

Rapport d'activité pour l'Assemblée Générale du 12/06/2023

Introduction

Alors que le contexte socio-économique et énergétique reste difficile et préoccupant pour l'alimentation durable et les circuits courts, cette dernière année la CATL a poursuivi son action structurante pour le développement des filières courtes, locales et durables.

En juin dernier, la CATL prenait ses quartiers, avec La Coopérative Ardente et Les Petits Producteurs, dans un bâtiment de 1700 m² acheté par la Ville au Marché matinal de Liège. Il s'agissait de la première pierre posée dans le projet de création d'un Pôle circuit court sur ce même Marché matinal. Ce premier bâtiment est devenu un véritable habitat groupé coopératif pour les circuits courts alimentaires : les coopératives Hesbicoop et Terre d'herbage nous y ont depuis rejoint, et la coopérative The Food Hub s'installera vers la rentrée, après les travaux d'aménagement du bâtiment qui viennent de commencer.

L'étape suivante de la création de ce pôle circuit court consistera en la construction pour 2025 d'un nouveau bâtiment qui hébergera des activités de légumerie et de conserverie, orientés prioritairement vers la satisfaction des besoins des cuisines de collectivités de tous types, ainsi que des crèches et écoles. La demande de permis de bâtir vient d'être déposée par la SPI. Nous vous en dirons plus dans ce rapport.

Ces nouvelles infrastructures soutiendront l'essor des cantines durables dans la région liégeoise, ainsi notamment que le programme potage-collation que nous déployons dans le cadre du Collectif Développement Cantines Durables (CDCD).

Au niveau de notre demande de reconnaissance en éducation permanente, nous avons reçu une bonne et une mauvaise nouvelle : nous sommes reconnus sur l'axe des activités d'animation mais pas sur celui des publications, comme nous le présentions.

La création du Conseil de Politique Alimentaire (CPA) de Liège Métropole, en décembre dernier, a rencontré et suscité un énorme engouement. Ce n'est pas moins de 120 personnes et organisations qui en sont devenues membres et se sont engagées à prendre par pendant 2 années à la transition du système alimentaire des 24 communes de l'Arrondissement de Liège. La dynamique citoyenne de la CATL, qui était jusqu'ici incarnée essentiellement par le Festival Nourrir Liège, prend une nouvelle dimension grâce à ce projet.

Sommaire

<i>1) Evolution de l'équipe et du cadre de financement.....</i>	<i>3</i>
<i>2) Conseil de Politique Alimentaire (CPA) de Liège Métropole</i>	<i>4</i>
<i>3) Hub logistique</i>	<i>6</i>
<i>4) Nourrir Liège</i>	<i>10</i>
<i>5) Education permanente.....</i>	<i>11</i>
<i>6) Cantines durables.....</i>	<i>12</i>

1) Evolution de l'équipe et du cadre de financement.

L'équipe de la CATL est en pleine évolution, mais dans une certaine continuité. En décembre dernier, Louise, qui avait jusqu'ici été référente du projet CPA, a accepté un emploi en région Bruxelloise pour se rapprocher de son lieu de vie, ce qui est bien compréhensible. Nous en profitons pour la remercier pour le travail qu'elle a effectué. Depuis lors, c'est Virginie qui a repris la coordination de ce projet, en plus des autres tâches qui lui incombent, notamment le programme éducation permanente (EP), ce qui explique que nous allons sous peu recruter une personne à mi-temps pour assumer les activités d'animation en EP.

L'essor du projet cantines durables, au sein du CDCD, avec notamment la mise en place de nouvelles filières pour le potage-collation (qui profite désormais à 4500 enfants en région liégeoise), a également nécessité l'engagement d'un renfort, en la personne d'Alessia Vercio qui fait désormais équipe avec Florence.

Le projet Arlette¹ est en train de se mettre en place avec l'entrée en fonction de Carine Nardellotto ainsi que le recrutement en cours d'une deuxième personne pour l'épauler. Il s'agit d'un projet ambitieux, dont nous dirons plus lors de l'AG.

Par ailleurs, nous envisageons de recruter sous peu de nouveaux collègues et/ou de sous-traiter certaines missions pour renforcer l'équipe qui a été très sollicitée récemment. Les renforts envisagés concernent la travail administratif (qui change de nature en raison de l'augmentation de la taille de l'équipe), la communication, l'événementiel (en particulier le Festival Nourrir Liège), et la mise en place du projet hub logistique.

Ces divers engagements ont été rendus possibles d'une part par des financements FBW (éducation permanente et cantines durables) mais aussi et surtout par des financements octroyés par le gouvernement Wallon dans le cadre de la stratégie Alternativ'ES Wallonia (économie sociale), via une mission déléguée à Wallonie entreprendre pour soutenir :

- le projet hub logistique ;
- le projet Arlette
- la mise en œuvre des missions de base des ceintures et réseaux alimentaires (ceux de Liège, Verviers et Charleroi).

C'est la première fois que les missions des ceintures alimentaires sont financées en tant que tel, et nous espérons que ce soutien pourra être pérennisé. Les missions en question sont réparties dans les 5 grandes catégories suivantes :

1. Animation territoriale
2. Structuration et animation de filières alimentaires
3. Sensibilisation
4. Information et orientation

¹ Le projet Arlette vise à soutenir la création, le développement et la transmission des entreprises de l'alimentation durable. Comment ? En visibilisant l'action des partenaires et en ajustant l'offre de formation (technique ou non), d'accompagnement et de test d'activité. A destination de qui ? A destination des professionnels de l'alimentation (en devenir, en activité ou sur le départ), sur l'ensemble de la chaîne (production, transformation, distribution) et dans toutes les filières concernées

5. Capitalisation des expériences et expertises

Vous trouverez des informations plus détaillées sur les financements en cours dans le rapport financier.

2) Conseil de Politique Alimentaire (CPA) de Liège Métropole

En 2022, nous avons réalisé un diagnostic du territoire et, parallèlement, nous avons travaillé sur la définition de la gouvernance du CPA.

Diagnostic territorial :

La connaissance des réalités agricoles du territoire, des acteurs des filières alimentaires au sens large (incluant les acteurs de développement territorial, de l'éducation, de la sensibilisation, les politiques, etc.), était un préalable nécessaire à la création du CPA de Liège Métropole. La réalisation d'un diagnostic nous a permis de mieux comprendre les réalités agro-alimentaires sur les 24 communes du territoire de l'Arrondissement de Liège, notamment par la mise en évidence des tendances structurelles et des nombreuses initiatives novatrices implémentées sur le territoire.

Ce document aborde en particulier des questions relatives à l'offre et à la demande alimentaire sur l'Arrondissement de Liège. Les dynamiques territoriales sont également présentées, les questionnements des acteurs de terrain y sont relayés, et les principales perspectives de travail pour le CPA sont mise en avant.

Au niveau méthodologique, une collecte de données quantitatives, relatives aux filières alimentaires, ainsi qu'un recensement des acteurs a été réalisée de septembre 2021 à décembre 2021, principalement via des données secondaires (Statbel, etc). C'est ce que l'on appelle la « partie froide » du diagnostic. Par ailleurs, la collecte de données qualitatives (ou « partie chaude ») a été réalisée de janvier 2022 à juin 2022, via des interviews réalisés avec des acteurs de l'alimentation liégeois aux profils variés. Nous sommes allés à la rencontre de plus d'une cinquantaine d'acteurs. Une attention spécifique a été apportée au fait de rencontrer des acteurs issus des secteurs de la production, de la distribution et de la transformation, ainsi que des structures en lien avec les autres dimensions de l'alimentation comme le secteur de la santé, de l'environnement, des plans de cohésion sociale, ainsi que des élus locaux (bourgmestres et échevins).

Gouvernance :

Cette année de travail nous a également permis de réellement coconstruire la gouvernance du CPA de Liège Métropole avec les acteurs de terrain. L'atelier lors du Forum du 11/09/21 a posé les bases d'une réflexion collective qui fut enrichie grâce aux trois ateliers organisés par la cellule Manger Demain. Ceci a abouti à la rédaction d'une proposition de gouvernance qui fut revue et étoffée lors d'un focus group, et présentée aux 24 bourgmestres de l'Arrondissement. Cette étape constituait également un prérequis essentiel au lancement d'un CPA.

Charte²

Afin de toucher un nombre important d'acteurs provenant de secteurs et de territoires variés, et de garantir la richesse du processus et la multiplicité des approches requises par la mise en place d'un CPA, nous avons organisé **4 rencontres par sous-territoire** en octobre 2022. Ces rencontres ont permis de présenter le CPA et les résultats du diagnostic, et d'inciter un maximum de personnes à candidater. Ces rencontres furent très riches et nous ont permis de confirmer les enjeux et priorités pour notre territoire.

Ces différentes étapes nous ont permis in fine de récolter 120 candidatures, toutes valables et dès lors acceptées, et d'officialiser l'installation du CPA en décembre 2022. Ce sont donc 120 personnes qui en sont membres à titre individuel ou pour y représenter une structure. Les profils sont très diversifiés ; les membres viennent de tous les sous-territoires de l'Arrondissement de Liège, et ils constituent un panel large et varié des différentes catégories d'acteurs du système alimentaire.

Pour rappel le CPA de Liège Métropole est une instance de concertation et de coordination dédié aux acteurs du système alimentaire des 24 communes de l'Arrondissement administratif de Liège. Le CPA de Liège Métropole est le premier du genre à être créé en Wallonie à l'échelle d'une agglomération.

Plénière de mars 2023

Une deuxième plénière du CPA, organisée en mars de cette année, a permis à ses membres de définir leur plan d'actions annuel en choisissant 6 thématiques prioritaires sur lesquelles ils désirent mettre leur énergie les prochains 12 mois. L'objectif commun de ces groupes de travail est de transformer durablement et en profondeur nos systèmes alimentaires. Voici les thématiques de travail retenues pour la première année :

- Garantir un accès à une alimentation pour tou-te-s
- Comprendre l'évolution des habitudes de consommation afin d'adapter l'offre à la demande en circuits-courts
- Améliorer l'offre de formation des acteurs·trices de l'alimentation durable, avec un projet pilote sur la boulangerie
- Soutien aux producteurs·trices : viabilité économique et accès à la main d'œuvre
- Améliorer les pratiques dans les cuisines de collectivités
- Travailler étroitement avec les collectivités publiques locales et deux de leurs leviers d'action que sont les marchés publics et le foncier agricole

Ces groupes de travail sont composés de membres du CPA ainsi que de personnes ressources externes (acteurs de terrain, experts, ...), qui se sont engagés à aboutir à des livrables concrets endéans un an : recommandations, vade-mecum de bonnes pratiques, plaidoyer, etc.

Le CPA de Liège Métropole est porté et coordonné conjointement par la CATL, l'ASBL Liège Métropole (Conférence des Bourgmestres de l'Arr. de Liège) et l'ULiège (HEC Liège : UER Management : Social Entrepreneurship). Le travail de mise en place et d'animation du CPA par

² https://www.catl.be/wp-content/uploads/2022/10/097_CATL_4_charte_cpa_5.pdf

la CATL est financé par la Wallonie jusqu'à la mi-2024, dans le cadre de l'appel à projet « Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie ».

Pour plus d'informations : <https://www.catl.be/le-cpa/>



3) Hub logistique

Un pôle agro-alimentaire circuit court est en train de voir le jour à Liège à l'initiative de la Ville et de la CATL. La première étape de ce projet s'est matérialisée en mai 2022 par l'entrée en fonction d'un bâtiment situé au Marché matinal de Liège, constituant un habitat groupé pour plusieurs coopératives de distribution alimentaire. Dans le cadre des plans de relance de la Wallonie et de l'Europe, la SPI pilote la construction d'ici 2025 d'un second bâtiment « hub logistique » qui accueillera notamment une légumerie, un laboratoire de transformation et une conserverie. La gestion de ces ateliers sera confiée à une ou plusieurs entreprises d'économie sociale via une concession de service.

La mise en œuvre de ce projet bénéficie de la fiche 199 du plan de relance de la Wallonie, qui prend lui-même appui sur le plan de relance européen.

Phase 1 : le bâtiment Horizon.



En mai 2022, suite à l'achat par la Ville de bâtiment Horizon, les équipes de la CATL, de Les Petits Producteurs (LPP) et de La Coopérative Ardente se sont installés pour constituer les premiers participants au projet d'habitat groupé.

Une ASBL faitière nommée Horizon PAACC (pour Pôle Agro-Alimentaire Circuit Court), regroupant CATL, LPP, LCA et l'ASBL Echafaudage a été créée en juin 2022. La mission de cette ASBL serait essentiellement de réaliser la gestion immobilière du Pôle Circuit Court, mais aussi de soutenir les mutualisations possibles entre les coopératives du Pôle.

Dès la mi-2022, la cohabitation au sein du bâtiment Horizon a suscité des rapprochements. La crise des circuits courts a quant à elle amené les coopératives à oser totalement se remettre en question et à collaborer de manière inédite. Ainsi, dès la fin 2022, les Assemblées générales de la Coopérative Ardente et de Hesbicoop ont validé le principe de se diriger vers une fusion en 2023, de manière à réaliser des économies d'échelles, des mutualisations et un redéploiement en commun. Début 2023, ces deux entités se sont rapprochées de la coopérative Terre d'Herbage pour mettre en place des synergies logistiques et commerciales. La coopérative Les Petits Producteurs, pour sa part, a décidé de sous-traiter progressivement, à partir de 2023, les opérations que ne relèvent pas de son cœur de métier : gestion administrative et comptable, gestion des stocks, transport. Ces sous-traitances seront confiées à d'autres entreprises d'économie sociale et auront également vocation à être mutualisées.

Au terme de l'année 2022 et à l'entame de l'année 2023, nous constatons avec satisfaction que les coopératives rassemblées autour du hub développent une belle complémentarité au niveau des métiers, des compétences et des profils. Voici les périmètres de spécialisation décidés :

- La Coopérative Ardente/Hesbicoop : B2C en ligne et B2B collectivités, écoles, entreprises
- Terre d'herbage : B2B épiceries
- Les Petits Producteurs : B2C magasins
- The Food Hub : Grossiste en produits bio approvisionnés en direct de coopératives du sud de l'Europe.

Actuellement, l'ASBL Horizon PAACC, gérée par la CATL (via Christian avec le statut d'administrateur délégué), est une sorte de syndic du bâtiment Horizon. La Ville, propriétaire du bâtiment et l'ASBL Horizon PAACC ont été conjointement lauréat de l'appel à projet relatif à la fiche 199 du PNRR « infrastructures intermédiaires ». Ce financement va permettre d'adapter le bâtiment aux besoins des activités en cours de développement : création d'un quai de déchargement pour poids lourds, installation de nouvelles chambres froides et de locaux sociaux, notamment. Les travaux viennent de débuter (avril 2023).

Phase 2 : le futur hub logistique (légumerie-conserverie)



La fiche 199 du plan de relance va permettre la construction d'une nouvelle infrastructure de 3000 m² également dédiée au changement d'échelle des filières courtes. Les deux principales activités choisies pour prendre place dans ce futur bâtiment, dont la construction a été confiée à la SPI sont, d'une part une légumerie produisant de la 4e gamme³, et d'autre part une conserverie destinée à absorber les surplus de production des agriculteurs/maraîchers locaux et à gérer le décalage entre les périodes de production et de consommation des légumes locaux.

La fourniture des cuisines de collectivités liégeoises en légumes frais (4e gamme) était une des deux principales raisons d'être du projet Pôle Agro-Alimentaire Circuit Court, qu'est venue soutenir la fiche 199 du PNRR.

Nous avons mandaté, suivi et soutenu Eklo dans la réalisation d'une étude de marché relative à cette activité légumerie, et dans la réalisation d'un premier business plan, qui a permis de

³ 4^e gamme alimentaire : Ces produits sont des aliments frais qui sont généralement crus, épluchés, coupés et lavés. Les produits sont conditionnés dans des atmosphères modifiées ou dans l'air ambiant mais également sous vide, en barquette (plastique ou carton) ou encore en sachet.

dimensionner économiquement les activités. Nous avons également pu bénéficier de l'aide d'un bureau d'étude français, Foodbiome, qui pour sa part a pu déterminer la surface des différents ateliers, lieux de stockage, frigos, locaux techniques etc.

L'image de synthèse présentée plus haut, réalisée par le bureau d'architecture Biemar, correspond à la demande de permis de bâtir qui a été déposée par la SPI. On espère l'obtention de ce permis de bâtir pour février 2024. D'ici-là, nous devons avancer avec la SPI et l'aide de juriste spécialisé sur le modèle juridique de gestion du hub (s'agira-t-il d'une location ou d'une concession de service ? Portant sur l'ensemble du bâtiment ou sur des lots ? etc) et surtout aboutir dès que possible à la désignation des entreprises d'économie sociale qui gèreront ces bâtiments. L'infrastructure étant financée sur fonds publics, il convient en effet de respecter les règles de marchés publics applicables.

Il nous semble important d'ajouter que la viabilité économique des futures activités du hub n'est à ce stade pas assurée. D'après l'étude réalisée par Eklo, les produits frais en 4e gamme coûteraient en moyenne quatre fois plus chers que les produits surgelés, indépendamment même de la question de la qualité différenciée. Dès lors, l'intégration massive de tels produits est-elle possible pour les cuisines de collectivités sans un soutien financier des pouvoirs publics ? C'est une question à laquelle nous tenterons de répondre, avec l'aide d'Eklo, dans la prochaine phase du projet.

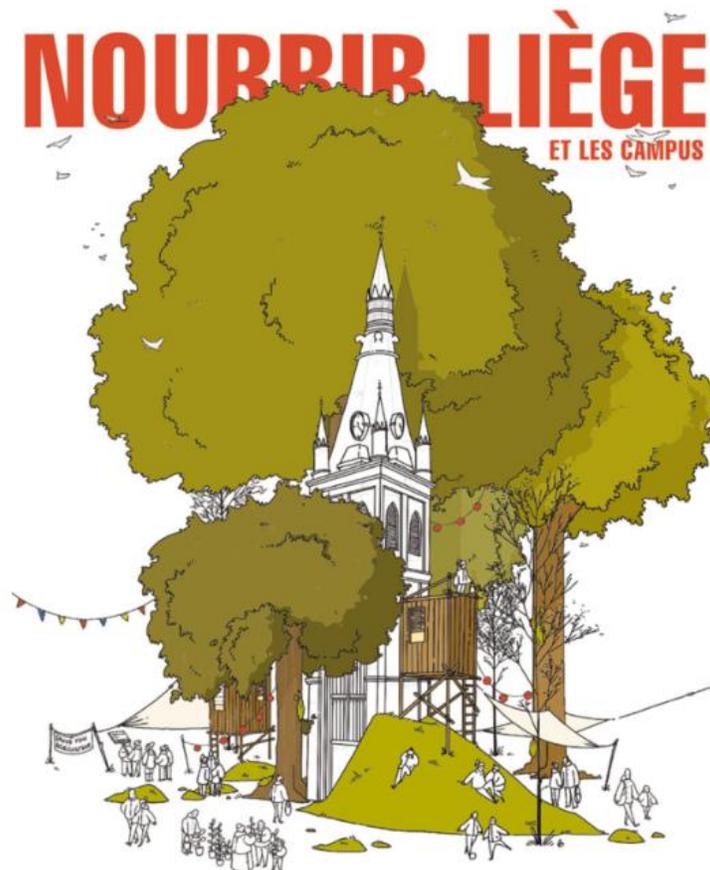
4) Nourrir Liège

Le festival incontournable de la transition alimentaire en région liégeoise vient de vivre sa septième édition, du 13 au 23 avril 2023, coupée à nouveau avec le Festival Nourrir les campus – en l’occurrence ceux de Liège et de Gembloux. Grâce à son lien fort avec l’Université de Liège, le festival Nourrir les campus s’est en effet déroulé aussi sur le campus de la faculté d’agronomie Gembloux Agro-Bio Tech, et ce grâce à une collaboration avec Eclosio, la faculté, le monde associatif et des étudiant·e·s engagé·e·s (GUS, IFSA, etc.)

Après la période de crise sanitaire, la 6^e édition du festival, en 2022, avait redémarré sur un mode mineur, avec une fréquentation diminuée par rapport aux précédentes éditions.

Cette année, le festival a repris des couleurs, avec une fréquentation en hausse de 15% environs, malgré les difficultés d’accès au centre-ville. Son thème était “alimentation et résilience ” avec en filigrane les circuits-courts, la défense des terres agricoles, la durabilité, des alternatives, les ateliers et chantiers, mains dans la terre et la farine, ...

Au menu, plus d’une centaine d’activités variées : spectacles, conférences, tables rondes, ateliers, chantiers collectifs maraichers, concerts, dégustations et autres curiosités, pour questionner et débattre ensemble sur nos modes de production et de consommation alimentaires. Cette année, une présence plus spécifique est organisée au sein du quartier St Léonard avec la Maison de L’Alimentation Durable et Inclusive de Liège (MAdiL) et aussi sur les Campus Uliège du Sart Tilman et de Gembloux où de nombreuses associations et collectifs sensibiliseront les plus jeunes aux plus seniors !.



5) Education permanente

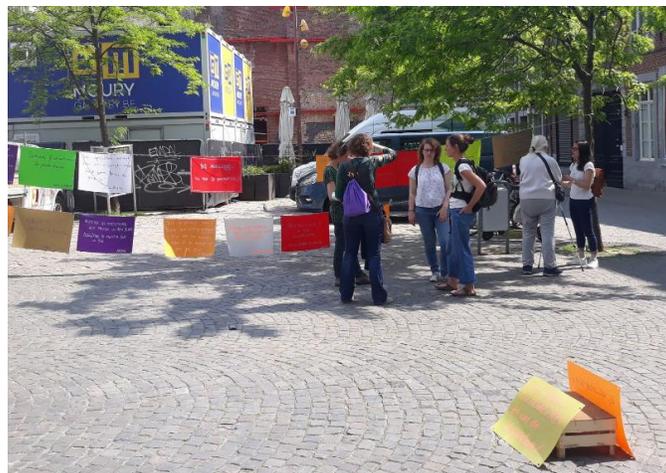
En 2022, suite à la rencontre avec l'administration de l'éducation permanente, nous nous sommes concentrés sur notre reconnaissance dans l'axe animation. Nous avons réalisé environ 300 heures d'animation qui n'ont pas dû être valorisées car l'année de référence pour la reconnaissance était 2021.

Bonne nouvelle obtenue en mars de cette année, nous sommes reconnus pour 200 heures, ce qui nous garantit un financement de 50.000€ pour les 3 prochaines années (de 2023 à 2025 inclus).

Pour rappel, ces animations visent uniquement un public adulte, non captif, citoyen (et **donc non professionnel**). L'éducation permanente vise à favoriser et de développer, principalement chez les adultes : une prise de conscience et une connaissance critique des réalités de la société ; des capacités d'analyse, de choix, d'action et d'évaluation ; des attitudes de responsabilité et de participation active à la vie sociale, économique, culturelle et politique.

Quelques exemples d'animations réalisées dans ce cadre :

- Organisation d'évènement dans le cadre du festival Nourrir Liège, adressés aux citoyens
- soutien à des collectifs citoyens tels que le Potager coin de terre à Bressoux, le verger des Possibles, le Pot'ingé, le collectif Occupons le terrain
- Organisation de rencontres inspirantes et d'échanges entre collectifs
- participation à ClimACTES sur le volet alimentation durable
- participation au Festival Aliment-Terre
- participation à la journée Alimentation saine et durable pilotée par la MAdiL
- organisation d'évènements dans d'autres festivals Nourrir
- participation active dans le collectif « porteur de paroles » qui vise à (ré)introduire la parole dans l'espace public
- relance et soutien au développement des Brigades d'Actions Paysannes avec notre partenaire Autre Terre
- Accompagnement, plus spécifiquement en 2023, de groupes de personnes précarisées sur les enjeux de l'alimentation, en partenariat avec la MAdiL
- etc.



6) Cantines durables

Comme expliqué plus, haut, c'est désormais un binôme, composé de Florence et Alessia, qui prend en charge cette thématique au sein de l'équipe.

Dans le cadre du Collectif Développement Cantines Durables, nous continuons d'assurer des accompagnements d'écoles fondamentales désireuses de mettre en place un nouveau modèle de cantines (financements FWB), ainsi que le développement de l'ambitieux programme « potage-collation » (financement Wallonie).

L'objectif général du programme potage-collation est de sortir les enfants de milieux socioéconomiques faibles de la précarité alimentaire. Les objectifs opérationnels sont de proposer des collations saines et durables une à deux fois par semaine, partout en Wallonie, dans des écoles fondamentales communales liégeoises à indice socio-économique faible; sensibiliser les enfants, la communauté éducative et les parents des écoles fournies à l'alimentation saine et durable en vue d'amorcer une transition tant au sein des écoles que des familles; renforcer les entreprises de l'économie sociale et/ou ayant une politique de réinsertion socio-professionnelle spécifique fournissant une alimentation en circuit-court.

Au terme d'une première phase pilote qui s'est déroulée en 2021-2022, le budget de ce programme a été multiplié par 5, ce qui a permis de faire passer le nombre d'enfants bénéficiaires en région liégeoise de 1700 à 4500. Cette montée en puissance a nécessité, outre l'accroissement de la capacité de la filière de fabrication initiale portée par l'ASBL Echafaudage, de développer une deuxième filière en partenariat avec l'ASBL le Cortil. Les partenaires logistiques du projet également des entreprises d'économie sociale, à savoir les coopératives Rayon 9 (livraison cyclo-urbaine), Terre d'Herbage et La Coopérative Ardente.

Notre équipe a par ailleurs participé, avec la Ville de Liège, de juin 2021 à décembre 2022, au programme «URBACT BioCanteens Transfer Network #2» : un réseau d'échanges avec d'autres villes à travers l'Europe afin de partager des expériences et des compétences en matière de distribution de repas scolaires durables. Le programme a notamment permis de transférer les bonnes pratiques en matière de restauration scolaire collective et de politique alimentaire locale durable avec la ville de Mouans-Sartoux (France), pionnière en la matière ; ainsi que deux autres villes très engagées dans le domaine : Wroclaw (Pologne) et Gavà (Barcelone). Pendant 18 mois, les différents partenaires ont participé à des webinaires, des formations ainsi que des échanges thématiques sur une grande variété de sujets tels que les "micro-bonnes pratiques" dans les cuisines scolaires, l'éducation alimentaire, rendre leurs marchés publics plus durables, soutenir l'installation d'agriculteurs au niveau de la ville, construire une gouvernance alimentaire plus participative... C'est dans ce cadre que la Ville de Liège a pris l'engagement de proposer des repas 100% durables (aussi bio, locaux et de saison que possible), d'ici fin 2024, dans les écoles et crèches de la Ville.

Signalons pour terminer que le CPA de Liège Métropole a plébiscité, parmi ses thématiques de travail prioritaires, celle de l'échange de bonnes pratiques entre cuisines de collectivités engagées dans une démarche durable. De nombreuses cuisines collectivités -dont les plus importantes de la région liégeoise- sont engagées dans de groupe de travail, ce qui laisse entrevoir de belles perspectives de progression de l'alimentation de l'alimentation durable sur notre territoire.