

MÉMORANDUM DU CONSEIL DE POLITIQUE ALIMENTAIRE DE LIÈGE MÉTROPOLE

**La voix des acteurs·trices de terrain
pour transformer nos systèmes alimentaires**

RECOMMANDATIONS LEVIERS D'ACTION

LE DROIT UNIVERSEL À UNE ALIMENTATION DURABLE

1^{ER} LEVIER : L'ACCOMPAGNEMENT DE LA TRANSITION D'OUTILS EXISTANTS TELS QUE LA RESTAURATION COLLECTIVE

1. Le financement public soutenant la demande des collectivités et des cantines pour une alimentation locale et durable est pérennisé et déployé
2. L'accompagnement opérationnel des cantines et des cuisines de collectivités durables est financé, de manière concertée et cohérente entre les différents niveaux de pouvoir concernés
3. La prise de repas dans les écoles est intégrée dans le temps scolaire

2^{ÈME} LEVIER : LE SOUTIEN À DES PROJETS INNOVANTS TELS QUE LA SÉCURITÉ SOCIALE DE L'ALIMENTATION

1. Des projets-pilotes de Sécurité Sociale de l'Alimentation (SSA) sont mis en place dans différents types de conditions
2. Des moyens sont octroyés pour analyser et modéliser les leçons tirées des expériences-pilotes de SSA
3. Les acteurs de terrain accompagnant les ménages dépendant de l'aide alimentaire sont soutenus via des moyens humains et financiers
4. En vue de favoriser l'inclusion sociale des bénéficiaires de l'aide alimentaire et plus largement des personnes précarisées, les acteurs de terrain organisent des activités et actions, en mixité sociale, sans devoir faire de distinction entre catégorie de personnes en précarité
5. Le dispositif des Maisons de l'Alimentation Durable (et Inclusive) est pérennisé et déployé sur le territoire
6. Un dispositif de cuisines équipées est aménagé et/ou rendu accessible dans les quartiers

LE DROIT UNIVERSEL À UN CADRE DE TRAVAIL DÉCENT

1^{ER} LEVIER : LA REVALORISATION DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

1. Les métiers de l'ensemble de la chaîne sont revalorisés en tant que métiers-clés pour la relocalisation alimentaire et bénéficient d'un soutien en ce sens
2. Les entreprises bénéficient d'un service d'aide au recrutement et à la gestion de la main-d'œuvre agricole personnalisé et gratuit
3. L'émergence de dispositifs tels que les groupements d'employeurs et les coopératives d'emploi est favorisée au niveau financier et réglementaire
4. Le citoyen a la possibilité d'être acteur de son alimentation en proposant un soutien bénévole aux acteurs économiques qui contribuent à une alimentation locale et durable
5. Les modèles économiques innovants, de type partenarial ou coopératif, venant en appui de la transition alimentaire, sont identifiés, renforcés et essaimés
6. Les dispositifs de formation intègrent des modalités répondant aux enjeux de durabilité

2^{ÈME} LEVIER : UNE POLITIQUE PUBLIQUE GLOBALE, INTÉGRÉE ET STRUCTURELLE

1. Un-e ministre est chargé(e) de cette politique publique fondamentale au sein du gouvernement régional
2. Une cellule interdépartementale "Politique Alimentaire" est créée au sein du SPW
3. Un membre au sein de chaque collège communal porte la compétence "politique alimentaire" et des référents "alimentation" sont désignés dans chaque commune, ainsi qu'au sein de l'Union des Villes et Communes et des agences de développement territorial (en l'occurrence, pour le territoire du CPA de Liège Métropole, SPI).
4. Une politique de financement structurelle et intégrée est instaurée pour mettre en œuvre la politique alimentaire régionale dans les territoires

3^{ÈME} LEVIER : UN DEVOIR D'EXEMPLARITÉ DANS L'ACTION DES POUVOIRS PUBLICS

1. Les pouvoirs publics, via la commande publique, deviennent les premiers consommateurs de la production alimentaire locale et durable
2. Les pouvoirs publics préservent leur patrimoine foncier agricole et encouragent son affectation à des projets s'inscrivant dans une logique locale et durable

PRÉAMBULE

QUI S'EXPRIME ?

En phase avec la Stratégie “Manger Demain”, les autorités régionales wallonnes ont encouragé la mise en place de Conseils de Politique Alimentaire (ci-après CPA) sur le territoire au travers, notamment, de l'appel à projets “Relocalisation de l'alimentation en Wallonie”.

Un CPA est une instance de gouvernance participative et citoyenne dédiée aux acteurs du système alimentaire d'un territoire, ayant pour vocation d'y intensifier et d'y rendre plus inclusive la dynamique de transition vers un système alimentaire résilient et durable.

Dans ce contexte, une initiative de création d'un CPA sur l'Arrondissement de Liège a été portée conjointement par la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL), l'ASBL Liège Métropole et l'Université de Liège. Ces partenaires constituent la Coordination du CPA. Le territoire sur lequel le CPA de Liège Métropole est actif est celui de l'Arrondissement administratif de Liège (796,87 km²/625.000 hab./24 villes et communes).

Le CPA de Liège Métropole est le premier du genre à être créé en Wallonie à l'échelle d'une agglomération. Il rassemble, depuis décembre 2022, 120 membres issus de secteurs d'activité variés (production, transformation, distribution, mais aussi santé, culture, formation, accompagnement, ...) ou intervenant à titre privé.

En vue des élections qui se tiendront à tous les niveaux de pouvoir en 2024, le CPA de Liège Métropole, en tant qu'organe de démocratie participative, désire faire remonter les préoccupations et propositions émises par les acteurs-trices de la transition alimentaire de son territoire.

En mars 2023, sur la base d'un diagnostic territorial de l'Arrondissement confirmant ces enjeux, les 120 membres ont choisi, de manière démocratique, de travailler sur 6 thématiques prioritaires :

- Garantir un accès à une alimentation de qualité pour tou-te-s, améliorer la qualité de l'approvisionnement au sein de l'aide alimentaire ;
- Comprendre l'évolution des habitudes de consommation afin d'adapter l'offre à la demande en circuits-courts ;
- Améliorer l'offre de formation à destination des acteurs-trices de l'alimentation durable, avec un projet pilote sur la boulangerie
- Soutenir les 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 sur les questions de marchés publics “alimentation” et de foncier agricole public.

Le CPA est un organe qui privilégie l'action conjointe de ses membres, au sein de ses groupes de travail. Il se veut aussi être le porte-voix des différents acteurs concernés du territoire de l'Arrondissement de Liège, tout en sachant que ses recommandations/propositions s'étendent à tous les niveaux de pouvoir et visent différentes compétences.

Tout en nous appuyant sur une compréhension globale des enjeux, nous avons pris l'option, dans le cadre de ce mémorandum, de nous concentrer sur les préoccupations et les pistes concrètes d'action identifiées de manière transversale aux 6 thématiques prioritaires du CPA.

Le CPA fait également le choix de relayer et de s'associer aux mémorandums d'autres acteurs de la transition alimentaire qui ont développé des expertises fortes dans toute une série de domaines liés à l'alimentation.

CONTEXTE ET ENJEUX

La question alimentaire, fondamentale et universelle, transcende les limites géographiques et culturelles pour se poser comme un bien commun à l'humanité. L'alimentation est non seulement une nécessité biologique, mais également un pilier essentiel de l'identité, de la santé et du bien-être collectif.

Ces aspects sont interconnectés, comme l'illustre le **concept One Health** ("une seule santé"), qui met en lumière les liens entre santé humaine, des animaux et des écosystèmes. En adoptant une perspective systémique, le One Health vise à prévenir et à maîtriser les maladies, à assurer la **sécurité alimentaire** et à promouvoir la durabilité environnementale. Or, force est de constater que le système alimentaire actuel est défaillant et génère des dommages à ces trois niveaux.

Notre souveraineté alimentaire, mais également notre sécurité alimentaire, sont fortement menacées et reposent sur un système extrêmement volatile et incertain. La guerre en Ukraine ou la crise sanitaire nous en ont montré les signes. Nous vivons aujourd'hui davantage dans une **situation d'insécurité alimentaire rythmée par les facteurs suivants** :

- un accaparement des terres agricoles dont le prix ne cesse d'augmenter ;
- une précarité économique extrêmement préoccupante des acteurs de la filière alimentaire ;
- une précarité alimentaire d'une frange grandissante de la population ;
- un ralentissement de l'essor de la consommation de l'alimentation durable et en circuits courts.

Dans ce contexte, l'émergence de nouvelles idées, de projets innovants, offre des **perspectives pour réinventer notre manière de produire, de distribuer et de consommer les aliments**. Ces aspirations s'inscrivent pleinement dans la Stratégie "Manger Demain" de la Wallonie, soulignant l'importance de revenir à un système alimentaire plus soutenable, ancré sur le territoire, et résilient.

L'investissement des pouvoirs publics et le soutien financier aux acteurs de la transition alimentaire sont indispensables pour encourager ces changements, notamment dans le cadre des plans de relance wallon et européen. Au-delà de ces éléments, nous sommes à présent à un tournant où il nous semble essentiel que les politiques publiques considèrent les **coûts cachés de notre alimentation**, non encore pris en compte dans le prix de celle-ci. Selon plusieurs études concordantes, ces coûts cachés, s'ils étaient inclus dans le prix payé par les consommateurs, pourraient aller jusqu'à doubler le prix de la nourriture. Nous y reviendrons.

Aujourd'hui, nous appelons à **une accélération choisie plutôt que subie de la transformation du système alimentaire** et insistons sur le fait que cette responsabilité ne peut reposer uniquement sur les acteurs économiques ou les citoyens.

Dans ce contexte et au vu des enjeux, le présent mémorandum est élaboré comme un instrument de réflexion et de proposition. Il plaide en faveur d'une politique alimentaire locale qui soit innovante, résiliente et responsable, capable de répondre aux besoins présents sans compromettre la capacité des générations futures à satisfaire les leurs. C'est dans cet esprit que le CPA s'engage à explorer et à recommander des leviers d'action novateurs pour relever les défis actuels et à venir en lien avec notre système alimentaire.

RECOMMANDATIONS LEVIERS D'ACTION

Notre analyse repose sur la conviction que les **pouvoirs publics** jouent **un rôle essentiel dans la transformation des systèmes alimentaires**, et ce, à plusieurs titres :

- en tant que législateur/régulateur ;
- en tant que garant de la santé des citoyen·ne·s ;
- en tant qu'acteur de soutien financier et opérationnel de projets visant à promouvoir la durabilité, la sécurité alimentaire et l'accessibilité pour toutes et tous ;
- en tant que consommateur via leurs approvisionnements alimentaires soumis aux marchés publics ;
- et enfin, pourquoi pas, en prenant appui sur leur propre foncier agricole, également en tant que producteur d'une partie des denrées des cantines et collectivités qui sont de leur ressort.

Les **recommandations** qui suivent, réparties en deux volets, visent à orienter les pouvoirs publics vers une action plus impactante et exemplaire dans le domaine de la politique alimentaire, garantissant à la fois **le droit universel à une alimentation durable** pour toutes et tous et **un cadre de travail décent pour tous les acteurs** de la chaîne alimentaire.

LE DROIT UNIVERSEL À UNE ALIMENTATION DURABLE

A l'instar des constats posés à l'échelle nationale, le diagnostic agro-alimentaire de l'Arrondissement de Liège Métropole démontre **une précarité grandissante** des citoyens liégeois. Cette précarité, qu'elle soit énergétique et/ou sociale, est de plus en plus fréquemment corollaire d'une précarité alimentaire. Beaucoup de personnes ont faim et rognent sur leur **budget alimentaire** pour faire face aux autres dépenses essentielles que sont le logement, l'énergie, la mobilité, les vêtements, ...

Il est, en effet, estimé que, en Belgique, 600 000 personnes, soit 5% de la population, ont eu recours à l'**aide alimentaire** en 2021¹. Cette aide prend aujourd'hui diverses formes : la distribution de colis, les épiceries sociales, les restaurants sociaux, les chèques alimentaires, les aides financières, les foodtrucks solidaires, ... Les sources principales d'approvisionnement sont les produits FEAD (achats publics de denrées de base de longue conservation à l'initiative du SPP Intégration sociale), les produits collectés par les banques alimentaires auprès des entreprises et des filières agro-industrielles et les invendus de la grande distribution. Cette solution contribue au **maintien d'un système agro-industriel** peu durable, stigmatise les plus fragilisés et ne constitue **pas une solution structurelle**.

A côté de la faim, il y a **la malnutrition**. Si elle touche davantage les populations défavorisées, elle n'en est pas moins **un problème général** : la moitié de la population est en **surpoids**. Plus

1. Fédération des Services Sociaux, 2021.

de 16% sont en situation d'obésité. Un autre indicateur est **la consommation de légumes**. Seulement 15% de la population mangent les 5 portions de fruits et légumes recommandées avec insistance et 17% n'en mangent pas quotidiennement². Sciensano a montré qu'il est environ **deux fois plus cher** de construire un régime alimentaire équilibré que de se contenter d'une consommation qui permet d'assurer le minimum calorifique nécessaire.

Le tableau n'est pas plus brillant du côté de la production. Nos systèmes alimentaires sont **largement caractérisés par l'internationalisation du commerce agricole et par le pouvoir de marché de la grande distribution**. Les circuits courts apparaissent comme des exceptions. Les **revenus des agriculteurs** sont **en chute libre** (pouvant aller jusqu'à 22% entre 2022 et 2023).

Aujourd'hui, la perte de souveraineté alimentaire rend la décision politique difficile, voire impuissante. Des leviers existent cependant pour sécuriser l'accès à une alimentation de qualité pour toutes et tous.



L'ACCOMPAGNEMENT DE LA TRANSITION D'OUTILS EXISTANTS TELS QUE LA RESTAURATION COLLECTIVE

La restauration collective (dans les hôpitaux, crèches, établissements d'enseignement, maisons de repos et de soins, restaurants d'entreprises ...) est, avec un volume de 200.000 repas par jour, unanimement identifiée comme **un vecteur majeur du développement des filières courtes** en Wallonie. En témoignent, notamment, le Green Deal cantines durables, lancé en 2019 et prolongé en 2021 par le Gouvernement wallon, ou encore le dispositif "Coup de pouce du local dans l'assiette"³.

Dans le même contexte, des initiatives se sont développées en matière d'**accompagnement des cantines et des collectivités dans leur transition vers plus de durabilité**. A titre d'exemples :

- l'accompagnement collectif, tel que la Cellule "Manger Demain" le propose en vue de l'obtention d'un label "cantines durables" ;
- l'accompagnement à la carte via le projet "Les cantiniers by Biowallonie" ;
- l'accompagnement opérationnel individualisé proposé par le CDCD (Collectif Développement Cantines Durables) avec, entre autres, des projets tels que le potage-collation©.

En milieu scolaire, le **taux de prise de repas chauds à la cantine** est **relativement bas** en Fédération Wallonie Bruxelles (FWB) (12% en moyenne), comparativement à la France où ce taux est supérieur à 95%. Une telle différence est due au fait que, en FWB, la prise des repas est réalisée sur un temps non scolaire et que, contrairement à la France, on ne semble pas y considérer les repas scolaires comme une question de santé publique. Chez nous, **le soutien public à l'accompagnement des démarches cantines durables** est **fluctuant**. Ainsi, jusqu'à l'année scolaire 2022-2023, la FWB finançait le soutien à la transition alimentaire dans les écoles fondamentales via un appel à projets "alimentation saine". Ce dispositif, dont des

2. Eurostat, 2019.

3. <https://www.mangerdemain.be/coup-de-pouce-local-assiette/>

centaines d'écoles ont pu bénéficier, n'a pas été reconduit. En outre, la plupart des actions subventionnées visant la gratuité ne concernent que 20% des écoles fondamentales⁴ et n'englobent nullement les écoles secondaires et supérieures, voire les internats ou les crèches.

La transition vers des cuisines et des cantines durables ne peut, selon nous, se faire **sans une concertation et un accompagnement de l'ensemble des acteurs concernés** (du responsable des achats au consommateur final, en passant par tous les acteurs de terrain). Cet accompagnement doit s'inscrire **dans un processus long** afin de permettre le changement d'habitudes et de comportements de manière pérenne. Il ne peut être, à notre sens, **ni conditionné, ni payant**.

De manière plus décisive encore, le **cadre législatif et réglementaire** devrait être revu si l'on souhaite que la restauration collective et scolaire parvienne à négocier le tournant de la durabilité.

Sur cette base, voici nos propositions concrètes en faveur d'un accès à une alimentation de qualité pour tou-te-s :

1. *Le financement public soutenant la demande des collectivités et des cantines pour une alimentation locale et durable est pérennisé et déployé*

Ceci est envisageable via des dispositifs tels que le "Coup de pouce du local dans l'assiette"⁵. Son objectif est de faire **progresser la relocalisation de l'approvisionnement** des cantines dans le cadre du Green Deal Cantines Durables, et ce, **en augmentant le budget alloué aux repas des cantines**. Il permet de bénéficier d'un financement à hauteur de 50% des dépenses en produits locaux et à hauteur de 70% des dépenses pour les produits locaux et biologiques.

2. *L'accompagnement opérationnel des cantines et des cuisines de collectivités durables est financé, de manière concertée et cohérente entre les différents niveaux de pouvoir concernés*

Un tel accompagnement est essentiel pour assurer **une approche globale de la transition** des cuisines et des cantines. Tenir compte, de manière systémique, de **questions telles que le gaspillage, la qualité et l'origine des approvisionnements, ou encore le rééquilibrage entre les parts animale et végétale dans les assiettes**, est absolument nécessaire.

3. *La prise de repas dans les écoles est intégrée dans le temps scolaire*

4. Il s'agit actuellement des repas gratuits financés par la FWB ou les potages-collations soutenus par le cabinet de la Ministre de l'Emploi, qui sont destinés à des écoles à indice socio-économique faible, qui correspondent à 20% des écoles fondamentales wallonnes.

5. Pour en savoir plus : <https://www.mangerdemain.be/coup-de-pouce-local-assiette/>

Les acteurs de terrain, les associations et la société civile n'ont heureusement pas attendu un changement radical de nos systèmes alimentaires pour penser et expérimenter des modèles innovants en matière d'accessibilité à une alimentation de qualité. Ces modèles existent à différentes échelles de territoire et sont, soit en réflexion, soit en phase pilote, soit déjà opérationnels. Ces projets émanent du terrain et sont le fait d'une concertation et/ou d'une participation active des publics cibles.

Nous mettons ici en évidence, sans prétendre à l'exhaustivité, quelques projets qu'il nous semble nécessaire de pérenniser ou d'expérimenter sur l'Arrondissement de Liège Métropole :

- En se basant sur des réflexions conduites au croisement de la sécurité sociale, de la précarité alimentaire, de la souveraineté alimentaire et des défis de la transformation du système alimentaire, a émergé l'idée de mettre en place **une sécurité sociale de l'alimentation** (SSA)⁶. Il s'agit de permettre la réalisation du droit à l'alimentation via l'octroi aux personnes d'une allocation permettant d'acheter des produits alimentaires conventionnés. Comme dans la sécurité sociale actuelle, le système devrait, à terme, être financé par des cotisations et avoir un caractère universel. La SSA est un dispositif de démocratie alimentaire qui garantit le droit à l'alimentation et permet de lutter contre la pauvreté alimentaire tout en finançant les circuits courts vertueux, les petits producteurs. Un **premier projet pilote** va voir le jour à **Liège dans le quartier d'Outremeuse**. Il permettra d'expérimenter à petite échelle et de documenter les freins, leviers et résultats de ce dispositif.
- Les **organisations de l'aide alimentaire** œuvrent depuis des années à améliorer l'approvisionnement de denrées afin qu'il soit respectueux de la santé et de la dignité des personnes. Créée en 2017 par des associations membres de la Table Alimentaire Liégeoise, l'ASBL "**Le Panier solidaire**" a pour principal objectif de faciliter la récolte, le transport et la redistribution d'inventus alimentaires aux associations qui, sur le territoire de la Ville de Liège, confectionnent et distribuent des colis aux personnes précarisées.
- Dans le cadre de l'appel à projets "*Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie*" lancé en 2020, la **Maison de l'alimentation durable et inclusive de Liège (MAdiL)** a été mise en place⁷. La MAdiL a la volonté de toucher des publics qui sont parfois éloignés de l'alimentation durable. Les **programmes d'accompagnement collectif** permettent de développer, avec eux, des solutions concrètes pour faciliter l'accès à une alimentation durable à un prix abordable.
- La **préparation collective des repas du quotidien** peut favoriser la lutte contre la précarité alimentaire. Elle existe dans plusieurs régions du monde : Pérou, Mali, Australie, etc. Le **réseau de Cuisines collectives**, né au Québec dans les années 1970, fédère désormais près de 1.400 groupes qui cuisinent plus de 1,5 million de portions chaque année. Depuis des décennies, les Cuisines collectives québécoises ont fait la preuve que la cuisine

6. <https://www.collectif-ssa.be/creassa/>

7. Tout comme à Charleroi, Huy, Namur.

“maison” et la mutualisation des savoir-faire constituent des outils-clés pour assurer une alimentation de qualité à destination de toutes et tous. Ce mouvement a atteint Bruxelles, où ont été initiées les Cuisines de Quartier⁸ en 2019. Ce projet est en passe d’être expérimenté à **Liège dans les quartiers du Longdoz et de Bressoux-Droixhe**.

Sur cette base, voici nos propositions concrètes en faveur d’un accès à une alimentation de qualité pour tou-te-s :

1. Des projets-pilotes de Sécurité Sociale de l’Alimentation (SSA) sont mis en place dans différents types de conditions

Les **zones** concernées pourraient être urbaine, périurbaine ou rurale. Le **financement** couvrirait, d’une part, le budget “allocation aux personnes”, pilier du projet, et, d’autre part, les ressources humaines pour animer, accompagner, communiquer et évaluer les projets.

2. Des moyens sont octroyés pour analyser et modéliser les leçons tirées des expériences-pilotes de SSA

Ceci viserait à soutenir le développement d’une **politique alimentaire transversale, intégrée et systémique**.

3. Les acteurs de terrain accompagnant les ménages dépendant de l’aide alimentaire sont soutenus via des moyens humains et financiers

Il est important de réaffirmer que le système d’aide alimentaire (via les CPAS et leurs partenaires) créé pour répondre à des situations d’urgence sociale ne doit pas devenir une réponse structurelle. Il convient d’aider les personnes **à sortir de manière structurelle de leur situation d’urgence sociale**.

4. En vue de favoriser l’inclusion sociale des bénéficiaires de l’aide alimentaire et plus largement des personnes précarisées, les acteurs de terrain organisent des activités et actions, en mixité sociale, sans devoir faire de distinction entre catégorie de personnes en précarité

En effet, trop souvent, les moyens financiers octroyés par un niveau de pouvoir supérieur (UE, Etat fédéral, Région) sont dédiés à des actions en faveur d’un public spécifique, ce qui ne permet pas d’assurer une mixité sociale. Ces acteurs de terrain souhaitent organiser leurs actions et animations en faveur d’une alimentation saine en y assurant une mixité sociale, dans le respect des personnes, et avec les moyens humains d’encadrement adéquats.

5. Le dispositif des Maisons de l’Alimentation Durable (et Inclusive) est pérennisé et déployé sur le territoire

Ces maisons ont en effet pour objectif d’être des **lieux de ralliement et d’impulsion d’initiatives** favorisant l’accès à une alimentation durable pour toutes et tous.

6. Un dispositif de cuisines équipées est aménagé et/ou rendu accessible dans les quartiers

Ces cuisines permettent aux citoyens de **confectionner collectivement** des repas, de partager leurs connaissances et leurs savoirs faire, de rompre l’isolement.

8. Une « cuisine de quartier », est un espace équipé, occupé de façon régulière par un ou plusieurs groupes de citoyen·nes qui s’organisent collectivement, avec ou sans l’aide d’une association locale, pour la préparation de repas du quotidien. (<https://cuisinesdequartier.be/qui-sommes-nous/>)

LE DROIT UNIVERSEL À UN CADRE DE TRAVAIL DÉCENT

En Wallonie, les agriculteurs, dans la foulée des crises successives qu'ils ont subies, sont confrontés à une diminution de la demande pour des aliments produits localement et durablement, à une augmentation des coûts et, dès lors, à **une baisse de rentabilité**. Ils sont aussi confrontés à **une pénurie de main-d'œuvre**, qui s'aggrave d'année en année. Ces phénomènes menacent la pérennité de leur activité, qui est le socle du système alimentaire régional, et hypothèquent potentiellement la réussite d'importants projets régionaux (hubs logistiques, légumeries, développement de l'offre B2B), fondés sur un essor des filières courtes de qualité différenciée.

Ces constats, observés dans le chef des acteurs de la production, semblent se généraliser à **tous les maillons de la chaîne** : tant auprès des transformateurs que des distributeurs. La capacité de l'agriculture à nous nourrir demain n'a jamais été aussi compromise. Il est donc urgent de trouver des solutions concrètes afin que ceux-ci restent en mesure d'exercer leur métier et de contribuer à notre souveraineté et à notre sécurité alimentaires.

Comme l'ont encore mis en évidence les récents mouvements de protestation des agriculteurs européens, les principales difficultés de nos producteurs semblent être liées à la mise en concurrence avec des productions issues de **systèmes agricoles soumis à des normes sociales et écologiques moins contraignantes** (en vertu des règles de l'OMC et des accords de libre-échange qui en découlent et au manque de cohérence et d'ambition des politiques européennes en matière de transition alimentaire). Ceci tire vers le bas les revenus des agriculteurs.

Au niveau de ce plaidoyer, fondé sur les apports des groupes de travail de notre CPA, nous nous concentrons sur les leviers qui correspondent aux réalités et urgences des acteurs de terrain que nous côtoyons, avec une attention particulière pour les **axes d'intervention aux mains des pouvoirs publics**.

1^{ER} LEVIER

LA REVALORISATION DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Les acteurs de l'alimentation sont confrontés à une double difficulté :

- d'une part, la **pénurie de main-d'œuvre** touche de nombreux secteurs de l'alimentation : du maraîchage à la restauration en passant par les différents métiers de la distribution et de la transformation, comme la boulangerie, par exemple. En cause, des travaux journaliers souvent très lourds et exigeants, des conditions climatiques de plus en plus difficiles, des revenus toujours trop faibles, des métiers non attractifs, dévalorisés et déconnectés, des formations non adaptées, etc.
- d'autre part, la **baisse de rentabilité** décrite ci-avant permet difficilement d'engager et de rémunérer des collaborateurs de manière attractive, en tout cas dans l'état actuel des dispositifs existants.

Dans ces circonstances, le CPA préconise de **revaloriser les métiers** de la chaîne alimentaire qui répondent au besoin essentiel et universel de se nourrir tout en créant les conditions permettant aux acteurs de se **reconcentrer sur leur cœur de métier**.

Voici nos propositions concrètes en ce sens :

1. *Les métiers de l'ensemble de la chaîne sont revalorisés en tant que métiers-clés pour la relocalisation alimentaire et bénéficient d'un soutien en ce sens*

Cette reconnaissance devrait **être assortie d'aides à l'emploi** et d'un allègement des charges sociales. En effet, les entreprises du secteur dépendent trop souvent d'aides à l'emploi assez rapidement limitées dans le temps, ou sont carrément exclues de certains dispositifs de soutien (SESAM, par exemple).

2. *Les entreprises bénéficient d'un service d'aide au recrutement et à la gestion de la main-d'œuvre agricole personnalisé et gratuit*

Ce service pourrait être **inspiré de l'accompagnement technique des maraîchers** mis en place par les Services agricoles de la Province de Liège.

3. *L'émergence de dispositifs tels que les groupements d'employeurs et les coopératives d'emploi est favorisée au niveau financier et réglementaire*

Ces dispositifs (type Terre Emploi ou DIES) ont pour but de **soutenir les acteurs dans les domaines financier, administratif et des ressources humaines**. Une grande partie des acteurs des circuits courts sont en effet de (très) petites structures qui, pour se développer, doivent concentrer tous leurs efforts sur la production de valeur ajoutée. Être soutenu par de tels organismes peut donc servir d'accélérateur à leur croissance et à la pérennisation de leurs activités.

4. *Le citoyen a la possibilité d'être acteur de son alimentation en proposant un soutien bénévole aux acteurs économiques qui contribuent à une alimentation locale et durable*

Ceci doit pouvoir être **envisagé dans un cadre légal sécurisé** en reconnaissant que cette forme d'aide participe pleinement à informer, conscientiser et rapprocher producteur et consommateur.

5. *Les modèles économiques innovants, de type partenarial ou coopératif, venant en appui de la transition alimentaire, sont identifiés, renforcés et essaimés*

Il s'agit de modèles capables d'associer aux dimensions sociale et environnementale la **notion de viabilité économique** nécessaire à la mise en place et au maintien d'entreprises résilientes et robustes.

6. *Les dispositifs de formation intègrent des modalités répondant aux enjeux de durabilité*

Il s'agit, ici, de redonner du sens aux métiers de l'alimentation afin d'en faire de vrais métiers de la transition.

Afin d'accélérer la transformation de notre système alimentaire et d'instaurer une véritable politique de relocalisation alimentaire, un soutien global, non seulement sur l'ensemble de la chaîne de valeurs (du semencier au consommateur final), mais aussi **de manière transversale à différents secteurs**, est essentiel.

Une telle approche s'avère, en effet, indispensable pour faire face aux **coûts cachés du système alimentaire**, lesquels impactent différents domaines : la santé humaine (50%), l'environnement (~30%) et l'économie (~20%). Des études scientifiques⁹ récentes ont, en outre, mis en lumière que des pratiques telles que l'utilisation d'engrais azotés et de pesticides ou la consommation d'aliments ultra-transformés contribuent significativement à ces coûts cachés. Autant de pratiques liées au modèle agro-industriel mondialisé, favorisant la mise en concurrence de systèmes productifs aux normes environnementales et sociales inégales.

La prise en compte des coûts cachés doublerait le prix de notre alimentation. L'on comprend dès lors aisément qu'un des principaux obstacles à la transition alimentaire réside dans le **prix de l'alimentation industrielle, maintenu artificiellement à bas niveau** et faussant ainsi le concept de "valeur alimentaire". Une taxation différenciée en fonction des externalités positives ou négatives pourrait être envisagée, même si les leviers principaux se situent au niveau fédéral et européen.

Les pouvoirs publics doivent également garantir une réelle relocalisation de notre alimentation par leur investissement en matière d'infrastructures et de soutien aux producteurs locaux.

Le CPA préconise l'établissement d'une **politique alimentaire globale, intégrée et durable** en Wallonie, et ce, aux différents niveaux d'intervention des pouvoirs publics, du niveau régional ou niveau local.

Voici nos propositions concrètes en ce sens :

1. *Un.e ministre est chargé(e) de cette politique publique fondamentale au sein du gouvernement régional*
2. *Une cellule interdépartementale "Politique Alimentaire" est créée au sein du SPW*
Celle-ci serait dotée de compétences transversales en matière de santé, d'environnement, d'agriculture, d'économie et d'aide sociale. Cet organe tiendrait compte des dépenses publiques, de la fiscalité, des coûts cachés, des allocations budgétaires et des effets retours afin de développer une politique préventive et de réorienter les budgets de l'un (exemple : santé) au profit d'un autre (exemple : environnement ou agriculture).
3. *Un membre au sein de chaque collège communal porte la compétence "politique alimentaire" et des référents "alimentation" sont désignée dans chaque commune, ainsi*

9. Michel Duru et Anthony Fardet, Les coûts cachés de l'alimentation, 6 juin 2022., op. cit.

qu'au sein de l'Union des Villes et Communes et des agences de développement territorial (en l'occurrence, pour le territoire du CPA de Liège Métropole, SPI).

4. *Une politique de financement structurelle et intégrée est instaurée pour mettre en œuvre la politique alimentaire régionale dans les territoires*

Face à la multiplication et à la complexité croissante des appels à projets, les acteurs locaux réclament l'instauration d'une telle politique, basée sur une relation de confiance et de contractualisation avec les acteurs locaux ayant démontré tant leur professionnalisme que leur connaissance des réalités de leur territoire.

3^{EME} LEVIER

UN DEVOIR D'EXEMPLARITÉ DANS L'ACTION DES POUVOIRS PUBLICS

Les villes, communes et collectivités publiques au sens large (CPAS, hôpitaux, maisons de repos et crèches, établissements d'enseignement, etc.) sont de plus en plus conscientes de leur responsabilité et des leviers spécifiques dont elles disposent en matière de transition des systèmes alimentaires locaux vers plus de durabilité et d'inclusivité.

Le CPA relève, à cet égard, une double intervention des pouvoirs publics :

- en **qualité d'acheteur**, au travers de la commande publique pour les cuisines de collectivités et les cantines qui sont de leur ressort ;
- en **qualité de propriétaire** d'un patrimoine foncier agricole, soit 8% de l'ensemble des terres agricoles pour l'ensemble du territoire wallon et 13% pour l'Arrondissement de Liège.

Voici nos propositions concrètes en ce sens :

1. *Les pouvoirs publics, via la commande publique, deviennent les premiers consommateurs de la production alimentaire locale et durable*

L'organisation des cuisines de collectivités publiques (**institutions d'enseignement, hôpitaux, maison de repos et crèches, etc.**) **donnant accès à une alimentation saine** doit être reconnue pleinement comme une mission d'intérêt général à part entière, et financée à due conséquence.

Le projet de règlement européen pour les systèmes alimentaires durables doit être remis à l'agenda politique européen¹⁰. Sa concrétisation doit permettre la mise en place d'une politique alimentaire européenne volontariste et d'une commande publique adaptée à cet objectif. **A minima, une exception alimentaire dans la législation relative aux marchés publics**¹¹ doit y être introduite en s'appuyant sur les politiques européennes existantes et en démontrant que l'exception alimentaire s'inscrit dans la droite ligne de celles-ci. L'argument santé en ce sens peut justifier l'exception alimentaire. C'est, en effet, un des impacts principaux d'une alimentation durable et c'est également une exception déjà prévue par la directive européenne.

10. Ce projet de « loi-cadre » sur les systèmes alimentaires durables porté par la Commission européenne vise notamment la mise en cohérence des politiques européennes en matière d'alimentation et d'agriculture. Plus d'infos : <https://www.cncd.be/Pacte-vert-europeen-une-loi-cadre>

11. <https://www.mangerdemain.be/exception-alimentaire-wallonie/>

Même si, en l'état actuel de la législation en matière de marchés publics, le principe de mise en concurrence empêche de choisir comme critère la provenance géographique des aliments et, dès lors, de privilégier explicitement l'achat de produits provenant de l'agriculture locale, il est possible d'orienter les commandes publiques en ce sens, tel que l'atteste, par exemple, la stratégie alimentaire de l'Intercommunale ISoSL, inspirée notamment par les recommandations en la matière de Manger Demain. Il est également possible aux autorités belges et régionales d'utiliser toutes les latitudes que leur laisse la réglementation européenne actuelle, par exemple en matière de fixation de seuils de procédure de commande publique, afin de favoriser l'achat de denrées alimentaires locales.

Des mesures légales ou réglementaires pourraient aussi instaurer des quotas minimaux de consommation de produits locaux et de qualité différenciée pour les repas en collectivités. L'opérationnalisation de ces mesures nécessite, le cas échéant, de refinancer le budget alimentation des collectivités concernées. Ceci pourrait **s'inspirer des lois françaises EGALIM** (Équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire), adoptées à partir de 2018. Ces lois ont permis d'instaurer, en restauration scolaire publique, une obligation de 50 % de produits durables ou de qualité dans les approvisionnements en denrées alimentaires (dont au moins 20% de produits bio), la mise en place d'un repas végétarien hebdomadaire et des mesures de réduction du gaspillage alimentaire.

2. *Les pouvoirs publics préservent leur patrimoine foncier agricole et encouragent son affectation à des projets s'inscrivant dans une logique locale et durable*

Ces terres ne sont pas qu'un patrimoine foncier, elles sont encore plus que d'autres possessions publiques un bien commun lié à un besoin essentiel, dont nous avons l'entière responsabilité pour les générations actuelles et futures.

La **gestion de ce foncier public spécifique doit être exemplaire**, maintenant sa destination agricole et le préservant de la spéculation foncière. **Le volume des terres agricoles publiques doit être conservé, et si possible accru**. Il y a lieu d'encourager la constitution d'un droit d'emphytéose plutôt que la vente et d'éviter, en cas de vente, la cession au plus offrant.

Il faut aussi rappeler qu'un **foncier non agricole au Plan de secteur est utilisé pour de la production alimentaire** (zones d'équipements collectifs, dites "zones bleues", essentiellement détenues par des entités publiques, réserves foncières de zones à bâtir au Plan de secteur). Cela représente des dizaines de milliers d'hectares. Il est sollicité des propriétaires publics concernés un **engagement pour une gestion confortant l'usage agricole de leur foncier autre qu'agricole** au sens du Plan du secteur.

Le **programme Cré@farm**, initié par la Ville de Liège, **pourrait être étendu à l'ensemble des communes de Liège Métropole**. Il consiste à mettre des terres publiques à disposition de porteurs de projets agricoles pouvant démontrer une plus-value sociétale et environnementale

Enfin, en prenant appui sur son propre foncier agricole, la collectivité publique locale peut également envisager de **contribuer elle-même à la production d'une partie des denrées** des cantines et des collectivités qui sont de son ressort. La formule de la **régie**

communale agricole (service communal de production agricole), popularisée en France par la Commune de Mouans Sartoux¹², pourrait être expérimentée par des communes du territoire de l'Arrondissement de Liège.

ENVIE D'AGIR ?

- Vous êtes un·e citoyen·e ? Nous avons besoin de vous pour approfondir la question, en parler autour de vous et dans vos organisations.
- Vous êtes une collectivité publique locale (province, commune, CPAS, intercommunale, ...) ? Vous pouvez mettre en place ou encourager des politiques, des projets ou actions s'inspirant des propositions formulées dans ce mémorandum.
- Vous êtes une administration régionale ou fédérale ? Vous pouvez être force de proposition, convaincre les élus, les ministres et leurs cabinets d'avancer dans la compréhension des enjeux et la technicité de la mise en œuvre.
- Vous êtes un·e élu·e, un parti politique ? Nous avons besoin de vous pour mettre ces propositions à l'agenda, pour les intégrer dans vos programmes politiques en vue des élections de 2024 et des déclarations de politique générale qui en sortiront. En bref, de vous engager fortement dans la transition alimentaire lors de votre prochaine législature le cas échéant fédérale, régionale ou locale.

CONTACT : CPA@CATL.BE

12. <https://www.arbe-regionsud.org/679-une-regie-municipale-agricole-pour-alimenter-la-restauration-scolaire-de-la-commune.html?parentId=1006>