base de nos enquêtes de terrain et des données récoltées dans le cadre du présent diagnostic territorial, nous avons décidé de réaliser un focus sur deux filières ; celles des légumes et celle des céréales, les plus représentatives, dynamiques et prometteuses sur le territoire de notre agglomération.

2.3.1 Filière légumes

Les productions maraîchères et fruitières, qui ont historiquement occupé une place importante dans l'approvisionnement des consommateurs en produits alimentaires, n'occupent plus aujourd'hui que 17 % de la part de consommation wallonne. Pour des raisons de souveraineté alimentaire, mais également de développement socio-économique, l'augmentation de ce taux d'auto-approvisionnement semble constituer une priorité. L'objectif général « Horizon 2028 » du *Plan de développement stratégique 2018-2028 de la Commission Horticulture Comestible* du Collège des producteurs est d'augmenter le taux d'auto approvisionnement en fruits et légumes wallons de 1,5 % par an pour viser 30% en auto approvisionnement en 2028[27].

D'après le Collège des producteurs, près d'un tiers du chiffre d'affaires de la production horticole est réalisé par la production de légumes destinés à l'industrie de la transformation (surgélation, conserves, ...). Ce modèle est lié à un holding flamand qui appréhende 31% du marché européen, et qui génère peu de valeur ajoutée en Wallonie[28]. Dès lors, la création de valeur ajoutée en Wallonie au travers de la transformation et la création d'infrastructures logistiques dédiées, notamment, semble être une importante perspective du développement du secteur dans les 10 prochaines années. Le développement de « hubs logistiques » à Liège, Namur et Charleroi, financés dans le cadre du plan de relance wallon, va dans ce sens. A Liège, cette nouvelle infrastructure qui sera construite d'ici 2025 sur le site du marché matinal à Liège (Bressoux-Droixhe), accueillera une légumerie (unité de lavage, découpe et conditionnement des légumes, notamment pour la « quatrième gamme[29] »), une conserverie (destinée à allonger la période de consommation des fruits et légumes), un laboratoire de transformation, ainsi des lieux de stockage dédiés à ces activités. Non seulement ces activités devraient-elle générer quelques dizaines d'emplois peu qualifiés sur le site, mais aussi soutenir la création d'emplois agricoles et dans le domaine de la logistique. L'approvisionnement de légumes pour la production de quatrième gamme concernera essentiellement des producteurs sur grandes et moyennes surfaces, spécialisés dans les « légumes de garde[30]», tandis que le laboratoire de transformation, qui proposera notamment des plats préparés, pourra offrir également des débouchés pour les maraîchers sur petites surfaces.

Alors que depuis 1980, la Wallonie a perdu environ 2/3 de ses fermes et de ses emplois agricoles, passant d'un effectif de 60000 à 22000 unités, le maraîchage sur petites surfaces (< 2ha) semble être la seule activité agricole où l'on voit encore de nombreux nouveaux porteurs de projets s'installer. Dans un contexte de spéculation et renchérissement constant de la terre agricole, il est en effet plus accessible de trouver à s'installer sur une petite surface (un demi hectare peut suffire au développement de l'activité d'un maraîcher) que sur une grande (en Wallonie, la superficie moyenne des fermes est de 58,2 ha). Les investissements à réaliser sont également beaucoup plus légers : quelques dizaines de milliers d'euros pour le maraîchage, à comparer avec le taux de capitalisation moyen des fermes en Wallonie tournant autour d'un million et demi d'euros. En province de Liège, c'est plus d'une centaine d'entre eux qui ont lancé une telle activité au cours des 10 dernières années.

27 http://filagri.be/horticulture-comestible/le-secteur-horticulture-comestible/plan-strategique-horticulture-comestible/

28 http://www.collegedesproducteurs.be/site/images/doc/CdP_planStrategique_DEF_1211201

29 La 4ème gamme regroupe les légumes et fruits frais, crus, lavés, épluchés et coupés Les produits sont conditionnés sous air ambiant ou atmosphère modifiée ou encore sous vide, en sachet ou en barquette. Leur durée limite de consommation (DLC) varie de 4 à 10 jours selon les produits. Pour rappel, les produits frais constituent la 1ère gamme ; les conserves la 2ème gamme ; les surgelés la 3ème ; les légumes stérilisés et pasteurisés en sachet sous vide la 5ème.

30 On appelle « légumes de garde » les légumes qui sont cultivés pour être conservés et consommés durant l'hiver, sans qu'ils aient subi de transformation, ni de cuisson ou de congélation.

Cet essor ne doit cependant pas masquer des conditions socio-économiques difficiles pour ces producteurs qui, pour certains, sont sous le seuil de pauvreté. De nombreuses innovations ont vu le jour ces dernières années, à l'initiative d'acteurs variés, qui ont permis d'améliorer les perspectives d'installation ou de maintien de l'activité des producteurs maraîchers. Citons par exemple le projet CRE@FARM, initié par la Ville de Liège, qui consiste à mettre gratuitement à disposition du foncier agricole public (contrat de commodat) pour favoriser l'installation de nouveaux producteurs. Ou encore le Système d'Agriculture soutenue par la communauté, dans le cadre duquel des consommateurs nouent une relation de solidarité avec un producteur via une formule d'abonnement. La région liégeoise est riche de ce type de dispositifs innovants, qui recèlent un important potentiel d'essaimage via le CPA. Dans la suite de ce chapitre, nous vous en présentons quelques-uns via des encadrés se voulant courts et didactiques.

CRE@FARM

Lancé en 2018 par la Ville de Liège, le programme CRE@FARM soutient le développement de l'agriculture urbaine par la mise à disposition de terrains agricoles communaux.

Dans ce cadre, un projet de maraîchage a été mis en place sur un terrain de 12 000 mètres carrés situé dans le quartier Sainte Walburge. Il est le fruit d'un partenariat innovant regroupant des structures aux profils variés : la Ville de Liège, qui a mis le terrain à disposition pour une durée de 20 ans via son appel à projets CRE@FARM. La Ceinture Aliment Terre Liégeoise, asbl qui a accompagné tout le processus (de la construction de l'appel à projets à l'installation des candidats sur le terrain), la SAACE[31] Step Entreprendre, et la scrlfs «Les Petits Producteurs» qui a été sélectionnée par les membres du jury CREaFARM et a contractualisé avec la Ville de Liège.

Deux maraîchers, regroupés via l'asbl Les Pousses Poussent cultivent ce terrain. Main dans la main avec tous les partenaires, un modèle cherchant à minimiser les risques économiques liés à la profession de maraîcher a été mis en place. Les producteurs ont un statut hybride permettant de leur garantir un revenu correct. Ils travaillent à 2/3 temps comme indépendants et à 1/3 temps comme salariés dans un magasin Les Petits Producteurs. Cette collaboration assure également un débouché certain aux légumes produits sur le terrain CRE@FARM via les magasins Les Petits Producteurs, et permet de fixer des prix d'achat en concertation avec les maraîchers.



(Image : ©Ceinture Aliment-Terre Liégeoise)

31 Structure d'accompagnement à l'auto-création d'emploi.

LES JARDINS PARTAGÉS : EXEMPLE DE LA COMMUNE DE SAINT-NICOLAS

Le jardin partagé de Saint-Nicolas est un terrain mis à disposition par la commune afin que les habitants puissent y cultiver des légumes destinés à l'autoconsommation. Les premières parcelles ont été ouvertes en mai 2009. Aujourd'hui, 38 jardiniers y cultivent une parcelle qu'ils louent pour la somme symbolique de 2€ par mois.

Aussi, deux vergers partagés ont été plantés afin que la communauté s'approvisionne en fruits. Le jardin compte également une planche communautaire dont la production est destinée aux colis alimentaires. En 2021, cela a permis de donner 361 kg de légumes aux plus précaires. L'espace est géré au quotidien par les jardiniers, appuyés par deux employés communaux.

Outre le fait que le jardin permet d'approvisionner 38 familles ainsi que des bénéficiaires de programmes sociaux en fruits et légumes frais et biologiques, la plus-value sociétale du jardin partagé est apparue clairement lors de la crise du covid19. En effet, dans une commune où la situation économique et sociale est de manière générale assez compliquée, le confinement fut vécu très durement par les plus précaires. De nombreuses personnes se sont retrouvées sous tension, enfermées dans des petits espaces (une augmentation de la violence à domicile a notamment été constatée durant cette période). Dans ce contexte, les besoins de grands espaces, de retour à la terre et de lien social ont été exacerbés au sein de la population qui s'est rendue en nombre au jardin partagé.

Cet endroit est propice au renforcement du lien social et au partage de connaissances. Les jardiniers ont une relative liberté quant aux méthodes de culture utilisées (qui sont souvent fort reliées à leur bagage culturel), mais ils ne peuvent utiliser aucun pesticide, herbicide (ou autre produit chimique) ni plastique. En ce sens, il s'agit d'un espace ayant des externalités environnementales positives (biodiversité, lutte contre le changement climatique, etc).

Si le jardin partagé rappelle les historiques jardins ouvriers nés à la fin du 19e siècle, nous constatons que la pertinence de ce type de modèle est toujours d'actualité au 21e siècle, au vu de sa plus-value sociale, environnementale et économique.



(Image : ©Ceinture Aliment-Terre Liégeoise)

L'AGRICULTURE SOUTENUE PAR LA COMMUNAUTÉ (COMMUNITY SUPPORTED AGRICULTURE – CSA)

Le CSA est un modèle de production et distribution visant à construire des partenariats étroits et mutuellement bénéfiques entre des consommateurs et des producteurs.

Ce qui caractérise un projet de type CSA, c'est un contrat entre un producteur, qui s'engage à produire de la nourriture de manière écologique et responsable pour un groupe identifié, et un groupe de mangeurs, qui lui paient en début de saison un abonnement.

Ce modèle permet d'activer un principe de solidarité entre mangeurs et producteurs qui partagent risques et bénéfices, et de rendre plus accessible financièrement les produits alimentaires locaux cultivés de manière agroécologique.

Les modèles de type CSA existent depuis longtemps en version « panier » (les abonnés viennent, à une fréquence déterminée au préalable, récupérer leurs aliments). Et, pour le maraîchage, une version en « autocueillette » (les abonnés viennent eux-mêmes récolter leurs légumes sur le champ) existe également. Outre les avantages évoqués précédemment, la version autocueillette a une dimension pédagogique et permet la création de lien social avec le maraîcher mais aussi avec d'autres mangeurs. L'autocueillette concrétise la dimension collective du projet, apporte du bien-être lié à la pratique de cette récolte en plein air, aux moments que cela génère, au retour à la terre, etc.

Le premier CSA en autocueillette à Liège a été lancé en 2016. Sur les 7 projets de CSA en autocueillette recensés en 2021 en Wallonie, 5 d'entre eux se situent sur l'Arrondissement de Liège, à savoir : Le Champ des possibles à Jupille-sur-Meuse, Les Pousses Poussent à Liège, La Chouette Cueillette à Plainevaux, Les Potes au Champ à Fléron, Vent de Terre à Tilff

Pour en savoir plus : https://www.catl.be/wp-content/uploads/2022/03/097_CATL_8_CSA_trio_web.pdf



(Images : ©Le Champs des Possibles et Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

LE POT'INGÉ

Né en 2019, le Pot'Ingé est un potager communautaire entretenu et géré par des membres de la communauté universitaire de Liège. Sur base d'un sujet de fond, un potager communautaire, les membres du Pot'Ingé tentent de (se) conscientiser sur les enjeux du développement durable, des circuits courts et de la biodiversité.

Pour se faire, le Pot'Ingé exploite un terrain avec une équipe d'une quarantaine de membres organisés en plusieurs équipes. Ces équipes abordent différents aspects du projet et permettent d'élargir l'objectif général. Ainsi, le Pot'Ingé propose régulièrement des conférences ou des ateliers sur divers sujets. Afin de conscientiser autant que possible la communauté universitaire, différents projets sont également proposés dans le cadre de cours universitaires. Ces propositions permettent aux étudiants d'obtenir des crédits pour des projets implémentés sur le terrain avec par exemple l'automatisation d'une petite serre, la construction d'un abri en béton recyclé ou encore le recensement de la biodiversité.



(Image : ©Le Pot'Ingé)

Pour en savoir plus :
potinge.ddns.net

SERVICE D'ENCADREMENT DES MARAÎCHERS DE LA PROVINCE

En province de Liège, la CATL, avec l'aide de Stéphane Mostenne, conseiller en maraîchage bio aux services agricoles de la Province de Liège, a recensé (en juillet 2021) plus de 105 maraîchers, dont environ 85 conseillés par Stéphane. Dans les 24 communes de l'Arrondissement de Liège, ils sont 35 maraîchers, dont 10 sont certifiés bio (même proportion qu'au niveau de la province).

Malgré la situation compliquée des producteurs locaux (crise économique, changement climatique), Stéphane est persuadé qu'en région liégeoise, les maraîchers vont passer le cap : avec le réseau qu'il a mis en place, ils ne se sentent jamais seuls. Cet encadrement gratuit proposé par la province de Liège, fait la différence par rapport aux autres provinces.

Stéphane estime qu'en région liégeoise, il y a moins de 10 % de maraîchers qui cessent leurs activités, alors que ce taux peut monter à 30 ou 40 % dans les autres provinces. Pour beaucoup de maraîchers, le maraîchage est une nouvelle vie, un retour à la terre, or l'encadrement est vraiment nécessaire car les réalités de terrain ne correspondent pas toujours à l'idéal parfois fantasmé de la profession.

GRANDE CULTURE - UN AGRICULTEUR EN QUESTIONNEMENT - L'EXEMPLE DE LA FERME DE PIERRE DUPUIS

A Fexhe-Slins (Juprelle), Pierre Dupuis, ingénieur agronome curieux, a repris la ferme familiale en 2019, et gère environ 500 ha, en propriété ou sur des terres de tiers, sur lesquelles il n'y a plus d'agriculteur en fonction. 40 ha sont certifiés bio ou en conversion.

Il cultive 80 hectares de pommes de terre, dont 10 hectares pour sa production propre qui est emballée sur place et vendue soit en direct à la ferme, soit dans des magasins franchisés de la grande distribution, sous la marque "La pomme de terre signée Pierre". Les 70 autres hectares de pommes de terre sont destinés à la transformation industrielle (frites). Parmi les autres grandes cultures à destination de l'industrie de la transformation, on trouve des carottes, des haricots, des petits pois (pour Hesbaye Frost), et quelques autres légumes. Il produit aussi du colza. Ses premières bouteilles de vin pétillant devraient être vendues cette année, issues de sa vigne bio (1,5 ha). Il explique que "*la vigne, c'est d'abord pour apprendre, comme l'hectare de tournesol semé cette année*".

Il souhaite développer la (sa) production locale, car la demande existe, mais il identifie plusieurs freins : le manque de main d'œuvre formée, la volatilité de ses acheteurs (la GMS), la trop grande complexité administrative, et les changements trop fréquents de la législation agricole ou environnementale. Ainsi, il doit creuser un nouveau puits - c'est un investissement nécessaire pour faire face aux sécheresses à répétition - mais il ne sait pas si dans 5 ans (par exemple), il pourra encore utiliser l'eau d'une nappe phréatique pour irriguer des cultures en conventionnel. Selon lui, le monde agricole a besoin de stabilité dans les décisions politiques, car l'addition des changements climatiques et réglementaires découragent beaucoup d'agriculteurs.

2.3.2 Filière céréales

Aux côtés de la production de céréales à destination de l'alimentation animale et des biocarburants, celle dédiée à l'alimentation humaine reste extrêmement faible (seulement 9% de la production totale des céréales wallonnes[32]). Or, la crise ukrainienne nous rappelle, si c'était nécessaire, à quel point notre souveraineté alimentaire est fragile et que nous devons relocaliser la production de notre alimentation, développer des filières locales et de qualité, afin d'augmenter la résilience de notre territoire.

De nombreux projets se mettent en place ces dernières années afin de reconnecter les différents acteurs de la filière : agriculteurs, meuniers, boulangers jusqu'aux consommateurs.

Focus sur quelques projets inspirants.

PRODUCTION – LA FERME FAMILIALE FRANÇOIS LEJEUNE

Située à Awans, la ferme de François Lejeune est une ferme de grande culture, de 190 hectares dont 70 ha sont passés en bio en 2016, quand M. Lejeune a pris conscience qu'une partie de ses terres était à proximité d'une école et qu'il y avait un risque de dérive des pulvérisations. A côté du froment et de l'épeautre, il produit des carottes, des pommes de terre, du quinoa et des haricots.

François Lejeune est demandeur d'un rapprochement des acteurs de la filière céréalière bio wallonne. Avec 4 autres producteurs de céréales, il a créé la coopérative « Céréaliers bio » (marque Bel'grains) dans le but de transformer et commercialiser ensemble leurs céréales bio en farine et malt et donc de créer de la valeur ajoutée qui profite directement aux producteurs.

32 Étude Earth & Life Institute – UCL - https://scenagri.be

Transformation - focus sur 3 moulins artisanaux situés en province de Liège

Trois meuneries artisanales sont présentes sur la province :

- Le Moulin de Ferrières propose des céréales d'épeautre et de froment et dispose sur site de sa propre boulangerie et d'un restaurant où l'on peut consommer sa farine.
- Histoire d'un grain est une coopérative créée en 2018 et dont le siège est à Soumagne. Elle propose du froment, du seigle et de l'épeautre.
- Les grands blés, dont l'activité de meunerie vient de s'installer récemment à St-Georges, propose 4 types de céréales : froment, épeautre, sarrasin et seigle

Ces 3 meuneries présentent les caractéristiques communes suivantes :

- Elles ne travaillent qu'avec des céréales belges (dans un rayon de moins de 25 km pour le Moulin de Ferrières et pour Histoire d'un grain) ;
- Les céréales sont moulues sur meules de pierre, ce qui permet de conserver tous les éléments nutritifs des céréales.
- Toutes trois vendent via des épiceries et à des réseaux de boulangers et essaient de recréer un partenariat fort entre les différents acteurs de la filière.

Ces dernières années, de plus en plus de néo-boulangers se tournent vers une production artisanale et au levain. Ils essaient d'intégrer une partie toujours plus grande de farines locales dans leur pain.

L'AMICALE DES BOULANGERS

Implantée dans le quartier Saint-Léonard à Liège, l'Amicale des boulangers est une boulangerie coopérative de quartier. Agnès, Philippe et Quentin proposent des pains au levain naturel élaborés à partir de farines sans additifs ni améliorants, biologiques et/ou locales.

Les boulangers façonnent les pains à la main et ont banni de l'atelier tous les auxiliaires technologiques imaginés par l'industrie agroalimentaire pour gagner du temps, réduire les coûts et finalement remplacer le savoir-faire du boulanger. Un grand soin est apporté à l'origine des matières premières. Le recours au biologique est privilégié mais n'est pas exclusif. Pour chaque produit qui entre dans l'atelier, ils mettent en balance les arguments de proximité, de méthodes de culture et de fabrication ou encore de conditions de transport et de travail.

2.4 Les défis environnementaux rencontrés par le secteur de la production

2.4.1 Les changements climatiques

Le changement climatique est un sujet largement débattu aujourd'hui. De nombreux acteurs, publics et privés, se sont ainsi engagés à diminuer leurs émissions de gaz à effet de serre pour diminuer leur pression sur le climat.

Tous ces efforts ne permettront pas la conservation d'un climat à l'identique pour la Wallonie. Nous constatons déjà un changement dans le régime des précipitations, une augmentation des périodes de gel précoce ou tardif, et les vagues de chaleur sont plus fréquentes... Ces événements climatiques impactent les populations et ses activités, dont l'agriculture, et restent largement imprévisibles.

En 2012, l'AWAC (Agence Wallonne de l'Air et du Climat – https://awac.be/) a développé un premier outil de diagnostic de vulnérabilité au changement climatique pour les Communes Wallonnes. Il a fait l'objet d'évolutions (en 2017) pour permettre aux communes wallonnes d'implémenter concrètement des stratégies locales d'adaptation au changement climatique.[33] Le lecteur désirant en savoir plus sur la méthodologie pourra consulter utilement les références citées en bas de page.

En 2015, la province de Liège a déposé son Plan d'Actions Territorial en faveur de l'Énergie Durable (PAED).[34] Ce chapitre est largement inspiré de ce rapport, mais il est enrichi des réponses des agriculteurs rencontrés et interrogés à propos de leur ressenti face au changement climatique.

33 https://awac.be/2021/08/23/la-demarche-adapte-ta-commune/
34 https://www.provincedeliege.be/sites/default/files/media/8896/PlanClimat_rapport%20final.pdf

Ce plan a intégré, sous forme de cartes, les résultats de ce diagnostic de vulnérabilité de huit indicateurs, pour l'ensemble des communes de la Province de Liège. Pour les 24 communes de l'Arrondissement de Liège, nous en avons extrait les valeurs pour trois indicateurs de « vulnérabilité face au changement climatique » qui nous semblent pertinents pour notre diagnostic territorial : l'agriculture, la ressource en eau et la biodiversité.

La vulnérabilité pour ces 3 indicateurs est classée comme suit, du risque le plus faible au risque le plus élevé :
- (Opportunité – 1 [aucun des indicateurs ne répond à cette valeur])
- Enjeu identifié – 2
- Enjeu sensible – 3
- Enjeu important – 4
- Enjeu très important – 5
- Enjeu majeur – 6

Les trois indicateurs retenus sont présentés ci-après sous forme de cartes et de tableaux, pour les communes et sous forme de diagrammes pour les sous-territoires. Les pourcentages des différents indicateurs pour les sous-territoires sont définis par le ratio entre la somme des superficies des communes du sous-territoire, et la superficie du sous-territoire.

Commune	Risque Agriculture	Risque Ressource en eau	Risque Biodiversité	Sous-Territoire
BASSENGE	6	4	3	Basse-Meuse
BLEGNY	4	3	2	Basse-Meuse
DALHEM	5	3	2	Basse-Meuse
HERSTAL	2	4	2	Basse-Meuse
JUPRELLE	6	4	6	Basse-Meuse
OUPEYE	4	4	2	Basse-Meuse
VISE	2	3	3	Basse-Meuse
ANS	3	3	2	Haute-Meuse
AWANS	6	3	2	Haute-Meuse
FLEMALLE	2	3	2	Haute-Meuse
GRACE-HOLLOGNE	6	4	2	Haute-Meuse
SERAING	2	3	4	Haute-Meuse
BEYNE-HEUSAY	2	4	2	Liège et plateau
FLERON	2	3	2	Liège et plateau
LIEGE	2	3	2	Liège et plateau
SAINT-NICOLAS	2	3	2	Liège et plateau
SOUMAGNE	3	3	2	Liège et plateau
AYWAILLE	2	3	5	OVA
CHAUDFONTAINE	2	3	3	OVA
COMBLAIN-AU-PONT	4	3	5	OVA
ESNEUX	2	3	6	OVA
NEUPRE	2	3	3	OVA
SPRIMONT	4	3	2	OVA
TROOZ	2	4	3	OVA

Tableau 12 : synthèse des 3 facteurs de risque identifiés par commune

Vulnérabilité face au changement climatique pour l'agriculture

En ce qui concerne l'agriculture, les effets identifiés du changement climatique peuvent être différenciés en fonction des communes. En effet, ils sont particulièrement corrélés à la présence de grandes cultures :

1 – Le risque d'érosion est ainsi très marqué pour les communes où les grandes cultures sont fortement développées ;
2 – La variabilité de la production y est plus sensible. L'élevage et la production laitière sont aussi concernés mais moins significativement ;
3 – Le besoin en eau compte tenu du type de culture à forte demande en eau est aussi important pour les zones avec de grandes cultures. Le maintien de l'irrigation se fera via la construction de nouveaux puits ;
4 – A contrario, le changement climatique pourrait apporter des conditions de croissance végétative plus favorables (température plus élevée, « dopage » au CO2). Si cet effet est généralisé sur l'ensemble du territoire, ce sont encore une fois les espaces avec de grandes cultures qui en ressentiront le plus de bénéfices.

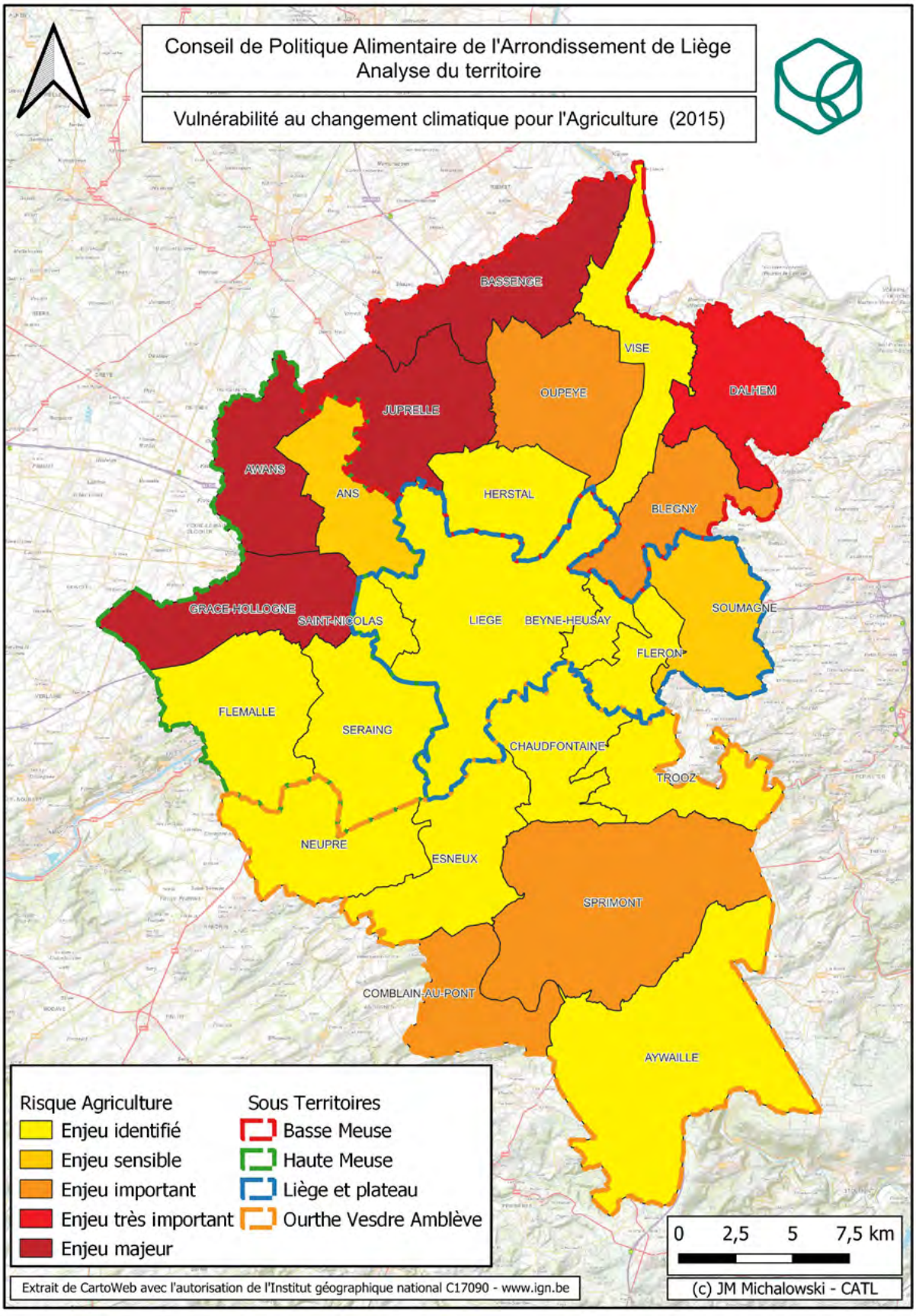
Ainsi, à l'échelle de l'Arrondissement de Liège, le cumul des effets du changement climatique en ce qui concerne l'agriculture permet de se rendre compte que ce sont les espaces composés de grandes cultures qui demanderont, à terme, le plus d'attention. Par ailleurs, l'agriculture connaît traditionnellement une gestion adaptative de ses activités, c'est-à-dire qu'elle s'ajuste régulièrement aux caractéristiques du territoire (dont le climat) et aussi du marché via notamment les choix de semences. Plusieurs agriculteurs nous ont dit attendre l'aide de leurs semenciers pour faire face au changement climatique.

On constate déjà l'introduction de nouveaux fourrages pour les bovins (silphie[35] et sorgho) ou l'usage de nouveaux mélanges de graminées en prairie (le « mélange suisse »), plus résistants à la sécheresse et avec un meilleur rendement (en matière sèche). En grande culture, les variétés de carottes (par exemple) prennent déjà en compte le facteur sécheresse. Chez les maraîchers, plusieurs nous ont confié avoir déjà changé certaines pratiques culturales, comme les dates des semis.

Le point principal d'attention reste le risque d'érosion qui renvoie à la base du métier d'agriculteur (technique de labour notamment) et demandant un travail différent pour faire évoluer les pratiques. Sur le terrain, plusieurs structures d'encadrement agricole actives dans l'agriculture de conservation des sols (https://www.festival-acs.be/) sont déjà présentes dans les fermes wallonnes et proposent des diagnostics et premières solutions face aux changements climatiques. Cependant, elles doivent encore convaincre. Les agriculteurs interrogés à propos de leur intérêt pour ces (nouveaux) conseillers sont pour le moment mitigés.

L'épisode de sécheresse de 2018 a été reconnu par le Gouvernement wallon comme calamité agricole couvrant la presque totalité du territoire wallon ; elle concernait essentiellement des productions fourragères telles que les prairies permanentes et temporaires et le maïs, mais également les pois, les haricots, les fraises, les framboises et les arbres fruitiers basses tiges.

35 https://www.pleinchamp.com/actualite/nouveaux-fourrages-2-4-la-silphie-un-bon-ensilage-d-herbe-ou-un-bon-foin



Carte 13 : Vulnérabilité au changement climatique pour l'agriculture – Source : ECORES

Vulnérabilité face au changement climatique pour la ressource en eau

L'eau wallonne provient, d'une part, des précipitations, qui sont peu abondantes mais régulières et, d'autre part, des cours d'eau provenant de l'extérieur des frontières. Son appropriation constitue un enjeu économique dans les secteurs agricole, industriel et énergétique, pour ne citer que ceux-ci.

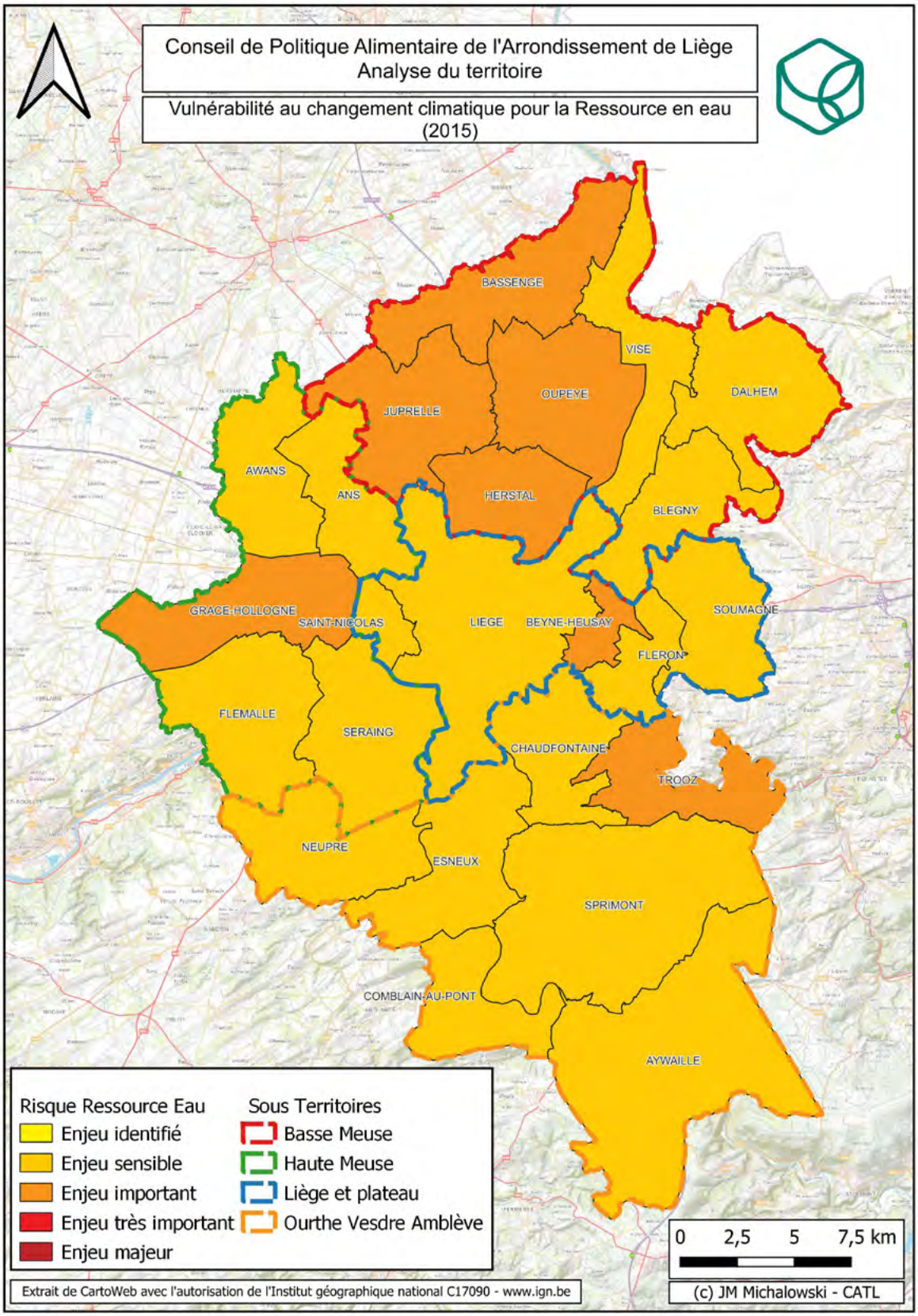
Ainsi, une multitude d'acteurs interviennent dans l'utilisation et la gestion de cette ressource. A ce titre, il convient d'insister sur un point : l'eau est par nature transfrontalière. Ceci est d'autant plus vrai pour la Wallonie étant donné sa petite superficie. La Région wallonne partage tous ses bassins versants fluviaux avec d'autres régions et pays.

L'Arrondissement de Liège est en très grande majorité situé sur le bassin de la Meuse. Les pluies fréquentes et régulières permettent un bon rechargement des nappes d'eau souterraines. Ce sont les nappes situées dans le calcaire du primaire et dans les craies du secondaire crétacé (nord de la province de Liège) qui sont les plus exploitées.

La disponibilité en eau en Wallonie et donc dans l'Arrondissement de Liège est encore bonne. Le changement climatique aura comme effet d'avoir un développement des difficultés tant sur l'aspect qualitatif que quantitatif de la ressource en eau.

Le risque d'érosion – très présent pour les territoires avec des grandes cultures – et la pollution des eaux de surface – pour les espaces fortement imperméabilisés et où l'agriculture est très présente – pourront altérer la qualité de l'eau.
Par ailleurs, concernant l'aspect quantitatif, et ceci pour l'ensemble de l'Arrondissement de Liège, l'évolution des régimes de précipitation (plus en hiver, moins en été) réduira la recharge des aquifères et la disponibilité des eaux de surface.

L'épisode pluvieux dramatique de l'été 2021 démontre que cette évolution moyenne connaît des écarts, face auxquels nous restons spectateurs. Les habitants des vallées impactées ont subi de plein fouet la violence des eaux, et sur les plateaux et plaines agricoles, le rendement de certaines cultures, notamment les céréales, a été anéanti.



Carte 14 : Vulnérabilité au changement climatique pour la ressource en eau – Source : ECORES

Vulnérabilité face au changement climatique en termes de biodiversité

La Wallonie occupe une position privilégiée en Europe ; elle possède un gradient topographique, climatique et géologique relativement marqué. La variété de ces conditions est à l'origine d'une grande diversité de milieux naturels et d'espèces sur un territoire restreint et très densément peuplé.

C'est à travers la Structure Écologique Principale (SEP) que sont rassemblées dans un contour cohérent l'ensemble des zones du territoire ayant un intérêt biologique actuel ou potentiel. La SEP provisoire (SEPp) englobe actuellement au niveau wallon :

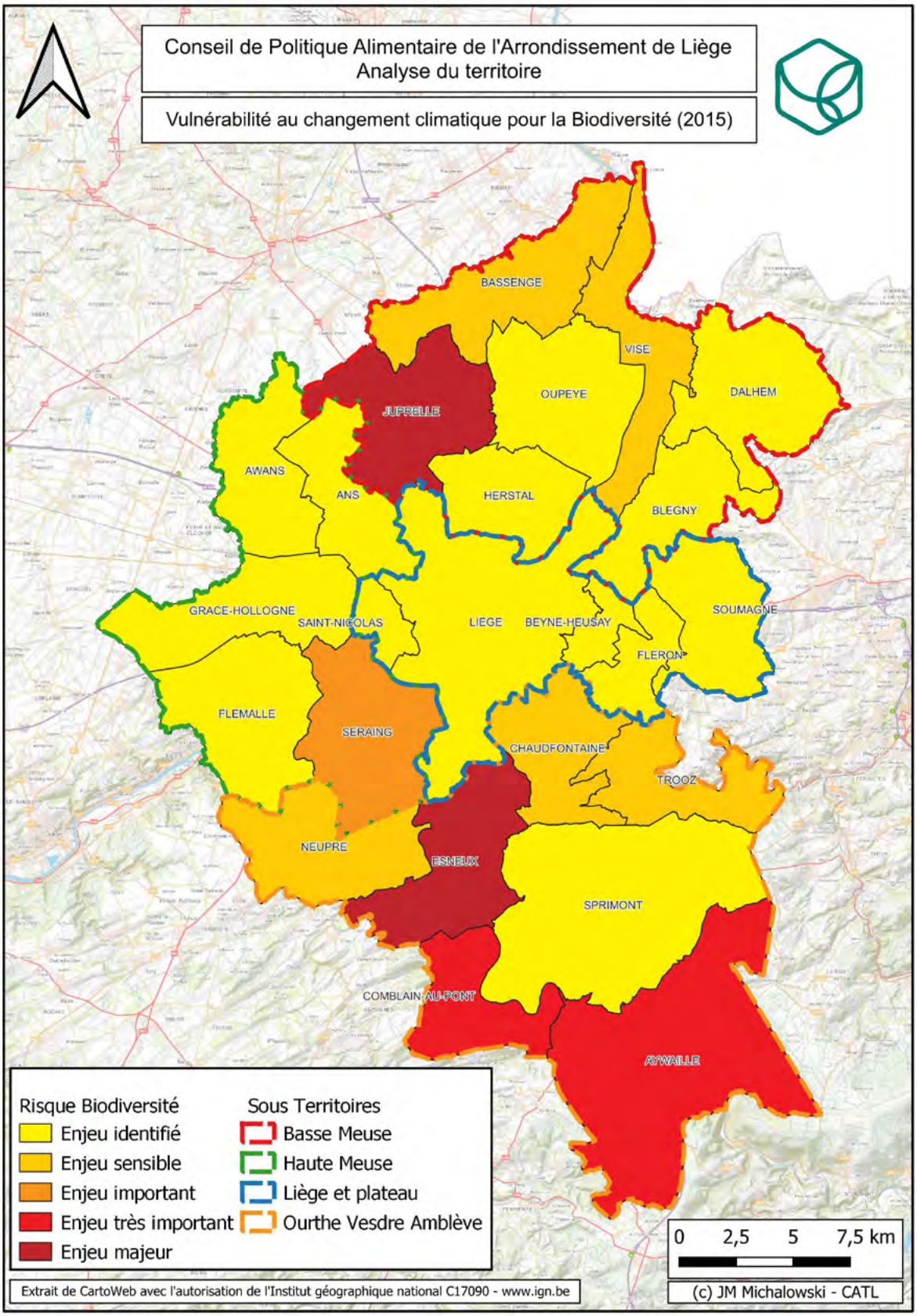
- Les 220.944 ha du réseau Natura 2000;
- Les mises à jour de l'inventaire des Sites de Grand Intérêt Biologique.

Le réseau Natura 2000 couvre 4.529 ha dans l'arrondissement de Liège, dont 606 sont situés en zone agricole, principalement à Bassenge (320 ha), Visé (97 ha), Aywaille (64 ha) et Comblain-au-Pont (42 ha).

L'interprétation des effets du changement climatique en matière de biodiversité pour l'Arrondissement de Liège est différente celle relative aux autres thématiques. En effet, un territoire présentant une structure écologique remarquable sera plus affecté - en termes de biodiversité – qu'un territoire en présentant peu. Ce qui peut alors apparaître comme un enjeu très fort pour un territoire est en réalité aussi un atout pour ce dernier. La biodiversité rend des services écosystémiques (régulation de l'eau, pollinisation, régulation du climat, ...) et sa continuité est une force dans le contexte de changement climatique.

En résumé, dans une grande majorité de communes, les enjeux en matière de biodiversité sont proportionnels à la représentativité de cette dernière sur le territoire (peu d'enjeux si peu de diversité et inversement). Les grands enjeux de la biodiversité sont les suivants :

1 – La modification des aires de distribution des espèces animales et végétales, qui sera d'autant plus préoccupante dans les territoires morcelés par l'occupation humaine ;
2 – Le maintien des espaces naturels qui sont déjà fragilisés et qui vont connaître des pressions additionnelles, tout particulièrement avec la modification des régimes de précipitation ;
3 – L'apparition de nouvelles espèces qui pourront trouver par le biais de déplacements naturels, mais aussi au travers des déplacements humains, de biens et de marchandises, des opportunités de se développer dans un espace qui leur est favorable au détriment des espèces déjà en place (par exemple, le frelon asiatique n'a mis que 12 ans pour venir de Bordeaux jusqu'en Wallonie) ;
4 – L'évolution de la phénologie, c'est-à-dire l'étude des influences climatiques sur le développement saisonnier des plantes, qui va impacter l'adéquation entre la production végétale et les pollinisateurs, est aujourd'hui inconnue.



Carte 15 : Vulnérabilité au changement climatique pour la biodiversité. Source : ECORES

Synthèse par sous-territoire des indicateurs de vulnérabilité climatique

L'agriculture de la Basse-Meuse est particulièrement vulnérable au changement climatique.

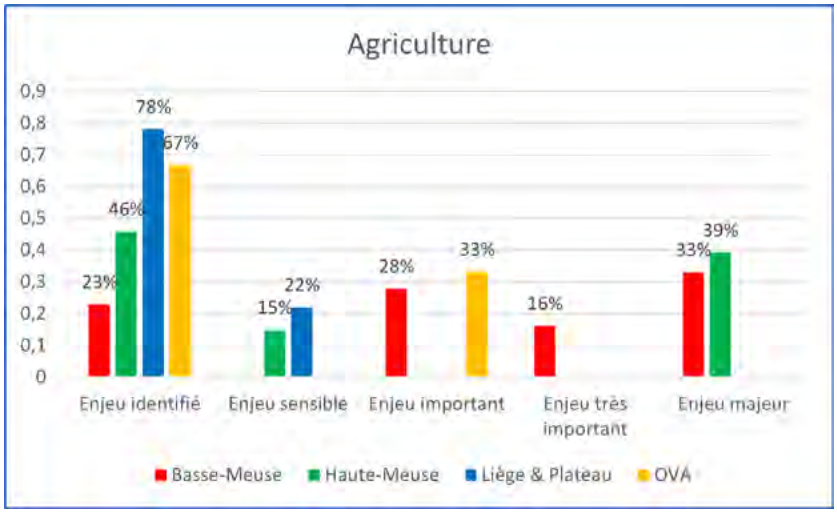


Figure 22 : Vulnérabilité au changement climatique pour l'agriculture par sous-territoire

L'indicateur « Ressource en eau » pour les 4 sous-territoires est actuellement favorable, mais est un enjeu sensible.

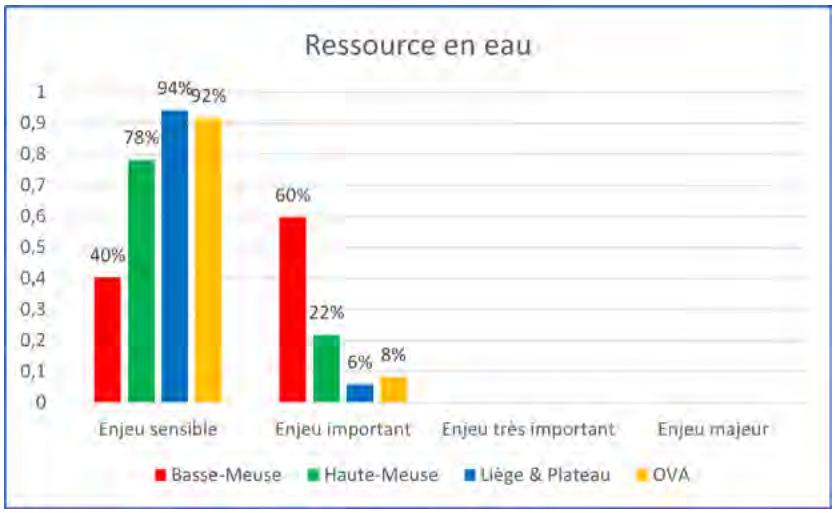


Figure 23 : Vulnérabilité au changement climatique pour la ressource en eau par sous-territoire

Le sous-territoire de l'Ourthe - Vesdre – Amblève est le plus préoccupant pour l'indicateur « Biodiversité ».

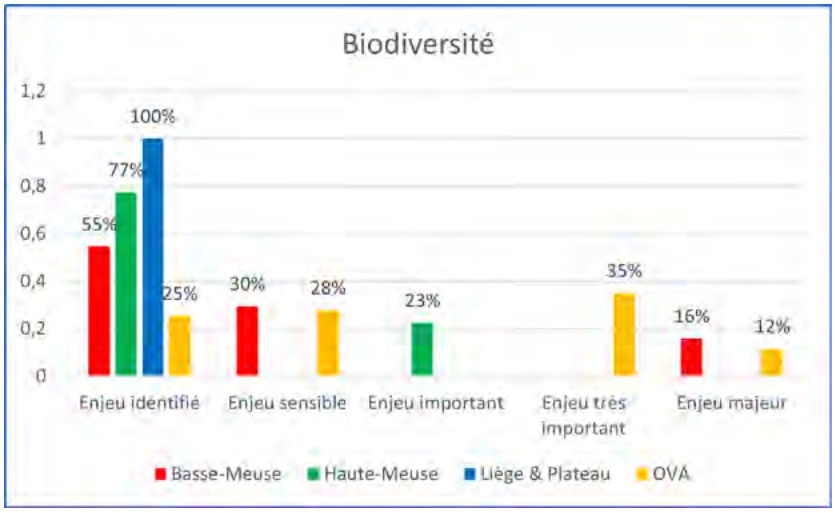


Figure 24 : Vulnérabilité au changement climatique pour la biodiversité par sous-territoire

2.4.2 La pollution des sols

Récemment, le problème des terrains pollués est revenu sur le devant de la scène pour de nombreux acteurs agricoles en province de Liège. En effet, depuis 2021, de nouvelles normes européennes sont entrées en vigueur et contraignent fortement les producteurs. Le problème est complexe mais voici quelques informations permettant de comprendre les défis auxquels les producteurs sont confrontés aujourd'hui

Une grande partie des terres de la province de Liège (le problème ne se limitant pas à celle-ci) fait objet d'une pollution historique en métaux lourds (résultant notamment des activités industrielles des deux derniers siècles) ; c'est-à-dire que la teneur des sols en ces métaux dépasse sensiblement les valeurs habituelles de terres non-polluées. Si le sol contient des métaux lourds, il est possible qu'un transfert dans les légumes s'opère lors de leur croissance, donnant des légumes contenant eux-mêmes des métaux lourds tels que Cadmium (Cd) et Plomb (Pb) en quantités non-négligeables. Les instances européennes ont défini dans une norme des teneurs maximales pour chaque métal lourd et pour chaque famille de légumes. Cette norme européenne existe depuis plusieurs années, mais elle a changé en août 2021, rabaissant fortement de nombreux seuils (par exemple le seuil des poireaux est divisé par 5 pour le Cd en passant de 0,20 à 0,04).

Des études sont en cours, notamment par l'Université de Liège, pour trouver des solutions limitant le transfert des métaux lourds dans les légumes. Un pH neutre, une fertilisation spécifique, une stimulation particulière de la vie du sol, et encore d'autres paramètres figurent parmi les hypothèses étudiées. A ce jour, il n'y a aucune conclusion permettant de supposer qu'il existe des méthodes permettant de limiter les transferts jusqu'à pouvoir satisfaire la nouvelle norme européenne. De plus, nous avons déjà des résultats montrant qu'une situation de pH idéal, de fertilité idéale et équilibrée du sol, d'absence de stress hydrique, et de taux de Cd pas extravagant ne suffisent pas à satisfaire systématiquement à la nouvelle norme européenne. A cela, il faut ajouter qu'actuellement, les solutions de dépollution existantes sont soit trop coûteuses (excavation et traitement des terres), soit insuffisantes à court terme (les procédés sur site nécessitent généralement une dizaine d'années pour produire un effet significatif).

Les producteurs ayant l'obligation de tester la marchandise commercialisée et de la détruire lorsqu'elle ne respecte pas les normes en vigueur, de nombreux producteurs, qui jusque-là n'étaient pas concernés car leurs productions respectaient les normes précédent 2021, se trouvent maintenant dans l'obligation de détruire certaines récoltes et donc de renoncer à une partie de leurs revenus.

Ces complications représentent un vrai danger pour la profession, puisqu'en général, leurs revenus ne sont déjà pas très élevés. Investir dans une production et la perdre juste avant la commercialisation représente une trop grande incertitude pour les maraîchers et pourrait mener de nombreux producteurs à la faillite et donc à un abandon de la profession. Ceci questionne naturellement notre résilience alimentaire et la pérennité de ces producteurs.

3. LA DEMANDE

La section précédente a permis de faire l'état des lieux de la production alimentaire sur l'Arrondissement de Liège. Ici, nous nous intéressons à la demande locale en produits alimentaires durables.

Nous présenterons en premier lieu la demande importante engendrée par le secteur des cuisines de collectivité. Nous nous intéresserons ensuite aux différents acteurs de la distribution de ces produits alimentaires : la grande et moyenne surface (GMS), les épiceries indépendantes, les circuits alimentaires alternatifs et le secteur HoReCa.

3.1 Les cuisines de collectivité

La restauration collective (scolaire, d'entreprise ou servie dans les milieux hospitaliers) est très fréquemment présentée comme un secteur ayant un potentiel conséquent pour amplifier la transition vers l'alimentation durable.

En effet, les cantines constituent un espace d'action stratégique, tant au niveau quantitatif, qu'en termes de sensibilisation et de changement d'habitudes. Agir sur la restauration collective permet par ailleurs de toucher à l'aspect transversal de l'alimentation, en ayant un impact positif sur la santé publique, sur l'économie, l'éducation, l'environnement. Ce secteur a également l'avantage de toucher différents publics et catégories sociales de la population.

3.1.1 Projets phares

Ces dernières années, de nombreux projets de cantines durables se sont développés sur notre territoire.
En voici un aperçu.

LE COLLECTIF DÉVELOPPEMENT CANTINES DURABLES ET LA CRÉATION DE LIENS SOLIDES ENTRE PRODUCTEURS ET CANTINES

« Le Collectif Développement Cantines Durables (CDCD) regroupe 8 cellules réparties sur toute la Wallonie et en région de Bruxelles-capitale. http://www.collectifcantinesdurables.be/.

Le Collectif accompagne des écoles (fondamentales, secondaires et supérieures) dans l'installation de cantines scolaires à taille humaine, reliant les producteurs (Bio ou Sol vivant), les cuisiniers, les mangeurs et leurs familles. Depuis 2018, plus de 150 écoles, tous réseaux confondus ont souscrit à cette méthodologie pour structurer un processus de changement pérenne.

Le CDCD est un acteur opérationnel, qui propose un d'action adapté à chaque école, avec ou sans cuisine, visant à proposer une offre alimentaire durable. Le Collectif a développé plusieurs concepts de repas durables, adaptable aux différentes réalités scolaires.

Par ailleurs, le CDCD est à l'initiative du projet de potage-collation, mis en place dans plusieurs écoles. En janvier 2021, le potage-collation a connu un coup de boost dans le cadre du Plan wallon de sortie de la pauvreté 2020-2024.

Cela a permis de créer 5 filières de fabrication de potages réparties sur le territoire wallon, afin de fournir des collations saines, durables et gratuites aux enfants des écoles à encadrement pédagogique différencié.
En pratique à Liège, 420 litres de soupe sont distribués à 1.680 enfants dans 6 écoles, deux fois par semaine. Soit 180 à 200 kg de légumes hebdomadaires selon le végétal choisi. Le projet est mis en place par les cellules locales du CDCD: Good Planet et la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, et mené en partenariat avec les acteurs de la filière d'économie sociale sélectionnés pour le projet : la coopérative de distribution Terre d'Herbage assure la centralisation des légumes et leur livraison sur le lieu de transformation ; l'ASBL Echafaudage (Centre d'Insertion Socio-professionnel) est en charge de la fabrication des potages; et la Coopérative Rayon 9 s'occupe de la livraison à vélo.

collectif développement cantines durables

Les collaborations entre producteurs et cantines initiées par le CDCD s'attachent à respecter le principe du prix juste. En moyenne, les légumes utilisés pour le potage-collation sont payés 4€ le kilo au producteur. Par ailleurs, les recettes de potage, 100% végétales, suivent scrupuleusement les productions de saison.

Pour en savoir plus : https://www.catl.be/wp-content/uploads/2022/03/097_CATL_12_potage_collation_web.pdf »

LE GREEN DEAL CANTINES DURABLES, MANIFESTATION D'UNE DEMANDE IMPORTANTE DES COLLECTIVITÉS LIÉGEOISES

Chaque jour, 200 000 repas chauds sont servis par la restauration collective en Wallonie. Au vu du potentiel qu'évoque ce chiffre et des éléments présentés précédemment, la stratégie wallonne d'alimentation durable «Manger Demain» a fait de l'alimentation durable dans le secteur de la restauration collective sa thématique de travail prioritaire. Avec la mise en place du programme Green Deal Cantines Durables, de nombreuses cantines[36] wallonnes se sont engagées à basculer vers plus de durabilité dans leurs menus. Ceci en prenant des engagements volontaires dans six axes principaux, à savoir :

GREEN DEAL Cantines Durables

- des produits locaux et de saison,
- des produits respectueux de l'environnement et des animaux,
- des produits équitables,
- des repas sains équilibrés et savoureux,
- la réduction du gaspillage alimentaire et des déchets,
- l'inclusion sociale.

Sur les 24 communes de l'Arrondissement de Liège, 38 structures (écoles, crèches, hôpitaux, entreprises) se sont inscrites dans le Green Deal Cantines Durables, ce qui représente un total de 11 240 repas de midi[37] servis par jour ! La demande pour des produits plus durables dans les cantines situées sur l'Arrondissement de Liège est donc conséquente.

ISOSL, UNE POLITIQUE VOLONTARISTE ET AMBITIEUSE

ISoSl est une intercommunale liégeoise spécialisée dans les soins de santé. La structure cuisine l'ensemble des repas des patients séjournant dans les hôpitaux et maisons de repos qu'elle gère. Elle prépare aussi les repas des bénéficiaires de soins à domicile, les repas d'enfants commandés par des écoles primaires et maternelles, ainsi que par des crèches en région liégeoise. Au total, près de 12.000 repas par jour sont cuisinés chez ISoSL, dont environ 3.000 pour les crèches et les écoles. Pas moins de 140 écoles au total sont approvisionnées par ISoSL. Ceci place la structure comme une actrice stratégique pour améliorer l'alimentation des enfants liégeois et assurer une demande importante et stable en produits biologiques et/ou locaux.

Depuis 2019, la structure s'est progressivement mise en route vers une alimentation plus durable dans les repas qu'elle réalise. La nouvelle politique alimentaire durable d'ISoSL concerne actuellement les 3000 repas servis dans les crèches et les écoles. Cette nouvelle politique englobe 4 axes principaux de travail : la politique d'achat, la gestion de sa production, la réduction du gaspillage et la sensibilisation à l'alimentation durable. De cette approche, plusieurs enjeux majeurs et objectifs sont mis en avant :

36 Découvrez la liste détaillée des signataires et prenez connaissance de leurs engagements par ici : https://www.mangerdemain.be/cantines/
37 Ces chiffres sont le fruit d'une enquête réalisée par l'équipe de la cellule Manger Demain

L'approvisionnement : Comment changer les manières de s'approvisionner afin que des produits durables entrent dans les cuisines ? Comment définir une stratégie d'achat cohérente avec les valeurs de l'alimentation durable ? Comment utiliser le pouvoir d'achat d'ISOSL pour investir dans des systèmes alimentaires locaux, durables et résilients ?

De ce point de vue, un changement de paradigme s'est déjà opéré : ISoSL se déplace désormais systématiquement chez les producteurs (dans les fermes) au moment de l'analyse de l'offre, ce qui permet de rédiger un cahier de charges en adéquation avec ses besoins. Une fois acquise la certitude que tous les fournisseurs rencontrés ont une gamme de produits permettant de réaliser des menus sains et diversifiés, le marché public intègre de nouveaux critères de sélection établis par une équipe multidisciplinaire composée du service des achats et de juristes (interne et externe à ISOSL), pour que les produits soient respectueux de l'environnement, respectueux du bien-être animal, sains, équitables et ne participent pas au gaspillage alimentaire. S'ensuit une procédure classique avec les remises d'offre, les tests culinaires, la désignation du fournisseur, etc. Par cette nouvelle manière de procéder, ISoSL est parvenue à s'approvisionner en produits frais, de saison, issus des circuits-courts et les plus bruts possibles

Menus durables : Les cuisiniers et les diététiciens définissent des nouveaux cycles de menus sains et équilibrés avec des produits frais et de saison en s'adaptant à la gamme de matières premières durables. L'objectif central est ici de valoriser au mieux les produits.

Réduction du gaspillage : L'objectif est de réduire le gaspillage à chaque étape des flux alimentaires en vue de gagner du budget à réinjecter dans une alimentation de qualité. La diminution du gaspillage permet de réinvestir dans les filières de production durable sans modification du prix de vente du repas. Entre autres actions, à l'occasion de cette rentrée scolaire 2022, une nouvelle procédure de commande via une application smartphone a été mise en place, mettant directement en lien les parents d'élèves et le service Resto'Scol d'ISoSL, qui permet une planification précise des repas à préparer et une réduction conséquente du gaspillage à cette étape.

Communication et formation : Le but de cet axe de travail est d'élaborer une stratégie de communication autour de l'alimentation durable pour informer le personnel, les enfants et leur entourage (parents, professeurs, etc.) des bienfaits de la nouvelle politique alimentaire en cours d'implémentation. Parallèlement, cet axe vise la formation des cuisiniers pour faciliter l'élaboration des menus. Ils travaillent à la mise en place de formations pour le personnel, afin de les sensibiliser aux enjeux agricoles et alimentaires.

Ainsi, depuis ce mois d'octobre 2022, la Ville de Liège et ISoSL accompagnent les écoles de l'instruction publique de Liège dans leur mission de sensibilisation à l'alimentation durable grâce à la réalisation et la mise à disposition de panneaux didactiques et ludiques à destination des enfants, dans le cadre du projet "kit de sensibilisation à l'alimentation durable"[38].



38 A ce sujet, voir le reportage de RTC-télé Liège : https://www.rtc.be/video/info/enseignement/manger-local-et-bio-a-la-cantine-des-panneaux-didactiques-dans-les-ecoles-de-la-ville-de-liege_1513780_325.html

3.1.2 Une vue plus détaillée de la demande des cuisines de collectivité

Les projets cités précédemment annoncent une demande croissante en produits locaux et/ou biologiques venant des cuisines de collectivité sur l'Arrondissement de Liège Métropole. Une étude[39] réalisée à l'échelle de la Wallonie par la cellule Manger Demain a permis de caractériser la demande des cantines inscrites dans le "Green Deal Cantines Durables". Cette étude donne une première estimation permettant d'appréhender les besoins de la restaurations collective à l'échelle de la Wallonie. [40].

Sur base de ces résultats, Manger Demain a accepté de réaliser une estimation de la demande des cantines[41] situées sur l'Arrondissement de Liège Métropole. Le tableau suivant permet d'estimer le nombre de tonnes par an nécessaires pour approvisionner ces dernières.

Données structurelles	
Cantines sur l'arrondissement de Liège Métropole	706
Repas/j (comptant une moyenne de 40,2 repas par cantine)	28381

Type de denrées alimentaires	**Quantités (tonnes / an)**
Produits laitiers	1121
Légumes	984
Pommes de terre	734
Produits viandeux	562
Pommes et poires	40

Tableau 13 : estimation des quantités de denrées alimentaires nécessaires pour alimenter les cantines

On constate que la demande en produits laitiers est la plus importante (1121 tonnes/an) tant pour les cantines que les cuisines centrales. Parmi ces produits laitiers utilisés[42], la grande majorité de la demande concerne le lait. Ensuite, les yaourts, et puis les fromages. Malgré l'importante demande de la restauration collective en produits laitiers, seulement 9% des produits laitiers utilisés viennent de Wallonie. Il y a donc une marge importante de progression pour alimenter les cantines en produits laitiers locaux.

En deuxième place, une demande importante en légumes ressort avec une quantité journalière qui avoisinerait les 1000 tonnes par an. Le top dix des légumes les plus demandés (par ordre d'importance) par les cantines est le suivant : carottes, oignons, courgettes, salades et verdures, tomates, poireaux, haricots, brocolis, choux-fleurs, champignons[43]. Le top dix des légumes les plus demandés (par ordre d'importance) par les cuisines centrales est le suivant : tomates, carottes, salades et verdures, céleri rave, chou, concombres, courgettes, poireaux, oignons, poivrons.

Le troisième type de produits le plus utilisé sont les pommes de terre. Les cantines et cuisines centrales utilisent en grande majorité des pommes de terre épluchées sous vide. Ensuite, des frites fraîches sous vide, et des pommes de terre cuites épluchées sous vide.

Les produits viandeux utilisés par les cantines arrivent en quatrième place. La demande la plus importante revient à la volaille, ensuite vient le porc, puis le bœuf, et enfin les mélanges de viandes. Concernant les pommes et poires, le volume peu élevé (39 tonnes) s'explique en partie car les formulaires ont été remplis par les cantiniers qui n'ont pas toujours pris en compte les compotes, pourtant largement utilisées dans le secteur de la restauration collective.

Finalement, une des conclusions principales de cette étude est qu'une réelle «culture de la traçabilité» est à recréer dans le secteur de la restauration collective. En effet, seulement 1/4 des répondants étaient capable de mentionner la provenance des produits achetés ainsi que la caractère biologique de ces derniers.

39 Manger Demain, ***Caractérisation de la demande***. URL : https://www.mangerdemain.be/wp-content/uploads/2021/12/Caracterisation-demande.pdf Consulté le 17/08/22.

40 Les résultats de cette enquête sont issus d'un échantillon de cantines inscrites dans le Green Deal Cantines durables, et ne sont pas exempts de biais. En l'absence de données empiriques sur la demande réelle des collectivités en produits alimentaires, ils peuvent néanmoins nous donner un premier aperçu global, qui devra être approfondi en élargissant l'enquête.

41 Ensemble des cantines tous types confondus (écoles, hôpitaux, entreprises, etc.). Cette estimation s'appuie d'une part sur les résultats de l'enquête menées auprès d'un échantillon de cantines Green Deal, et d'autre part sur le nombre total des cantines de collectivités de l'arrondissement de Liège Métropole répertoriées par l'AFSCA (ensemble des cantines tous types confondus : écoles, hopitaux, maison de repos, entreprises, ...). Sur base des 200 000 repas chauds distribués chaque jour en Wallonie, il a été estimé qu'une cantine distribuait en moyenne 40 repas par jour, permettant ainsi une première estimation de la demande des cantines liégeoises.»

42 Cette section du document se base sur les résultats obtenus par la cellule Manger Demain dans l'étude citée précédemment.

43 Manger Demain, ***Op Cit.***

3.2 La distribution

Ces dernières années – avant l'apparition du contexte multi-crise actuel du moins – ont vu une progression constante de la commercialisation des produits de qualité différenciée et des produits locaux. Au niveau de la consommation, une augmentation de 13% de la consommation bio a pu être observée en Belgique en 2020. Et cette même année, en Wallonie, la part de marché du bio a triplé depuis 2008 pour atteindre 4,9%[44].

Le développement des circuits courts constitue un marqueur important de l'évolution de notre système alimentaire vers plus de durabilité. Signalons qu'il n'existe pas une définition unique et stabilisée de cette notion de circuit court. En 2017, la DGO3 (Direction Générale Opérationnelle du Service Public de Wallonie pour l'agriculture, les ressources naturelles et l'environnement) en donnait la définition suivante : « Un mode de commercialisation de produits agricoles ou horticoles, qu'ils soient bruts ou transformés, dans lequel au maximum un intermédiaire intervient entre le producteur et le consommateur ». Les institutions européennes proposent une définition plus riche et inclusive de ce concept : « les chaînes d'approvisionnement courtes impliquent un nombre limité d'opérateurs économiques, engagés dans la coopération, le développement économique local et des relations géographiques et sociales étroites entre les producteurs, les transformateurs et les consommateurs[45]».

Peu de statistiques sont disponibles sur les circuits courts en Belgique, mais celles dont on dispose permettent de conclure que leur développement constitue une tendance économique marquée. Sur le versant agricole de cette question, Biowallonie a publié un résumé des statistiques agricoles publiées chaque année par le SPF Economie [46] : « Il en ressort que 1.105 exploitations agricoles wallonnes ont vendu en circuit court en 2016, soit près d'une ferme sur 10. Au sein du secteur bio belge, le nombre de producteurs qui vendent leurs produits en circuit court est bien plus élevé : 44 % des agriculteurs bio (selon des chiffres de Bioforum Vlaanderen de 2013). Presque 20 % des exploitations ont plus que doublé leur chiffre d'affaires grâce à la commercialisation en circuit court et environ 10 % tirent l'entièreté de leur revenu de celle-ci. »

D'après une récente publication de l'APAQ-w, les circuits courts représenteraient aujourd'hui 13,7% de la valeur des achats alimentaires en Wallonie, se répartissant de la manière suivante dans les divers canaux de distribution[47] :

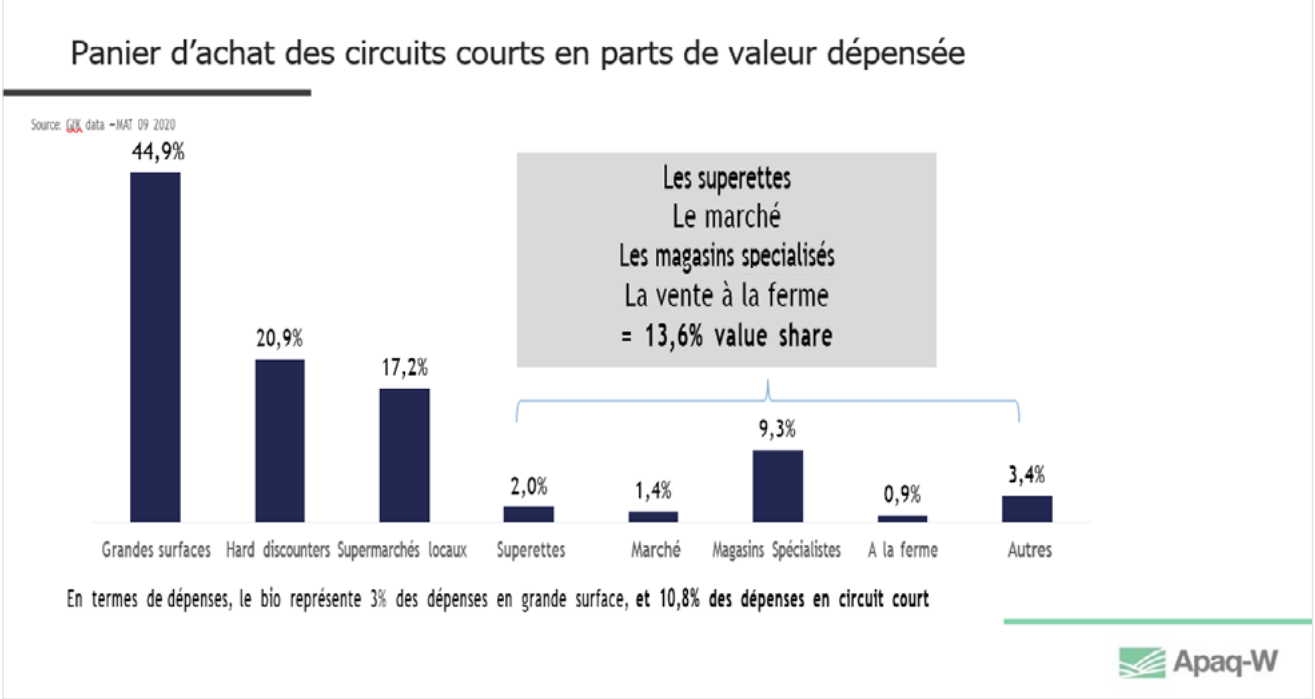


Figure 25 : panier d'achat des circuits courts en parts de valeur dépensés

44 Biowallonie, Les chiffres du Bio 2020, août 2021. https://www.biowallonie.com/wp-ontent/uploads/2021/09/B i o w a l l o n i e_C h i f f r e s-Bio-2020-V2.pdf

45 Règlement délégué (UE) N° 807/2014 de la Commission, du 11 mars 2014 complétant le règlement (UE) n°1305/2013 du Parlement européen et du Conseil relatif au soutien au développement rural par le Fonds européen agricole pour le développement rural (Feader).

46 https://www.biowallonie.com/documentations/les-circuits-courts-en-wallonie-ou-en-sommes-nous/#_ftn3

47 Baromètre de la consommation en circuits courts, étude de marché Listen – Apaq-W, 2020.

Rappelons que le Pacte vert (ou Green Deal) européen est déterminé à faire de l'UE le premier continent neutre pour le climat d'ici à 2050. Pour y parvenir, les 27 États se sont engagés à réduire leurs émissions d'au moins 55% d'ici à 2030 par rapport aux niveaux de 1990. Or, la Wallonie a prévu de réduire ses émissions de gaz à effet de serre de 80 à 95% en 2050, et tandis qu'entre 1990 et 2019, elle les a effectivement réduites de 33,3%, les émissions du transport ont pour leur part augmenté (+ 33,2%)[48]. Dans l'actuel contexte de crise énergétique, rappelons également que notre système alimentaire est un consommateur dispendieux d'énergie. Du pétrole nécessaire à faire tourner les moteurs des machines agricoles et des véhicules transportant les durées alimentaires, à la production des engrais azotés et des pesticides au départ de ressources fossiles, en passant par le maintien de la chaîne du froid, on estime que 7 à 10 calories d'énergie fossile sont aujourd'hui nécessaires pour produire 1 seule calorie alimentaire[49].

Dans un tel contexte, la question de la diminution de la dépendance de notre système alimentaire aux hydrocarbures, et celle du développement des filières courtes, se posent avec d'autant plus d'acuité. Un circuit court n'est cependant pas l'autre, notamment en termes d'équitabilité de pratiques, alors que l'on assiste à une précarisation et à une réduction croissante de notre tissu agricole.

3.2.1 La GMS

Le sigle GMS, qui signifie grandes et moyennes surfaces, est un terme généralement utilisé dans le domaine de la grande distribution. Cette catégorie de grandes et moyennes surfaces, regroupant principalement les supermarchés et les hypermarchés, reste le principal lieu d'achat alimentaire pour les ménages en Belgique, comme en atteste notamment cette infographie[50].

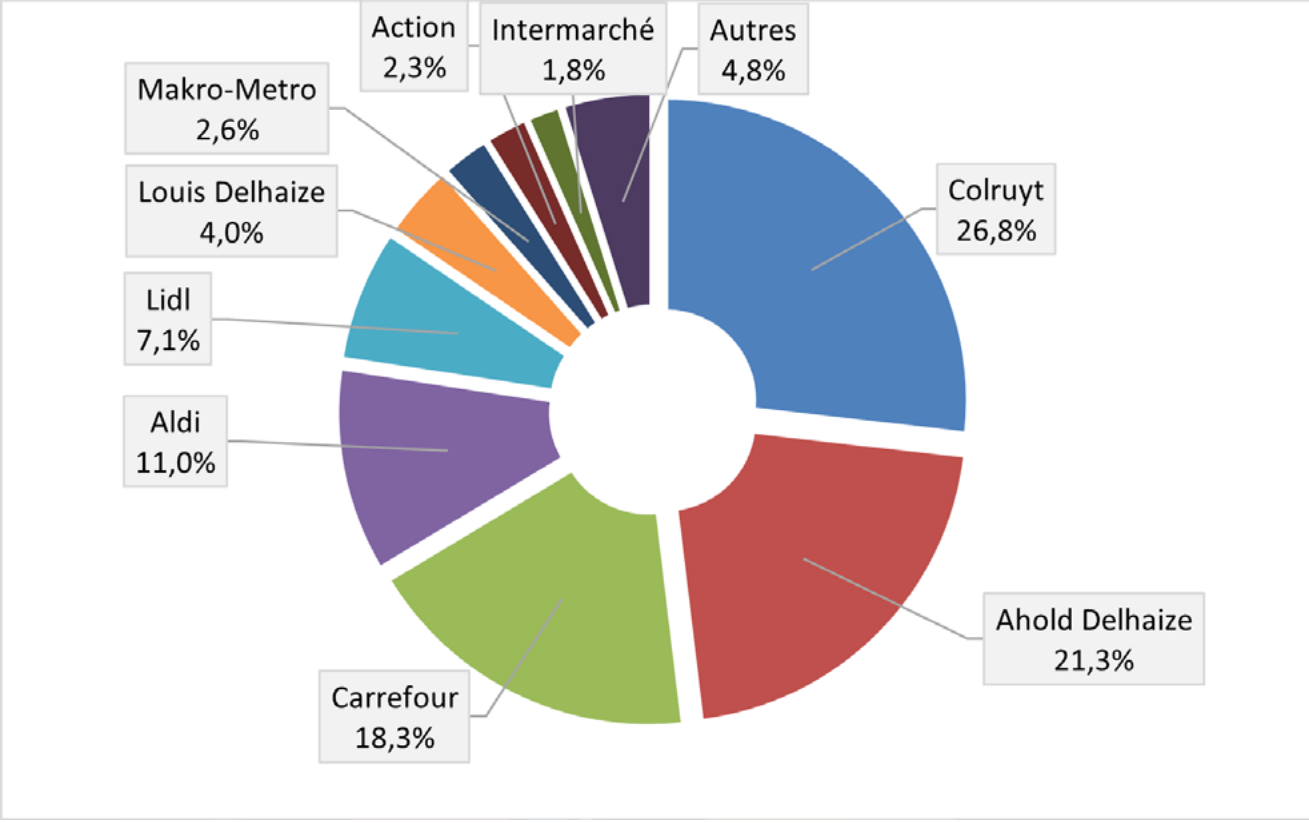


Figure 26 : Les lieux d'achats alimentaires

48 http://etat.environnement.wallonie.be/contents/indicatorsheets/AIR%201.html
49 Source : département de l'agriculture des états-Unis, cité par De Schutter, O. (2012) La transition vers des systèmes agro-alimentaires durables : la chance de Rio+20.Conseil fédéral du développement durable, Bruxelles.
50 Source : Gondola, 2019. Gondola Retail Scan, qui cartographie l'ensemble du secteur du commerce alimentaire en Belgique.

Le secteur de la GMS, ayant perçu la tendance des consommateurs à se tourner vers l'alimentation durable et les filières courtes, a multiplié ces dernières années les opérations de communication sur ce thème, une enseigne allant jusqu'à se renommer provisoirement pour démontrer son engagement pour l'agriculture nationale. Divers acteurs tels que la revue Paysanne *Tchak !* ont dénoncé l'opportunisme de telles opérations, et en ont dévoilé l'envers du décor[51]. Des pratiques commerciales particulièrement agressives peuvent être mises en œuvre par les centrales d'achat de la grande distribution, comme cela a été documenté de longue date[52], et démontré à nouveau récemment[53]. Les franchisés[54] de la grande distribution disposent pour leur part de plus de latitude pour s'approvisionner auprès de commerçants locaux dans le cadre d'une libre contractualisation, pour une partie limitée de leur chiffre d'affaires du moins. Ce qui facilite l'établissement de relations commerciales plus équitables avec les producteurs locaux.

Une enquête sur la commercialisation de produits locaux par les franchisés a été présentée récemment. Dans le cadre du Plan de relance de la Wallonie, le Collège des Producteurs[55] vient en effet de créer, en partenariat avec l'IFEL-w[56], l'APAQ-w[57] et la coopérative MABIO, une "interface producteurs-distributeur" qui se veut être un nouveau point de contact pour optimiser les relations commerciales entre l'offre des producteurs wallons et les différents segments de la distribution. L'enjeu est de taille, sachant que la production locale s'élève à 7 milliards d'euros, soit sept fois moins que le montant dépensé par les consommateurs wallons pour s'alimenter. Lors de l'édition 2022 de la foire agricole de Libramont, les partenaires de cette nouvelle interface ont présenté les résultats d'une enquête réalisée auprès des producteurs et des magasins franchisés.

Selon cette enquête, une très grande majorité (96,34%) des franchisés travaille déjà avec des producteurs locaux. Et, comme on le constatera à la lecture des infographies suivantes, tirées de la présentation réalisée à la Foire de Libramont, une majorité d'entre eux souhaite continuer à développer l'approvisionnement local.



Figure 27 : les attentes des franchisés

51 Deux publication de Tchak sur ce thème, parmi d'autres :
https://tchak.be/index.php/2021/09/13/belhaize-delhaize-un-discours-aux-relents-nationalistes/
https://tchak.be/index.php/2021/11/18/viande-boeuf-carrefour-prix-qualite-act-for-food-pierre-ozer-uliege/
52 Christian Jacquiau, Les Coulisses de la grande distribution, Albin Michel, 2000
53 Documentaire ARTE, « Hypermarchés, la chute de l'empire », 2021, visionnable sur https://boutique.arte.tv/detail/hypermarches-la-chute-de-empire
54 Dans le cadre d'une franchise de distribution, le franchisé distribue que ou presque que les produits sélectionnés par le franchiseur, fabriqués par lui ou par les fournisseurs qu'il lui a référencés. Une clause d'approvisionnement exclusif / quasi exclusif est ainsi stipulée au contrat.
55 Interface entre les Producteurs, les pouvoirs publics et les acteurs des filières. http://www.collegedesproducteurs.be
56 L'Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie. https://www.fruits-et-legumes-de-wallonie.be/
57 L'agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité. https://www.apaqw.be/fr

Pour leur part, 66,32% des producteurs interrogés expriment le souhait de travailler avec les franchisés, tandis que 33,68% d'entre eux ne le souhaitent pas.

Le prochain encadré présente un dispositif de commercialisation visant à faciliter la commercialisation des producteurs locaux dans la GMS et à renforcer leur pouvoir de négociation dans ce cadre.

FOCUS sur les services de distribution de l'ASBL CPL-Promogest

Le Centre Provincial Liégeois de Promotion et Gestion en Agriculture asbl (CPL-Promogest) est un des organes des services agricoles, spécialisé en matière d'encadrement et de formation à la gestion des entreprises agricoles, ainsi que de promotion de l'agriculture.

CPL-Promogest a développé et mis en œuvre le « programme d'intégration de la grande distribution » qui permet d'approvisionner les rayons de la grande distribution, des cantines et internat des écoles provinciales avec des produits locaux. Concrètement, CPL-Promogest a développé un outil logistique et de gestion qui gère le transport, la livraison, les commandes et les factures entre les grandes et moyennes surfaces (GMS) et les producteurs de la province de Liège, facilitant par-là leurs échanges. Le tout est encadré par une charte visant à donner plus de pouvoir de marché aux petits producteurs pour leur permettre, non seulement d'avoir accès à la grande distribution, mais aussi de les affranchir de certaines normes de fonctionnement de la grande distribution, telles que les exigences de ristournes et autres "marges arrières[58]" qui pourraient *in fine* amener les petits producteurs à vendre à perte. De même, grâce à l'intermédiation de CPL-Promogest, aucun frais supplémentaire ne peut être réclamé aux producteurs pour figurer dans les prospectus des magasins ou pour placer les produits en tête de gondole - des emplacements bien visibles sont en effet réservés contractuellement pour les produits fournis par CPL-Promogest. Enfin, les producteurs ne peuvent commercialiser plus de 30% de leur chiffre d'affaires via ce canal de commercialisation, pour leur éviter d'en devenir dépendant.

L'objectif déclaré de CPL-Promogest est dès lors de soulager les producteurs de la partie administrative et réglementaire la plus fastidieuse liée à la commercialisation et de contribuer à rééquilibrer l'asymétrie des rapports de force entre producteurs et grande distribution. A chaque producteur bien sûr de décider s'il se retrouve dans un tel système, mais la croissance régulière du chiffre d'affaire de cette ASBL semble indiquer qu'elle rencontre des besoins réels.

3.2.2 Les épiceries indépendantes

Lors du premier confinement de mars 2020, La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise a cartographié les points de ventes alternatifs à la grande distribution parce qu'il était (et est encore) plus que jamais essentiel de soutenir les producteurs locaux, tout en permettant aux consommateurs de faire leurs courses au plus proche de leur domicile.

Cette carte, accessible depuis la première page du site web de la CATL (http://catl.be) et vue plus de 62.000 fois à ce jour, renseigne 44 commerces dont 11 magasins à la ferme , 10 coopératives, 22 épiceries indépendantes et une épicerie ambulante. 18 de ces commerces sont localisés sur le sous-territoire de Liège et plateau, 11 en Ourthe-Vesdre-Amblève, 9 en Basse-Meuse et 4 en Haute-Meuse.

Pour beaucoup d'entre-deux, mais heureusement pas tous, la succession de crises a fragilisé leur commerce (voir le chapitre 5). De nouveaux points de vente ont pourtant vu le jour en 2022, dont « Racines Sauvages » à Sprimont, « En fait c'est simple » et « L'épicerie d'Augustin » à Liège, alors que d'autres ont agrandi leur surface de vente (« Vrac in Box à Ans ou « Au comptoir local » à Beaufays).

Sylvie Droulans (directrice de l'ASBL ConsomAction) explique dans l'Avenir du 11 octobre, que «Le plus dur, c'est l'instabilité et l'incertitude. Il n'est plus possible d'anticiper des chiffres de vente, etc. comme c'était le cas auparavant. Que ce soit pour les magasins ou, en amont, au niveau des artisans, des producteurs et autres maillons de la chaîne, lesquels subissent aussi les conséquences de tout ça, forcément.»

58 Une marge arrière est une ristourne de fin d'année exprimée en % du prix de vente initial qui est obtenue auprès d'un fournisseur sur un produit.

Le même jour, dans sa déclaration gouvernementale, le Premier ministre, Alexander De Croo, a indiqué : « Notre santé ne dépend pas seulement de soins abordables et accessibles. Un mode de vie sain est tout aussi important. [...]. C'est pourquoi nous préparons également un shift santé : nous rendons les aliments sains moins chers et les produits malsains plus chers. ». Espérons que cette prise de conscience gouvernementale ne soit pas trop tardive pour les magasins (bio) locaux.

3.2.3 Les circuits alimentaires alternatifs

Depuis les années 1970, nous constatons l'émergence de nouvelles coopératives et de nouvelles formes de consommation alternative faisant suite à la propagation généralisée du modèle de la grande distribution dans les années 1960. Les GAC, ou Groupes d'Achats Communs[59], se réapproprient depuis lors le modèle des premières coopératives ouvrières de consommation, qui avaient émergé à la fin du 19e siècle[60].

De 2003 à 2015, on est passés d'une quarantaine à plus de deux cents groupes d'achats alimentaires en Belgique francophone, et on en compte toujours actuellement une vingtaine à Liège[61].

En province de Liège, on a pu constater un essor particulièrement important des coopératives alimentaires citoyennes à partir des années 2010. Les années 2011 et 2012 ont vu émerger trois coopératives faisant figure de précurseurs[62] : Point Ferme (coopérative de producteurs), Vin de Liège (coopérative viticole) et La Coopérative Ardente (coopérative de consommateurs). La création de coopératives alimentaires citoyennes s'est accélérée à partir de 2015, avec le soutien notamment du RATAV (Réseau Alimentaire de l'Arrondissement de Verviers) et de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise. On en compte actuellement plus de 25 en province de Liège, positionnées sur différentes filières et à différents stades de celles-ci (production, transformation, distribution)[63], sachant que la majorité d'entre elles sont des coopératives de distribution.

Pourquoi toutes ces coopératives citoyennes et que sont-elles ? Les coopératives sont des entreprises visant prioritairement une finalité de service à leurs membres et/ou la société plutôt que le profit à des fins de rémunération des détenteurs de capitaux. En ce sens, elles constituent un véhicule économique privilégié pour les projets visant une transformation sociétale positive. En résumant très fort, la plupart des coopératives alimentaires citoyennes qui ont émergé en région liégeoise depuis 2010 ont parmi leurs principales finalités de favoriser l'accès du plus grand nombre à une alimentation aussi qualitative, locale et de saison que possible, dans le cadre de filières équitables.

Ces coopératives se caractérisent par un mode de fonctionnement démocratique (sur le principe une personne=une voix), transparent, et par une politique d'affectation des bénéfices privilégiant l'auto-investissement et la rémunération équitable du travail. Au sein de ces entreprises, les coopérateurs sont non seulement les copropriétaires, les investisseurs, mais en sont également les premiers clients et ambassadeurs.

Nous avons recensé quelques exemples de pratiques socialement et écologiquement vertueuses, rencontrées au sein de diverses coopératives citoyennes de distribution alimentaire :

- Engagement vis-à-vis des producteurs, à l'avance, sur les volumes et sur les prix d'achat, de manière coordonnée et transparente ;
- Effort particulier pour commercialiser les produits non-calibrés et écouler les excédents de production ;
- Non-négociation des prix avec producteurs ;
- Respect des délais de paiement des factures ;
- Non mise en concurrence des productions artisanales avec des produits industriels, fussent-ils labellisés bio ;
- Connaissance et défense des producteurs et de leurs pratiques ;
- Mobilisation des ressources propres, notamment du capital et des bénéfices, pour soutenir les producteurs dont elles cautionnent les pratiques agricoles et sociales.

59 Le groupe d'achats organise périodiquement l'achat en gros de produits, principalement alimentaires, et les répartit entre ses membres. L'activité repose sur le bénévolat et poursuit des buts non commerciaux: rendre accessible la nourriture de qualité, soutenir les producteurs de cette nourriture, nouer des liens ville-campagne.

60 Notre région a un très riche passé en la matière. A titre d'exemple, en 1924-25, la ville de Seraing comptait 11 magasins coopératifs rassemblant un total de quelques 6.000 membres. Source : ASBL VivreS

61 https://www.asblrcr.be/carto

62 La toute première des coopératives alimentaires citoyennes liégeoises était cependant Le Temps des Cerises, créée en 1987.

63 La liste de ces coopératives est consultable ici : https://www.catl.be/cooperatives/

Ce type de pratique peut réellement faire la différence pour des producteurs locaux qui sont parfois à la limite de la survie économique.

Le Pôle Agro-Alimentaire Circuit Court (PAACC), dont la création a été impulsée par la Ville de Liège et la CATL sur le site du Marché matinal à Bressoux-Droixhe, et dont une partie du déploiement bénéficie du Plan de relance de la Wallonie[64], s'appuie essentiellement sur ces acteurs coopératifs, et plus généralement sur des acteurs du secteur de l'économie sociale.

À l'échelle de la Wallonie, les coopératives de distribution se fédèrent désormais au sein du *Collectif 5C*[65], qui rassemble une quarantaine de coopératives citoyennes belges.

Les alternatives alimentaires se structurent ainsi de manière croissante autour de réseaux de coopératives qui, en gagnant la confiance des consommateurs, des producteurs et des pouvoirs publics, sont désormais en mesure de commencer à peser réellement sur l'évolution du système alimentaire local.

3.2.4 Le secteur HoReCa

Les principaux canaux d'approvisionnement de l'HoReCa sont les grossistes et les magasins spécialisés de type Metro et ISPC, qui proposent généralement une petite gamme bio mais peu de produits locaux.Or, ces dernières années, un nombre croissant de restaurants et cantines se tournent vers une offre tout ou en partie locale et/ou bio, et ces enseignes semblent répondre à une demande car elles affichent souvent complet. Pour s'approvisionner en produits locaux, ces établissements en sont cependant bien souvent réduits au système D, à savoir se rendre eux-mêmes chez les producteurs, à moins d'être localisés à proximité d'un magasin spécialisé. On constate en effet une certaine concentration de restaurants proposant des produits locaux à proximité de ce type magasins.

En Province de Liège, le service de B2B de distribution de produits locaux de l'ASBL CPL-Promogest, que nous avons présenté par ailleurs, a renoncé à offrir des services au secteur de l'HoReCa. Pour plusieurs raisons, notamment des volumes commandés très faibles et irréguliers, mais aussi le constat régulier de difficultés et retards de paiement qui pourraient mettre en danger non-seulement la santé financière de l'ASBL, mais également celle de ses producteurs partenaires.L'absence de services de distribution dédiés est regrettable pour les restaurants et traiteurs qui font déjà l'effort de proposer des produits locaux et/ou bio - or on en compte un nombre grandissant sur l'arrondissement[66]. C'est également regrettable pour les établissements et opérateurs qui envisageraient de faire de même, mais y renoncent faute d'un tel service.

La dynamique actuelle autour du Pôle Agro-Alimentaire Circuit Court au Marché matinal de Liège, à Bressoux-Droixhe, pourrait changer la donne de ce point de vue. Plusieurs partenaires du pôle analysent en effet l'opportunité de créer un magasin de gros qui faciliterait l'accès de toute une série d'acteurs, dont ceux de l'HoReCa, aux produits locaux et/ou bio. Des services complémentaires de livraison de produits locaux sont également à l'étude, mais à ce stade la faisabilité de tels projets n'est pas encore avérée.

Il est intéressant de noter que les acteurs d'autres territoires, tels que Paysans-Artisans en région namuroise ou la Ceinture Alimentaire de Charleroi Métropole, envisagent cette question de la difficulté d'approvisionnement de l'HoReCa, en raison des faibles volumes et de la volatilité des commandes, sous un angle créatif. Ils envisagent chacun de proposer un service de livraison de produits locaux un jour fixe par semaine, à des partenaires de HoReCa qui, pour leur part, s'engageront à proposer ce jour-là des menus 100% locaux. Une telle formule a l'avantage de régler la question des volumes, de stimuler la créativité des chefs, mais aussi de s'inscrire le cadre d'une opération médiatisée qui donnerait de la visibilité tant aux producteurs qu'aux établissements partenaires. Tant à Namur qu'à Charleroi, certains chefs étoilés ou appartenant au collectif *génération W*[67] ont déjà marqué leur intérêt pour la formule, et ont proposé de la parrainer. Matière à inspiration pour la région liégeoise ? Le partage de bonnes pratiques, c'est justement une des raisons d'être des CPA. Gageons que l'HoReCa, comme tous les autres acteurs du système alimentaire, pourront en tirer bénéfice.

64 Fiche 199 "hubs logistiques" du Plan de Relance de la Wallonie.

65 Ce collectif fédère, construit et diffuse le modèle de production et de distribution en circuit court en renforçant les dynamiques coopératives entre producteurs, consommateurs et distributeurs.

66 Liste pour Liège incluant traiteurs et foodtrucks : https://nourrir-humanite.org/wp-content/uploads/2022/05/Se_Nourrir_Autrement_a_Liege_2022-final.pdf

67 https://www.generationw.be/

4. LES DYNAMIQUES TERRITORIALES

Comptant presque 625 000 habitants, l'Arrondissement de Liège est le plus densément peuplé de la province. Il s'agit d'un territoire où se côtoient métropole urbanisée, zones péri-urbaines et zones rurales.

Comme expliqué en introduction de ce document, nous avons découpé l'arrondissement de Liège en 4 sous-territoires : Haute-Meuse (Seraing, Ans, Awans, Flémalle, Grâce-Hollogne), Liège et plateau (Liège, Saint Nicolas, Beyne-Heusay, Fléron, Soumagne), Ourthe-Vesdre-Amblève (Chaudfontaine, Aywaille, Comblain-au-Pont, Esneux, Neupré, Sprimont, Trooz) et Basse-Meuse (Herstal, Bassenge, Blegny, Dalhem, Juprelle, Oupeye, Visé), sur base de critères définis dans la partie méthodologique de ce document.

4.1 La Basse-Meuse.

Le sous-territoire de la Basse-Meuse dispose actuellement d'une importante capacité de structuration de son écosystème agro-alimentaire local, d'une grande diversité d'initiatives, et il est caractérisé par les nombreux projets portés conjointement par les acteurs de son territoire. L'ASBL *Basse-Meuse Développement*[68] joue un rôle-clé dans cette structuration, grâce notamment au financement d'une durée de 3 ans qu'elle a obtenu de la Wallonie[69] en 2020, pour développer le projet "Loca'terre". Ce projet vise à créer en Basse-Meuse un environnement complet, autonome et pérenne œuvrant à la relocalisation alimentaire via la mobilisation de l'ensemble des acteurs du territoire et le développement des actions de ceux-ci, avec deux grands objectifs : la structuration d'une offre via un réseau de productions, ventes et le développement des chaînes « producteurs-consommateurs » ainsi que le maillage du territoire et l'incubation de projets.

Parmi ceux-ci, celui de mettre en place un projet innovant de distribution de produits alimentaires locaux de qualité aux travailleurs du parc d'activités des Hauts-Sarts, en partenariat avec son Club d'Entreprises. Un premier point de retrait de produits locaux a été testé au sein du parc d'activités des Hauts-Sarts, où les travailleurs pouvaient venir retirer leurs commandes effectuées chez les partenaires du projet[70] (Cynorhodon, Le Panier des Producteurs Passionnés et Vrac & Go) directement à la sortie du travail. La formule est en cours d'évaluation et connaitra des évolutions. Se voulant écologique, le projet s'appuiera tant que possible sur des dispositifs de mobilité douce tels que le vélo-cargo. Dans le cadre du projet Loca'terre toujours, Basse-Meuse Développement prépare actuellement l'organisation du premier salon *Objectif terre !*[71], qui se présente comme "Le rendez-vous des métiers de l'alimentation durable en province de Liège ".

---

68 Depuis 2005, Basse-Meuse développement asbl est l'agence de développement économique et territorial des Villes & Communes de la Basse-Meuse (Herstal, Oupeye, Visé, Bassenge, Blegny, Dalhem, Juprelle). Outre ces 6 Villes & Communes, l'asbl Basse-Meuse développement compte également plus de 100 Membres – Entreprises & Institutions - de tailles et de secteurs très variés, mais ayant tous comme point commun d'être acteur économique de la Basse-Meuse & de la région liégeoise.

69 Financement obtenu dans le cadre de l'appel à projet "soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie".

70 Un des partenaires importants du projet Loca'Terre, la Coopérative Atelier des Maraîchers Bio (ADM Bio), qui transformait les légumes de 7 producteurs de la région, a hélas dû arrêter ses activités en raison d'un problème de rentabilité. Les apprentissages réalisés à l'occasion de cet échec économique devront bien sûr être partagés au bénéfice de la communauté qui, en région liégeoise, partage les valeurs et objectifs d'ADM bio.

71 Le 16 février 2022, à la Caserne de Saive. Ce salon est organisé, en partenariat avec le projet Arlette : un nouveau réseau professionnel, structuré et intégré, qui a pour but de soutenir les acteurs de l'alimentation durable à Liège, en vue d'accélérer la transition vers un système alimentaire plus juste et plus durable.

Enfin, Basse-Meuse Développement organise régulièrement des marchés de producteurs locaux appelés « Place des Saveurs », qui permettent aux entreprises de faire connaissance de manière conviviale et régulière avec les producteurs et produits alimentaires du territoire. Dans un esprit similaire, la commune de Blegny organise chaque semaine à la Caserne de Saive un marché des producteurs et artisans. La commune de Blegny compte aussi sur son territoire plusieurs associations organisant des potagers communautaires, et un groupe citoyen « B21 », soutenu par la commune, actif sur sensibilisation au local et aux circuits courts, ou encore la sensibilisation aux collations saines dans les écoles.

Herstal, la ville la plus importante de la Basse-Meuse avec environ 40.000 habitants, est engagée dans les dynamiques d'alimentation locale et/ou durable, notamment via les cantines scolaires. Comme dans de nombreuses autres communes et écoles de Wallonie, les élèves d'une quinzaine d'établissements de l'enseignement maternel et du 1er degré de l'enseignement primaire de Herstal bénéficient de repas chauds gratuits, de qualité nutritionnelle élevée et intégrant des critères de durabilité, dans le cadre d'un appel à projets de la Fédération Wallonie-Bruxelles en matière d'égalité des chances. En 2022, Herstal est allée plus loin en matière de cantines scolaires durables en mettant en place un programme innovant de distribution de potage-collation sain, fabriqué avec des légumes frais, préparé par le service Horesol (centre de formation du CPAS qui récupère les invendus de la GMS), et livré par le service de "taxi social" de la ville. Ce projet, développé en partenariat avec le Collectif Développement Cantines Durables (CDCD), bénéficie lui aussi d'un soutien de la FWB.

Herstal fut également la première ville de la Basse-Meuse à organiser un festival "Nourrir"[72] : Nourrir Herstal dont la première édition s'est déroulée en 2021. En 2022, deux autres communes de la Basse-Meuse, Visé et Oupeye, ont également franchi le pas en organisant leur propre festival de la transition alimentaire.

La Basse-Meuse est également un territoire d'agriculture : Juprelle, la commune la plus agricole de l'arrondissement de Liège Métropole, y est d'ailleurs située.

Plusieurs projets agricoles et alimentaires de la Basse-Meuse y ont une vocation résolument sociale, sous l'impulsion d'ASBL telles que le Cynorhodon[73] ou encore Racynes[74].

L'ASBL Cynorhodon porte, avec l'intercommunale Intradel, un projet de création d'une "entreprise à but d'emploi", localisée sur le site des anciennes usines ACEC à Herstal, qui comportera un lieu de production alimentaire, une pépinière horticole, une activité de transformation des déchets en ressources, une vitrine d'une économie circulaire à l'œuvre, un espace-test et un cycle de formations. Ce projet, intitulé "Jardin-Miroir", espère bénéficier du soutien du dispositif «Territoires zéro chômeur longue durée», porté par la Wallonie dans le cadre de son plan de relance.

4.2 L'Ourthe-Vesdre-Amblève

Le sous-territoire de l'Ourthe-Vesdre-Amblève, à l'instar de la Basse-Meuse, est un territoire où les acteurs privés et publics intéressés par le développement des filières courtes et durables sont bien interconnectés. Le Groupement Régional Économique Ourthe-Vesdre-Amblève[75], en abrégé GREOVA travaille depuis plusieurs années à fédérer les acteurs des circuits courts de son territoire, notamment via sa Commission « Economie Emploi Formation ». Cette commission, dont sont membres des mandataires politiques et des délégués techniques issus des administrations communales, a une existence statutaire. Elle a développé en son sein plusieurs groupes de travail dont un est spécialement dédié à l'alimentation saine en circuit court. Sorte de mini-CPA à l'échelle des communes de l'Ourthe-Vesdre-Amblève, ce GT se veut instance collective de réflexion et de propositions qui sont relayées à la Commission La dynamique de travail y est volontairement *bottom up*, et des producteurs locaux sont invités à certaines réunions pour faciliter l'identification des besoins des communes du territoire. Parmi les pistes d'actions que le Groupe de travail alimentation saine en circuit court du GREOVA a identifiées et initiées : le recensement des producteurs locaux et autres acteurs des filières courtes, la création d'une base de données CRAFT[76] à l'échelle du sous-territoire, l'identification des besoins communs des maraîchers locaux (en termes de logistique, de stockage, de gestion coopérative, etc.) ou encore l'encouragement de la promotion des produits de terroir par les propriétaires d'hébergements touristiques[77] .

72 Le premier Festival "Nourrir" a été créé à Liège en 2017, à l'initiative de la CATL, de la Compagnie Art&tça (devenue depuis la compagnie AD HOC), du Centre liégeois du Beau-Mur, et de l'Université de Liège. Depuis lors, le concept a essaimé. Les festivals Nourrir se définissent comme des festivals de la transition alimentaire.

73 Centre d'Insertion Socioprofessionnelle et une Entreprise de Formation par le Travail qui dispense des formations pour adultes en maraîchage biologique, agriculture biologique et gestion écologique d'espaces verts.

74 Service d'Insertion Sociale et ferme d'animation respectueuse du développement durable située dans l'entité d'Haccourt, sur la commune d'Oupeye.

75 Le GREOVA a été créé en 1972 à l'initiative des forces vives de la région avec comme objectif d'assurer la défense, le développement et la promotion de ses intérêts économiques et sociaux. Entre autres missions, le GREOVA est un Bureau d'Études essentiellement orienté vers les questions d'environnement et d'aménagement du territoire ainsi qu'un Organisme de Promotion au sens large du terme (économie, tourisme, culturel, social).

76 https://www.platform-craft.eu/blog/craft-en-wallonie/

77 Ce projet bénéficie d'une subvention européenne dans le cadre de la mesure 16.3 du PWDR 2014-2020, sous l'appellation "Intégration des produits locaux dans des produits touristiques structurés en lien avec la filière Nature et Patrimoine".

Avant la création de cette commission et de ce GT, certaines communes et CPAS avaient déjà travaillé, en 2017 et 2018, sur l'approvisionnement en produits locaux des repas de plusieurs CPAS de la région, comptabilisant conjointement quelques 70000 repas annuels. Deux pistes ont successivement été explorées à ce sujet. Premièrement : la création d'une associations dite chapitre XII[78] pour la production de ces repas[79]. Ce premier projet a achoppé en raison du coût de fabrication plus élevé de ces repas locaux et durables, que certains CPAS ne souhaitaient pas supporter.

Deuxièmement : la sous-traitance de la fabrication de ces repas à une entreprise privée locale, encadrée par un cahier des charges correspondant à la philosophie du *green deal cantines durables*[80]. Une première version du cahier spécial des charges, intégrant toutes les recommandations du *green deal* a révélé l'incapacité des entreprises privées du secteur à répondre à ces exigences. Il fallut donc adapter, assouplir, les exigences techniques pour rendre le marché accessible au secteur privé (notamment en réduisant la part des produits locaux et bio, mais aussi en prenant en compte le fait que les cuisines de collectivités du secteur privé ne sont pas équipées pour traiter des produits locaux non transformés).

Ce nouveau marché public a été expérimenté par le CPAS et la Commune de Comblain-au-Pont qui ont ainsi collaboré avec un prestataire privé local entre 2020 et début 2022. Au printemps 2022, l'entreprise en question a demandé elle-même à résilier le marché car elle n'arrivait plus à assumer la production des repas sur base du prix convenu et ce en raison de la forte augmentation du prix de l'énergie et des matières premières. Ce nouvel aléa a révélé la difficulté pour le secteur traditionnel privé – essentiellement basé sur une logique de rentabilité - de répondre à une demande exigeante des pouvoirs locaux conforme aux recommandations du *green deal cantines durables* la nécessité, ou du moins l'intérêt, de réfléchir à de nouvelles solutions. Une des pistes envisagées serait de rassembler les producteurs locaux dans le cadre d'une coopérative et d'un lieu de type « hall relais », qui permette le stockage des légumes et leur transformation au sein d'une légumerie et, éventuellement d'une cuisine, qui pourrait soit livrer directement les collectivités, soit fournir des produits transformés au secteur privé. Une quinzaine de producteurs se sont montrés intéressés à participer à une telle dynamique, mais un porteur de projet fait toujours actuellement défaut pour apporter une réponse à cet important enjeu du territoire. Dès lors ce qui fait peut-être également défaut, c'est un incubateur de projets. Certains acteurs du territoire espèrent que le futur CPA pourra contribuer à combler ces manques.

Concernant les besoins du territoire de l'Ourthe-Vesdre-Amblève, un consensus semble également exister à propos de la nécessité de créer un abattoir rural proposant également des services tels que la découpe ou l'étiquetage, visant à faciliter la commercialisation de la viande des éleveurs locaux en circuit court. La commune d'Aywaille, qui accueillait jusqu'en 2020 le petit abattoir d'Awans, est particulièrement active sur cette thématique.

En lien également avec la filière viande, le Cortigroupe porte à Poulseur un projet d'atelier de dernière découpe, dans le cadre son entreprise de formation par le travail « Le Cortil », agréée Centre d'insertion socio-professionnelle. Il serait idéal de pouvoir coupler cet atelier à un futur abattoir régional.

Comme en Basse-Meuse, plusieurs acteurs de l'Ourthe-Vesdre-Amblève fédérés par l'ADL de Comblain-au-Pont autour du Cortigroupe, dont les ASBL La Teignouse (qui lutte contre l'exclusion sociale) et le Pont (Entreprise de formation par le travail active dans les secteurs de la vente et de la boulangerie-pâtisserie) portent un projet de «Territoire zéro chômeur longue durée[81]» qui visent la création d'emplois publics dans plusieurs secteurs d'intérêt général donc le secteur alimentaire. Ce projet vise notamment à faciliter l'accessibilité aux produits locaux et sains via la création d'une épicerie-boulangerie mobile (projet de l'asbl Le Pont), et d'autre part à permettre à des agriculteurs d'engager des chômeurs longue durée pour tâches de logistique, non-rémunérables autrement (projet de l'asbl La Teignouse[82]).

Signalons enfin que ce territoire regorge de producteurs dynamiques et résolument engagés dans les filières courtes[83].

78 Ce type d'association permet à des institutions publiques - et plus particulièrement à des CPAS - de créer des partenariats.

79 Ce projet a fait l'objet d'une étude de faisabilité avec l'agence-conseil en économie sociale Step Entreprendre.

80 Marché public rédigé par l'Agence de Développement Local de Comblain-au-Pont et mis en œuvre par le CPAS et la Commune de Comblain-au-Pont.

81 www.comblainaupont.be/tzcld

82 Dans la continuité de leur projet « De la bêche à l'assiette » : https://www.lateignouse.be/nos-services/inclusion-sociale/beche-assiette/

83 A titre d'exemple, citons la ferme Louis Larock à Neupré qui collabore avec Terre en vue, la Ferme de la Haute Chevée qui accueille des stagiaires, Vent de Terre et La Ferme de Beauregard qui sont organisées en coopératives qui est organisée en coopérative, La forêt de Luhan qui se définit comme une "communauté à cultiver", Au fond des Pans dont le modèle entrepreneurial est régulièrement cité en exemple, ou encore le Jardin de la Fouarge qui a mis en oeuvre un projet innovant de maraîchage en la traction animale grâce au soutien de l'ADL de la commune de Comblain-au-Pont.

4.3 La Haute-Meuse

Le territoire de la Haute Meuse présente quant à lui un profil extrêmement contrasté, entre par exemple la Ville de Seraing, empreinte d'un lourd passé sidérurgique, et une commune rurale telle qu'Awans, caractérisée majoritairement par une agriculture conventionnelle sur grandes surfaces. Mais cette commune rurale ne manque pas non-plus de contrastes, elle qui voit de développer, à côté de cette agriculture conventionnelle, un projet participatif et citoyen tel que "les Broutards", visant à soutenir l'élevage en pâtures afin de protéger les prairies, ou encore la création d'un label "made in Awans" par son Agence de Développement Local. La commune d'Ans, qui lui est adjacente, accueille un projet emblématique : l'ASBL La Bourrache, Centre d'Insertion Socioprofessionnelle (CISP) pour demandeurs d'emploi en maraîchage biologique et entretien de parcs et jardins. Elle se distingue par ailleurs pour être la seule commune de la Haute-Meuse à avoir, jusqu'ici du moins, organisé son propre festival "Nourrir".

La Ville de Seraing, qui compte près de 65000 habitants, impulse ou soutient de nombreux projets sur la thématique de l'alimentation saine, durable et inclusive, notamment des jardins partagés ou encore une cantine durable à l'Athénée Royale Lucie Dejardin (bénéficiant de l'accompagnement du Collectif Développement Cantines Durables). L'année 2023 verra par ailleurs naître un atelier de socialisation visant à lutter contre la précarité alimentaire à l'abri de jour, en collaboration avec le Plan de Cohésion sociale.

Dans le cadre d'une matinée d'échanges organisée le 3/10/2022, une Ruche à Projets lancée grâce au programme européen *Urban Innovative Actions* « A Place to Be-Come », a permis de renforcer les contacts entre acteurs de l'alimentation durable sur le territoire de Seraing et de susciter de nouvelles initiatives, dont pourquoi pas un futur festival Nourrir Seraing.

Parmi les projets seraisiens emblématiques et innovants, citons *Au Vert G*, magasin d'alimentation bio, vrac et durable situé à Boncelles, qui a établi un lien fort avec les producteurs locaux et est très impliqué dans la sensibilisation du public et des écoles, ainsi que *UTOPIA*, un tout nouveau lieu culinaire, artistique et social développé autour du lien et du circuit-court.

L'Épicerie sociale lancée en 2021 par le plan de cohésion sociale de Seraing est réputée pour être un modèle du genre, et le restaurant communautaire de Seraing a quant à lui contribué à élaborer un Livre de recettes saines pour tous qui sera notamment proposé dans les maisons médicales et dans les pharmacies.

Seraing, c'est aussi le projet Gastronomia, voué à s'installer pour fin 2023 dans la plus ancienne halle (6000 m^2) des usines Cockerill, en cours de rénovation. On y trouvera, entre autres choses, des produits de bouche proposés par des commerces orientés vers la gastronomie, un espace dédié à la restauration et un « food court », sans que soit précisée la place éventuelle que l'alimentation durable ou les filières courtes y occuperont.

Seraing, c'est enfin le Centre Hospitalier Bois de l'Abbaye, dont le Département hôtelier produit environ 3700 repas par jour, en privilégiant le "fait maison" ainsi que les partenariats créatifs avec les producteurs locaux. Si aujourd'hui, seuls les repas préparés pour les crèches sont labellisés *green deal cantines durables*, l'objectif est à terme de faire labelliser la cantine de l'hôpital et les autres flux, lorsqu'auront été trouvées des solutions d'approvisionnement fiables et en volumes suffisants pour être appliquées à tous les flux des cuisines du CHBA. A ce titre, le CHBA est en attente d'une offre locale durable de légumes en 3ème et 4ème gamme. La future légumerie liégeoise dont la création est prévue pour 2025 au sein du pôle circuit court du Marché matinal de Liège, devrait apporter une solution à cette attente.

4.4 Liège et Plateau

La métropole liégeoise est réputée pour être un foyer d'innovations et d'alternatives alimentaires : y sont notamment nés le concept de Ceinture Alimentaire (avec la Ceinture-Aliment-Terre Liégeoise) ainsi que le Festival Nourrir Liège, premier du genre, la monnaie citoyenne Le Valeureux, la MADil (Maison de l'Alimentation durable et inclusive) ou encore le dispositif CRE@FARM. Depuis une dizaine d'années, Liège est aussi le foyer de création de nombreuses coopératives citoyennes alimentaires, et elle accueille les cuisines centrales de quelques-unes des plus importantes collectivités de la région (CHU, CHR, CHC, ULiège, ISoSL, notamment). Depuis ce mois de mai 2022, elle accueille au sein de son Marché matinal un tout nouveau Pôle Agroalimentaire circuit court qui verra progressivement s'installer de nombreux nouveaux services et activités : distribution 2B2 (à destination des professionnels), légumerie, conserverie, ateliers de transformation, notamment. Ces infrastructures, situées à proximité directe d'une masse critique de consommateurs urbains, pensée dans une logique de synergie entre les territoires plus urbains et plus ruraux, permettra demain à Liège de jouer son rôle de métropole dans le domaine alimentaire.

4.5 Les relations entre les trois futurs CPA de la région liégeoise

Notons également que des Conseils de Politique Alimentaire se mettent en place sur les territoires adjacents à celui de Liège Métropole, sur l'Arrondissement de Huy Waremme, ainsi que sur celui de Verviers. Les organisations porteuses des 3 CPA prévus en province de Liège collaborent à diverses occasions (un séminaire ainsi qu'un forum ont par exemple été réalisés conjointement en 2021) et se concertent régulièrement, avec pour objectif de mettre en place des dispositifs complémentaires et cohérents au niveau provincial et régional.

La dynamisation de communautés se réalisera sur les 24 communes de l'arrondissement via le Conseil de Politique Alimentaire, et des groupes de travail dédiés à chaque sous-territoire[84] pourraient être créés, tout en respectant les réalités des dynamiques locales.

84 Basse Meuse : Herstal, Bassenge, Blegny, Dalhem, Juprelle, Oupeye, Visé
Haute Meuse : Seraing, Ans, Awans, Flémalle, Grâce-Hollogne
Liège et Plateau : Liège, Saint-Nicolas, Beyne-Heusay, Fléron, Soumagne
Ourthe-Vesdre-Amblève : Chaudfontaine, Aywaille, Comblain-au-Pont, Esneux, Neupré, Sprimont, Trooz

5. ENJEUX IDENTIFIÉS PAR LES ACTEURS DE TERRAIN RENCONTRÉS

Les entretiens réalisés avec divers acteurs du territoire ont permis de mieux comprendre les réalités de ces derniers. Durant ces échanges, certaines thématiques ont fréquemment été évoquées, et certaines sont revenues de manière récurrente. Cette section permet d'avoir un aperçu général de ces enjeux, et de faire remonter la voix des personnes interrogées.

5.1 La formation et le manque de main d'œuvre qualifiée

Parmi les facteurs critiques pour réaliser une transformation du système alimentaire figure l'existence de forces de travail disponibles, compétentes, mobilisées, pour la réaliser. Or, indépendamment même de la durabilité des activités, on constate que de ce point de vue, le bât blesse dans de nombreux métiers en lien avec l'alimentation. Au niveau agricole, c'est à une véritable hémorragie des forces vives que l'on assiste depuis une quarantaine d'années. A l'échelle de l'Europe, la part de valeur dans la chaîne alimentaire allant à l'agriculture est passée de 31% en 1995 à 21% en 2018, alors que le prix des intrants a augmenté de 40% entre 2000 et 2010 (et qu'il a connu une nouvelle flambée en 2021).

Le nombre d'exploitations agricoles a baissé de 25% entre 2003 et 2013, et ces dernières se sont concentrées, tandis que la moyenne d'âge des exploitants ne faisait qu'augmenter, avec peu de perspectives en termes de renouvellement des générations.

En Wallonie, les métiers de l'HoReCa et de la transformation alimentaire tels que la boucherie ou la boulangerie sont dits « en pénurie », et ce, alors que les demandeurs d'emploi ne manquent pas. La pénurie de chauffeurs routiers (acteurs essentiels de la logistique alimentaire) pénalise fortement le secteur alimentaire wallon.

À titre d'exemple, une entreprise de transformation nous annonce être en recherche constante de salariés pour la production. « *Sachant que les conditions de travail ne sont pas faciles, comment recruter des gens et les garder ? C'est un de nos grands défis. Certaines fois, on arrive à embaucher des personnes qui travaillent super bien, mais après quelques années, une fois formés, ces salariés s'en vont à la recherche de meilleures conditions de travail. Nous sommes parfois étonnés des ambitions salariales très élevées des candidats. Concernant les stagiaires, c'est souvent des profils manquant de proactivité et d'efficience.* »

5.2 Les changements climatiques

Les changements climatiques ont été abordés par de nombreux producteurs interrogés lors de l'enquête. Un bouleversement des précipitations, l'augmentation d'événements extrêmes, de la température et de la concentration en CO2 sont observés dans les exploitations agricoles[85].

85 Geneviève Minne, Mars 2020, Effets du changement climatique et gestion des risques de production en Wallonie, CRA-W.
URL : https://www.cra.wallonie.be/fr/effets-changement-climatique-gestion-risques-production-wallonie# Consulté le 03/10/22

Comme symptômes les plus significatifs de ces changements, l'été 2021 a été marqué par les inondations dramatiques. De nombreux producteurs ont été touchés, et leurs récoltes affectées. Les étés 2019, 2020 et 2022 ont quant à eux été marqués par des sécheresses sévères, impactant les productions ainsi que le bien-être animal.

Le Centre de Recherche Agricole de Wallonie (CRA-W) résume les principaux risques causés par ces événements météorologiques extrêmes sur le secteur agricole, à savoir :

- Des stress hydriques et thermiques pour les cultures
- L'augmentation des coulées de boue
- La perturbation des calendriers culturaux
- L'accélération des cycles des végétaux
- L'augmentation de la croissance des végétaux
- Le risque accru de maladies et ravageurs
- La diminution du bien-être animal
- La sécheresse du sol

Face à ces défis, la grande majorité des agriculteurs rencontrés affirme ne pas se sentir assez informée, et considère que les solutions sont compliquées à mettre en œuvre. L'un d'entre eux indique par exemple : «*Je n'ai pas le temps de trop m'informer là-dessus, ça prend toujours une demi-journée ou une journée, j'ai déjà peu de temps pour ma vie personnelle. Et puis, il n'y a pas beaucoup de choses à Liège*».

Malgré ce manque d'information, dans certaines fermes, des pistes sont explorées et des stratégies d'adaptation se mettent en place doucement. Certains éleveurs misent sur des races rustiques et sur l'implémentation de méthodes d'agroforesterie (ex : mise en place d'arbres pour créer des zones ombragées pour protéger les bêtes du soleil en été). Du côté des grandes cultures, l'agroforesterie inspire également : « *face aux changements de demain, plus on a de diversité sur la parcelle, plus on réduit les risques* » affirme un agriculteur de la commune d'Awans. L'agriculture de conservation est également citée comme permettant une meilleure résilience aux changements climatiques car « *plus de matière organique dans le sol permet de stocker plus d'eau* ». Les agriculteurs qui explorent ces nouvelles méthodes s'informent généralement via des outils de communication numériques (sites internet, groupes Facebook, WhatsApp) permettant l'échange de bonnes pratiques entre pairs.

Si certaines fermes explorent des modes de production intégrant mieux les risques liés aux changements climatiques, ce n'est pas le cas de toutes. Un producteur de grandes cultures situé en Hesbaye nous explique : « *Les changements climatiques ne sont pas intégrés dans mes choix de gestion. La durabilité économique se fait à l'ancienne. Un de mes gros revenus, c'est la pomme de terre industrielle que j'exporte. Je nourris le monde et c'est une grande fierté* ».

5.3 La difficile installation en agriculture et la flambée des prix du foncier agricole

La population agricole en Wallonie est vieillissante. Selon les chiffres du portail wallon de l'agriculture, seulement 21% des exploitants agricoles ont entre 35 et 45 ans[86]. Les 79% restants sont dans une tranche d'âge plus élevée que 45 ans. Par ailleurs, on constate un faible taux de reprise des exploitations agricoles. En 2015, le taux de remplacement (rapport entre le nombre de nouvelles fermes et le nombre d'arrêts) était d'environ 30 %[87].

Ce faible taux de repreneurs constitue un obstacle à la reprise des exploitations agricoles. Un autre frein de taille constitue le prix du foncier agricole, qui explose littéralement depuis peu. Durant les six premiers mois de l'année 2021, le prix moyen d'un hectare de terre agricole belge a augmenté de 10,3%[88].

86 *L'agriculture wallonne en chiffres.*
URL : https://agriculture.wallonie.be/documents/20182/21858/FR-2015.pdf/591e9fba-0df8-43a3-ac3a-042aeb83714c
87 Nature et Progrès, 2015, *La problématique de l'accès à la terre dans le contexte agricole wallon.*
URL : https://agriculture-natpro.be/2015/01/20/la-problematique-de-lacces-a-la-terre-dans-le-contexte-agricole-wallon/
88 Notaire.be, Septembre 2021, *Le prix moyen des terres agricoles en hausse en Belgique,*
https://www.notaire.be/nouveautes/detail/le-prix-moyen-des-terres-agricoles-en-hausse-en-belgique

La pression exercée sur le foncier agricole est renforcée par le déploiement de l'immobilier en zones rurales. Un agriculteur que nous avons rencontré déplorait : "*Ici, les zones agricoles sont en plein travaux et les constructions immobilières poussent de partout. Sur les 42 hectares de ma ferme, 6 hectares sont menacés par l'immobilier.*". Dans certaines zones de l'arrondissement, les terres agricoles se vendent aux alentours de 80 000€ sans bail. Notons également que des entreprises privées, comme Colruyt Group, se lancent dans l'achat de terres agricoles. Un fait qui n'a pas manqué de soulever les critiques de la société civile et des défenseurs des droits des paysans.

5.4 Le coût de l'énergie et la précarité grandissante

La crise énergétique touche de plein fouet le secteur alimentaire. Les coûts liés au transport des produits alimentaires ainsi qu'au stockage de ces derniers sont directement impactés par l'envolée des prix de l'énergie. Lors des entretiens réalisés durant le premier semestre de l'année 2021, une entreprise de transformation nous annonçait « *si l'Europe sort de l'achat de fioul avec la Russie, cela aura un gros impact* ».

En effet, durant les mois de septembre et octobre 2022 (lorsque nous écrivons ces lignes), de nombreux transformateurs et distributeurs communiquent sur leur obligation de licencier du personnel, voire de se déclarer en faillite pour cause de facture énergétique qui explose.

Le cas de la boulangerie Dumont a récemment beaucoup fait parler de lui, et illustre les réalités de nombreuses entreprises du secteur alimentaire. En effet, dans un post Facebook partagé par plus de 27.000 utilisateurs du réseau, les gérants déplorent une augmentation de leur facture mensuelle passant de 1.860 à 11.836 €, soit une augmentation de 500%. Ils expliquent : « *Si nous appliquons la même hausse à nos pains, votre carré blanc devrait être vendu 16,80€ pour permettre notre survie. C'est une aberration ! Ce n'est pas une «augmentation»... c'est un assassinat ! La fin d'une profession... et des vies qui vont avec !*»[89].

De son côté, la Fédération de l'Industrie Alimentaire Belge (FEVIA) constate que si la crise est là, le pire est encore à venir. Elle explique : « *La crise énergétique frappe de plein fouet. Les entreprises alimentaires n'y échappent pas. Une enquête auprès des membres de Fevia montre que la situation est très critique. Les perspectives s'annoncent encore pires. Pour les entreprises alimentaires qui disposent encore de* contrats *fixes, ceux-ci arrivent à échéance fin 2022 pour un grand nombre d'entre elles. Ces entreprises risquent de débuter la nouvelle année avec une explosion de leur facture énergétique, qui s'ajoutera à l'indexation salariale. Des mesures de soutien s'imposent de toute urgence. Pas demain, mais dès aujourd'hui. Ce qui est actuellement sur la table des différents gouvernements est bon à prendre, mais absolument pas suffisant. Plus vite et plus, tel est notre message* »[90].

Le constat de la précarité grandissante des citoyens a également été fait lors de certaines rencontres sur le territoire. Actuellement, on parle essentiellement de précarité énergétique et sociale, mais celles-ci sont de plus en plus fréquemment corollaires d'une précarité alimentaire. Dans les communes où résident de nombreuses personnes précaires, une augmentation du nombre de demandes d'aide alimentaire est constatée. Sur le site de la Ville de Liège, on explique « *De nos jours, à Liège, 40.000 personnes vivent sous le seuil de risque de pauvreté. Plus d'un quart d'entre elles sont dans l'impossibilité d'accéder à une nourriture suffisante et bénéficient de colis alimentaires. L'aide alimentaire est redevenue aujourd'hui partie intégrante de l'aide sociale...* »[91]. Ceci, sans avoir encore comptabilisé les nombreux ménages dont les factures d'énergie prennent des proportions alarmantes. De nombreux citoyens expliquent que le dilemme de l'hiver 2022 résidera entre se chauffer et se nourrir.

89 Page Facebook « Boulangerie Dumont », 25 septembre 2022.
URL: https://www.facebook.com/profile.php?id=100063680975081 Consulté le 03/10/22
90 FEVIA, 20/09/22, ***Coût énergétique : Le vrai choc pour les entreprises alimentaires est encore à venir.***
https://www.fevia.be/fr/actualites/cout-energetique-le-vrai-choc-pour-les-entreprises-alimentaires-est-encore-venir Consulté le 03/10/22
91 Ville de Liège, Aide Alimentaire. URL : https://www.liege.be/fr/vivre-a-liege/social/pauvrete/aide-alimentaire Consulté le 03/10/22

5.5 La récente chute drastique de la demande en produits bio ou locaux

Depuis 2008, l'offre en produits alimentaires locaux et/ou bio en circuit court s'est largement étoffée. Cette offre a rencontré la demande de consommateurs désireux d'une alimentation plus saine, plus respectueuse de l'environnement, et rémunérant mieux les producteurs.

En mars 2020, le premier confinement a renforcé les habitudes de consommation vers les commerces alimentaires de proximité. Une augmentation de 13% de la consommation bio a pu être observée en Belgique en 2020. Les ventes en ligne se sont envolées pour les coopératives de distribution liégeoises, avec un doublement des commandes pour certaines d'entre-elles, mettant sous pression leur personnel ainsi que leurs services logistiques, qui ont cependant tenu bon.

Un arboriculteur, fournisseur de pommes et poires pour le circuit court liégeois, et gérant d'une épicerie bio, faisait le constat suivant : « *Il y a eu un vrai boom au magasin, mais uniquement pendant les deux premières semaines du confinement. Les clients ont vidé mon stock de pommes (prévu pour 4 mois) en à peine trois semaines. Ces pics soudains de consommation ne sont pas favorables au circuit court, je préfère une croissance continue* ». Également pendant le covid, chez un producteur bio sur 50 ha de pommes de terre et légumes racines en Hesbaye, le commercial était recontacté par d'anciens clients de la grande et moyenne surface (GMS) pour acheter des pommes de terre bio et belges, car les clients voulaient du bio-local. Chez ce producteur, la vente de pommes de terre a triplé durant cette période.

Toutefois, cet engouement n'a pas duré. En avril 2020, le Collège des Producteurs a mis en place un observatoire des effets de la crise sanitaire sur les filières et acteurs de l'agriculture wallonne. Les résultats communiqués mensuellement ont confirmé que le vif intérêt des consommateurs pour le circuit court n'a duré que le temps des deux confinements (printemps et automne-hiver 2020). Depuis l'année 2021, de nombreux producteurs, maraîchers, transformateurs ou magasins de distribution alarment sur leur rentabilité en berne, déposent le bilan ou partagent leurs difficultés financières. Les clients se raréfient. Du côté des agriculteurs, des changements de discours (de la part des services d'encadrement agricole) par rapport au secteur de l'agriculture biologique sont observés. L'un d'entre eux témoigne : « *Avant, lors des journées de formation agricole, on nous disait 'allez-y, lancez-vous ! '. Aujourd'hui, cela a changé. On nous conscientise beaucoup plus sur le fait qu'il faut avoir un marché avant de se lancer en bio* ».

6. LES PRINCIPALES PERSPECTIVES IDENTIFIÉES POUR LE CPA

Au sein du CPA, des Groupes de Travail (GT) thématiques seront mis en place afin d'avancer sur des projets concrets. Des Groupes de Travail territoriaux pourront également être constitués, afin de traiter des dynamiques propres aux sous-territoires de l'arrondissement de Liège qui ont été identifiés (Haute-Meuse, Basse-Meuse, Liège et Plateau, Ourthe-Vesdre-Amblève).

Vous trouverez ci-dessous quelques exemples de GT, identifiés sur base des rencontres territoriales, qui pourraient voir le jour ou qui sont déjà partiellement portés par des acteurs territoriaux. De quoi inspirer les futurs membres du CPA.

6.1. GT foncier agricole public

Dans un contexte de spéculation croissante sur les terres agricoles et de concentration de leur propriété entre un nombre de mains de plus en plus restreint, il est devenu particulièrement difficile de trouver à s'installer pour les personnes porteuses d'un projet d'agriculture familiale, nourricière et de proximité. Les pouvoirs publics locaux peuvent avoir un rôle important à jouer dans cette problématique. En effet, en Wallonie, 8 à 10% des terres agricoles sont détenues par des pouvoirs publics locaux, au sens large. Or, suite à la réforme du bail à ferme en avril 2019, une partie de ces terres sont libérées et disponibles à la vente ou pour une remise en location. Dans le cadre des ventes, les pouvoirs publics locaux concernés ont par exemple la possibilité de contribuer à endiguer le phénomène de spéculation, ou du moins refuser d'y participer, en s'engageant a vendre à prix fixe (celui du marché) et en privilégiant certains types d'acheteurs, en particulier les porteurs de projets en agriculture familiale qui ne possèdent pas ou peu de foncier agricole, ou encore en veillant à les conserver dans le giron public. Dans le cas des remises en location, ils peuvent, via des clauses environnementales et sociales, favoriser le développement d'une agriculture ancrée sur son territoire, via des circuits de distribution courts ou de proximité, respectueuse de la santé humaine et de l'environnement. Le CPAS de Liège, qui possède plus de 1000 ha de terre agricole, a ainsi conclu en 2019 une convention avec l'association *Terre En Vue* afin de définir des critères objectifs qui, lors des mises en vente ou en location, permettraient de viser de tels objectifs, via des clauses sociales ou environnementales à glisser dans les appels d'offres, sans pour autant rompre l'égalité de traitement entre candidats acquéreurs[92].

La poursuite de ce type de réflexions au sein du futur CPA, si possible avec le soutien d'une organisation spécialisée telle que Terre en Vue, pourrait aboutir à la création d'un *vade mecum* des bonnes pratiques à destination des pouvoirs publics, lorsqu'ils mettent en vente ou en location une terre agricole qui leur appartient. Un tel groupe de travail pourrait aussi travailler sur des cas concrets et bénéficier pour ce faire du travail de recensement qui a été réalisé par le Département de l'Urbanisme et de l'Aménagement du territoire de la Ville de Liège. Celui-ci a en effet inventorié les terres agricoles situées sur les 24 communes de l'Arrondissement de Liège Métropole qui sont détenues pour des pouvoirs publics locaux, régionaux ou fédéraux, intra ou extra arrondissement[93].

Si un des objectifs du CPA est d'actionner les leviers dont disposent les communes pour favoriser la transition vers un système agricole et alimentaire durable et mieux ancré sur le territoire, la mise en place d'un tel groupe de travail y répondra totalement.

---

92 https://www.rtbf.be/article/la-cooperative-terre-en-vue-va-aider-le-cpas-de-liege-a-vendre-ses-terrains-agricoles-10754137

93 Certains CPAS de communes externes à l'Arrondissement de Liège possèdent par exemple des terres agricoles sur le territoire de communes situées sur ce même arrondissement de Liège Métropole

6.2. GT dynamiques locales de soutien à l'installation ou à la transmission agricole

Face à l'inversion de la pyramide des âges dans le monde agricole, le renouvellement des générations est en enjeu crucial pour le futur de notre agriculture. Nous l'avons aussi souligné plus haut, parmi les agriculteurs en fin de carrière, une majorité d'entre eux n'ont pas de successeur identifié.

Les candidats à l'installation ne semblent pourtant pas manquer : les organisations qui dispensent les formations agricoles (hors enseignement de plein exercice) font le constat d'une constante augmentation du nombre de participants depuis 5 ans. Septante pourcents d'entre eux ne seraient pas issus du monde agricole. Bien qu'il existe en Wallonie une série d'outils et d'opérateurs pour accompagner les projets d'installation (cours agricoles A et B, CAP Installation, couveuses d'entreprises, espaces-tests agricoles, ...), il y a aussi de grosses lacunes pour l'accompagnement des candidats cédants à la transmission de leur ferme en Wallonie.

Certaines initiatives intéressantes commencent à se déployer, telles que le Guichet agricole de la Fugea, et des acteurs de terrains se regroupent, autour notamment de Terre en vue, pour participer au portage de projets plus ambitieux et structurants. En région liégeoise par ailleurs, divers dispositifs innovants visant à soutenir l'installation agricole, tels que CREaFARM ou encore le système d'agriculture soutenue par la communauté, ont été testés en version pilote et sont désormais mûrs pour l'essaimage.

Un groupe de travail *ad hoc* du futur CPA, réunissant notamment pouvoirs publics locaux, candidats agriculteurs, agriculteurs en fin de carrière et organisations spécialisées, permettrait l'identification, le partage et l'appropriation par les acteurs locaux des outils les plus adéquats pour soutenir l'installation et la transmission agricole, et d'impulser des dynamiques collectives et des actions concrètes (par exemple des "cafés transmission") sur le territoire et/ou les sous-territoires de l'arrondissement de Liège Métropole.

6.3 GT maillage infrastructures

La Wallonie est une région qui s'est spécialisée, ces dernières décennies, dans la production agricole primaire, en visant prioritairement la commercialisation sur les marchés internationaux. Si un tel choix a pu faire sens à une époque, force est de constater que, pour des raisons de souveraineté alimentaire et de prospérité socio-économique, notre région a tout intérêt à se réapproprier la plus grande partie possible des filières, notamment les activités de transformation qui sont particulièrement génératrices de plus-value économique. Un tel projet, qu'on peut qualifier de politique, nécessite de réinvestir dans des infrastructures de stockage, de transformation et de distribution, qui permettront notamment de commercialiser les productions sur notre territoire via des filières plus courtes ou de proximité.

Le gouvernement wallon et un nombre croissant de pouvoirs publics locaux semblent l'avoir compris et empruntent cette voie. Depuis 2011, la Région wallonne soutient la création de "halls-relais agricoles" : des infrastructures permettant de regrouper l'offre, d'assurer éventuellement une première transformation des produits et de les commercialiser. Plus récemment, le plan de relance de la Wallonie a réservé un budget de 61 millions d'euros pour "Relocaliser l'alimentation et développer des plateformes logistiques", via notamment le subventionnement de 30 infrastructures à petite échelle (projet 198), de trois "hubs logistiques" (projet 199), et de 5 infrastructures névralgiques (projet 200). De telles politiques publiques, si elles constituent une formidable opportunité pour le développement des filières courtes, comportent aussi leur lot de risques. En créant un important appel d'air, elles risquent peut-être d'aboutir à la création d'un grand nombre d'infrastructures qui, si leur développement n'est pas suffisamment coordonné et concerté, pourraient se déforcer mutuellement via une concurrence trop importante sur des territoires parfois restreints, et ce, alors que les perspectives de rentabilité de ces types d'activités sont assez limitées. Bref, il convient d'éviter les doublons et de veiller à bien coordonner le développement de ces futures infrastructures, ainsi que leurs interactions. A l'échelle de la Wallonie, la cellule "Manger Demain", hébergée par l'ASBL Socopro, a été mandatée par le gouvernement pour veiller à ce que les projets financés par la région dialoguent et se coordonnent. C'est très bien, mais encore faudrait-il que les différents dispositifs et enveloppes de financements, portés par les différents ministres concernés par les matières agro-alimentaires, soient conçus dès l'origine dans cet esprit de planification concertée, tant pour le bien des filières que dans un esprit d'optimisation de l'usage des fonds publics.

À l'échelle de territoires tels que l'arrondissement de Liège Métropole, des mêmes questions et problématiques se posent, et certains projets continuent de se développer sans véritable planification territoriale. Un groupe de travail dédié du futur CPA pourrait travailler à l'établissement d'un diagnostic aussi partagé que possible des besoins en infrastructures de stockage, de transformation et de distribution à l'échelle de l'arrondissement. Un tel processus d'intelligence collective permettrait non seulement aux acteurs locaux de mieux se coordonner entre eux, mais également d'émettre des recommandations à l'attention de la région sur la meilleure manière de concevoir les futurs appels à projet, du point de vue des acteurs du territoire.

6.4 GT distribution

Les circuits courts et l'alimentation locale semblent avoir le vent en poupe. Alors qu'ils étaient historiquement l'apanage des producteurs eux-mêmes (vente directe), des consommateurs organisés aux sein de GAC (Groupes d'achats en commun) ou de coopératives, on constate que les acteurs de la GMS (grande et moyenne distribution) se positionnent de manière croissante sur ce segment de marché. Or, alors que le monde agricole est de plus en plus précarisé, et qu'il est vital de lui proposer une rémunération équitable, voire tout simplement décente, tous les modes de distribution se valent-ils de ce point de vue ?

Un groupe de travail dédié du futur CPA pourrait par exemple se donner pour objectif d'identifier les meilleures pratiques en matière de commercialisation des produits locaux.

Il pourrait également réfléchir au moyen de favoriser et de promouvoir les pratiques et les réseaux de distribution les plus vertueux du point de vue des consommateurs et des producteurs, ou encore du point de vue de la collectivité. Enfin, il pourrait servir de moyen pour identifier les besoins de certaines catégories d'acteurs, telles que les épiceries indépendantes, pour leur permettre d'accéder aux productions locales, mais aussi fédérer de tels acteurs pour favoriser un renforcement mutuel et une communication relativement à leur engagement en faveur des circuits courts et de l'alimentation durable - pour peu bien sûr que cet engagement soit avéré. Si la distribution de produits bio et locaux devait être considérée étant d'intérêt général, les communes pourraient pour leur part réfléchir aux meilleures manières (organisation de marchés circuit court, primes à l'installation, mise à disposition de locaux, communication, etc) de les favoriser.

6.5 GT cuisines de collectivités

Les cuisines de collectivités sont unanimement identifiées comme un vecteur majeur du développement des filières courtes en Wallonie, comme en témoignent notamment le Green Deal cantines durables, lancé en 2019 et prolongé en 2021 par le gouvernement wallon[94]. Les initiatives se multiplient en la matière, avec divers processus d'accompagnement collectif (Projet "Les cantiniers by Bio Wallonie[95]", par exemple) ou individuel (Collectif Développement Cantines Durables[96]) des démarches de cantines durables, avec la création d'un label cantines durables, avec des projets pilotes tels que le potage-collation bio-local[97], avec des initiatives ambitieuses et volontaristes portées par des acteurs tant publics que privés de la restauration collective. Or toutes ces initiatives dialoguent encore beaucoup trop peu pour permettre l'enclenchement d'un processus d'apprentissage collectif conséquent. A l'échelle de la Wallonie, c'est à nouveau la cellule Manger demain qui a été mandatée par le gouvernement pour piloter le Green deal cantines durables et favoriser les échanges entre les acteurs concernés.

La création de tels réseaux d'échanges de bonnes pratiques nous semble également essentielle à mettre en place à l'échelle d'un territoire tel que celui de Liège Métropole. On a déjà pu en avoir un avant-goût dans le cadre du programme européen Urbact Biocanteens, qui consiste en un réseau d'échanges entre villes européennes afin de partager des expériences et des compétences en matière de distribution de repas scolaires durables. Depuis 2020, la Ville de Liège participe activement à ce programme, conjointement avec les Villes de Mouans-Sartoux (France), Wroclaw (Pologne), Evora (Portugal) et Gavà (Barcelone).

94 https://www.mangerdemain.be/green-deal-cantines-durables-2-0/
95 https://www.biowallonie.com/manger-durablement/
96 http://www.collectifcantinesdurables.be/
97 https://www.wallonie.be/fr/actualites/amplification-du-projet-pilote-pour-des-collations-saines-dans-les-ecoles

Un groupe local du projet Urbact, réunissant les principaux acteurs de l'écosystème local représentant 5 secteurs (cuisine, éducation, aménagement urbain, économie locale et gouvernance), a constitué une excellente opportunité d'échanger sur les "micro-bonnes-pratiques" de plusieurs acteurs liégeois de la restauration collective. Avec le constat que ce type d'échange gagnerait à être élargi à un plus grand nombre d'acteurs.

Nous pensons que le territoire du CPA, l'Arrondissement de Liège Métropole, est adéquat pour poursuivre et amplifier un tel processus d'échanges de bonnes pratiques et d'apprentissage mutuel. Un groupe dédié du futur CPA sur cette thématique permettrait par ailleurs d'identifier les besoins spécifiques des collectivités en matière de logistique et d'approvisionnement, et ainsi d'alimenter les GT « infrastructures » et « distribution ».

6.6. GT formation, accompagnement, enseignement

L'offre d'enseignement, de formation, d'accompagnement et de test d'activité existante dans le domaine de l'alimentation durable et des filières courtes ne correspond pas toujours au besoin des acteurs, qu'il s'agisse de personnes en apprentissage, de porteurs de projets ou encore d'entreprises.

Nous constatons des besoins tant du point de vue quantitatif, avec une nécessité de renforcement de l'offre existante sur certains territoires ou pour certaines filières/métiers, que du point de vue qualitatif (intégration des différentes dimensions de la durabilité, adéquation avec les besoins du terrain). De plus, cette offre peut s'avérer fragmentée, peu cohérente et peu lisible, ce qui ne facilite pas l'établissement de parcours d'apprentissage, de formation ou d'accompagnement cohérents. Ces différents problèmes peuvent se poser à toutes les phases de la vie d'un projet ou d'une entreprise : (pré-)création, développement, transition vers des modèles plus durables, transmission. Un projet pilote, nommé Arlette, porté par plusieurs organisations[98] partenaires, sera lancé début 2023 pour adresser ces problématiques en collaboration avec les acteurs du secteur. Le CPA pourrait bénéficier de cette nouvelle dynamique et contribuer à l'amplifier et à l'ancrer de la manière aussi effective que possible dans l'ensemble des 24 communes de l'Arrondissement de Liège Métropole.

6.7 GT droit à l'alimentation durable

Le droit à l'alimentation est un droit fondamental qui fait défaut pour certaines personnes en situation de pauvreté. Il est primordial que nos concitoyens aient accès à une alimentation choisie, saine et à un prix abordable. Or, la crise énergétique et sociale actuelle compromet gravement l'accès d'un nombre croissant de ménages à l'alimentation tout court.

Lors d'une rencontre sur le thème du droit à l'alimentation organisée à Liège le 06/10/2022 par le collectif Tempo Color, la représentante du Réseau Wallon de Lutte contre la Pauvreté (RWLP) a posé le problème de la manière suivante : comment alimenter le plus sainement possible les populations qui sont dans le trop peu de tout, dans la situation actuelle ? Comment assurer à tous la possibilité de (1) s'alimenter, (2) sainement ? C'est le rôle des politiques de trouver des solutions pour ne pas que les gens soient contraints à l'aide alimentaire. Quelles sont les initiatives politiques ou associatives au niveau local qui permettent d'avancer sur des solutions, ou du moins des réponses ? Qu'est-ce qui pourrait être fait de plus pour garantir que les populations n'aient pas faim, et ne soient pas contraints à une aide alimentaire de mauvaise qualité ? Alors que la crise énergétique et sociale n'est pas prête de se résoudre, il s'agit certainement d'une des thématiques importantes sur lesquelles pourrait travailler un groupe de travail du CPA.

98 La CATL, Job'in, la SPI et Step Entreprendre.

7. CONCLUSION

Cette recherche a été réalisée sur le territoire des vingt-quatre communes de l'Arrondissement de Liège Métropole, sur base de la collecte et de l'analyse de toutes les données quantitatives disponibles[99] et de rencontres réalisées de janvier 2022 à septembre 2022, avec des acteurs de l'alimentation aux profils variés (production, transformation, distribution, développement territorial, responsables politiques, accompagnement, santé, culture, enseignement) situés sur ce territoire.

Ce diagnostic de territoire constitue un préalable à la création du Conseil de Politique Alimentaire de Liège Métropole, à savoir une structure 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[100].

La première partie de cette étude était consacrée aux spécificités agricoles de l'Arrondissement de Liège Métropole. Bien que caractérisé par des zones urbaines densément peuplées en son centre, ce territoire compte également la présence de trois régions agricoles en sa périphérie : la région limoneuse, le Condroz et la région herbagère. Les principales productions agricoles du territoire ont été étudiées : la production céréalière, l'élevage bovin (laitier et viandeux) ainsi que les prairies permanentes, les grandes cultures (pommes de terre, betteraves sucrières, lin et chanvre), les fruits et légumes et la filière avicole (œufs, poulets de chair). Pour chacune de ces productions, dès que les données disponibles le permettaient, un focus sur la production biologique a été effectué.

En cette époque de troubles géopolitiques, de tensions énergétiques, et de risques de perturbation des échanges internationaux, il était intéressant et utile de faire le point la capacité d'auto-approvisionnement de notre territoire. Nous avons ainsi pu faire le constat que si le territoire de l'arrondissement est plus qu'autonome pour la production de son pain, il ne produit par contre que 44% des produits laitiers qui y sont consommés.

Nous n'avons cependant pas pu calculer un taux d'auto-approvisionnement de l'arrondissement pour tous les types de productions. Ainsi, la production de viande bovine est difficile à estimer, car elle est issue de plusieurs systèmes de production[101] et parce que l'engraissement des bêtes wallonnes se faisant majoritairement en Flandre, ce qui complexifie la connaissance du cycle complet de production.

Un focus particulier a été réalisé sur deux filières : celle des légumes et celle des céréales, les plus représentatives, dynamiques et prometteuses sur le territoire considéré.
Pour finir cette section consacrée à la production alimentaire, les principaux défis environnementaux rencontrés par le secteur ont été abordés, à savoir la pollution des sols et les changements climatiques, ces derniers menaçant particulièrement les zones de grandes cultures.

La deuxième partie de notre étude a ensuite évalué le versant de la demande pour le territoire de l'Arrondissement de Liège Métropole. Tout d'abord via la restauration collective, secteur fréquemment présenté comme ayant un potentiel fort pour amplifier la dynamique de transition vers l'alimentation durable.

---

99 Voir la partie méthodologique pour plus de précisions.
100 Selon la définition Cellule « cellule Manger Demain », structure chargée par le gouvernement wallon de coordonner la mise en œuvre de la Stratégie Manger Demain.
101 veaux sous la mère, bœufs, taurillons, vaches laitières de réforme ...

Quelques projets emblématiques en la matière, tels que le Collectif Développement Cantines Durables, le « Green Deal Cantines Durables », ou encore la politique alimentaire durable de l'intercommunale ISoSL), ont été présentés, de même que les grandes tendances relatives aux quantités et aux types de produits consommés dans les cantines. La suite de cette section s'est intéressée à la commercialisation des produits locaux et, le cas échéant, durables, dans plusieurs segments de distribution : grandes et moyennes surfaces, épiceries indépendantes, circuits alimentaires alternatifs, HoReCa.

La troisième partie de ce document s'est penchée sur les dynamiques et réseaux existants à l'échelle des quatre sous-territoires identifiés de l'Arrondissement de Liège (Basse-Meuse, Ourthe Vesdre Amblève, Haute-Meuse, Liège et Plateau). Ces sous-territoires regorgent d'ores-et-déjà de multiples initiatives de transition alimentaire, mais leur niveau d'interconnexion et de coordination peut varier de manière assez significative. Le CPA pourra envisager des créer un ou plusieurs groupes de travail dédiés à l'animation de ces sous-territoires, en fonction de leur besoins spécifiques et de l'expression d'une demande en ce sens.

Cette recherche a par ailleurs été l'occasion de sonder une multitude d'acteurs sur les principaux enjeux qu'ils et elles identifient pour le développement de systèmes alimentaires durables sur leur territoire. Les thématiques qui sont revenues le plus fréquemment sont les suivantes : la formation et le manque de main d'œuvre qualifiée, les changements climatiques, la difficile installation en agriculture, et la flambée des prix du foncier agricole, la récente chute drastique de la demande en produits bio, et l'augmentation du prix de l'énergie qui fragilise tant les producteurs que les consommateurs. Une précarité énergétique qui entretient des liens étroits avec la précarité alimentaire.

Comme explicité en introduction, la présente étude a notamment pour ambition de soutenir les membres du Conseil de Politique Alimentaire de Liège Métropole dans le développement d'une vision stratégique, ainsi que de l'aider à choisir et prioriser des thématiques de travail. La dernière section du document répertorie quelques-unes des principales thématiques potentielles identifiées pour les futurs groupes de travail du CPA, à savoir : le foncier agricole public, les dynamiques locales de soutien à l'installation ou à la transmission agricole, le maillage des infrastructures, la distribution, les cuisines de collectivité et le droit à l'alimentation saine. Il ne s'agit toutefois que de suggestions, car c'est aux futurs membres du Conseil de Politique Alimentaire qu'il appartiendra, en toute souveraineté, de fixer son propre cap et ses priorités pour amplifier la dynamique de transition alimentaire sur l'arrondissement de Liège Métropole.

ANNEXES

Annexe 1 : Vue d'ensemble des trois principaux jeux de données utilisés pour caractériser la production agricole sur le territoire étudié.

Jeu de données	Année de référence	Niveau d'agrégation	Source	Méthode de collecte de données	Couverture des données
Statistiques nationales	2020	Commune	Statbel	Déclarations PAC et enquêtes postales	Surface agricole, types de cultures, exploitations, cheptels
Parcellaire agricole wallon anonymisé	2020	Parcelle agricole	Géoportail de la Wallonie	Déclarations PAC	Surface agricole, catégories et types de cultures. Uniquement les productions végétales.
APAQ-W Biowallonie	2020	Commune	APAQ-W Biowallonie	Déclarations PAC, Organismes de contrôle bio	Surface agricole selon le mode de production (bio, non bio) par catégorie de cultures. Opérateurs certifiés bio

Tableau 14 : les sources de données statistiques

Annexe 2 : Nombre d'exploitations selon le type de production agricole

Type d'exploitations agricoles	Nombre d'exploitations
Exploitations avec des céréales pour le grain	296
Exploitations avec des cultures industrielles	186
Exploitations avec des pommes de terre	191
Exploitations avec des légumineuses récoltées en grains secs	18
Exploitations avec des fourrages des terres arables	326
Exploitations avec des légumes en plein air	101
Exploitations avec des cultures ornementales en plein air	2
Exploitations avec des jachères	97
Exploitations avec des pépinières en plein air	1
Exploitations avec des vergers	40
Exploitations avec des petits fruits en plein air	16
Exploitations avec des superficie toujours couverte d'herbe	490
Exploitations avec des cultures sous serres	18
Exploitations avec des bovins	303
Exploitations avec des porcins	33
Exploitations avec des ovins	61
Exploitations avec des caprins	22
Exploitations avec des volailles	33

Tableau 15 : Nombre d'exploitations selon le type de production agricole (Statbel 2020)

Annexe 3 : Taille des différents cheptels

Cheptel	Taille
Nombre total de bovins dont	37.776
Vaches laitières	10.796
Nombre total de porcins	16.120
Nombre total d'ovins	3.411
Nombre total de caprins	1.151
Nombre total de volailles dont :	315.747
Poules et poulettes	97.408
Poulets de chair	217.456

Tableau 16 : Taille des différents cheptels (Statbel 2020)

Annexe 4 : Les paramètres pris en compte pour le calcul de la vulnérabilité face au changement climatique de l'agriculture.

1. Taux de surface agricole
    a. Ce taux permet de rendre compte de la présence de l'activité agricole.
2. Perte moyenne en sol
    a. La perte moyenne en sol permet de renseigner sur le niveau de fragilité d'un espace agricole.
3. Taux de grandes cultures, production viande bovine ou du secteur laitier
    a. Ce taux permet de rendre compte de l'intensité d'un secteur et ainsi de la facilité avec laquelle les maladies, parasites, adventices... peuvent avoir des conséquences.
4. Diversité des cultures
    a. La diversité des cultures est un indicateur intéressant car il rend compte, d'une certaine manière, de la résilience d'un territoire : plus il est diversifié, plus il est résilient.
5. Type de sol
    a. Le type de sol renseigne implicitement sur la capacité de rétention d'eau.
6. Présence de cultures à forte demande en eau
    a. La présence de cultures à forte demande en eau peut induire, localement, un stress hydrique.

7 Présence d'irrigation
    a. L'irrigation est une réponse au stress hydrique.

Annexe 5 : les paramètres pris en compte pour le calcul de la vulnérabilité face au changement climatique de la ressource en eau

1. Perte moyenne en sol
    a. La perte moyenne en sol permet de renseigner sur le niveau de fragilité d'un espace agricole et des conséquences sur l'environnement immédiat.
2. Taux d'imperméabilisation des sols
    a. L'imperméabilisation des surfaces est une information permettant d'appréhender le phénomène de dégradation de la qualité des eaux de surface.
3. Taux de grandes cultures, production viande bovine ou du secteur laitier
    a. Ce taux permet de rendre compte de l'intensité d'un secteur et de ses possibles conséquences sur le milieu ambiant.
4. Présence de nappes surexploitées
    a. Cela permet de rendre compte d'un déséquilibre d'exploitation de l'eau.
5. Consommation d'eau
    a. Cela permet de mesurer et de situer les communes par rapport à leur consommation d'eau en comparaison de la moyenne wallonne.

Annexe 6 : Les paramètres pris en compte pour le calcul de la vulnérabilité face au changement climatique de la biodiversité.

1. Surface de structure écologique principale
    a. Les structures écologiques principales rassemblent des territoires cohérents en matière d'intérêt biologique. Cela permet de rendre compte de la présence d'espaces remarquables au sein des communes.
2. Part des zones non urbanisées hors agriculture
    a. Les espaces non urbanisés sont des lieux de développement de la biodiversité.