

Les Assises départementales de l'alimentation

Azezoù-departamant
ar boued

Webconférence sur Zoom
et Facebook live

Jeudi 3 décembre à 15h30

Reterritorialiser son alimentation,
les opportunités finistériennes
Avec Yuna Chiffolleau, Directrice de recherche
en sociologie à l'INRAE, la DRAAF,
les communes de Plouguerneau, Liège,
Redon agglomération, Agrilocal29 et
ses partenaires



Partage d'expériences : Ville de Liège



Carte d'identité

Liège est une ville belge d'environ 200 000 habitants (avec une agglomération de 600 000 habitants), située à l'est de la Belgique. C'est la capitale économique de la Wallonie d'une superficie de 69 km², dont 15,66 km² de surface agricole. On peut remarquer une forte densité de population ce qui conduit à une forte concurrence foncière entre l'habitat, l'économie et l'agriculture.

C'est un territoire qui a un lourd passé industriel, de nombreuses parcelles sont donc polluées, ce qui a conduit la ville à mettre aussi en place des projets non alimentaires sur les terrains qu'elle possède.

Le modèle agricole belge est tourné vers l'exportation et les filières longues avec beaucoup d'intermédiaires dans la chaîne alimentaire. Ces filières sont peu rémunératrices pour les agriculteurs. En Wallonie, il existe encore plusieurs fermes familiales mais qui répondent aussi au marché international. Comme le modèle familial a été relativement conservé il est encore possible de faire une transition vers les circuits-courts, ce qui n'est pas le cas partout en Belgique.

L'activité agricole connaît un fort déclin depuis plusieurs années. La production agricole principale est laitière.



Assises départementales de l'alimentation #4
Ville de Liège, Belgique

Genèse du projet

Déclencheurs

Le constat du manque de débouchés en circuits-courts

Ce sont les revendications des agriculteurs pour avoir accès à des marchés jusqu'à présent inaccessibles qui ont permises de développer les actions en faveur des circuits-courts. Auparavant (et encore aujourd'hui) il existe peu de débouchés en circuits-courts pour les producteurs locaux. Ce constat a permis une effervescence sur la production de dynamiques alimentaires. Ces revendications découlent du constat qu'il existe peu de terrain disponible pour les initiatives en circuits courts car la pression foncière est très forte, mais aussi qu'il y a peu de maîtrise du prix de vente à cause des nombreux intermédiaires présents dans les filières longues.

Les initiatives citoyennes, l'existence d'un terreau associatif dynamique

La Ville de Liège a toujours eu un tissu associatif important. Ce tissu s'est emparé tôt des questions alimentaires, avec une structuration particulière. En effet il existe un réseau construit autour d'une association "mère", la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL). Cette dernière structure les politiques et fournit une expertise importante à la Ville de Liège.

- 2000-2010 : émergence de nombreux groupements d'achat commun (groupes de citoyens bénévoles), initiateur des achats en circuits-courts pour les milieux urbains.
- Multiplication des jardins partagés.
- 2013 : mise en place de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (CATL) : mise en réseau d'acteurs autour de l'alimentation et l'agriculture. Cette association a légitimé le débat autour de l'alimentation locale à travers un travail d'information et de lobbying. On peut par exemple citer le Festival « Nourrir Liège » qui rassemble des acteurs variés pendant 1 à 2 semaines chaque année.

La volonté politique d'adhérer à des politiques et schémas globaux

- **Signature du Pacte de Milan en 2015 :** la Ville de Liège s'est ainsi engagée ainsi à développer les actions locales autour de six axes prioritaires : la gouvernance alimentaire locale, la promotion d'une alimentation durable et d'une bonne nutrition, assurer l'équité sociale et économique, appuyer la production alimentaire (liens rural-urbain), agir en matière d'approvisionnement et de distribution alimentaires, prévenir le gaspillage alimentaire. Par sa signature, Liège s'engage à développer un système alimentaire territorial équitable, résilient et durable. Par ailleurs, le Pacte ne constitue pas uniquement un texte d'intentions politiques, en effet, il propose également des solutions concrètes à travers 37 actions recommandées aux villes signataires dans leur concrétisation du projet.

- **La Stratégie « Manger demain »**, adoptée en 2018 : basée sur une consultation de plus de 1 200 acteurs, porteurs de projets et citoyens, cette stratégie est l'aboutissement des Assises de l'alimentation durable lancées par le Ministre Di Antonio en juin 2017. C'est donc l'aboutissement d'un processus participatif de plus de deux ans. Les initiatives d'alimentation durable en Wallonie sont nombreuses et diverses. Comme expliqué, la stratégie vise à injecter de la cohérence dans ces initiatives, elle veut jouer le rôle de ciment entre les diverses actions proposées. Elle définit comme thématique prioritaire l'alimentation durable dans les cantines.
- En janvier 2019 **l'adhésion à la convention de transition écologique « Green deal Cantines durables »** qui découle de la Stratégie « Manger demain ». L'objectif est de mener des actions d'analyse, de planification et de soutien au déploiement d'infrastructures de produits régionaux à destination de la restauration collective ainsi que de restreindre l'offre et/ou la promotion des produits les plus susceptibles de contribuer au déséquilibre des régimes alimentaires dans les cantines de collectivité

Actions

L'articulation entre la restauration collective et les politiques foncières, alimentaires est visible à travers le schéma « réinventons Liège » qui regroupe 77 actions, divisées en axes thématiques.

Axe foncier et agriculture urbaine

→ 2018 : lancement du projet CRéaFarm

Ce projet consiste à une mise à disposition gratuite de terrains communaux pour du maraichage, sur une durée minimum de 20 ans. Le but de ce projet est d'aider les maraichers qui souhaitent développer un projet professionnel mais aussi de reconnecter les lieux de production et de consommation, ainsi que le lien entre producteurs et consommateurs. La ville est propriétaire de plusieurs parcelles. L'objectif est de favoriser l'accès à la terre et l'autocréation d'emplois, tout en répondant à une demande croissante des consommateurs.



Une parcelle de 2ha et une autre parcelle d'1ha vont bientôt être mise à disposition. La surface cible à atteindre est de minimum 7 500 m². Le projet est suivi par la ville de Liège, mais en parallèle la CATL réalise un suivi technique pour le porteur de projet avec une mise à disposition gratuite de leurs services. D'autres structures permettent au porteur du projet de construire son projet, par exemple le centre de conseil en entreprise.

La méthodologie suivie : premièrement il y a une prise de connaissance du foncier déjà disponible, l'idée est de ne pas réaliser d'acquisition (les finances publiques ne sont pas suffisantes). Puis est mis en place une phase d'analyse des sols, axée notamment sur le degré de pollution. En fonction des résultats, la Ville décide mettre en place un projet alimentaire ou d'autres projets (type oseraie).

Puis un appel à projet est lancé afin d'installer des maraichers bio sur les terrains sélectionnés. Enfin la Ville s'appuie notamment sur la CATL pour la mise en œuvre et le suivi technique du projet, l'encadrement du porteur de projet.

Autres actions mises en place (liste non exhaustive) :

- Mise en place d'un marché hebdomadaire des circuits-courts, situé en plein centre-ville dans un lieu fréquenté, dans une logique de mise à disposition d'une place communale.
- Installation de distributeurs avec des produits locaux et/ou bios dans les écoles, dans les bâtiments communaux et dans les commerces (projet en cours de réalisation).
- Création d'un marché couvert mettant à l'honneur les producteurs locaux (projet en cours de réalisation)

Actions pour une alimentation de qualité et locale dans les cantines scolaires

Dans le cadre de la Stratégie « Manger Demain-Cantines Durables », la Ville de Liège est en train de mettre en place un projet de création d'une filière complète de production-transformation-distribution visant la qualité optimale des repas dans les crèches, les écoles et les services publics en général. Cette filière du producteur au consommateur serait une première en Wallonie. À noter que les cantines scolaires concernent 3 000 repas quotidiens.

- Le projet consiste à créer une « **régie communale agricole** » qui produira une partie des légumes nécessaires aux cuisines publiques, à les fournir en produits frais de saisons. Pour penser ce projet en cours, Liège s'est inspirée de Mouans-Sartoux.
- En parallèle de la régie agricole il est prévu de créer une « **légumerie** », qui est un lieu où les producteurs acheminent les produits frais pour qu'ils soient directement pré-transformés et conditionnés tels que le souhaitent les cuisiniers chargés de concevoir et préparer les repas des collectivités. Il n'existe pas encore d'outil de transformation de type.

Participation citoyenne

En 2017 la Ville de Liège adopte le Schéma « Réinventions Liège » qui est l'aboutissement d'une démarche concertée, d'un processus participatif étalé sur 1 an : il y a eu une demande aux citoyens de lister et de voter des actions essentielles (983 projets déposés par les citoyens) puis la mise en forme des demandes en plan d'action. La thématique de l'alimentation était très récurrente ce qui a encouragé la Ville à construire des projets alimentaires, notamment le projet CréaFarm.

À la suite de ce Schéma, le Conseil communal a repris les propositions des citoyens, et les a intégrées dans le Plan de stratégie transversale de la Ville.

Avant que la Ville mène des politiques alimentaires en faveur des circuits-courts, les initiatives citoyennes avaient déjà fait le travail d'identification, de mise en relation avec les producteurs. La Ville n'a pas de compétences en interne pour mener ces actions donc il a été décidé de s'appuyer sur les associations en leur proposant un appui financier et en leur reconnaissant une véritable expertise. La Ville se positionne en coordinatrice globale de l'action.

Accompagnement de la ville

Quelles structures ? Sur quelles actions ?

- La Ceinture-Aliment-Terre Liégeoise sur le projet Créafarm : accompagnement technique des lauréats dans la mise en œuvre du projet.
- La région Wallonne sur le Green deal cantines durables a mis à disposition de la Ville de Liège une personne référente qui conseille les équipes liégeoises.

Financements régionaux : la Wallonie propose régulièrement des appels à projets auxquels la Ville de Liège participe car il y a très peu de budget en interne.

Financements européens : la Ville de Liège a répondu à l'appel à projets européen U.I.A. - Urban Innovative Action, pour solliciter un soutien de 5 millions d'euros afin de concrétiser l'approvisionnement local des cantines scolaires de la Ville.

Moyens internes : 2 personnes à temps plein ont été engagés pour travailler les projets alimentaires.

Cadre de synthèse

Les facteurs de réussite

- La motivation des équipes municipales, des citoyens.
- La restauration collective a été identifiée comme un levier important par le gouvernement ce qui a permis la légitimation du budget et des projets de la Ville.
- Le tissu associatif très actif prémâche le travail avec un travail amont de sensibilisation des différents publics ce qui facilite la réception des projets.
- La reconnaissance institutionnelle de l'importance de l'alimentation saine et durable qui a permis d'en faire une priorité politique.

Les facteurs de frein rencontrés

- La législation européenne (marchés publics) qui est un frein à l'accès aux circuits-courts, les démarches administratives sont trop lourdes pour les producteurs.
- Le marché de type mondialisé, les productions agricoles sont mises en concurrence avec productions internationales ce qui déstabilise les productions locales (crise du lait 2010)

- La moyenne d'âge élevée des agriculteurs qui pose la problématique de transmissions des exploitations.
- Le déclin de la profession agricole, qui diminue le nombre d'interlocuteurs : des sociétés de gestion remplacent les producteurs locaux.
- La concurrence foncière avec la flambée des prix : aujourd'hui seulement 1% des terres agricoles sont vendues par an, le marché est saturé.

Comment donner envie à une commune de se lancer dans un projet alimentaire ?

« Les projets alimentaires notamment en France permettraient de renouer le lien avec le terroir, c'est un enjeu en terme d'identité. L'enjeu est aussi de faire vivre les producteurs locaux, qui triment au quotidien, qui nous nourrissent. C'est un des métiers les plus nobles du monde qui est très mal reconnu. Il faut prendre soin de nos agriculteurs car c'est eux qui nous nourrissent 3 fois par jour ».



Contact

Arcadipane Davide

Attaché de Cabinet - Maggy YERNA

Référant en circuits-courts, agriculture urbaine et alimentation durable pour la Ville de Liège

Echevinat du Développement économique et territorial, du Logement et du Personnel | Ville de Liège

Quai de la Batte 10 (5ème étage) - B- 4000 Liège

T + 32 (0) 4 221 92 70

www.liege.be | davide.arcadipane@liege.be