

Christian Jonet - CATL (Ceinture Aliment Terre liégeoise)

Je vais prendre un petit chrono, je n'ai pas eu le temps d'énormément répéter parce que l'actualité est chargée ; en effet, il y a le festival "Nourrir Liège" jusqu'au 23 de ce mois-ci, je vous invite vraiment à venir sur les nombreux événements, une centaine d'événements au total. C'est aussi bien chargé parce qu'on termine la programmation du hub logistique, dont je vais vous parler, et puis 5 minutes, en fait, je vais vous parler aussi du projet Arlette. Il va falloir être un peu dynamique [*rires de l'assistance*].

Trois idées : circuits courts, essentiellement, économie sociale. Quand j'ai commencé à travailler sur les filières courtes, c'était au millénaire passé, comme Serge, je ne suis pas tout jeune, tout ça était complètement amateur, on parlait de groupes d'achat commun, c'est des citoyens qui se regroupaient ensemble pour acheter des produits en direct dans les fermes. Depuis, les choses se sont professionnalisées et en particulier depuis une dizaine d'années, depuis 2011, 2012, des coopératives se sont créées pour vraiment donner un coup de boost au développement de ces filières courtes parce que l'enjeu, c'est vraiment de changer l'échelle, ne pas rester dans la marginalité économique, avoir un véritable impact pour la population, pour la nourrir sainement et aussi pour les producteurs. Alors, économie sociale, dans l'imaginaire collectif, on pense souvent insertion et c'est très bien, l'économie sociale, c'est l'insertion, mais ce n'est pas que ça, c'est aussi des entreprises telles qu'une coopérative qui ne sont pas aidées par des financements publics et qui ont des modèles économiques qui doivent être viables, et donc elles doivent être rentables. Simplement, quand elles dégagent du profit, ce profit va être consacré à la finalité sociale, à rémunérer le travail plutôt que les détenteurs du capital. C'est des entreprises aussi qui vont fonctionner de manière démocratique. Dans un secteur qui est l'alimentation où, finalement, il y a beaucoup de concurrence, où les marges sont faibles, c'est important d'avoir des acteurs qui ne soient pas là pour faire un maximum de marge pour rémunérer les détenteurs du capital, ça permet à la fois de mieux rémunérer le producteur mais aussi d'avoir un prix plus accessible pour les consommateurs. Voilà pour l'économie sociale.

B2B, je vais vous expliquer juste après pourquoi on parle de B2B. Alors le hub logistique ... ah, je vois qu'il manque une petite partie – ici [*montrant la dia*] vous voyez le marché matinal de Liège, c'est le lieu historique des transactions alimentaires de gros à Liège, c'est un site de 14 hectares, et avec la Ville de Liège, on a le projet de créer un pôle agroalimentaire circuits courts, on y travaille depuis 2019. À l'origine, ce lieu n'a pas pour vocation de développer une alimentation durable ou d'origine locale. Donc l'idée, c'est vraiment ici d'implanter dans ce lieu des nouvelles infrastructures qui vont permettre de développer les circuits courts. Alors je vois qu'il y a des choses qui étaient dans mon diaporama qui sont passées à la trappe, enfin ce n'est pas très grave. Une première infrastructure qui a été achetée par la Ville de Liège, qu'on appelle le site, le bâtiment Horizon. C'est un habitat groupé coopératif où 5 coopératives se sont mises ensemble : les Petits Producteurs, Terre d'herbage, Hesbicoop, la Coopérative ardente, Food Hub, pour à la fois mutualiser un maximum de choses au niveau du stock, au niveau du transport, au niveau de l'administration, au niveau de l'IT, au niveau des perspectives de développement commercial pour vraiment à nouveau changer l'échelle au niveau du développement des filières courtes et, en particulier, adresser le segment du B2B, donc les filières courtes, actuellement, sont essentiellement orientées vers les consommateurs finaux ; l'enjeu maintenant, c'est vraiment d'aller vers le client professionnel, à la fois des clientèles comme l'HoReCa, des épiceries, mais aussi les écoles, les collectivités, on a parlé tout à l'heure avec

M. Hougrand. Donc ici, ce bâtiment, vous voyez à gauche, sur l'image, il est déjà en fonctionnement, va vraiment permettre de développer ce secteur d'activité.

Et puis, par ailleurs, grâce au plan de relance européen et wallon, la fiche 199 pour ne pas la citer, la ministre de l'économie sociale a permis d'amener un financement qui va permettre de créer, avec l'aide de la SPI, que je remercie, un nouveau bâtiment qui sera aussi accolé au marché matinal, un bâtiment, une infrastructure de 3000 mètres carrés qui accueillera une légumerie, une conserverie. Alors pourquoi une légumerie ? C'est un peu le gros chaînon manquant des filières courtes actuellement pour alimenter les grosses collectivités, à la fois les écoles mais aussi les hôpitaux, les entrepôts etc., il s'agit de les alimenter en légumes de 4e gamme, c'est-à-dire que ces institutions n'ont pas les moyens de recevoir des légumes terreux dans leurs cuisines, il faut leur amener des produits qui ont été prélavés, découpés et conditionnés pour être utilisés directement, mais on parle de produits frais, locaux, de saison, aussi bio que possible. Aussi une conserverie, c'est-à-dire que la période de consommation de production ne correspond pas forcément, donc il faut pouvoir allonger la période de consommation grâce à une conserverie. La mise en service de ce bâtiment, c'est pour 2025. Alain Hougrand a parlé tout à l'heure du Conseil de Politique Alimentaire, on a un groupe de travail avec les collectivités pour voir "Mais que va-t-on faire ? Que va-t-on produire là-dedans ?" : et bien notamment on va produire des substituts aux produits 100% viande tels que les boulettes et les burgers qui seront fabriqués avec des produits locaux sains et avec vraiment une qualité gustative et organoleptique supérieure à leur équivalent industriel.

Donc, le projet circuits courts, c'est ça. Dans ce nouveau bâtiment qui va être construit, on prévoit que ça va permettre de créer une cinquantaine, voire une soixantaine d'emplois. Il y aura notamment des activités de formation, parce que le fait de créer une légumerie, c'est une toute nouvelle activité, on n'a pas ça en Wallonie et donc il va falloir former les gens pour permettre de mettre ces activités en place. Il y aura donc des zones dédiées pour ça. C'est quelque chose qui est important, c'est la formation, c'est la création d'emplois et la perspective d'alimenter sainement notre population.

Un mot du projet Arlette qui est piloté par ma collègue Carine Nardellotto qui est ici, tu veux bien te signaler. Avec Arlette, l'objectif, c'est de soutenir la création, le développement, la transmission des entreprises de l'alimentation durable en visibilisant l'action des partenaires, en ajustant l'offre de formation, d'accompagnement et de tests d'activité, et c'est à destination des professionnels de l'alimentation en devenir, en activité ou sur le départ, sur l'ensemble de la chaîne alimentaire – production, transformation, distribution – et de toutes les filières concernées. C'est un projet qui est porté conjointement par la SPI, Job'Inn, Step Entreprendre et la Ceinture Aliment Terre. C'est un projet assez énorme, à la fois ça va être une espèce de S.P.O.C., une décentralisation du service 1890 de Wallonie Entreprendre, où toute entreprise, tout porteur de projet qui veut se mettre en réseau, avoir accès à la bonne formation, au bon accompagnement, à une ressource, une expertise, un atelier partagé, une terre agricole va pouvoir rentrer dans ce réseau et accéder à la bonne ressource et bénéficier d'un accompagnement longitudinal qui va permettre vraiment de monitorer ce parcours et d'améliorer les choses sur le long terme.

Le lien entre Arlette et le Hub logistique ? Arlette vient avec son offre de services en soutien des entrepreneurs du hub, elle vient en soutien du fonctionnement du hub, elle oriente les entrepreneurs vers le hub et ses acteurs, elle utilise le hub comme caisse de résonance pour l'identification des besoins et la validation des solutions, et elle fait à travers l'outil et les services proposés le lien avec les autres hubs wallons puisqu'il va y avoir trois hubs en Wallonie, à Liège, bien sûr, à Namur et à Charleroi.

Alors en conclusion, on est vraiment dans une espèce de momentum aujourd'hui, on a des infrastructures qui sont là pour changer l'échelle au niveau des filières courtes, une espèce d'union sacrée des forces vives, des entrepreneurs, des producteurs, des pouvoirs publics locaux, notamment via ces conseils de politique alimentaire, via les grosses cuisines de collectivité, via les instances telles que le GRÉ, représenté ici par Jean-Christophe Peterkenne, donc on a l'opportunité maintenant de changer l'échelle au niveau des filières courtes, de créer de l'emploi, et donc c'est vraiment pour ça aussi qu'on doit être en lien avec l'Instance Bassin sur l'adaptation notamment des offres de formation pour coller au maximum avec ces nouveaux enjeux de l'alimentation durable et du développement de l'alimentation locale et des filières courtes.

Merci.

[Applaudissements de l'assistance]