



Diagnostic du système alimentaire local

Avec le soutien de
la



Wallonie

Synthèse



Table des matières

<i>Contexte</i>	4
<i>Objectifs et méthode</i>	5
<i>Description du système alimentaire local</i>	7
Éléments-clés du Cœur du Hainaut	7
Territoire	7
Situation socio-économique et socio-sanitaire	7
Habitudes de consommation alimentaire	8
Gaspillage alimentaire	10
Agriculture	10
Entreprises alimentaires et emploi	13
Enseignement et formation	14
Structures de financement et d'accompagnement économique	16

Aperçu des filières agro-alimentaires	16
Acteurs et initiatives en faveur d'une alimentation durable	18
Acteurs institutionnels	18
Approvisionnement et logistique	20
Emballages, déchets alimentaires et économie circulaire	20
Gastronomie, produits du terroir, culture et tourisme	21
Aide alimentaire	21
Dispositifs d'autoproduction et de partage des savoirs	21
Acteurs de la sensibilisation	22
Autres initiatives citoyennes	22
Dynamiques alimentaires territoriales	22
<i>Analyse croisée du système alimentaire local</i>	24
Le système alimentaire du Cœur du Hainaut garantit-il la disponibilité et l'accès de tous à une alimentation durable ?	24
Le système alimentaire du Cœur du Hainaut permet-il de contribuer à la bonne santé et au bien-être des citoyens ?	25
Le système alimentaire du Cœur du Hainaut permet-il de générer de la prospérité socio-économique ?	25
Le système alimentaire du Cœur du Hainaut permet-il de préserver l'environnement ?	26
Le système alimentaire du Cœur du Hainaut permet-il d'offrir un niveau de connaissances et de compétences élevé en matière de système alimentaire durable ?	26
Le système alimentaire du Cœur du Hainaut permet-il de mettre en œuvre des mécanismes de gouvernance responsables et efficaces ?	27



Contexte

Le projet «Alimentation durable au Cœur du Hainaut» (2021-2024) vise à rassembler les acteurs qui œuvrent au développement d'une alimentation durable sur le territoire du Cœur du Hainaut afin de déployer collectivement un ensemble cohérent d'actions contribuant à la transition du système alimentaire.

Pour ce faire, le projet se structure en plusieurs étapes et chantiers. La première étape-clé du projet vise à construire une connaissance commune du territoire du Cœur du Hainaut, de ses acteurs et initiatives en matière d'alimentation durable, via la construction collective d'un diagnostic du système alimentaire local, la mise en réseau des acteurs et le partage d'expériences.

Les acteurs locaux seront ensuite invités à déployer un ensemble cohérent et convergent d'actions partenariales en matière d'alimentation durable, via la constitution de groupes de travail thématiques et l'accompagnement et le soutien d'actions concrètes.

A terme, il s'agira de poser le cadre du processus collaboratif de transition vers un système alimentaire plus durable au Cœur du Hainaut, via la mise en place d'une structure de gouvernance et la conception d'un projet alimentaire territorial structurant pour la région et ses habitants.

Ce projet s'inscrit dans la dynamique territoriale «Cœur du Hainaut 2050» et bénéficie du soutien de la Région wallonne.

Objectifs et méthode

Afin de définir une stratégie d'actions fédératrices au service de la transition vers un système alimentaire plus durable au Cœur du Hainaut, il est apparu nécessaire de dresser au préalable un inventaire des principales forces vives, initiatives et dynamiques existant dans ce domaine sur le territoire et de mettre en lumière les atouts et faiblesses du territoire en la matière mais aussi les représentations et attentes de ses acteurs.

Ce travail, réalisé entre mai et octobre 2021 dans le cadre du projet de re-localisation «AD au Cœur du Hainaut», est un aperçu, à un moment donné, du système alimentaire au Cœur du Hainaut.

Les informations présentées dans ce document synthétique ont été principalement collectées:



auprès de sources statistiques (Statbel, Walstat, Hainautstat...);



via des entretiens menés avec une trentaine d'acteurs diversifiés;



au sein de documents divers (ex.: listings, notes, supports de présentation...);



par le biais de sites internet;



lors de deux temps d'échange et de construction ayant rassemblé, en septembre 2021, une trentaine d'acteurs locaux et en octobre 2021, une cinquantaine de participants.

Par le processus participatif qu'il a impliqué, ce diagnostic est un outil de mobilisation des acteurs pour le projet, un outil de valorisation des initiatives présentes sur le territoire et un outil de dialogue pour les forces vives locales. Il se veut également être un outil de médiation et d'aide à la décision.

Ce travail exploratoire a notamment permis de dresser un aperçu le plus précis et complet possible du système alimentaire local, d'esquisser une analyse croisée du matériau collecté et de dégager des premières thématiques de travail prioritaires. A terme, il se veut également utile pour définir collectivement une stratégie d'action.

Les acteurs locaux sont invités à se l'approprier, à le compléter et à l'actualiser en continu.



En Wallonie, un **système alimentaire durable** est défini au sein d'un document, lequel a été élaboré par des représentants de plus de 80 structures actives au cœur du système alimentaire wallon: il s'agit du référentiel «Vers un système alimentaire durable en Wallonie».

Selon ce document, un système alimentaire durable doit rencontrer l'ensemble des six objectifs suivants:



Garantir la **disponibilité et l'accès de tous** à une alimentation relevant d'un système alimentaire durable



Générer de la **prospérité socio-économique**



Contribuer à la bonne **santé et au bien-être** des citoyens



Préserver l'**environnement**



Offrir un niveau de **connaissances et de compétences** élevé en matière de système alimentaire durable



Mettre en œuvre des systèmes de gouvernance responsables et efficaces

Et ce, tout en respectant les huit principes généraux définis par le référentiel (cf. l'alimentation n'est pas une simple marchandise, tous les acteurs doivent bénéficier de la transition...).

Description du système alimentaire local

Éléments-clés du Cœur du Hainaut

Territoire

Composé de 25 communes, le Cœur du Hainaut est un territoire densément peuplé, comptant 533 053 habitants (2021) – soit 15 % de la population wallonne. Celui-ci est marqué par 2 pôles urbains principaux: Mons (95 887 habitants) et La Louvière (81 183 habitants).

Cette association de communes trouve son origine dans les années 50 pour faire face au problème récurrent d'inondations provoquées par les affaissements miniers. Cette zone géographique est aussi traversée par différentes dynamiques plus locales (ex. Centre, Haute Senne, Mons-Borinage, Hauts-Pays) et/ou interrégionales (ex. Province, Charleroi-Métropole,...).

Comparativement au territoire wallon, le Cœur du Hainaut se caractérise par une plus grande part de parcelles bâties et de terres agricoles avec, en corollaire, une part de bois nettement plus faible: la part des parcelles bâties y est de 15 % (contre 9 % au niveau régional) et les terres agricoles (37 %) et les prairies (28 %) représentent ensemble 65 % des parcelles cadastrées du Cœur du Hainaut, ce qui est supérieur au niveau régional (29 % et 24 %). De fortes disparités existent cependant entre les communes du territoire.

Au cours de ces 20 dernières années, près de 2 200 ha ont été artificialisés au Cœur du Hainaut (+15 %) alors que, parallèlement, la population n'a augmenté que de 6 %.

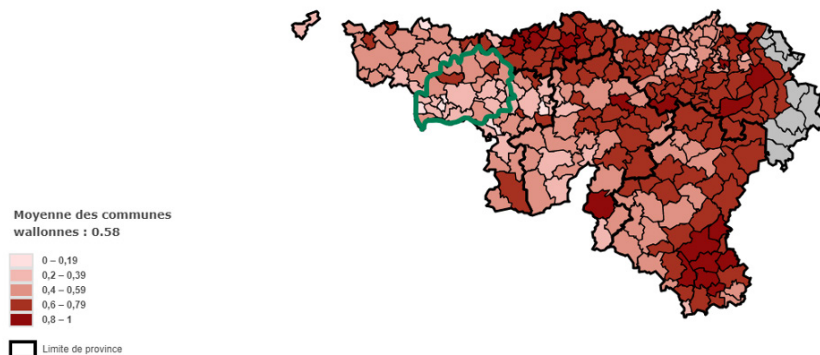
Situation socio-économique et socio-sanitaire

Les indicateurs socio-économiques (cf. niveau d'éducation, revenu, taux d'emploi...) et de santé (cf. espérance de vie en bonne santé, mortalité prématurée, surpoids et obésité...) du Cœur du Hainaut soulignent, dans la plupart des communes du territoire, une situation moins favorable comparée au niveau régional.

Selon le classement des communes wallonnes établi par l'IWEPS sur base de l'indicateur synthétique du droit à une alimentation suffisante, adéquate et de qualité, 23 des 25 communes du Cœur du Hainaut ont un résultat inférieur à la médiane wallonne.

Sélection de la période : Exercice 2018

Droit à une alimentation suffisante, adéquate et de qualité



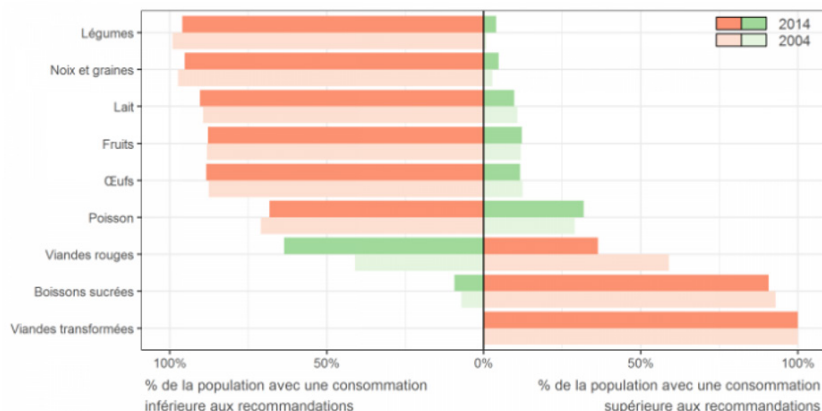
Source: IWEPS (2018)

Habitudes de consommation alimentaire

Globalement, le régime alimentaire des Belges se caractérise par une consommation excessive de viande rouge, de viande transformée et de boissons sucrées, et par une insuffisance de fruits, légumes, noix et graines, lait, œufs et poisson. Ces habitudes se marquent dès l'enfance et, comme le montre le graphique ci-dessous, évolue peu dans le temps.

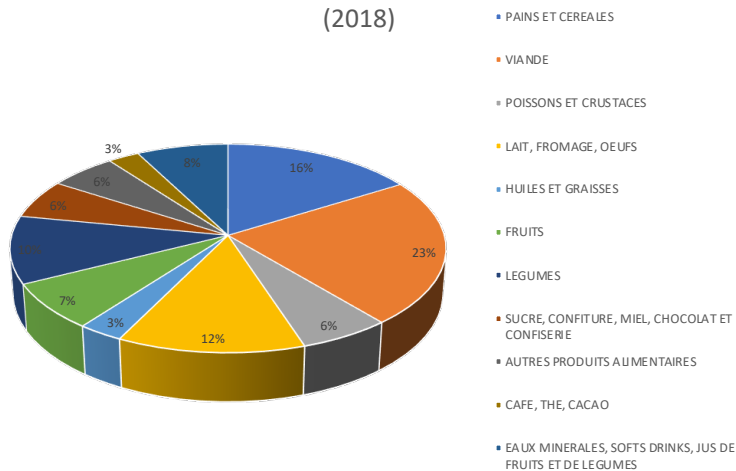
Proportion de la population au-dessus ou en dessous des recommandations diététiques nationales et internationales, par groupe alimentaire et par année, Belgique 2004-2014

Source : Enquête de consommation alimentaire (FCS), Sciensano, 2004-2014 [7]



En 2018, le budget alimentaire des ménages wallons s'élevait à 4 907 €, soit 14 % de leurs dépenses (contre 36 % en 1961). Les principaux postes sont la viande (23 %), le pain et les céréales (16 %), les produits laitiers et œufs (12 %), les légumes (10 %) et les légumes (10 %).

Répartition du budget alimentaire des ménages wallons
(2018)



Source: Statbel (2018)

A noter que le prix de l'alimentation payé par le consommateur est inférieur à son coût réel (cf. subsides européens, prix non justes pour les producteurs, coût environnemental...). Certains annoncent, par ailleurs, une augmentation du prix de l'alimentation en raison des enjeux climatiques et énergétiques auxquels devra faire face la production alimentaire.

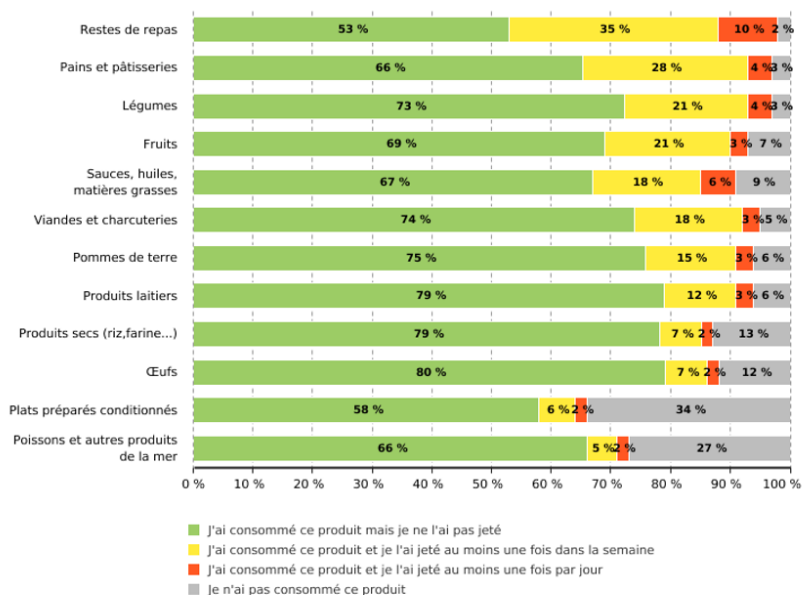
En termes d'approvisionnement, la grande distribution reste, de loin, la 1^{ère} source des achats alimentaires des Belges. Diverses études montrent cependant l'intérêt croissant de la population pour les circuits courts, les produits locaux et/ou les denrées bio.

Gaspillage alimentaire

Parmi les maillons de la chaîne alimentaire, à savoir la production, la transformation, la distribution et la consommation, c'est cette dernière qui impacte le plus les pertes et gaspillages alimentaires. En Wallonie, le gaspillage à domicile est évaluée à minimum 15,4 kg/an/habitant et, comme le montre le graphique ci-dessous, varie selon la catégorie d'aliments.

Le gaspillage alimentaire des Wallons* : catégories d'aliments gaspillés (2018)

Au cours de la semaine écoulée, combien de fois avez-vous jeté les aliments suivants ?



* Enquête réalisée auprès d'un panel constitué de 2 002 personnes, représentatif de la population wallonne ⁽⁹⁾

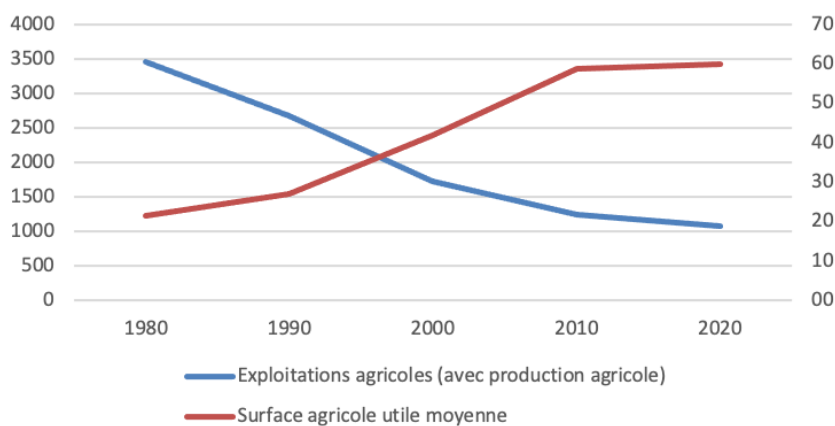
REEW - Source : SPW ARNE - DSD (panel IPSOS)

© SPW - 2019

Agriculture

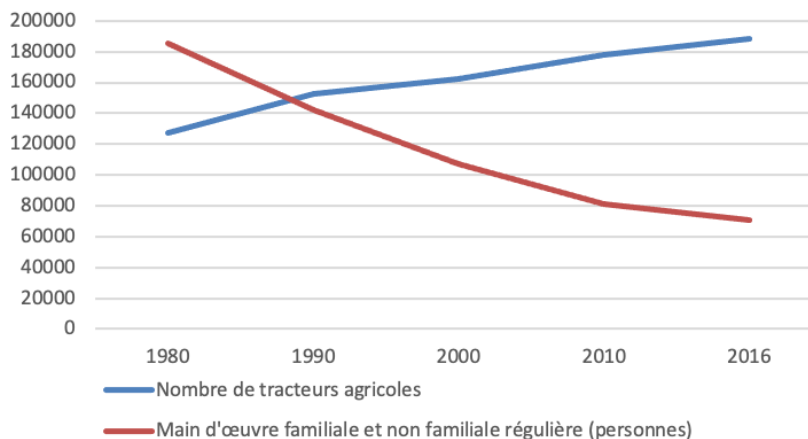
En 2020, le Cœur du Hainaut comptait 1 082 exploitations agricoles (avec production agricole), soit près de 38 % de moins qu'il y a 20 ans (-652 fermes). Cette diminution est plus importante que celle du niveau provincial (-36 %) et est comparable à celle du niveau régional (-38 %). Parallèlement, on observe un accroissement de la taille des fermes, une plus forte mécanisation et une diminution de la main d'œuvre agricole.

Evolution du nombre et de la taille des exploitations agricoles (Coeur du Hainaut)



Source: Stabel

Mécanisation et emploi agricole (Belgique)



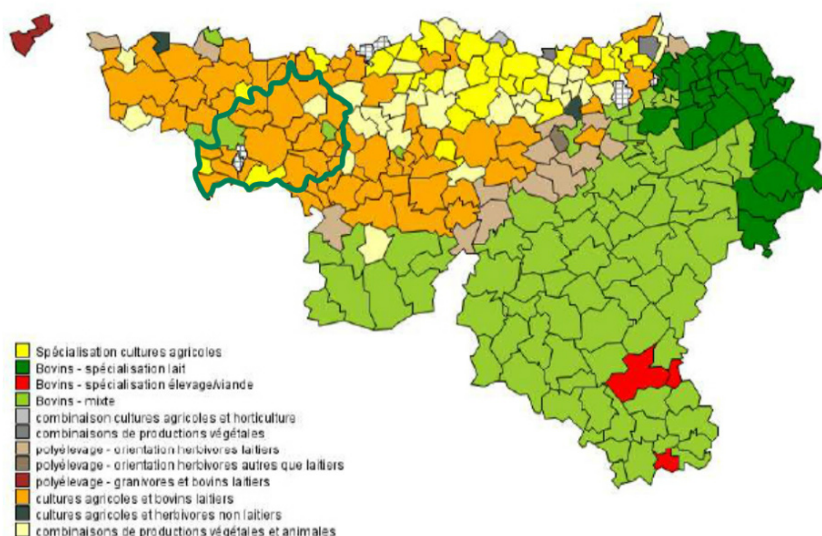
Source: Statbel

Notons que, selon le baromètre de la Fédération des Notaires, le prix moyen des terres agricoles vendues en 2019 dans le Hainaut s'élevait à 30 526 € / ha. Ce prix moyen cache toutefois de grandes disparités et continue d'augmenter chaque année.

La superficie agricole utilisée au Cœur du Hainaut s'élevait, en 2020, à 64 849 hectares (soit en moyenne 59 ha par exploitation) dont, selon Biowallonie, moins de 2 % en bio (contre 12 % au niveau régional).

L'agriculture au Cœur du Hainaut reste principalement une association de cultures agricoles et d'élevages bovins (laitiers et viandeux). Située principalement en régions agricoles fertiles (limoneuses et sablo-limoneuses), la surface agricole du Cœur du Hainaut est majoritairement consacrée aux cultures de céréales, de pommes de terre et de betteraves et ce, bien davantage que la moyenne en Wallonie. Les pommes de terre de conservation et, dans une moindre mesure, les betteraves sucrières restent, par ailleurs, les secteurs agricoles wallons utilisant le plus de produits phyto-pharmaceutiques (SPW 2020).

Carte 9 : Orientation des communes wallonnes selon les productions agricoles



Source: SPW

Entreprises alimentaires et emploi

Le site Hainaut Terre de Goûts recense, au Cœur du Hainaut, près de 175 producteurs et 265 artisans alimentaires proposant une grande diversité de produits locaux. Nous n'avons identifié que quelques collaborations au niveau de la production et de la transformation (ex.: Epi'K, La Table ronde).

Le territoire du Cœur du Hainaut compte, par ailleurs, 1 441 entreprises salariées assujetties à l'ONSS actives dans l'alimentation, pour un total de 6 850 travailleurs salariés. Il s'agit donc essentiellement d'un tissu de TPE/PME, lequel engage principalement des ouvriers (75 % des emplois salariés).

Le secteur de l'alimentation représente 14 % des établissements situés au Cœur du Hainaut et 5 % de l'emploi salarié. En comparaison avec le Hainaut et la Région wallonne, le poids de l'alimentation dans l'activité économique du territoire du Cœur du Hainaut est sensiblement moins élevé.

Ces entreprises et emplois salariés se répartissent de la façon suivante:

-  le secteur primaire, composé de l'agriculture, de l'élevage et de la chasse, représente 6,6 % des entreprises salariées et 3,3 % de l'emploi salarié;
-  le secteur secondaire, composé des entreprises transformant et fabricant des produits alimentaires et des boissons, regroupe 10,8 % des établissements et 23,5 % de l'emploi salarié;
-  enfin, le secteur tertiaire, composé du commerce de gros et de détail alimentaire et de la restauration, concentre 82,6 % des établissements et 73,2 % des emplois salariés.

On estime, par ailleurs, qu'environ 3 000 indépendants à titre principal travaillent dans le secteur alimentaire (hors commerce alimentaire), principalement dans l'agriculture et dans l'industrie hôtelière.

Parmi ces entreprises, certaines mènent des actions en faveur d'une alimentation plus durable, que ce soit via l'approvisionnement en matières premières locales, la valorisation des sous-produits, le développement d'une gamme bio... (ex.: Copain, Les Tartes de Françoise, L'Artisan Gourmet, Milcamps, Superfoodbeers,...). Notons qu'il y a également, sur le territoire, 2 entreprises de travail adapté actives dans le domaine alimentaire (Ateliers de Tertre et Nekto).

Secteur d'activité et levier d'action à part entière, pointons également la restauration collective qui fournit quotidiennement un nombre de repas non négligeable auprès de publics variés (cf. crèches, écoles, universités, maisons de repos, hôpitaux, institutions pour personnes handicapées, restaurants sociaux, restaurants d'entreprise...).

Enfin, mentionnons que, parmi les métiers en pénurie en Wallonie figurent les bouchers, les mécaniciens agricoles et en travaux techniques, et les pilotes des installations en industrie alimentaire. Sont considérées comme critiques, les fonctions d'abatteur (transformation des viandes), de boulanger, de conducteur de ligne de production en industrie alimentaire, de cuisinier, de découpeur-désosseur, de pâtissier et de serveur en restauration.

Enseignement et formation

L'alimentation concerne une grande diversité de métiers et mobilise un vaste panel de compétences. Nous ciblons ici les formations les plus spécifiques en matière d'alimentation dispensées au Cœur du Hainaut:



Enseignement secondaire: 7 écoles proposent une section hôtelière (Binche, La Louvière (2), Saint-Ghislain et Soignies (3)), 3 écoles proposent une section boulangerie-pâtisserie (Binche, Saint-Ghislain et Soignies) et 2 écoles proposent une section horticulture (Mons et Morlanwelz). Il n'y a, à notre connaissance, pas de section d'agriculture, ni de boucherie-charcuterie.



Enseignement supérieur: 2 hautes écoles proposent des bacheliers, un en agronomie (Soignies) et un en gestion hôtelière - Arts culinaires / Management (La Louvière).



Enseignement de promotion sociale: 9 établissements proposent 18 sections aux métiers de bouche (commis de cuisine (8), restaurateur (5), sommelier (3), boulangerie-pâtisserie (2)) et 1 section en horticulture maraîchère (Jurbise).



IFAPME: Le centre de Mons-Borinage-Centre propose des formations aux métiers de bouche (Mons et La Louvière) et en maraîchage biologique (Mons).



Centres d'Insertion socioprofessionnelle: 8 centres organisent une ou plusieurs formations dans le domaine de l'alimentation (maraîchage, restauration, cuisine de collectivité, boulangerie-pâtisserie, métier de la nature et du terroir). Il s'agit des structures suivantes: CEFOP (Mons), Ferme Delsamme (La Louvière), Le Plein Air (Mons),

Le Quinquet (Soignies), La Maison de la Solidarité (Chapelle-lez-Herlaimont), Au four et au Moulin (Mons), AID Hainaut-Centre (Mons), la Renouée (Mons).



Le Centre de formation et d'insertion socioprofessionnelle adapté Polybat (Braine-le-Comte) propose des formations dans le domaine de l'Horeca et de magasinier/cariste.



La mission wallonne des secteurs verts (Dour) forme des ouvriers dans le domaine des secteurs verts (dont agriculture et horticulture).

Notons également la présence, à Saint-Ghislain, du Centre d'Excellence des Métiers de l'Hôtellerie de la Province de Hainaut et le déploiement du projet EAL² organisant des formations aux métiers artisanaux de l'alimentation durable.

Il n'y a pas de Centre de technologie avancée dans les secteurs agromique et horeca-alimentation, ni de Centres de compétence dans ces secteurs sur le territoire du Cœur du Hainaut.

Il existe, par ailleurs, de nombreuses autres possibilités de formation en Wallonie et à Bruxelles.

L'Instance Bassin EFE Hainaut-Centre pointe plusieurs métiers nécessitant la création d'une filière de formation ou certaines adaptations: boucher, boucher-traiteur, boulanger, pâtissier, vendeur en produits frais.

A notre connaissance, il y a peu d'instituts de recherche sur le Cœur du Hainaut qui s'intéressent spécifiquement à la question alimentaire. L'UMons mène des études en matière d'obésité et de production de protéines à des fins alimentaires. Materia Nova fait des recherches sur les emballages alimentaires. Il existe toutefois d'autres organismes spécialisés en Wallonie et à Bruxelles.





Structures de financement et d'accompagnement économique

Il existe, en Wallonie, diverses structures de financement et d'accompagnement économique. Au Cœur du Hainaut, il y a notamment:

-  1 agence conseil en économie sociale (Progress)
-  2 structures d'accompagnement à l'autocréation d'emploi (Avo-marc et Groupe One / Creo)
-  1 centre européen d'entreprise et d'innovation (La Maison de l'Entreprise)
-  2 missions régionales pour l'emploi (Centre / Mons-Borinage)

Notons que les agriculteurs peuvent également faire appel à leur syndicat (FWA/FJA/UAW, Fugea, Unab, MAP...) et/ou s'entraider via les Comices agricoles.

Aperçu des filières agroalimentaires

Le système alimentaire au Cœur du Hainaut contient, en son sein, diverses filières. Nous donnons ici un aperçu des principales filières présentes sur le territoire (Sources principales: Filagri, Scenagri).

La Belgique est le premier exportateur mondial de produits à base de pommes de terre et est, par ailleurs, importatrice de pommes de terre fraîches (et de conservation).

Concernant les céréales, seuls 9 % des céréales produites en Wallonie sont destinées à l'alimentation humaine. Parallèlement, la Belgique importe

des céréales brutes (60 % de la consommation humaine wallonne) et exporte des produits alimentaires issus de céréales.

La production de viande bovine est excédentaire en Belgique.

La production laitière couvre environ 100 % des besoins en lait de vache pour l'alimentation humaine en Région wallonne et en Région de Bruxelles-Capitale. Ce taux masque toutefois d'importants flux d'importation et d'exportation.

Le taux d'approvisionnement wallon en fruits et légumes est de 17 %. Parallèlement, 90 % des légumes destinés à la transformation sont exportés sous forme de surgelés et 40 % de nos pommes et 60 % de nos poires sont consommés à l'étranger.

Les taux d'approvisionnement des autres principales filières wallonnes sont les suivants: 50 % pour la volaille, 40 % pour la viande de porc, 33 % pour les œufs, 15 % pour le lait de chèvre, 13 % pour la viande ovine et < 10 % pour le lait de brebis.

Il y a peu d'outils de première transformation sur le territoire du Cœur du Hainaut: il y a quelques moulins à la ferme, pas de sucrerie, pas de légumerie, un seul abattoir (de volaille), un site d'exploitation laitier industriel. L'industrie de transformation de la pomme de terre y est, par contre, développée.

Au niveau de la deuxième transformation, il y a davantage d'acteurs, principalement au niveau de la filière céréalière (boulangerie artisanale et industrielle, biscuiterie). Il y a aussi quelques établissements spécialisés dans la découpe ou transformation de viande.

Au moins une cinquantaine de fermes laitières (bovines, caprines et ovines) du Cœur du Hainaut transforment (une partie de) leur lait à la ferme (beurre, yaourt, fromage, glace) et une trentaine de producteurs vendent leurs œufs en direct. On recense également un grand nombre de boucheries-charcuteries-traiteurs et quelques boucheries à la ferme ou fermes proposant des colis de viande.

Enfin, le Cœur du Hainaut compte plusieurs dizaines de brasseries, essentiellement des micro-brasseries.

Acteurs et initiatives en faveur d'une alimentation durable

Acteurs institutionnels

Au niveau des 25 communes du Cœur du Hainaut, nous pouvons notamment noter que :

-  3 communes sont en opération de développement rural, avec l'appui de la Fédération rurale de Wallonie;
-  10 communes ont un plan communal de développement de la nature;
-  3 communes ont le titre de «Commune du commerce équitable» et 3 sont candidates;
-  3 communes sont des communes pionnières «Zéro déchet»;
-  1 ville est «Ville Santé de l'OMS» et 2 communes sont engagées dans le programme Viasano;
-  16 communes ont signé la «Convention des maires»;
-  17 communes disposent d'un Plan d'Action pour l'Energie durable et le Climat (cf. Appels à projets Pollec) et la quasi-totalité sont accompagnées dans ce cadre par la Province de Hainaut;
-  23 communes ont un Plan de Cohésion sociale, via lesquels des actions en matière d'alimentation sont menées (jardins, ateliers...);
-  8 communes et/ou CPAS se sont engagés dans le Green Deal Cantines durables;
-  5 communes disposent d'une Agence de Développement local dont certaines sont particulièrement actives dans le domaine des circuits courts;
-  1 commune a adhéré au mouvement Slow Food;
-  aucune ville du territoire n'a signé le Pacte de politique alimentaire de Milan (2015) et aucune commune n'a signé la Déclaration de Glasgow sur le Climat et l'Alimentation (2020).

La quasi-totalité des communes traitent la question de l'alimentation, en l'abordant via une ou plusieurs portes d'entrée. Les principaux leviers activés par les communes sont la promotion des circuits courts et la sensibilisation à une alimentation saine (notamment des enfants). Parmi les autres actions communales réalisées ou envisagées, nous retrouvons des actions

relatives à l'aide alimentaire, à la restauration collective, aux potagers/vergers collectifs, à la réduction des déchets et, plus rarement, au tourisme, à l'Horeca et à la transition des pratiques agricoles.

Le Parc naturel des Hauts-Pays mène des projets de développement durable et initie des projets œuvrant au développement rural de son territoire.

L'IDEA gère notamment une zone d'activité économique dédiée aux entreprises du secteur agroalimentaire de la 2e et 3e transformation, et investit le secteur par la porte d'entrée de l'économie circulaire (cf. dons alimentaires, traitement des déchets alimentaires).

L'Hygea agit dans le cadre de la réduction des déchets et du gaspillage alimentaire.

Plusieurs instituts de la Province de Hainaut sont actifs au Cœur du Hainaut dans le domaine de l'alimentation de la façon suivante:



Situés à Ath, le Centre pour la Recherche, l'Economie et la Promotion agricole (CREPA) et son interface commerciale et porteuse de projets, le Centre pour l'Agronomie et l'Agro-industrie de la Province de Hainaut (CARAH) offrent un large éventail de services et conseils aux métiers de l'agriculture.



Hainaut Développement offre un panel de services au monde agricole et aux TPE/PME du secteur agroalimentaire.



Le centre d'expertise scientifique Hainaut Analyses conseille et accompagne les entreprises du secteur agroalimentaire, les institutions publiques ou les particuliers pour répondre aux exigences légales liées à la sécurité alimentaire et aux allégations nutritionnelles.



L'Observatoire de la Santé du Hainaut mène des enquêtes de santé et développe des actions de territoire et dans les milieux de vie visant à développer l'accessibilité de tous à une alimentation de qualité.



Hainaut Enseignement développe notamment le projet Proxial visant à installer progressivement une alimentation plus durable au sein de ses cantines scolaires.



Hainaut Ingénierie technique assure notamment des compétences légales en matière de cours d'eau.

Approvisionnement et logistique

Bien que l'alimentation soit essentiellement distribuée en circuit long, le territoire compte une diversité d'initiatives de vente en circuit court et quelques collaborations entre producteurs dans ce domaine. Le Cœur du Hainaut compte notamment:

-  des dizaines de points de vente à la ferme et 9 distributeurs automatiques à la ferme;
-  une dizaine de marchés des producteurs locaux;
-  des halles de produits locaux comme Farmery Store (Frameries), Coprosain (Mons), Halles du Manège (Mons);
-  des épiceries citoyennes comme le Chant de la Terre (La Louvière), Coquelicoop (Jurbise), Du pain et des roses (Mons);
-  13 groupes d'achat commun et des points relais (ex. La Clique en Senne);
-  une vingtaine de «Ruche qui dit oui!» et autres plateformes de vente en ligne (ex. Proxymart, Coquelifrais);
-  une vingtaine de magasins en vrac;
-  des rayons de produits locaux au sein de la grande distribution (cf. charte).

Au niveau logistique, la Région wallonne finance deux projets de halls relais sur le territoire du Cœur du Hainaut. Outils plébiscités par les acteurs de terrain, d'autres projets de lieux de vente et de 1^{ère} transformation des produits locaux sont en gestation sur le territoire.

Plusieurs acteurs (ex. Antopolis, Multitel, Digital Boostcamp) développent des solutions numériques en matière de promotion, de transport et de commercialisation.

Emballages, déchets alimentaires et économie circulaire

Quelques acteurs s'intéressent à la question des emballages et de la revalorisation des déchets alimentaires au sein de diverses filières (alimentation humaine ou animale, compost, cosmétique, énergie...). Le territoire compte notamment une unité de biométhanisation spécialisée dans le traitement des déchets des filières agroalimentaires.

Diverses initiatives visent, par ailleurs, à réduire le gaspillage alimentaire et la production de déchets alimentaires.

Gastronomie, produits du terroir, culture et tourisme

Le territoire du Cœur du Hainaut regorge d'une grande diversité de produits locaux dont quelques-uns sont labellisés ou primés. Le territoire compte également quelques restaurants étoilés et recettes locales.

Ces éléments constituent une porte d'entrée pour le secteur du tourisme local (cf. guides et circuits).

Plusieurs initiatives festives et/ou culturelles locales abordent, par ailleurs, les questions agricoles et/ou alimentaires (ex. Festival Demain à Mons, Ferme en ville...).

Aide alimentaire

Comparativement aux niveaux provincial et régional, les services d'aide alimentaire sont proportionnellement moins nombreux au Cœur du Hainaut. Il y a 44 services de distribution de colis alimentaires, 12 épiceries sociales et 5 restaurants sociaux. Certains services mènent des actions de sensibilisation (cf. autoproduction, ateliers, informations).

Diverses initiatives de récupération et de redistribution de denrées sont menées – et notamment le projet SOREAL dans la région de Mons-Borinage – tandis que diverses entreprises agroalimentaires effectuent des dons.

Dispositifs d'autoproduction et de partage des savoirs

En matière d'autoproduction, essentiellement de fruits et légumes, il existe de nombreux projets diversifiés. Il peut s'agir de bacs potagers, de jardins ou de vergers, lesquels peuvent être partagés (parcelles individuelles), collectifs / communautaires. Ils peuvent avoir une visée pédagogique, d'insertion sociale ou socioprofessionnelle, thérapeutique et/ou intergénérationnelle. Certains proposent, en outre, des ateliers de conservation et de transformation. Quelques-uns approvisionnent également une cuisine de collectivité ou une épicerie sociale.

Ces projets qui se déploient dans l'espace public ou privé sont portés par une grande diversité d'acteurs (ex. communes/CPAS, écoles, institutions médico-sociales, entreprises, citoyens...).

Il y a, par ailleurs, des projets d'insertion sociale par le maraichage ou l'agriculture – cf. sections maraichères des Centres d'Insertion socioprofessionnelle (CISP) / Services d'Insertion sociale (SIS), projets d'agriculture sociale, fermes au sein d'institution pour personnes handicapées – ex. La Clarine, la Bergerie du Centre Reine Fabiola.

Acteurs de la sensibilisation

De nombreux acteurs publics et privés mènent des actions de sensibilisation à l'alimentation durable (cf. CPAS, écoles...). Parmi ceux-ci, il y a, au Cœur du Hainaut, certains acteurs et initiatives spécifiques en la matière qui touchent un public d'adultes et/ou d'enfants: l'Ecocentre Oasis (Quaregnon), Caracole (Morlanwelz), Kreativa (La Louvière), Graine de Curieux – CIEP HC (La Louvière), les groupes locaux de Nature & Progrès, le CRIE (Mariemont), le RISE qui forme des délégués syndicaux du territoire, le Potager des Délices (Quévy), Au potager malin (Erbisoeul), Aromatisez-vous (Buvrinnnes), Graines d'Ortie (Mons), Mél'égumes (Mons), Faites-le autrement (Frameries)...

Autres initiatives citoyennes

Dans le Cœur du Hainaut, 8 mouvements en transition ont été créés. La plupart d'entre eux mènent / ont mené des actions en faveur d'une alimentation plus durable (groupe d'achats communs, incroyables comestibles, jardinage, cuisine, grainothèque...).

Enfin, notons que des organisations du territoire sont elles-mêmes actrices en matière d'alimentation durable en menant des actions vis-à-vis de leur personnel et/ou de leur public (ex. jardins partagés, réduction des déchets alimentaires...).

Dynamiques alimentaires territoriales

Au cours de la dernière décennie, plusieurs projets multi-partenariaux visant à relocaliser l'alimentation au Cœur du Hainaut ont été imaginés par les acteurs locaux:



Dans le cadre de la programmation 2014-2020 des fonds structurels européens, 17 acteurs locaux ont collaboré à l'élaboration des portefeuilles de projets «Jard'hainiers» comportant deux volets: l'un visait à créer une dynamique entre l'offre et la demande, et l'autre visait à contribuer à l'amélioration du bien-être individuel et collectif des habitants.



En 2016, des acteurs du territoire se sont associés en vue de répondre à l'appel à projet «circuit court» initié par l'Agence pour l'Entreprise et l'Innovation.



En 2020, un groupe de travail «Autonomie alimentaire et santé» a été constitué dans le cadre de la dynamique «Cœur du Hainaut 2050». De ce groupe multi-acteurs, animé par Hainaut Développement, est né le projet de relocalisation de l'alimentation durable «Alimentation durable au Cœur du Hainaut».



Dans le cadre de l'appel à projets visant à la relocalisation de l'alimentation en Wallonie (2020), deux projets ont été retenus au Cœur du Hainaut: «AD au Cœur du Hainaut» visant à construire un plan alimentaire territorial et une instance de gouvernance spécifique, et «Farmery Garden» visant à développer le chaînon manquant entre le producteur local et la restauration collective. Certaines communes du territoire sont également concernées par d'autres projets de relocalisation.



Analyse croisée du système alimentaire local

Après avoir décrit le système alimentaire du Cœur du Hainaut et dressé un inventaire des principales forces vives, initiatives et dynamiques existant dans ce domaine sur le territoire, nous mettons en lumière ses atouts et faiblesses en la matière mais aussi les représentations et attentes de ses acteurs en structurant l'analyse autour des 6 objectifs du Référentiel wallon vers un système alimentaire durable.

Le système alimentaire du Cœur du Hainaut garantit-il la disponibilité et l'accès de tous à une alimentation durable?



Les producteurs et transformateurs du Cœur du Hainaut offrent une grande diversité de produits locaux de qualité et disposent de savoir-faire à préserver. Le volume de certains produits locaux est toutefois insuffisant pour répondre à la demande (théorique). Ce potentiel de développement doit être mis en regard de la faible auto-suffisance alimentaire du territoire (y compris potentielle, surtout à régime alimentaire constant) et de la nécessité d'être connecté à d'autres territoires d'approvisionnement.



Le Cœur du Hainaut enregistre une forte diminution du nombre d'exploitations agricoles avec, en corollaire, un agrandissement de celles-ci. Les agriculteurs locaux n'échappent pas à une forte dépendance externe au niveau de leurs moyens de production (semences, alimentation animale, machines, technologies, énergie...). Des fermes et entreprises alimentaires cherchent toutefois des solutions pour être plus autonomes.



Le Cœur du Hainaut bénéficie d'un taux élevé de terres arables, lesquelles se font toutefois plus rares et plus chères. Des communes souhaitent apporter une réponse à ces enjeux de transmission des fermes et d'installation de nouveaux producteurs en assurant une gestion plus proactive des terres publiques.



Le Cœur du Hainaut est marqué par une forte précarité alimentaire et des disparités socioéconomiques entre communes. Le territoire compte de nombreux lieux collectifs d'autoproduction et divers acteurs locaux mènent des initiatives, souvent ponctuelles et/ou isolées, en faveur d'une alimentation durable pour tous. Ceux-ci peuvent s'appuyer sur des têtes de réseaux mobilisées et outillées.



Considérée comme un levier d'une transition juste, la restauration collective du territoire reste timidement engagée en raison des multiples freins que rencontre ce secteur.

Le système alimentaire du Cœur du Hainaut permet-il de contribuer à la bonne santé et au bien-être des citoyens?



Le Cœur du Hainaut se caractérise par des indicateurs socio-sanitaires défavorables et des inégalités sociales et territoriales de santé fortes. Les habitudes alimentaires et les environnements restent peu favorables à la santé des habitants.



Enjeu clairement identifié par les acteurs locaux, ceux-ci portent de nombreuses initiatives visant à promouvoir une alimentation équilibrée et à renforcer les liens sociaux au travers de l'alimentation. Ils peuvent, en la matière, s'appuyer sur des savoirs et des plaidoyers étayés.

Le système alimentaire du Cœur du Hainaut permet-il de générer de la prospérité socio-économique?



Les productions agricoles régionales sont tournées vers l'exportation. L'agrandissement des exploitations agricoles entraînent une augmentation de la mécanisation et une contraction de la main-d'œuvre dans le secteur primaire.



L'alimentation est un domaine économique sensiblement moins spécialisé au Cœur du Hainaut. Le territoire compte néanmoins de nombreuses TPE/PME agroalimentaires qui participent à l'économie du territoire.



Les outils de première transformation (abattoir, moulin, sucrerie, légumerie...) sont quasi inexistants au Cœur du Hainaut. Plusieurs acteurs locaux souhaiteraient apporter une réponse pour développer et structurer des filières maraichères locales.



Le marché alimentaire local n'échappe pas à la domination du modèle agro-industriel et de la grande distribution. Les points et modalités de vente de produits locaux sur le territoire se multiplient cependant. Certains acteurs locaux voudraient intensifier cette évolution et y apporter une plus grande efficacité logistique.



Le territoire dispose d'un potentiel de main-d'œuvre et d'une liste de métiers en pénurie clairement identifiés. Le Cœur du Hainaut bénéficie d'une large offre locale et régionale de formation dans le domaine de l'alimentation avec, toutefois, une sensibilité variable aux différentes dimensions de l'alimentation durable.



La qualité reconnue des produits locaux favorise l'émergence d'initiatives touristiques et/ou festives sur le territoire.

Le système alimentaire du Cœur du Hainaut permet-il de préserver l'environnement?



L'agriculture du Cœur du Hainaut présente l'avantage d'être restée une agriculture mixte (culture et élevage), avec des élevages de taille moyenne. L'agriculture locale est cependant dominée par des grandes cultures particulièrement consommatrices de produits phytosanitaires et d'énergie. Bien qu'en progression, l'agriculture biologique y reste marginale et il y a peu d'incitants et d'accompagnements des producteurs locaux vers des pratiques de type agroécologique.



Les industries, la grande distribution et les habitudes alimentaires restent, par ailleurs, très peu durables. On repère toutefois sur le territoire quelques projets d'économie circulaire et initiatives en faveur d'une chaîne alimentaire plus respectueuse de l'environnement.

Le système alimentaire du Cœur du Hainaut permet-il d'offrir un niveau de connaissances et de compétences élevé en matière de système alimentaire durable?



La sensibilisation de la population à l'alimentation durable est largement pointée par les acteurs locaux comme un incontournable de la transition du système alimentaire local. De nombreux acteurs souhaitent s'y investir, en s'appuyant, notamment, sur les acteurs et dispositifs de partage des savoirs et savoir-faire existant sur le territoire.



La question alimentaire est complexe et une vision parcellaire des enjeux du système alimentaire présente un risque de ne pas mener les actions adéquates. Les acteurs locaux souhaitent accroître leur connaissance mutuelle et construire un langage commun.



La dynamique alimentaire impulsée au Cœur du Hainaut peut bénéficier de l'expérience de nombreux autres territoires, de l'expertise de divers acteurs et d'outils et formations spécifiques ayant fait leurs preuves.

Le système alimentaire du Cœur du Hainaut permet-il de mettre en œuvre des mécanismes de gouvernance responsables et efficaces?



Le mouvement local naissant s'inscrit au sein d'une dynamique intercommunale préexistante et peut s'appuyer sur un panel diversifié d'acteurs engagés. La représentation des forces vives est toutefois incomplète et est parfois jugée trop institutionnelle et pas suffisamment horizontale. La population y est encore très peu associée et notamment les jeunes (cf. étudiants, jeunes agriculteurs...) qui présentent un potentiel intéressant pour accélérer la transition.



Les acteurs locaux sont en attente de résultats concrets et structurels, d'autant que certains se sont, dans le passé, investis dans des initiatives inabouties. Des opportunités de financement wallonnes et européennes se présentent à eux pour développer des coopérations intra et interterritoriales.



Par son projet de relocalisation de l'alimentation, le Cœur du Hainaut a mis la question de la gouvernance alimentaire multi-acteurs à son agenda. Il s'agira, pour les acteurs du territoire, de se fixer un horizon commun et de construire, déployer et évaluer ensemble un projet de transition convergent au bénéfice de ses habitants.





Contact:

Province de Hainaut -
HAINAUT DEVELOPPEMENT
Catherine COLLIE
Chargée de mission
boulevard Initialis 22
7000 MONS
Tél.: +32 65 342 598
Email: catherine.collie@hainaut.be

Les partenaires

Ce projet financé par la Région wallonne
est piloté par la Province de Hainaut - Hainaut Développement.



Editrice responsable:
Stéphanie DURY,
Province de Hainaut
Hainaut Développement,
boulevard Initialis 22
7000 MONS