Diagnostic du territoire

Projet Alim'Ath

Rédigé par **Mathys Jonas**, Coordinateur du projet
Laura Dumont, Chargée de communication

Avec le soutien de :

Table des matières

Versionnage du diagnostic 7
Abréviations et définitions 8
0. Introduction 9
0.1. Genèse du projet 9
0.2. Un diagnostic territorial, dans quel but ? 10
0.3. Méthodologie 11
0.4. Présentation générale du territoire 12
0.4.1. Le territoire 12
0.4.2. Démographie du territoire 14
0.4.2.1. Habitants et densité de population 14
0.4.2.2. Composition des ménages 15
0.4.2.3. Pyramide des âges 15
0.4.3. Actions en faveur du développement et de l'alimentation durable 17
1. Diagnostic de la production 19
1.1. Introduction : entre idéalisme politique et réalité de terrain 20
1.2. Etat des lieux du territoire 22
1.2.1. Généralités 22
1.2.1.1. Nombre d'exploitations et surface agricole 22
1.2.1.2. Mode de production et engagement environnemental 23
1.2.1.3. Types de sol 25
1.2.1.4. Potentiel nourricier 26
1.3. Productions alimentaires actuelles du territoire 29
1.4. Situation du secteur agricole en Hainaut 36
1.4.1. Evolution du secteur agricole en Hainaut et sur le territoire 36
1.4.2. Impacts du changement climatique sur l'agriculture wallonne 44
1.4.3. Accès à la terre 45
1.5. Producteurs et initiatives inscrits dans une démarche de distribution locale 47
1.6. Conclusion 49
2. Diagnostic de la transformation 50
2.1. Introduction 51
2.2. Quelles transformations sont réalisées ? 51
2.2.1. Transformation de la viande bovine 51
2.2.2. Transformation des céréales alimentaires 52
2.2.3. Transformation du lait 52
2.2.4. Transformation des betteraves sucrières 53

2.2.5. Transformation des légumes 53
2.3. Etat des lieux du territoire 54
2.3.1. Filières de la viande 54
2.3.2. Filière des céréales alimentaires 55
2.3.3. Filière produits laitiers 56
2.3.4. Filière brassicole 56
2.3.5. Filière du sucre 57
2.3.6. Filière maraichère 57
2.3.7. Filière de la pomme de terre 57
2.3.8. Autres filières alimentaires 58
2.4. Conclusion 58
3. Diagnostic de la distribution 59
3.1. Introduction 60
3.2. Etat des lieux du territoire 60
3.2.1. Distribution en B to C 60
3.2.1.1. Boucheries 65
3.2.1.2. Boulangeries 66
3.2.1.3. Magasins à la ferme 67
3.2.1.4. Autres types de commerces 70
3.2.2. La distribution B to B 71
3.2.2.1. Secteur de l'HoReCa 71
3.2.2.2. Homes 73
3.2.2.3. Hôpitaux 73
3.2.2.4. Petite enfance et écoles 74
Accueil préscolaire 74
Ecoles maternelles, primaires et établissements secondaires 74
Aide alimentaire 76
3.3. Conclusion 77
4. Diagnostic de la consommation 78
4.1. Introduction 79
4.2. Généralités du territoire 79
4.2.1. Données démographiques et socio-économiques 79
4.2.2. Santé 81
4.2.3. Cohésion sociale 84
4.3. Recommandations diététiques 85
4.4. Habitudes alimentaires 86

4.4.1. Budget des ménages 86
4.4.2. Mode de consommation 90
4.4.3. Consommation locale et critères d'achat 93
4.5. Gaspillage alimentaire 94
4.6. Etat des lieux du territoire 97
4.6.1. Quantification de la consommation du territoire 97
4.7. Conclusion 98
5. Synthèse des différentes filières 99
5.1. Introduction 100
5.2. Céréales et produits dérivés 100
5.3. Sucre 103
5.4. Filière oléagineuse 105
5.5. Filière de la pomme de terre 106
5.6. Lait 108
5.7. Viande bovine 111
5.8. Viande porcine 114
5.9. Viande de poulet 116
5.10. Viande ovine 118
5.11. Œufs 119
5.12. Légumes 121
5.13. Récapitulatif des filières 123
6. Conclusion 126
7. Et après ? 128
7.1. Introduction 128
7.2. La filière maraichère 128
7.2.1. L'accès à la terre 129
7.2.2. La transformation maraichère et débouchés 129
7.3. La filière céréales panifiables 130
7.3.1. La production de céréales panifiables 130
7.3.2. La transformation de céréales panifiables 130
7.3.3. La commercialisation des farines 131
7.4. La filière viande bovine 132
7.5. Les autres filières 132
7.6. La logistique 132
7.7. La commercialisation 132
7.8. Les formations et séances d'informations 133

7.9. Actions de communication et sensibilisation auprès des consommateurs 133
8. Ressources bibliographiques 134
Annexe 1 : Projets et initiatives en faveur d'une alimentation locale 140
Annexe 2 : Formations 150
Annexe 3 : Résultats généraux des rencontres avec les producteurs du territoire d'Alim'Ath ... 151
Annexe 4 : Résultats généraux de l'enquête menée auprès du secteur HoReCa 158
Annexe 5 : Métiers alimentaires en pénurie ou critique 165
Annexe 6 : Quantification de la consommation alimentaire du territoire 166
Annexe 7 : Méthode de calcul des auto-suffisances théoriques et réelles des différentes catégories de produits sur le territoire 168
Céréales panifiables 168
Sucre et betteraves sucrières 169
Huile de colza 170
Pommes de terre 170
Lait 171
Viande bovine 173
Viande porcine 175
Viande de poulet 177
Viande ovine 177
Œufs de poule 178
Légumes 179
Annexe 8 : Questionnaire d'enquête menés auprès des producteurs 181

Versionnage du diagnostic

Le diagnostic est un document qui évolue au fur et à mesure des rencontres et des diverses consultations. La liste des différentes mises à jour et évolution du document est reprise ci-dessous :

- Version 1.0 – avril 2021 à septembre 2021
  Cette version du diagnostic est la première rédigée. Elle relate les premiers échanges et les premières données issues de sources bibliographiques trouvées sur le territoire et en général, en termes d'agriculture, de transformation, de distribution et de consommation alimentaires. Cette version a été entièrement écrite par le coordinateur du projet, seul engagé au moment de la première rédaction.

- Version 2.0 – septembre 2021 à décembre 2021
  Cette version du diagnostic a été réorganisée afin de structurer la présentation en fonction des différents résultats. Une présentation des résultats avec comme fil conducteur le trajet des aliments au sein de la chaine d'approvisionnement a été choisie. Les filières peuvent donc facilement être évoquée et les différentes étapes de la production à la consommation sont explicitées.

  Cette version a été soumise à la relecture des différents partenaires du projet : Sébastien Stas de l'ADL d'Ath, Simon Duquesne du Pays naturel du Pays des Collines et François Serneels du C.A.R.A.H. asbl.

- Version 3.0 – janvier 2022 – mars 2022
  Cette version soumise à la relecture chez les 3 porteurs du projet, a été retravaillée en fonction de leurs remarques et compléments d'information. Plusieurs réunions ont été réalisées avec les porteurs du projet afin comprendre au mieux les différentes pistes d'amélioration.

  Cette version a été présentée lors du Comité d'Accompagnement du 15 mars 2022.

- Version 4.0 – mars 2022 - …
  Cette quatrième version reprend les différents retours et compléments soulevés durant le Comité d'Accompagnement du 15 mars 2022.

  D'autres points d'attention doivent encore être approfondi et sont en attente d'une réponse ou d'un complément d'information.

  Cette version est soumise au Collège Communal et l'asbl Rucola (ULB).

Abréviations et définitions

- C.A.R.A.H. : Centre pour l'Agronomie et l'Agro-Industrie de la province du Hainaut
- F.A.O. : Food and agriculture organization – Organisation des Nations unies pour l'alimentation et l'agriculture
- I.M.C. : Indice de masse corporelle. Indicateur permettant de déterminer objectivement la corpulence d'une personne.
- I.S.A.D.F. : Indicateur synthétique d'accès aux droits fondamentaux
- M.A.E.C. : Mesures agro-environnementales et climatiques. Ensemble de mesures et méthodes mises en application par les agriculteurs en faveur de la mise en place de meilleures pratiques environnementales dans le secteur agricole.
- O.T.E. : Orientation technico-économique. Typologie des exploitations basée sur la contribution relative de la production brute standard des différentes productions de cette exploitation à la production brute standard totale de cette dernière.
- P.A.C. : Politique agricole commune. Politique agricole mise en place à l'échelle de l'Union Européenne.
- P.B.S. : Production brute standard. Valeur permettant d'estimer le potentiel de production d'une spéculation au sein d'une exploitation agricole
- P.C.D.R. : Programme communal de développement rural
- S.A.U. : Surface agricole utile
- S.W.O.T. : Analyse « Strengths, weaknesses, opportunities and threats », forces, faiblesse, opportunités et menaces
- U.T. : Unité de travail

Vente directe : Mode de vente d'un produit, dans le cas présent agricole, se réalisant sans intermédiaire entre le producteur et le consommateur. Exemple : Magasin à la ferme.

Circuit court : Mode de vente d'un produit pour lequel le nombre d'intermédiaires entre le producteur et le consommateur est limité au nombre d'un.

Autosuffisance/auto-approvisionnement alimentaire : Capacité d'un territoire à subvenir aux besoins alimentaires de sa population, calculée comme le rapport entre la production alimentaire et la consommation alimentaire sur le territoire défini. Ce concept ne reflète pas la réalité du territoire en termes d'approvisionnement interne, mais bien une capacité théorique en considérant que toute la production est vouée à la consommation locale.

0. Introduction

0.1. Genèse du projet

Une alimentation saine, durable et locale est considérée comme un réel atout pour nos territoires et leur développement. Ainsi, promouvoir le « bien manger » et le « manger local et durable » constitue un des leviers pour répondre à différentes problématiques actuellement rencontrées dans nos sociétés. Tout d'abord, pour le producteur, l'alimentation locale permet une diversification de ses activités et par conséquent de ses revenus, mais cela lui permet également de gagner en autonomie et s'éloigner de filières dans lesquelles son pouvoir de négociation est limité. Pour le consommateur engagé, manger local peut être gage d'une alimentation de qualité, saine, et peut permettre d'améliorer sa santé par la consommation de produits frais, sains et de saison. En addition, l'alimentation locale rencontre les enjeux environnementaux et écologiques actuels : réduction des transports, assurance du respect des réglementations en vigueur, … L'alimentation locale va donc dans le sens du développement durable, car elle soutient le développement économique, la conservation de l'environnement tout en jouant un rôle social important.

Initié en avril de l'année 2021, le projet « Alim'Ath » désire favoriser une alimentation locale et saine sur le territoire des entités d'Ath, de Frasnes-lez-Anvaing, d'Ellezelles, Flobecq et Mont-de-l'Enclus. Ce territoire correspond à la commune athoise et au Parc naturel du Pays des Collines (reprenant lui-même 3 villages de l'entité d'Ath, que sont Mainvault, Houtaing et Ostiches).

Consciente des enjeux liés à une alimentation durable et locale, la Région wallonne a en effet désiré soutenir différents projets travaillant sur cette thématique, dans le cadre de son appel à projets « Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie ». Cet appel a été lancé en septembre 2020, sur proposition de la ministre wallonne en charge du développement durable, Céline Tellier, en collaboration avec le vice-président et ministre wallon de l'Agriculture Willy Borsus et la vice-présidente et ministre wallon de l'Emploi Christie Morreale. C'est ainsi que 46 projets, dont Alim'Ath, furent retenus par les autorités.

Trois organismes sont à l'initiative de ce projet. Il s'agit de la Ville d'Ath, par l'intermédiaire de son Agence de Développement Local, du C.A.R.A.H. ASBL (basé à Ath) et du Parc naturel du Pays des Collines. Ces 3 partenaires avaient déjà été impliqués en 2018 dans la présentation d'un projet sur la thématique similaire au projet actuel, mais sur le territoire d'Ath, Enghien et Lessines. Le projet Alim'Ath est donc le fruit d'une collaboration interdisciplinaire.

Ainsi, les objectifs généraux d'Alim'Ath sont de :

- Favoriser la relocalisation de l'alimentation, en travaillant conjointement avec les différents acteurs des filières agro-alimentaires, allant de l'offre locale jusqu'aux consommateurs ;
- De connaître, comprendre et caractériser la situation actuelle du territoire en termes d'acteurs et de flux alimentaires, mais également de comportements des consommateurs ;
- De proposer des solutions concrètes en faveur d'une alimentation locale, et ce en accord avec les différents acteurs du secteur agro-alimentaire.

0.2. Un diagnostic territorial, dans quel but ?

Ce diagnostic territorial, réalisé dans le cadre du projet de relocalisation de l'alimentation Alim'Ath, a pour objectif d'identifier les acteurs du secteur alimentaire et de décrire de façon réaliste les flux alimentaires sur le territoire d'Ath et du Parc naturel du Pays des Collines.

Fruit d'observations de terrains, de recherches bibliographiques, de rencontres et d'entretiens avec les différentes forces vives du territoire, les informations présentées dans ce document représentent une source d'informations essentielles pour lancer la seconde étape du projet Alim'Ath :

- D'une part, ce diagnostic décrit les acteurs, les initiatives et les flux alimentaires, locaux ou non, au sein du territoire. Il est dès lors possible d'identifier et d'évaluer les filières pouvant être relocalisées, par l'existence d'une offre et d'une demande locale, et d'identifier les verrous principaux qui bloquent ou dévient certains de ces flux. Les verrouillages principaux liés à une relocalisation alimentaire ont également été déterminés grâce aux multiples échanges réalisés.
- D'autre part, ce diagnostic représente un réel outil de vulgarisation pour les citoyens. Décrire les systèmes d'approvisionnement du territoire permet de sensibiliser le grand public et d'initier ou d'approfondir une réflexion sur les circuits alimentaires et leurs multiples impacts d'un point de vue environnemental, social et économique.

Ce diagnostic constitue par conséquent un outil décisionnel et informatif pour Alim'Ath et les différents acteurs des circuits alimentaires. Il ne se veut pas exhaustif mais représentatif de la réalité. Il est également important de rappeler au lecteur que ce secteur n'est pas figé, et qu'il évolue en permanence par le travail des acteurs de terrain concernés.

0.3. Méthodologie

L'état des lieux se base d'une part sur une collecte d'informations de terrain (enquêtes semi-dirigées, rencontres formelles et informelles) et d'autre part sur des données statistiques ou bibliographiques. Certaines de ces informations sont issues spécifiquement des communes concernées, alors que d'autres décrivent des situations à une échelle plus large, comme à l'échelle de la province du Hainaut, de la Wallonie ou encore de la Belgique. Ces données sont les plus récentes possible, et datent pour la majorité de moins de 10 ans avant la rédaction du diagnostic du projet Alim'Ath. Les chiffres et les données utilisées sont toutes antérieures à la date du 31 décembre 2021.

Les informations utilisées proviennent de différentes sources. Citons notamment :

- *Les organismes de statistiques officielles*, comme Statbel, WalStat ou encore HainautStat ;
- *Les articles ou revues scientifiques ou économiques*, décrivant des comportements, des tendances, des réalités observées concernant différentes thématiques liées à l'alimentation ;
- *Les entretiens* avec divers acteurs de terrain (producteurs primaires, transformateurs, commerçants, chargés de projet, …). Ces entretiens pouvant être formels ou informels, liés au projet ou d'une portée plus large ;
- *La presse*, électronique ou non lorsqu'elle évoque l'alimentation locale en général ;
- *L'expertise des porteurs et partenaires divers du projet*.

Afin de mener à bien ce projet, différents indicateurs de réalisation ont été définis. Ces derniers reprenaient notamment des objectifs concernant les rencontres : quels acteurs rencontrer, combien d'acteurs doivent être rencontrés pour avoir une analyse globale d'un secteur, … Ces indicateurs ont par conséquent guidé la méthodologie appliquée ainsi que les différentes rencontres menées dans le cadre d'Alim'Ath.

Différentes estimations des productions et flux alimentaires ont été réalisées sur base de toutes ces sources de données. La méthodologie de calcul est, pour chacun de ceux-ci, expliquée de façon synthétique dans le texte et/ou en annexe.

Le document ici présenté se divise en différents chapitres. Chacun de ces chapitres reprend une étape de la chaine agro-alimentaire. Ainsi, ce diagnostic débute par la description de la production alimentaire, suivie de la transformation, de la distribution et ce jusqu'à la consommation finale. Cette structure permet de suivre, pour différentes productions, le parcours des aliments et d'identifier les différents acteurs impliqués sur le territoire du projet Alim'Ath.

Ce diagnostic se veut réaliste. Il ne peut cependant pas prétendre être totalement exhaustif. Il s'agit ici d'apporter une description générale du territoire à un moment donné, dans un paysage de changement continu, tout en identifiant les principales dynamiques en cours.

Ce diagnostic constitue le point de départ de la réflexion et de la deuxième phase du projet (2022 – 2023). Il sera suivi par d'autres enquêtes quantitatives et/ou qualitatives plus spécifiques et participatives. Elles permettront d'en apprendre plus sur le public visé, aussi bien les consommateurs que les producteurs ainsi que la faisabilité ou l'intérêt que peuvent représenter les différentes actions émanant de ce diagnostic.

0.4. Présentation générale du territoire

0.4.1. Le territoire

Le territoire du projet Alim'Ath reprend deux sous-territoires : la commune d'Ath d'une part et le territoire du Parc naturel du Pays des Collines d'autre part. Ce dernier est composé des communes de Frasnes-lez-Anvaing, d'Ellezelles, de Mont-de-l'Enclus, de Flobecq ainsi que les villages athois d'Ostiches, Mainvault et Houtaing. Les communes et villages concernés sont les suivants :

- *Ath et ses villages* : Ath, Lanquesaint, Irchonwelz, Ormeignies, Bouvignies, Ostiches, Rebaix, Maffle, Arbre, Houtaing, Ligne, Mainvault, Moulbaix, Villers-Notre-Dame, Villers-Saint-Amand, Ghislenghien, Isières, Meslin-l'Evêque et Gibecq ;
- *Frasnes-lez-Anvaing et ses villages* : Anvaing, Arc-Ainières, Cordes, Forest, Wattripont, Buissenal, Frasnes-lez-Buissenal, Hacquegnies, Herquegies, Montroeul-au-Bois, Moustier, Oeudeghien, Dergneau et Saint-Sauveur ;
- *Ellezelles et ses villages* : Ellezelles, Lahamaide et Wodecq ;
- *Mont-de-l'Enclus et ses villages* : Amougies, Anseroeul, Orroir et Russeignies ;
- *Flobecq*.

Ces communes sont situées en Région wallonne, dans le nord de la province du Hainaut et précisément en Wallonie Picarde. Il est à noter que ce territoire est frontalier à la Région flamande. Les communes d'Ath, Frasnes-lez-Anvaing, Ellezelles et Flobecq font partie de l'arrondissement administratif d'Ath, alors que Mont-de-l'Enclus est rattaché à l'arrondissement administratif de Tournai-Mouscron. Le territoire fait partie du bassin de vie de Wallonie Picarde, lui-même inclus dans l'Eurométropole Lille-Kortrijk-Tournai.

Tableau 1 : Superficie des communes du territoire d'Alim'Ath

Entité	Superficie
Ath	12 694 ha
Ellezelles	4 473 ha
Frasnes-lez-Anvaing	11 244 ha
Mont-de-l'Enclus	2 689 ha
Flobecq	2 300 ha
Total	33 400 ha

Avec une surface de 33 400 hectares, le territoire représente 8,8 % de la superficie hennuyère, et 1,98 % de la superficie wallonne.

Le territoire concerné par Alim'Ath présente une diversité de paysages : zones agricoles, boisées ou encore artificialisées. Le caractère agricole est très présent. Il est important d'observer que la commune de Flobecq présente une part des terres agricoles moins importante que les autres communes, avec 66,8 % du territoire occupé par des activités agricoles. Au contraire, cette commune est plus boisée que les autres, avec 18,9 % de la surface boisée, alors que la moyenne du territoire est de 8,9 %. A titre de comparaison, la moyenne de la part des surfaces occupées par les bois et forêts est de 29,3 % en Région wallonne. Le niveau d'artificialisation des sols du territoire s'élève à 10,52 % du territoire total. La commune d'Ath, plus citadine, voit son territoire artificialisé à hauteur de 12,8 %. Notons que l'artificialisation des terres en Région wallonne a augmenté de 51,9 % entre 1985 et 2020 (Manger Demain, 2021).

La carte ci-dessous (Figure 1) nous informe de l'évolution des terres artificialisées wallonnes entre 2009 et 2019. On constate que les communes d'Ath, Ellezelles, Flobecq et Mont-de-l'Enclus ont vu leurs terrains artificialisés augmenter de 6 à 10 hectares, alors que la commune de Frasnes-lez-Anvaing s'est artificialisée de façon plus importante en 10 ans, de l'ordre de 10 à 16 hectares (Etat de l'environnement wallon, 2019).

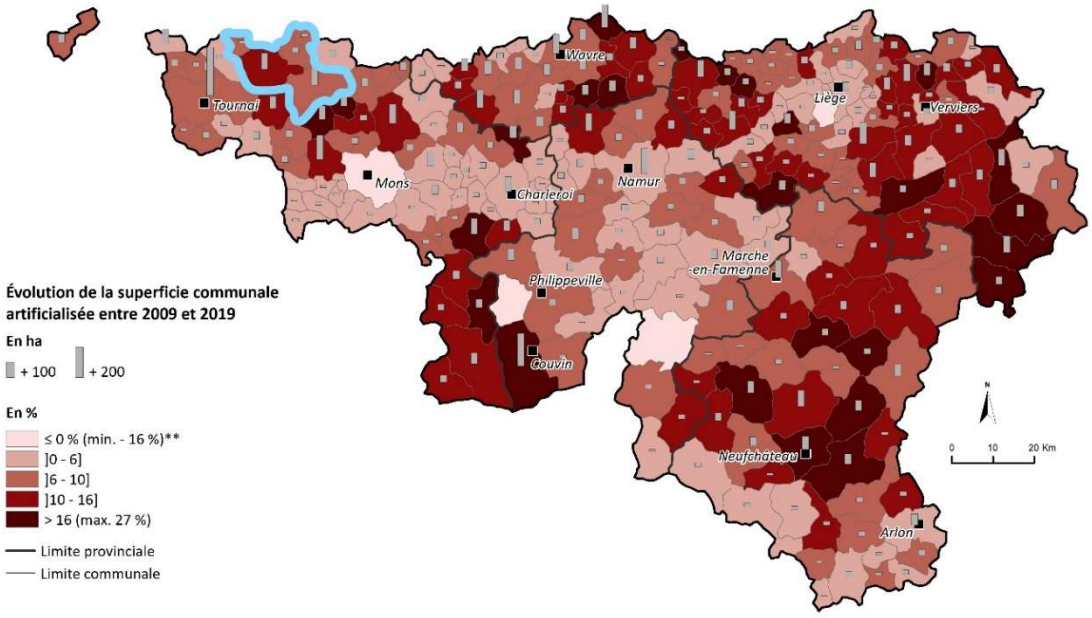


Figure 1 : Evolution des terrains artificialisés en Wallonie (http://etat.environnement.wallonie.be/contents/indicatorsheets/TERRIT%202.html)

0.4.2. Démographie du territoire

0.4.2.1. Habitants et densité de population

Tableau 2 : Population sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Population	Densité de population
Ath	29 494	231 hab./km²
Ellezelles	5 992	133 hab./km²
Frasnes-lez-Anvaing	11 833	105 hab./km²
Mont-de-l'Enclus	3 789	140 hab./km²
Flobecq	3 433	147 hab./km²
Total/Moyenne	54 541 habitants	151,2 hab./km²

Source : HainautStat, 2020

Les habitants du territoire sont au nombre de 54 541, mais toutes les communes ne présentent pas une population similaire. Ath et Frasnes-lez-Anvaing affichent une superficie et un nombre d'habitants plus importants que les autres entités du territoire. Cependant, la commune d'Ath est plutôt citadine avec une densité de population plus élevée que pour les autres entités. Cette densité de population de l'entité athoise s'élève à 231 habitants par km² alors que la moyenne du territoire est de 151,2 habitants par km², faisant de cette commune une entité dite « semi-rurale » (plus de 200 habitants par km²) et également la seule commune dont la densité de population est supérieure à la moyenne hennuyère de 216 habitants par km². En effet, pour une superficie relativement proche, Ath affiche une population deux fois et demie supérieure à celle de Frasnes-lez-Anvaing. Ainsi, à l'exception d'Ath, les 4 autres communes sont des communes dites « rurales ». La plupart des habitants du territoire vivent en milieu rural. Cependant, les 13 578 habitants vivant dans le centre d'Ath en février 2022 peuvent être considérés comme une population citadine. Cela représente 24,9 % des habitants du territoire.

Notons qu'il semble également important d'aborder ici la notion de bassin de vie. Il s'agit d'un territoire plus large pour lequel les habitants peuvent bénéficier des principaux services. Le bassin de vie athois comprend d'autres communes voisines et attire près de 130 000 personnes. Ainsi, si nous ne considérons ici que les données spécifiques au territoire d'étude, mais il est nécessaire de garder à l'esprit que plus de 70 000 consommateurs potentiels viennent s'ajouter à la population du territoire.

0.4.2.2. Composition des ménages

Tableau 3 : Composition des ménages sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	% isolés	% mariés sans enfants	% mariés avec enfants	% couples sans enfants	% couples avec enfants	% familles monoparentales
Ath	35,9	16,5	16,4	7,1	9,9	12,3
Ellezelles	30,6	19,9	19,8	6,5	11,2	10
Frasnes-lez-Anvaing	29,3	20,1	19,7	7	12,8	9,6
Mont-de-l'Enclus	27,9	21,2	22,6	6,9	12,2	7,7
Flobecq	33,7	17,2	17,9	7,2	10,8	11,7
Moyenne	31,5	19	19,3	6,9	11,4	10,3

HainautStat 2020

Près d'un tiers des ménages du territoire sont composés de personnes isolées. Ensuite, les ménages sont composés de personnes en couple ou mariées avec enfants (30,7 %), suivi des couples mariés ou non sans enfant (25,9 %). La dernière catégorie de ménages importants sur le territoire est les familles monoparentales, à hauteur de 10,3 %.

0.4.2.3. Pyramide des âges

Les habitants d'un territoire ne présentent pas les mêmes habitudes et types de consommation en fonction de leur âge. Il est donc intéressant d'identifier la structure d'âge de la population étudiée.

Tableau 4 : Répartition de l'âge des habitants sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	De 0 à 4 ans	De 5 à 9 ans	De 10 à 19 ans	De 20 à 64 ans	65 ans et plus
Ath	4,49 %	4,91 %	12,05%	58,29 %	20,26 %
Ellezelles	4,56 %	5,90 %	11,71%	57,15 %	20,69 %
Frasnes-lez-Anvaing	4,69 %	5,84 %	12,23%	57,51 %	19,73 %
Mont-de-l'Enclus	5,04 %	5,80 %	12,71%	58,56 %	17,88 %
Flobecq	3,73 %	5,39 %	11,56%	57,38 %	21,95 %
Moyenne	4,53 %	5,31 %	12,07%	57,96 %	20,13 %

Statbel, 2019

Comme attendu, la majorité de la population athoise et du Parc naturel du Pays des Collines a un âge compris entre 20 et 64 ans. Il est cependant constaté qu'une part non négligeable de la population est relativement âgée. Effectivement, plus d'un cinquième des habitants ont 65 ans ou plus.

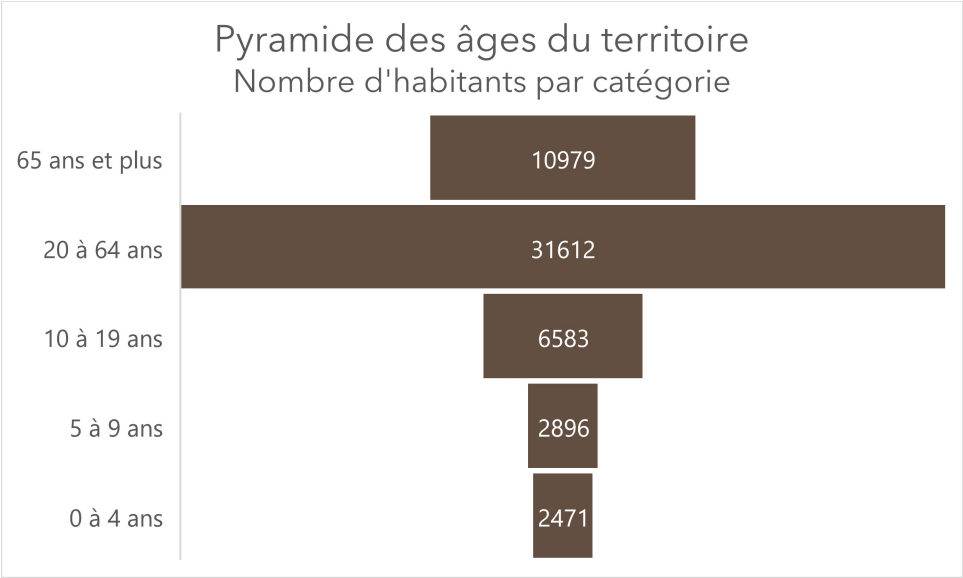


Figure 2 : Pyramide des âges du territoire d'Alim'Ath (Statbel, 2019)

La figure 2 permet de constater que la majorité des habitants sont dits « actifs », avec plus de 30 000 personnes. Cependant, une dynamique allant vers le vieillissement de la population est observée, avec presque 11 000 personnes âgées.

Tableau 5 : Vieillissement et de natalité sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Indice de vieillissement	Taux de natalité
Ath	0,92	9,63
Ellezelles	0,92	9,43
Frasnes-lez-Anvaing	0,85	10,04
Mont-de-l'Enclus	0,77	8,94
Flobecq	1,03	8,37
Moyenne	0,89	9,28

HainautStat, 2020

L'indice de vieillissement représente le rapport entre la population âgée de 65 ans ou plus et la population âgée de moins de 20 ans. Nous constatons dans le tableau 5 ci-dessus que le territoire possède une population avec un vieillissement de la population modéré. Ce dernier reste cependant plus important que ce qui est observé en province de Hainaut et en Région wallonne (où l'indice de vieillissement est de 0,82). À noter que l'indice de vieillissement est relativement important dans la commune de Flobecq, en comparaison aux autres entités.

Le taux de natalité est, quant à lui, le rapport entre le nombre annuel de naissances et la population totale moyenne sur l'année. Il s'élève à 9,28. Il se situe sous la moyenne hennuyère (9,83) et wallonne (9,91).

0.4.3. Actions en faveur du développement et de l'alimentation durable

Avant la mise en place du projet Alim'Ath, les communes du territoire étaient déjà engagées, pour la plupart, à des initiatives qui vont dans le sens du développement rural et durable.

Parmi les actions mises en place, citons les Plans Communaux de Développement Rural (PCDR). Accompagnées par la Fondation Rurale de Wallonie, les communes à caractère rural peuvent développer un PCDR. Ce dernier définit les actions et la gestion du territoire à moyen et long terme, en y intégrant diverses thématiques spécifiques à une commune rurale (mobilité, environnement, développement durable, patrimoine, agriculture, aménagement du territoire, …). Sur le territoire du projet Alim'Ath, 4 PCDR sont en cours de réalisation :

- Ath : le PCDR est en phase de lancement. Des consultations citoyennes sont réalisées afin de définir les axes de travail d'intérêt adaptés au territoire.
- Ellezelles : le PCDR de la commune d'Ellezelles est plus mature que celui d'Ath. Une commission de développement rural va être mise en place. À noter qu'un groupe d'agriculteurs est déjà actif au sein du plan, dans l'objectif de reconnecter le monde agricole avec ses citoyens.
- Frasnes-lez-Anvaing : Frasnes-lez-Anvaing présente le PCDR le plus abouti du territoire. Il est actuellement appliqué sur la commune. Cependant, aucune thématique touchant à l'agriculture ou l'alimentation n'a été retenue comme axe d'intérêt.
- Mont-de-l'Enclus : La démarche du PCDR a été lancée en 2014. Les axes de travail sont notamment le soutien de l'entrepreneuriat marchand local, le maintien des paysages et la conservation de l'environnement. Parmi les projets qui seront mis en place, citons la création d'une maison rurale multi-service.

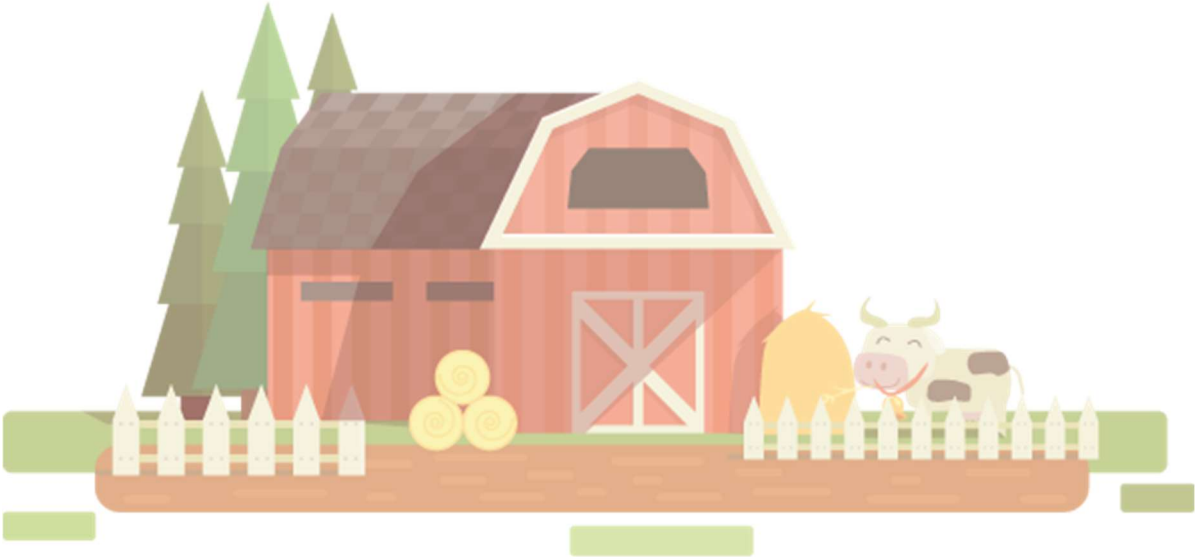
Il est à noter que la commune de Flobecq avait lancé son PCDR mais le projet n'a pas abouti et les démarches en faveur de la mise en place d'un tel plan ne sont plus en cours.

Une autre forme d'engagement est l'inscription au projet « Green Deal Cantines Durables ». Le Green Deal Cantines Durables a été lancé par la Région wallonne dans l'objectif de rendre les cantines plus durables. Il rassemble environ 220 cantines signataires en Wallonie. Sur le territoire d'Ath et du Parc naturel du Pays des Collines, différents organismes ou entreprises alimentaires sont inscrits dans ce projet, de façon volontaire :

- *La Ville d'Ath* : la Ville d'Ath souhaite rendre les cantines scolaires communales plus durables, en y promouvant les aliments sains et issus des circuits-courts dans la mesure du possible. Au total, 16 écoles maternelles et primaires participent à ce projet lancé en 2021, ce qui représente 845 repas par jour ;
- *Le CPAS d'Ellezelles* : le CPAS d'Ellezelles désire intégrer les produits locaux issus de circuits-courts au sein des colis alimentaires qu'ils proposent aux bénéficiaires. Cela représente 20 repas quotidiens ;
- *La SPRL Sorest-Depoitre* : société proposant des repas pour les collectivités ou les particuliers (1800 repas par jour), cette entreprise a décidé de favoriser les repas composés de produits biologiques, issus des circuits-courts ou locaux.
- *Les Collines à domicile* : les Collines à domicile est une société spécialisée dans le repas à domicile et pour les entreprises, située à Ellezelles. Elle s'est inscrite dans le Green Deal Cantines Durables.

De nombreuses initiatives ou projets, publics et privés, sont également actifs sur le territoire. Citons par exemple la coopérative de produits locaux « Coprosain S.C.», les marchés des producteurs locaux, ou encore le groupement citoyen « Ath en transition ». Ces différents acteurs seront évoqués dans les chapitres suivants, et toutes ces initiatives traitent la question de l'alimentation, que cela soit au niveau de la production, de la transformation, la distribution ou encore la formation. Ces projets sont repris en annexes (Annexes 1 et 2). En addition, le Parc naturel du Pays des Collines, le C.A.R.A.H. et l'Agence de Développement Local d'Ath mènent eux aussi des actions en faveur de l'agriculture locale et des circuits-courts. Parmi ces missions, nous pouvons citer par exemple la biennale gourmande « Collinaria », la réalisation de répertoires des producteurs et artisans locaux, l'organisation de formations à la transformation, le développement de projet le développement de projet en faveur de l'autonomie fourragère ou encore un travail de sensibilisation sur les questions agricoles et alimentaires auprès des citoyens.

1. Diagnostic de la production



1.1. Introduction : entre idéalisme politique et réalité de terrain

L'agriculture constitue une des bases de notre société. Sans elle, les citoyens ne pourraient pas bénéficier d'une alimentation suffisante pour répondre à leurs besoins élémentaires. Les agriculteurs disposent d'un savoir-faire et de compétences riches et indispensables pour assurer la stabilité de nos régions. Cependant, à l'heure actuelle, l'agriculture fait face à de nombreuses problématiques : agri-bashing, crises et volatilité des prix des denrées alimentaires, précarité, … Le secteur doit continuellement se réinventer, et ce en accord avec le citoyen. Il s'agit d'un secteur pluriel, ayant des impacts sur la santé des citoyens et leur qualité de vie, sur l'écologie et l'environnement, sur la prospérité économique, … Soutenir le monde agricole en transition est essentiel, les citoyens citadins ou ruraux dépendant quotidiennement de ce secteur, sans parfois en être conscient.

Le domaine de la production alimentaire occupe une place importante dans le paysage wallon. La réglementation wallonne, par l'intermédiaire du Code wallon de l'Agriculture, définit cette dernière comme l'un des socles de notre société, et faisant partie du patrimoine commun de la Wallonie. L'agriculture est considérée comme une richesse à préserver, par sa diversité et sa multifonctionnalité. Les rôles de l'agriculture, qui assurent le fonctionnement économique, social et environnemental de la Wallonie, sont également décrits dans cette réglementation (Article 1, §1).

Dans le deuxième paragraphe de l'article 1 du Code wallon de l'Agriculture, la Région wallonne assure encourager le maintien d'une agriculture familiale, à taille humaine, économiquement rentable, pourvoyeuse d'emplois et favoriser une évolution vers une agriculture écologiquement intensive.

La Région wallonne a donc décidé de mener une politique en faveur des citoyens et des agriculteurs dans leur diversité, ayant notamment pour objectifs de (Article 1, §3) :

- Favoriser le droit à une alimentation adéquate, en garantissant un approvisionnement en aliments de qualité et en quantité suffisante pour répondre, via une agriculture durable, aux besoins alimentaires de la population locale actuelle et future ;
- Permettre un revenu décent aux agriculteurs, afin de pérenniser l'activité agricole en améliorant la rentabilité des exploitations ;
- Préserver et améliorer l'environnement et la biodiversité tout en luttant contre le réchauffement climatique et ses conséquences, tout en tenant compte des réalités du secteur agricole ;
- Renforcer les liens entre la société et l'agriculture, d'une part, par la reconnaissance du rôle essentiel de la production alimentaire et les services rendus par l'agriculture et d'autre part par la considération des attentes sociétales par le monde agricole ;
- Encourager l'installation de jeunes agriculteurs ;
- Encourager le développement économique en créant des emplois directs ou indirects ;
- Favoriser l'autonomie des agriculteurs en termes de production, de transformation et de commercialisation, via notamment des modèles coopératifs et en rapprochant les producteurs des consommateurs au sein de circuits alimentaires courts ;
- Favoriser les collaborations entre les différents acteurs de la chaîne agro-alimentaire ;
- Assurer la promotion des produits issus de l'agriculture wallonne ;
- Promouvoir et soutenir la diversification des activités agricoles pour une meilleure résilience.

Tous ces points, définis dans l'article 1, paragraphe 3 du Code wallon de l'Agriculture, sont rencontrés, de près ou de loin, dans un projet de relocalisation de l'alimentation, comme Alim'Ath, dans ses dimensions pluridisciplinaires (Décret relatif au Code wallon de l'Agriculture, 2014).

La réalité agricole est cependant plus contrastée. En effet, le secteur agricole est en proie à de nombreuses crises. La volatilité des prix des denrées alimentaires, dépendantes pour la majorité des marchés mondiaux, a été rendue possible notamment par la suppression des systèmes de quotas pour divers produits et l'ouverture des marchés. Cela rend la situation économique des exploitations agricoles incertaines. Des crises surviennent régulièrement : crises du lait de 2009 et de 2015, les faibles prix de la viande bovine, des pommes de terre ou des betteraves sucrières, … Nombreux sont les épisodes difficiles pour le secteur de la production. Ces crises ont modifié le paysage agricole de nos régions. En conséquence, on observe par exemple une chute drastique du nombre d'exploitations agricoles et le vieillissement des agriculteurs, en raison d'une faible attractivité de la profession, menaçant les emplois du secteur. A ces problématiques s'ajoutent les crises climatiques et écologiques actuelles.

Ces multiples crises dans les différents secteurs alimentaires ne sont pas sans conséquence pour le consommateur. Effectivement, ces difficultés peuvent mettre en péril la sécurité alimentaire des citoyens, l'emploi dans le secteur agro-alimentaire et le maintien de paysages d'intérêt écologiques. S'assurer d'un approvisionnement national, du maintien des agriculteurs sur le territoire et de l'évolution des pratiques agricoles vers plus de résilience est donc un défi essentiel à relever pour garantir une réelle autonomie alimentaire.

Pour faire face à tous ces obstacles, diverses solutions s'offrent à l'agriculteur : diversification des productions, vente directe et circuits-courts, conversion dans de nouveaux modes de production, … Cependant, aucune de ces alternatives n'est capable, à l'heure actuelle, d'apporter une réponse complète aux problèmes rencontrés. Mais toutes peuvent améliorer la durabilité économique, écologique et sociale des fermes. Ces solutions permettent, en effet, d'augmenter la part de la production dédiée à l'alimentation locale, d'optimiser voir de réduire l'utilisation de produits de synthèse, de maintenir des paysages d'intérêt écologiques ou encore de garantir le lien entre producteurs et citoyens.

1.2. Etat des lieux du territoire

1.2.1. Généralités

1.2.1.1. Nombre d'exploitations et surface agricole

Le territoire du projet Alim'Ath possède un total de 520 exploitations agricoles, dont 14 sont des exploitations maraichères sur petite surface. Cela représente 13,3 % des fermes du Hainaut, et 4,1 % des fermes wallonnes (HainautStat, 2019). Une certaine variabilité du nombre d'exploitations est observée en fonction de l'entité, en raison de la surface des communes. A surface équivalente, on retrouve un nombre relativement similaire d'exploitations agricoles. Il est important de préciser que, au sein de ces exploitations agricoles, une part des producteurs sont exploitants à titre complémentaire d'une autre activité professionnelle, ou disposent encore d'un statut d'agriculteur sans pour autant continuer les activités agricoles sur la ferme.

Ces exploitations agricoles présentent, en moyenne, une surface agricole utile (S.A.U.) de 44 hectares. Il existe des disparités entre les entités du territoire. Les surfaces agricoles des fermes d'Ath, Frasnes-lez-Anvaing et Flobecq sont plus importantes qu'à Ellezelles et Mont-de-l'Enclus. Flobecq présente une S.A.U. par exploitation plus élevée que les autres entités, en raison notamment d'un faible nombre d'agriculteurs sur le territoire (19). Toutefois, la S.A.U. moyenne par exploitation sur le territoire reste inférieure à la moyenne hennuyère (53 ha/exploitation) et wallonne (58 ha/exploitation).

La surface dédiée à la production agricole sur le territoire du projet Alim'Ath est de 23 446 hectares, ce qui représente 70,2 % de la superficie totale du territoire.

Tableau 6 : Nombre d'exploitations agricoles et S.A.U. du territoire d'Alim'Ath

Entité	Nombre d'exploitations agricoles (2019)	Surface agricole utile (S.A.U.) moyenne par exploitation (2019)	Surface agricole utile (2019)
Ath	193	48 ha	9 248 ha
Ellezelles	84	37 ha	3 216 ha
Frasnes-lez-Anvaing	184	45 ha	8 468 ha
Mont-de-l'Enclus	40	38 ha	995 ha
Flobecq	19	52 ha	1 519 ha
	520	**44 ha**	**23 446 ha**

HainautStat, 2019

Stabel, 2020

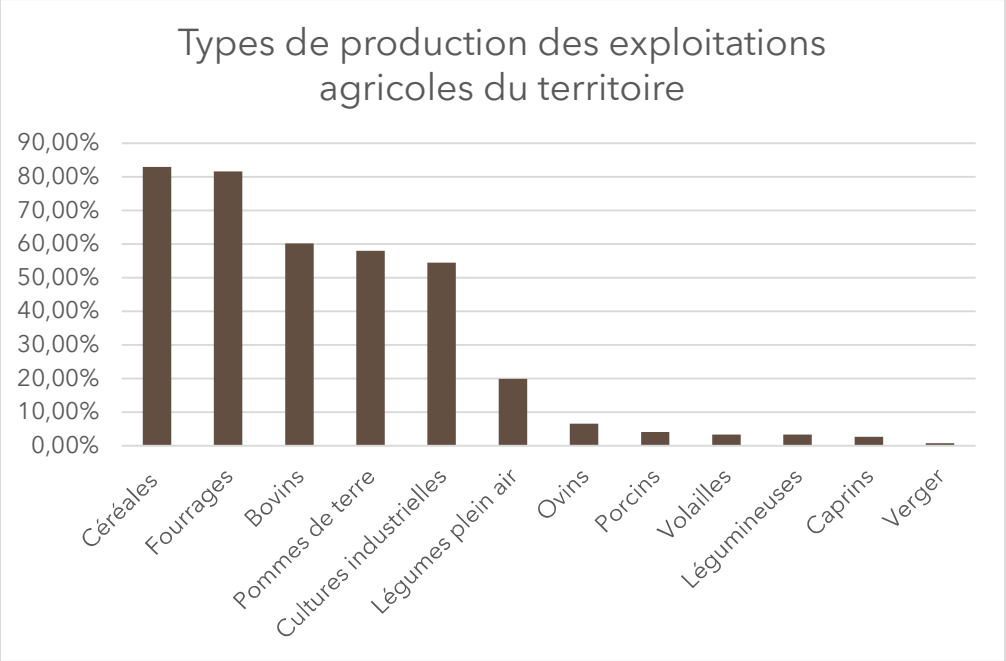


Figure 3 : Types de production au sein des exploitations agricoles du territoire d'Alim'Ath (Statbel, 2020).

La figure 3 ci-dessus montre les principales productions des exploitations du territoire d'Alim'Ath. On constate que la plupart des fermes sont diversifiées, et produisent une multitude de produits. 80 % des exploitations produisent des céréales (fourragères ou alimentaires). Il en va de même pour les fourrages destinés à l'alimentation du bétail. Les spéculations se retrouvant le plus fréquemment sur les fermes athoises et du Parc naturel du Pays des Collines sont ensuite l'élevage bovin, la culture de pommes de terre, les cultures industrielles comme les betteraves, les chicorées par exemple et les légumes de plein air. Pour cette dernière spéculation, il faut bien considérer que la production peut être de grandes cultures ou sein d'une exploitation, ou bien une production légumière diversifiée sur petite surface. Les autres productions se retrouvent dans moins de 10 % des fermes.

1.2.1.2. Mode de production et engagement environnemental

Les orientations technico-économiques des exploitations agricoles du territoire varient en fonction de leur localisation. Ainsi, l'orientation des fermes d'Ath et de Frasnes-lez-Anvaing sera plutôt de type polyculture-élevage laitier, alors que les fermes d'Ellezelles et Flobecq seront davantage des fermes d'élevage bovin, laitier et allaitant. Les exploitations agricoles de Mont-de-l'Enclus, elles, seront généralement des fermes associant polyculture et élevage de bovins allaitants.

La production certifiée en agriculture biologique reste assez faible. Le territoire compte en effet 23 exploitations biologiques, toutes productions confondues, ce qui représente 4,4 % des fermes du territoire et 8,5 % des exploitations biologiques du Hainaut (Manger Demain, 2021). Ce chiffre reste assez faible par rapport à la moyenne des fermes biologiques en Wallonie, qui s'élève à 15 % des exploitations (Biowallonie, 2021). On décompte 6 producteurs biologiques sur l'entité d'Ath (soit 2,6 % des fermes de l'entité), 5 sur Ellezelles (soit 5,9 % des fermes de l'entité), et 12 sur le territoire de Frasnes-lez-Anvaing (soit 6,5 %

des fermes de l'entité). Aucune exploitation n'est certifiée en production biologique dans les communes Flobecq et Mont-de-l'Enclus.

On constate que si 4 % des agriculteurs du territoire sont certifiés en production biologique, la superficie agricole utilisée par ces exploitants est relativement faible. Seul 0,7 % de la S.A.U. est utilisée selon les modes de production biologique, alors que la moyenne wallonne est de 11,5 %. Cependant, on observe des disparités selon les communes, comme le montre le tableau 7 ci-dessous.

Tableau 7 : Part de la S.A.U. utilisée en production biologique sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Part de la S.A.U. en production biologique	S.A.U. en production biologique
Ath	0,7 %	64,7 ha
Ellezelles	1,4 %	45 ha
Frasnes-lez-Anvaing	1,2 %	101,6 ha
Mont-de-l'Enclus	0,1 %	1 ha
Flobecq	0,2 %	3 ha
Moyenne	0,7 %	215,3 ha

Biowallonie, 2021

Ce sont principalement les fermes d'élevage et les cultures fourragères (maïs ensilage, herbe, mélanges de plantes fourragères, …), les céréales (fourragère, à destination de l'alimentation animale, ou alimentaire pour le consommateur) et les légumes qui sont produits en mode de production biologique. On constate que les communes de Frasnes-lez-Anvaing et d'Ellezelles disposent de plus de terres cultivées en biologique. Cela peut s'expliquer d'une part par la présence de nombreux maraichers dont les productions sont propices à la culture biologique, et d'autre part par un engagement personnel des producteurs. Pour rappel, la production biologique regroupe les maraichers diversifiés sur petite surface et les grandes cultures de légumes.

L'agriculture est soumise à de nombreuses réglementations, qu'elles soient communales, régionales, fédérales ou européennes, concernant la préservation de l'environnement et des écosystèmes. Citons par exemple la mise en place de mesures favorables à l'environnement et à la biodiversité, les réglementations liées à l'usage de produits phytosanitaires, la pollution des sols, …

Les mesures agro-environnementales et climatiques (M.A.E.C.) sont des méthodes œuvrant en faveur de la protection de l'environnement, de la biodiversité, et de la conservation du patrimoine mises en place par les agriculteurs en Wallonie. Ces mesures entrent dans le second pilier de la politique agricole commune (PAC) qui promeut la multifonctionnalité de l'agriculture européenne. Ainsi, les producteurs agricoles peuvent mettre certaines pratiques (les M.A.E.C.) en place sur base volontaire et bénéficier d'une aide financière pour couvrir les coûts liés à ces mesures. Les M.A.E.C. sont variées : haie, conservation des fruitiers hautes tiges, installation de tournières enherbées en périphérie des terres cultivées, …

Tableau 8 : Taux de participation aux M.A.E.C. par commune sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Taux de participation globale aux M.A.E. en 2010
Ath	29,3 %
Ellezelles	18,7 %
Frasnes-lez-Anvaing	26,7 %
Mont-de-l'Enclus	19,7 %
Flobecq	7,5 %
Moyenne	20,38 %

Walstat, 2010

Les chiffres d'adhésion au programme de mesures agro-environnementales et climatiques disponibles sur le territoire datent de 2010, et sont donc à interpréter avec prudence. Ainsi, il y a 10 ans, un cinquième des agriculteurs du territoire mettaient en place au moins une mesure agro-environnementale et/ou climatique au sein de leur exploitation, alors que la moyenne wallonne est de 41,2 %. On peut supposer de manière prudente que l'évolution de l'adhésion aux M.A.E.C. a augmenté depuis cette année. Les rencontres réalisées auprès de 35 producteurs dans le cadre d'Alim'Ath ont révélé que, dans l'échantillon, 54,5 % des producteurs avaient mis en place des M.A.E.C. au sein de leur exploitation. Les mesures agro-environnementales privilégiées sont les bandes aménagées (bande en bordure de champs, aménagée afin de préserver la biodiversité animale et végétale), la présence de haies et d'arbres (fruitiers ou non), ou le maintien de races locales menacées adaptées au territoire. Cette adhésion exprime une volonté de la part de ces derniers à s'engager en faveur d'une agriculture plus durable. Cependant, ces chiffres n'expriment pas exactement la réalité de terrain. En effet, les différentes rencontres effectuées ont permis d'identifier de nombreux producteurs mettant en place des mesures favorables à l'environnement, sans pour autant les déclarer comme M.A.E.C. auprès des autorités. Ainsi, les agriculteurs évitent une surcharge administrative liée à la déclaration, le contrôle et les conditions d'obtention des aides spécifiques aux M.A.E.C.

L'utilisation de produits phytosanitaires permet aux agriculteurs dits « en production conventionnelle » de protéger leurs cultures d'attaques de nuisibles et maladies. Entre 1995 et 2017, l'agriculture wallonne a réduit de 40 % son recours à de tels produits. En parallèle, elle a également réduit son utilisation d'engrais azotés, phosphorés et de polluants acidifiants divers, avec une réduction allant de 18 % à 73 % selon les produits. Sur le territoire, 15,6 % des producteurs disent éviter le recours aux intrants phytosanitaires au maximum, 21,8 % n'en utilisent jamais (production biologique ou en conversion) et 62 % des producteurs utilisent ces produits selon les alertes et les risques. On estime que l'agriculture wallonne, en 22 ans, a réduit ses émissions de gaz à effets de serre de 14 %. Le secteur de la production est par conséquent conscient et acteur des changements de pratique afin de réduire les divers impacts négatifs que peuvent avoir leurs activités sur l'environnement (Etat de l'environnement wallon, 2020).

1.2.1.3. Types de sol

Les 5 communes du territoire se trouvent sur 2 régions agricoles : la région limoneuse pour les communes d'Ath et de Frasnes-lez-Anvaing, et la région sablo-limoneuse pour une partie des communes d'Ellezelles, Flobecq et Mont-de-l'Enclus.

Les sols limoneux sont des sols idéaux pour les cultures : leur texture de taille intermédiaire les rend fertiles. En effet, les éléments nutritifs sont facilement disponibles pour les végétaux,

le sol est léger et perméable. Ces sols limoneux permettent également un travail du sol facile. Les sols sablo-limoneux partagent quant à eux certaines caractéristiques des sols limoneux, mais ont une texture plus grossière en raison de la présence plus importante de sable dans leur composition. Ces sols sont cependant moins riches en éléments nutritifs et sont plus drainants, et restent donc moins accessibles aux engins agricoles et souffrent plus vie de la sécheresse.

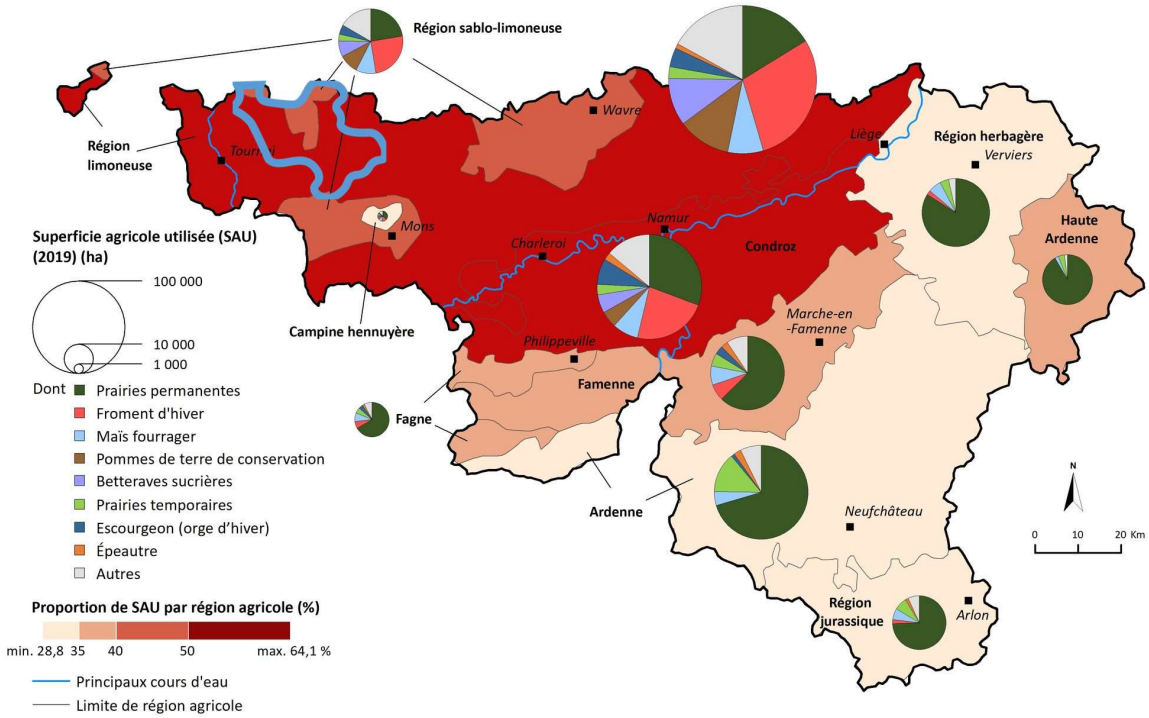


Figure 4 : Pédologie des sols du territoire d'Alim'Ath (Etat de l'environnement wallon, 2020).

1.2.1.4. Potentiel nourricier

Le territoire présente un potentiel de production important. Avoir une approche théorique du potentiel de production permet d'avoir une analyse de l'intérêt d'une alimentation locale. Une étude de fin d'études, menée par Dullier (2021), pour le territoire de Charleroi, a estimé que l'empreinte alimentaire par personne, c'est-à-dire la surface nécessaire à la production de notre alimentation, est actuellement de 1228 m^2 par personne. Cependant, des changements de régimes alimentaires impliqueraient une modification de cette empreinte. Ainsi, un régime plus sain, équilibré et omnivore permettrait de faire descendre ce chiffre à 881m^2 par personne (Dullier, 2021).

Un outil permettant d'estimer le potentiel agronomique et nourricier d'un territoire est l'outil « Parcel ». Ce dernier, développé en Belgique par « Terre de Liens », la Fédération Nationale de l'Agriculture Biologique et le Bureau d'Analyse Sociétale pour une Information Citoyenne, est également intéressant afin de définir la superficie nécessaire pour alimenter la population d'un territoire. Cet outil permet, entre autres, d'estimer les capacités nourricières d'un territoire sur base de sa région agricole, la population du territoire ainsi que des variables de durabilité. L'exercice a été réalisé par l'équipe d'Alim'Ath pour le territoire concerné. À noter que cette estimation se base sur les réalités agronomiques du département français du

Nord, qui présente des caractéristiques relativement proches de celle de la région. Ainsi, le territoire étudié, de 23 446 hectares de surface agricole utile, pourrait nourrir 87 800 personnes sans modification des régimes alimentaires actuels, en considérant une alimentation totalement locale. Cette surface devrait se répartir comme suit afin de couvrir les besoins de la population : 1 % de production maraichère (290 ha), 1 % de production fruitière (340 ha), 11 % de grandes cultures (2470 ha) et 87 % des surfaces dédiées à la production animale dans son ensemble (20 300 ha).[1]

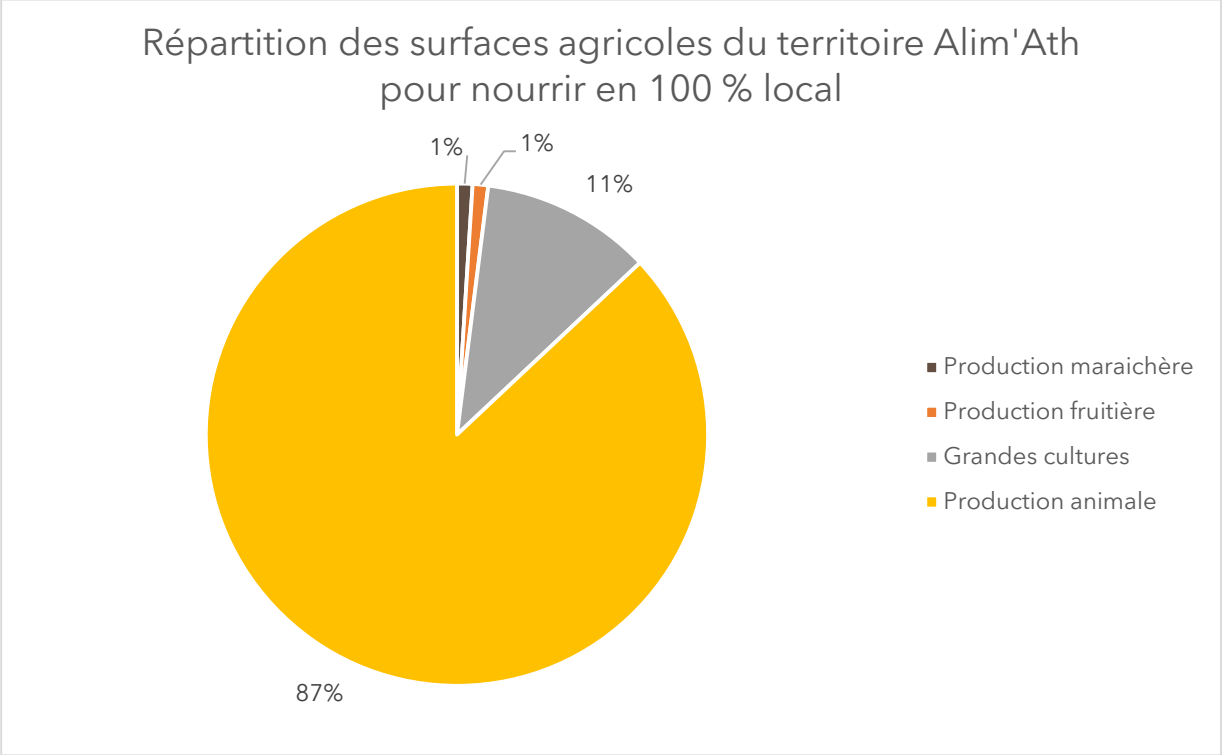


Figure 5 : Répartitions des surfaces agricoles du territoire pour nourrir en 100 % local[2]

Dans l'hypothèse où la consommation tendrait vers une baisse de la consommation de produits animaux de l'ordre de 25 %, cette même surface agricole utile pourrait théoriquement nourrir 128 700 personnes, avec 5 % de cette surface destinée à la production maraichère, 5 % à la production fruitière, 19 % aux grandes cultures et 71 % à l'élevage.[2]

La démarche inverse a également été réalisée : quelle serait la surface nécessaire pour nourrir la population du territoire d'Alim'Ath ? Et quelle serait la répartition de la surface agricole utile entre les différentes spéculations de manière générale ? En fonction de la pyramide des âges d'une population, l'outil Parcel permet également d'estimer les besoins en surface et les emplois fournis par une alimentation relocalisée. Ainsi, pour la population du territoire, en considérant que 5 % de la production soit produite de façon biologique, 13 800 hectares seraient nécessaires, et se répartiraient comme suit :

- 410 hectares de légumes ;
- 610 hectares de fruits ;
- 2610 hectares de grandes cultures à destination de l'alimentation humaine ;

[1] https://parcel-app.org/, consulté le 18/10/2021
[2] https://parcel-app.org/, consulté le 18/10/2021

- 9800 hectares destinés à l'élevage.

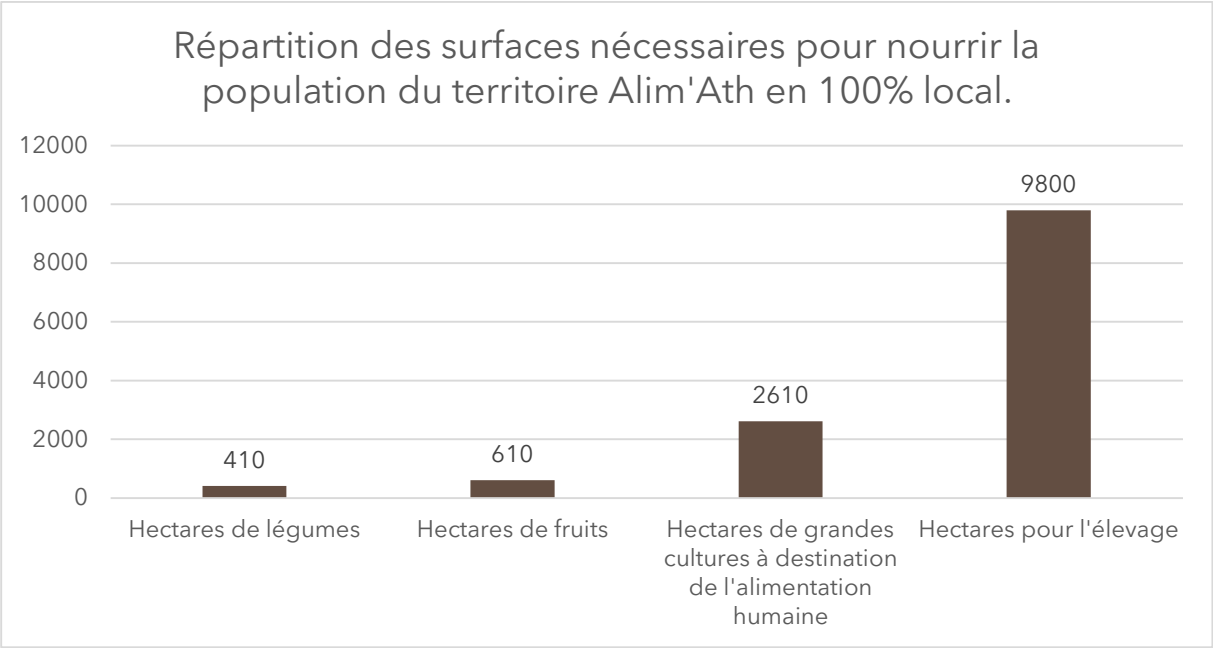


Figure 6 : Répartition des surfaces nécessaires pour nourrir la population du territoire Alim'Ath en 100% local

Ce schéma, avec un système de production local, pourrait fournir de l'emploi à environ 450 personnes (16 % en maraichage, 3,7 % en production fruitière, 4% en grandes cultures et 75,5 % en élevage).

Grâce à cet outil, on constate que le potentiel nourricier du territoire est très important. En addition aux qualités agronomiques des sols et au savoir-faire des producteurs, le territoire est tout à fait capable de couvrir les besoins alimentaires de sa population. Toutefois, cela nécessiterai théoriquement une modification des surfaces allouées aux différentes productions, avec une augmentation importante des superficies dédiées à la production maraichère et fruitière notamment.

1.3. Productions alimentaires actuelles du territoire

Les productions agricoles du territoire sont variées. Il est intéressant d'en estimer les quantités produites, afin de préciser les liens entre le territoire et son agriculture.

Tableau 9 : Répartition de la S.A.U. en fonction des principales productions agricoles sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	% S.A.U. Céréale	% S.A.U. Cultures industrielles	% S.A.U. Pommes de terre	% S.A.U. Légumineuses	% S.A.U. Légumes	% S.A.U. Fourrage	% S.A.U. Prairies	% S.A.U. Jachères
Ath	30,4 %	11,8 %	12,6 %	0,1 %	6,4 %	15,5 %	22,6 %	0,6 %
Ellezelles	24,5 %	5,7 %	8,2 %	0,3 %	2,7 %	21,7 %	36,6 %	0,3 %
Frasnes-lez-Anvaing	32,7 %	10,7 %	11,3 %	0,4 %	5,2 %	15,5 %	22,7 %	1,7 %
Mont-de-l'Enclus	32,5 %	14,6 %	13,6 %	0,1 %	4 %	15,1 %	19,6 %	0,5 %
Flobecq	23,6 %	3,5 %	5,7 %	0,4 %	3,1 %	19,3 %	44,2 %	0,2 %
Moyenne	**28,74 %**	**9,26 %**	**10,28 %**	**0,24 %**	**4,28 %**	**17,42 %**	**29,14 %**	**0,66 %**

HainautStat, 2019

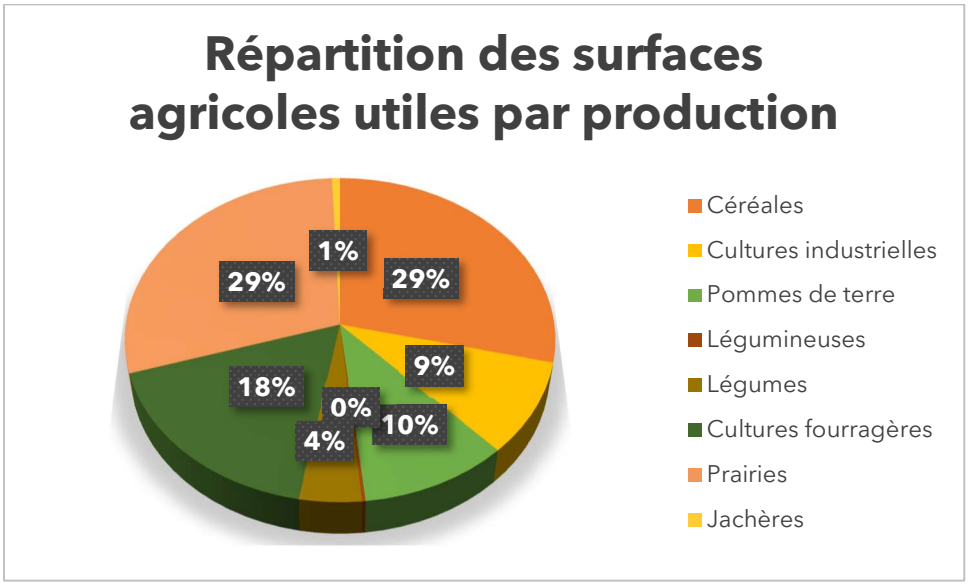


Figure 7 : Répartition des S.A.U. du territoire par production

Le tableau 9 ci-dessus reprend la répartition de la surface agricole utile selon différentes catégories de grandes cultures.

On peut distinguer l'attribution des terres à deux productions : celles destinées aux marchés (céréales fourragères et boulangères, pommes de terre, légumineuses, légumes) et celles destinées à l'alimentation du bétail (prairies, fourrages et éventuellement jachères). Il existe un lien étroit entre ces productions. En effet, une partie des cultures est destinée à nourrir les animaux, qui, en retour, fournissent du fumier, permettant une bonne fertilisation des terres de cultures.

L'attribution des sols agricoles à une culture dépend de différents facteurs, et est souvent issue de l'historique local de l'agriculture. Parmi ces facteurs, le relief joue un rôle crucial. Effectivement, les terrains terres se trouvant sur des pentes ne sont pas cultivables pour diverses raisons comme les risques d'érosion, les difficultés d'accès et de travail du sol, …Ces terres ne peuvent dès lors être valorisées que pour la production d'herbes via des zones de

pâturage. Les agriculteurs doivent donc en faire des prairies dites « obligées », ce qui favorise la présence de fermes d'élevage plutôt que de cultures. Ainsi, on constate que les communes d'Ellezelles et de Flobecq présentent des dénivelés plus fréquents et plus marqués qu'ailleurs sur le territoire du projet, avec des pics allant jusqu'à 144 mètres de hauteur contre des hauteurs significativement plus basses ailleurs sur le territoire (moins de 50 mètres en général). Ceci explique que le paysage de ces entités est dominé par les prairies et les cultures fourragères (de 58,3 % de la S.A.U. d'Ellezelles et 63,5 % de la S.A.U. de Flobecq), ce qui indique une place importante de l'élevage, notamment bovin, sur le territoire. Les communes d'Ath, de Frasnes-lez-Anvaing et de Mont-de-l'Enclus présentent majoritairement des sols propices aux cultures. Les agriculteurs de ces entités cultivent plutôt des céréales, des cultures industrielles, des pommes de terre et des légumes, qu'ils soient dits « industriels » ou « diversifiés sur petite surface ».

Les différents tableaux ci-dessous expriment les surfaces agricoles destinées à différents types de production. Ces données permettent d'avoir une vision plus fine de la situation de la production agricole du territoire. On constate aisément que les cultures les plus importantes, en termes de surfaces allouées, sont le froment, les pommes de terre et les betteraves sucrières. Les cultures implantées dans le but de produire une alimentation pour le bétail sont également non négligeables.

Tableau 10 : S.A.U. consacrée à la production de céréales alimentaires ou fourragères pour le grain sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Froment (ha)	Orge (ha)	Maïs (ha)	Triticale (ha)
Ath	2197	362	117	17
Ellezelles	590	131	36	0
Frasnes-lez-Anvaing	1986	368	159	28
Mont-de-l'Enclus	413	32	39	0
Flobecq	157	40	19	0
Total	**5344**	**932**	**370**	**44**

Chiffre agricole 2020, Statbel, 2020

Les productions céréalières sont importantes sur le territoire. Différents débouchés orientent le devenir des productions. Pour le froment, la majorité de la production se dirigera vers l'alimentation animale et le secteur de l'énergie, et seuls 9 % des grains seront destinés à l'alimentation humaine. L'orge cultivée est quant à elle en très grande partie cultivée pour l'alimentation animale (l'escourgeon). Les cultures de maïs et de triticales sont également destinées à l'alimentation des animaux, qu'il s'agisse de ruminants, de porcs ou de volailles.

Tableau 11 : S.A.U. consacrée à la production de cultures industrielles sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Betteraves sucrières (ha)	Chicorée (ha)	Lin (ha)	Colza et navette (ha)
Ath	823	114	157	6
Ellezelles	183	0	9	0
Frasnes-lez-Anvaing	767	60	112	0
Mont-de-l'Enclus	157	50	9	0
Flobecq	26	0	0	0
Total	**1956**	**224**	**286**	**6**

Chiffre agricole 2020, Statbel, 2020

Les cultures destinées à l'industrie alimentaire pour transformation sont diverses. La betterave sucrière est une culture industrielle historiquement ancrée dans les régions fertiles du Hainaut. La chicorée peut être utilisée pour produire de la chicorée torréfiée, ou pour en extraire l'inuline (utilisée dans l'industrie alimentaire en tant que fibre, édulcorant, prébiotique, …). Le lin est quant à lui cultivé majoritairement pour l'industrie textile. En dernier lieu, le colza est utilisé pour la production d'huiles alimentaires ou de biodiesel.

Tableau 12 : S.A.U. consacrée à la production de pommes de terre sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Pommes de terre (ha)
Ath	1090
Ellezelles	232
Frasnes-lez-Anvaing	966
Mont-de-l'Enclus	226
Flobecq	64
Total	2579

Chiffre agricole 2020, Statbel, 2020

La pomme de terre est une culture historique de la région. Avec plus de 2500 hectares consacrés à sa production, elle occupe une place importante dans la rotation des cultures. Cela s'explique notamment par la fertilité des sols ainsi que la présence de grandes entreprises de transformations à proximité.

Tableau 13 : S.A.U. consacrée à la production de légumineuses sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Légumineuses en grains secs (ha)
Ath	17
Ellezelles	11
Frasnes-lez-Anvaing	26
Mont-de-l'Enclus	10
Flobecq	0
Total	63

Chiffre agricole 2020, Statbel, 2020

Les légumineuses peuvent être variées : lentilles, pois, haricots, … La culture de légumineuses permet d'approvisionner diverses conserveries. La superficie cultivée en légumineuses reste toutefois assez faible en comparaison à la surface agricole utile totale.

Tableau 14 : S.A.U. consacrée à la production de légumes sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Légumes en plein air (ha)	Légumes sous serre (ha)
Ath	564	0,08
Ellezelles	106	0,32
Frasnes-lez-Anvaing	355	0,25
Mont-de-l'Enclus	50	0
Flobecq	15	0
Total	1090	0,65

Chiffre agricole 2020, Statbel, 2020

La production de légumes a deux origines : le maraichage diversifié sur petite surface, et les légumes de grandes cultures à destination principalement de l'agro-industrie. Les superficies ici présentées reprennent donc ces deux origines, et une multitude d'espèces végétales cultivées en tant que légumes (carottes, oignons, …). Selon les estimations

réalisées dans le cadre du projet, 13,9 hectares sont destinés à la production maraichère diversifiée sur petite surface. Par conséquent, les légumes dits « de grande culture » occupent 1076,1 hectares.

Tableau 15 : S.A.U. consacrée aux fourrages temporaires sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Fourrages en cultures temporaires (ha)
Ath	1502
Ellezelles	715
Frasnes-lez-Anvaing	1450
Mont-de-l'Enclus	228
Flobecq	216
Total	**4111**

Chiffre agricole 2020, Statbel, 2020

Les cultures temporaires de fourrages peuvent être des prairies temporaires, des mélanges végétaux (céréales immatures, légumineuses, …) ou encore du maïs fourrager ayant pour destination l'alimentation du bétail. La région étant riche en producteurs laitiers, et de viande, il semble évident que la surface allouée aux productions fourragères soit également importante.

Tableau 16 : S.A.U. consacrée à la production fruitière sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Pommiers (ha)	Poiriers (ha)	Petits fruits (ha)
Ath	0,4	0,25	3
Ellezelles	7	3	0,09
Frasnes-lez-Anvaing	0,08	0,08	0,03
Mont-de-l'Enclus	0,02	0,1	0,11
Flobecq	0	0	0
Total	**8**	**3,43**	**3,23**

Chiffre agricole 2020, Statbel, 2020

On retrouve peu de fruiticulteurs sur le territoire. Il s'agit en général d'une activité complémentaire des producteurs, pour leur consommation personnelle ou pour la vente en circuits-courts. Ainsi, ce sont près de 15 hectares qui sont alloué à la production fruitière sur le territoire.

Tableau 17 : Nombre d'animaux de production sur le territoire sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Nombre de bovins (Têtes par ferme)	Nombre places - porcs	Nombre de places - volailles
Ath	14 917 (78 têtes)	3 372	58 532
Ellezelles	6 152 (73 têtes)	1 824	9 240
Frasnes-lez-Anvaing	12 246 (67 têtes)	5 570	53 699
Mont-de-l'Enclus	1757 (44 têtes)	403	Non disponible
Flobecq	2093 (111 têtes)	807	Non disponible
Total	37 976 (73 têtes)	11 976	121 471

HainautStat, 2019

Les chiffres présentés dans le tableau 17 reprennent le nombre d'animaux détenus par les agriculteurs lors du mois de novembre 2019.

Les productions animales occupent une place importante dans le secteur agricole du territoire d'Alim'Ath. L'élevage bovin est présent dans presque toutes les fermes, avec une moyenne de 73 têtes par ferme. Les exploitations agricoles produisant des volailles et des porcs à une échelle professionnelle sont, quant à elles, moins nombreuses. De plus, les chiffres confirment que l'entité de Flobecq est bel et bien une zone d'élevage importante, autant pour l'élevage bovin (avec en moyenne 111 têtes par exploitation), que pour les volailles. La majorité des animaux se trouvent au sein des communes d'Ath et Frasnes-lez-Anvaing, communes ayant les plus grandes superficies.

L'élevage bovin se distingue en deux productions spécialisées : les animaux destinés à la production laitière et ceux destinés à la production viandeuse. On constate que le territoire dispose davantage d'animaux viandeux que laitiers, et ce pour toutes les communes à l'exception de Frasnes-lez-Anvaing. On dénombre également très peu de vaches laitières sur l'entité de Mont-de-l'Enclus.

Tableau 18 : Nombre de bovins en production sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Nombre de vaches laitières en production	Nombre de vaches allaitantes (mères)
Ath	2801	3368
Ellezelles	1068	1489
Frasnes-lez-Anvaing	2660	2304
Mont-de-l'Enclus	83	536
Flobecq	225	534
Total	6837	8231

Chiffre agricole 2020, Statbel, 2020

Pour les porcs et volailles, les données reprises dans le tableau 17 expriment le nombre de places d'animaux disponibles et non une production annuelle. Il faut en effet tenir compte de la dynamique des élevages pour comprendre ce qui est produit sur une année (roulement au sein des poulaillers et des porcheries d'engraissement, animaux d'élevage sur plusieurs années et animaux d'engraissement, …). Ainsi, les nombres d'animaux produits à l'année sont de 4 à 6 fois plus importants que le nombre de places, en raison du roulement. Il est également à préciser que ces chiffres regroupent aussi bien les animaux d'élevage (destinés à la reproduction) ainsi que les animaux de production (destinés à la production de viande, d'œufs, …).

On constate que peu de porcs sont élevés sur le territoire, par rapport aux bovins. On décompte seulement 21 exploitations agricoles produisant du porc, et 95,2 % de ces animaux sont des porcs de plus de 20kg destinés à l'engraissement puis à l'abattage, et non à l'élevage (Statbel, 2020).

Concernant les volailles, on distingue 2 spéculations : les poules pondeuses des poulets de chair. La répartition de ces animaux est reprise dans le tableau 19. La production d'œufs du territoire est relativement faible, avec moins de 7000 poules en production, alors que le nombre de poulets est lui nettement plus élevé. Cela s'explique aisément par le temps de production d'un poulet de chair, assez court. Cela permet plusieurs cycles de production au sein d'un même bâtiment. La majorité de la production de volailles dites de chair se fait en modèle intensifs, en bâtiment. On dénombre cependant sur le territoire des producteurs élevant des poulets de chair en modèle alternatif (poulets fermiers, en plein air, …). Pour au moins 4 producteurs, l'élevage de volailles de chair en systèmes alternatifs constitue l'activité principale de l'exploitation. En addition, de nombreuses fermes mais également particuliers produisent quelques poulets destinés à la consommation personnelle ou à la vente directe. Le même constat est observé pour la production d'œufs. Un certain nombre de fermes, généralement proposant leurs produits en vente directe, diversifient leur gamme grâce aux œufs produits par des poules pondeuses sur l'exploitation.

Tableau 19 : Nombre de places volailles sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Nombre de poules pondeuses	Nombre de poulets de chair
Ath	6171	23500
Ellezelles	302	40
Frasnes-lez-Anvaing	259	55520
Mont-de-l'Enclus	18	20
Flobecq	50	50
Total	6800	79130

Chiffre agricole 2020, Statbel, 2020

Les élevages ovins et caprins sont généralement moins présents que l'élevage bovin, comme le montre le tableau 20. On décompte cependant un nombre relativement important de moutons et brebis, bien que cela ne distingue pas les brebis laitières et moutons destinés à la production de viande. Sur le territoire, 2 producteurs élèvent des brebis laitières. Ces derniers réalisent la transformation du lait sur la ferme. Il est à préciser que les chiffres reprennent le nombre d'animaux détenus par des éleveurs, qu'ils soient professionnels ou amateurs. En effet, l'élevage de petits ruminants est souvent réalisé par des particuliers.

Tableau 20 : Nombre d'ovins et caprins sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Nombre d'ovins	Nombre de caprins
Ath	973	78
Ellezelles	78	0
Frasnes-lez-Anvaing	149	21
Mont-de-l'Enclus	20	2
Flobecq	90	2
Total	1310	103

Chiffre agricole 2020, Statbel, 2020

Les données présentées dans ce chapitre de description de la production ne sont pas exprimées en termes de quantité de denrées alimentaires produite mais en termes de surface de production ou du nombre d'animaux (ou de places au sein des installations). Cette quantification des productions est réalisée au chapitre 5, reprenant pour chacune des spéculations, la chaine agro-alimentaire suivie par les productions sous forme de quantité.

Les différentes productions citées ci-dessus représentent une importance variable en termes économiques, comme le montre le tableau 21 pour certaines d'entre elles. Les secteurs bovins (laitiers et viandeux) sont assez importants dans l'économie des exploitations (jusqu'à 45 % de la valeur agricole totale). Le secteur de la production maraichère est moins développé, bien qu'il occupe une place plus importante dans les communes d'Ellezelles et de Frasnes-lez-Anvaing.

Tableau 21 : Importance de différents secteurs agricoles en pourcentage de la valeur de la P.B.S.[3], par rapport à la production agricole totale de la commune sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Secteur de la viande bovine	Secteur de la production laitière	Secteur de la production avicole	Secteur de l'horticulture / maraîchage
Ath	Entre 15 et 30 %	Entre 15 et 30 %	Entre 1 et 5 %	Moins de 1 %
Ellezelles	Entre 30 et 45 %	Entre 30 et 45 %	Entre 5 et 10 %	Entre 1 et 5 %
Frasnes-lez-Anvaing	Entre 15 et 30 %	Entre 15 et 30 %	Entre 5 et 10 %	Entre 1 et 5 %
Mont-de-l'Enclus	Entre 15 et 30 %	Entre 15 et 30 %	Entre 1 et 5 %	Moins de 1 %
Flobecq	Entre 30 et 45 %	Moins de 15 %	Entre 1 et 5 %	Moins de 1 %

Manger Demain, 2021

La marge brute, soit la différence entre la valeur de la production principale et les charges opérationnelles (coût des semences, des engrais, des traitements phytosanitaires et des frais divers spécifique à la culture) à l'exception des travaux réalisés par entreprises externes, a été estimée à l'échelle wallonne pour différentes spéculations agricoles. Ainsi, sur des terres limoneuses et sablo-limoneuses comme celles du territoire, les marges brutes et les prix de vente des productions sortant de la ferme sont, en moyenne, les suivants dans les filières conventionnelles (Direction de l'Analyse Economique Agricole, 2020) :

- Froment d'hiver : 1019,5 €/ha avec un prix de vente de185,3 €/tonne ;
- Betterave sucrière :1213€/ha avec un prix de vente de 24,15 €/tonne ;
- Pommes de terre : 3244€/ha avec un prix de vente de 143,4 €/tonne ;
- Production laitière : 245,2€/1000L avec un prix de vente de 340 €/tonne ;
- Production de viande bovine : 517€/vache avec un prix de vente variant entre 3,6 à 4,1€/kg vivant.

1.4. Situation du secteur agricole en Hainaut

1.4.1. Evolution du secteur agricole en Hainaut et sur le territoire

La situation agricole actuelle est la résultante de l'historique personnel et familial des agriculteurs, mais également le fruit des décisions politiques mises en place depuis la seconde moitié du 20ème siècle.

On constate dans le tableau 22 ci-dessous que le nombre d'agriculteurs sur le territoire est en chute importante : une perte de 65 % des producteurs primaires en moins de 40 ans. Cette tendance n'est pas spécifique à la région d'Ath et du Parc naturel du Pays des Collines. Elle est également observée en Hainaut (-57 % des fermes), en Région wallonne (-68 % des fermes) et en Belgique (-62 % des fermes).

[3] Production brute standard

Tableau 22 : Importance de différents secteurs agricoles en pourcentage de la valeur de la P.B.S., par rapport à la production agricole totale de la commune sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Nombre d'exploitations agricoles (2019)	Nombre d'exploitations agricoles (1980)	Diminution du nombre d'exploitations agricoles
Ath	193	556	-65,2 %
Ellezelles	84	260	-67,7 %
Frasnes-lez-Anvaing	184	470	-60,9 %
Mont-de-l'Enclus	40	107	-62,7 %
Flobecq	19	92	-79,4 %
Total	520	1495	-65,2 %

Source : HainautStat, 2019 – Statbel, 1980

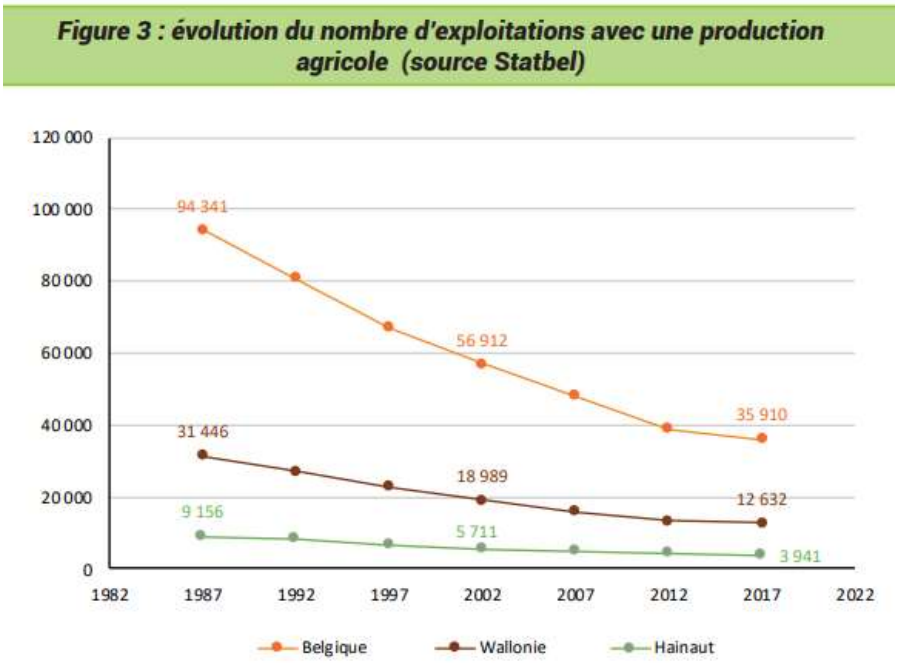


Figure 8 : Evolution du nombre d'exploitations agricoles hennuyères, wallonnes et belges (Carah asbl, 2017)

En parallèle à cette réduction drastique du nombre d'exploitations agricoles, on observe une augmentation de la surface agricole des exploitations. Ainsi, pour la province du Hainaut, les fermes sont passées de 24 hectares en moyenne en 1987 à 53 hectares en moyenne en 2017 (Carah asbl, 2017). Cette augmentation est due à l'absorption des terres des fermes qui disparaissent par les exploitations subsistantes. Les exploitations des producteurs rencontrés dans le cadre d'Alim'Ath ont, quant à elle, une moyenne relativement élevée de 79 hectares de surface agricole.

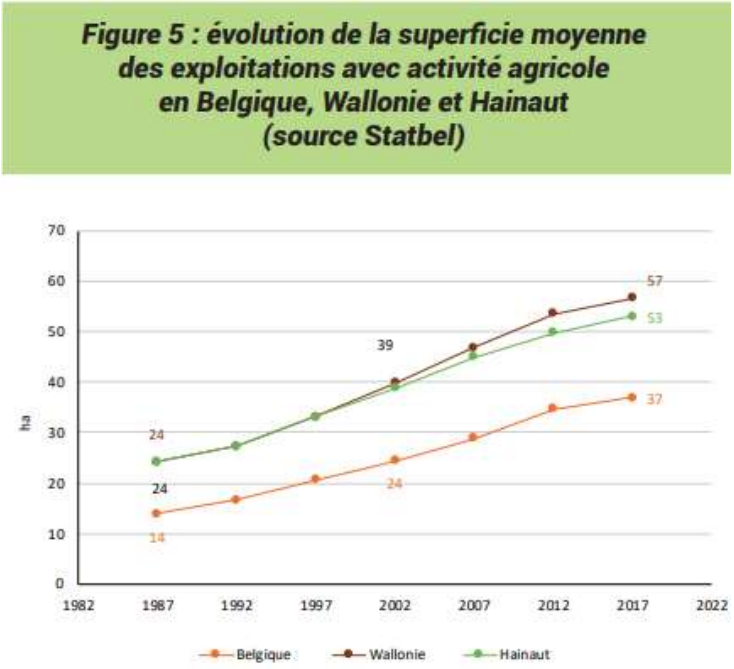


Figure 9 : Evolution de la superficie moyenne des exploitations agricoles hennuyères, wallonnes et belges (Carah asbl, 2017).

Le travail sur la ferme a également évolué. On compte actuellement 1,62 unité de travail par exploitation (contre 1,8 en 1987). Cette diminution de la main d'œuvre nécessaire par ferme s'explique par le développement du matériel agricole, des technologies et de la robotisation, ainsi qu'à l'augmentation du prix de la main d'œuvre (Carah asbl, 2017). Il est à noter que, dans les fermes rencontrées dans le cadre du projet, il y a en moyenne 2,6 unités de travail. Néanmoins, 17 % de cette main d'œuvre est bénévole et 12,7 % est salariée. La Wallonie a perdu 51,3 % de ses travailleurs agricoles entre 1990 et 2016 (Etat de l'environnement wallon, 2020). En Wallonie, 15 656 UT travaillaient dans le secteur en 2021, dont deux tiers étaient actifs à temps plein (SPW Agriculture, 2021). Désormais, on compte 46 hectares gérés par unité de travail dans le secteur agricole, alors qu'en 1990, une unité de travail gérait en moyenne 17 hectares. Ce chiffre peut cependant varier selon l'OTE de l'exploitation, certaines spéculations nécessitant plus de main d'œuvre que d'autres. C'est le secteur de l'élevage qui nécessite le plus de main d'œuvre, et spécifiquement le secteur laitier, en raison de l'astreinte liée au travail quotidien (SPW Agriculture, 2021).

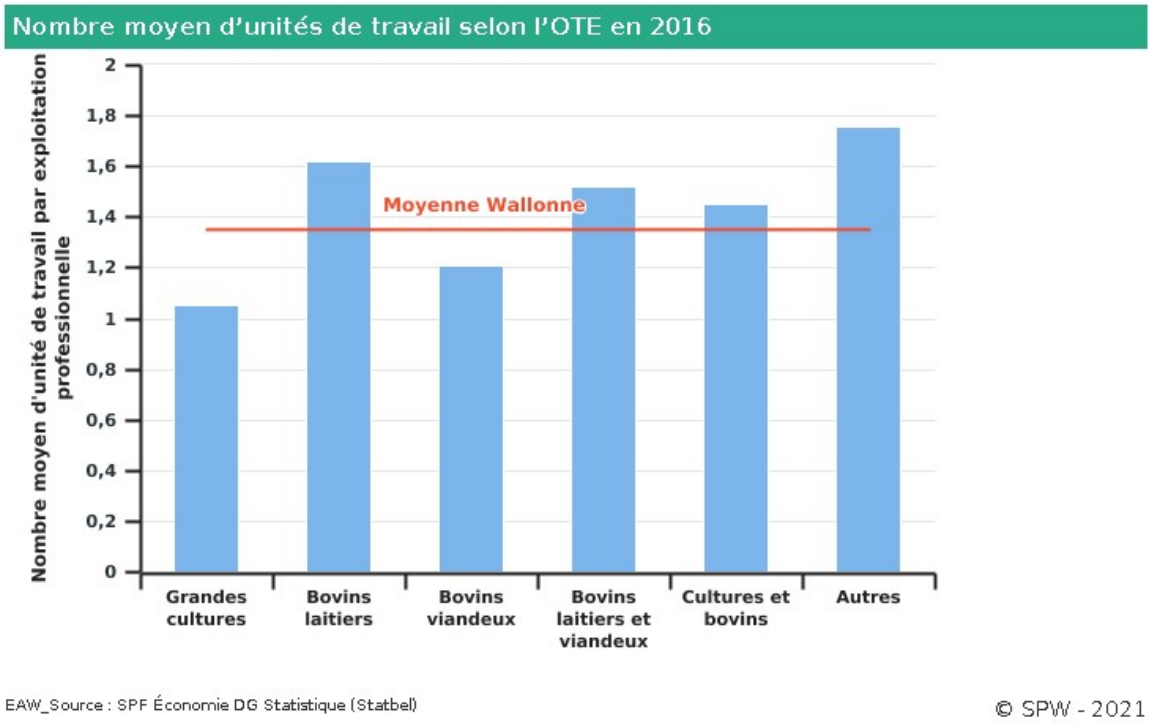


Figure 10 : Nombre moyen d'U.T. selon l'O.T.E. (SPW Agriculture, 2021).

Le Service Public de Wallonie indique, par commune, le nombre de travailleurs impliqués dans le secteur de l'agriculture. Le tableau ci-dessous reprend ces chiffres.

Tableau 23 : Nombre d'unité de travail dans le secteur agricole, par commune sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Nombre d'UT agricole
Ath	Plus de 80 UT
Ellezelles	Entre 60 et 80 UT
Frasnes-lez-Anvaing	Plus de 80 UT
Mont-de-l'Enclus	Entre 40 et 60 UT
Flobecq	Entre 20 et 40 UT

SPW Agriculture, 2021

On constate que ce sont les communes d'Ath et de Frasnes-lez-Anvaing qui disposent d'un nombre important de travailleurs actifs dans le secteur agricole. L'entité de Flobecq, quant à elle, présente peu de travailleurs agricoles.

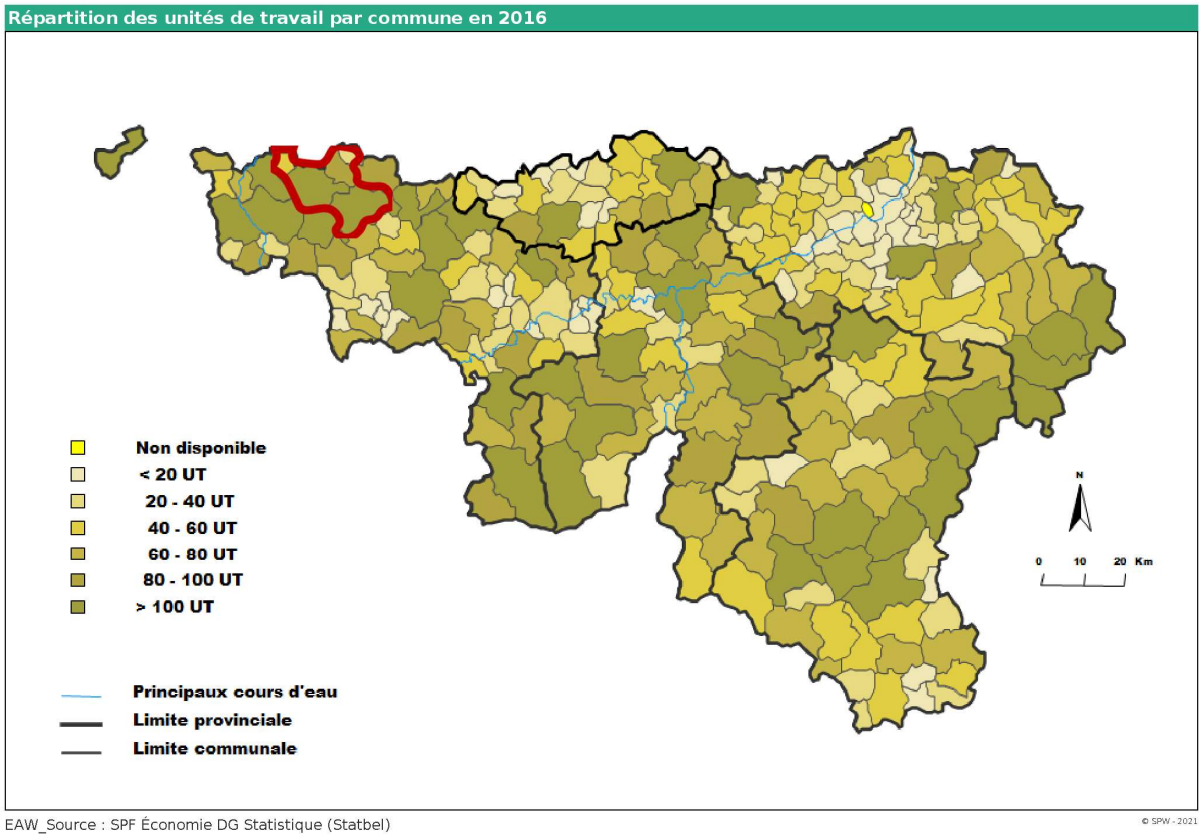


Figure 11 : Répartition des U.T. agricoles par commune en 2016 (SPW Agriculture, 2021).

En addition, la population agricole est une population vieillissante : l'âge moyen des fermiers est de 58 ans en Wallonie. Cela s'explique par l'entrée en profession plus tardive (autour de 28 ans), en raison de la nécessité d'obtenir un diplôme et de la charge administrative que ce métier implique (Carah asbl, 2017, SPW Agriculture, 2021). Seulement 21 % d'entre eux sont certains d'avoir un successeur. 44 % d'entre eux n'ont pas de successeur, et 35 % des agriculteurs ne savent pas s'ils auront un repreneur. Parmi les producteurs rencontres, ces chiffres sont quelques peu modifiés : 29 % ont un repreneur, 9 % n'en n'ont pas et pour 59 % d'entre eux, la question ne se pose pas encore. Ces chiffres, différents, sont à interpréter avec prudence en raison d'un échantillon assez jeune des producteurs rencontrés. Les tendances apportent toutefois une information cruciale concernant la production : les agriculteurs sont âgés, et une faible partie d'entre eux ont un successeur sur leur ferme. Dès lors, les fermes sans repreneur se dirigent vers l'arrêt de leurs activités et l'occupation de leurs terres par des exploitations subsistantes qui s'agrandiront (SPW Agriculture, 2021). Si on adapte ces chiffres au territoire d'Alim'Ath, près de 230 exploitations agricoles sont en péril car aucune reprise n'est prévue.

Le revenu des agriculteurs est en régression depuis 30 ans. En effet, alors que le prix de vente des denrées agricoles reste relativement constant, les coûts des intrants et des charges croissent sans cesse, ce qui a pour conséquence une hausse du prix de revient des productions agricoles. Seules les exploitations de grandes cultures ont vu leurs revenus progresser (Carah asbl, 2017).

La surface agricole hennuyère a diminué au cours des années, comme au sein de la Wallonie et de la Belgique. Ainsi, en province de Hainaut, la surface agricole utile est passée de 222 576 hectares en 1987 à 209 096 en 2017, soit une baisse de 6,1 %. Ce phénomène est dû à

l'affectation des terres agricoles à d'autres activités, notamment le développement d'activités économiques et industrielles ainsi que la construction de voies de communication (Carah asbl, 2017).

Figure 2 : évolution de la superficie agricole utilisée en Belgique, Wallonie et Hainaut (source Statbel)

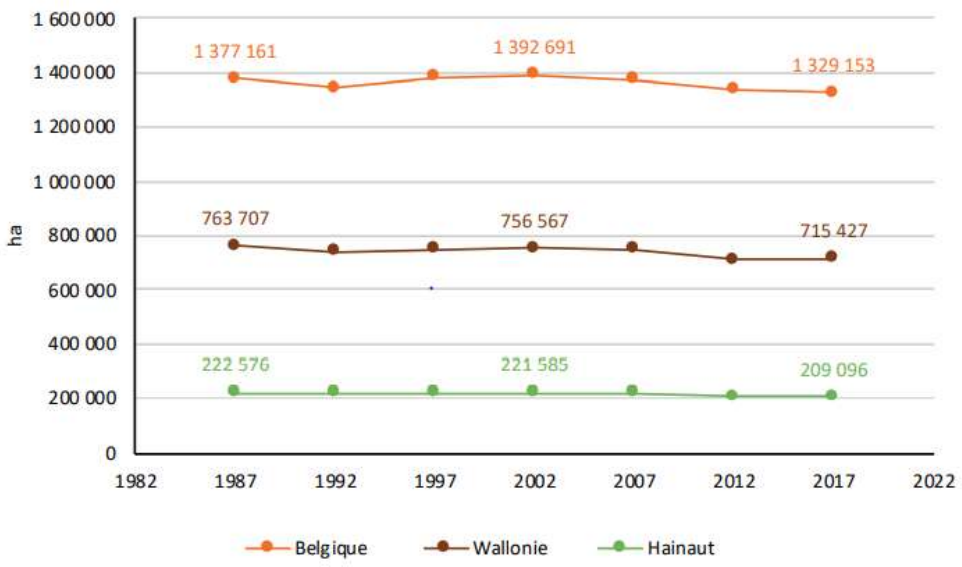


Figure 12 : Evolution de la S.A.U. hennuyère, wallonne et belge (SPW Agriculture, 2021).

Des évolutions des cultures présentes sont également observées en Région wallonne. Alors que les cultures traditionnelles que sont les céréales sont relativement stables, on constate l'émergence des cultures de légumes et de la chicorée à inuline. Cela révèle une volonté de diversification d'une part de la population agricole. Autrefois, les légumes ne représentaient qu'un pourcent de la surface cultivée wallonne, et n'étaient quasi constitués que de pois de conserverie. Au fil des décennies, la production de légumes en grande culture s'est diversifiée, avec l'apparition de la culture de haricots, de carottes, d'ail et oignons ou encore d'épinards. Les surfaces destinées aux pommes de terre en Wallonie ont augmenté de façon considérable, avec une évolution de 252 % entre 1990 et 2019. La culture de la betterave sucrière a quant à elle chuté à la suite de la suppression des quotas betteraviers et la fermeture des petites usines locales de transformation, passant de 25 % à 12 % de la surface cultivée en 30 ans. Les prairies permanentes ont, elles aussi, vu leurs superficies wallonnes régresser de 15,2 % depuis 1990 (Carah asbl, 2017, Etat de l'environnement wallon, 2020).

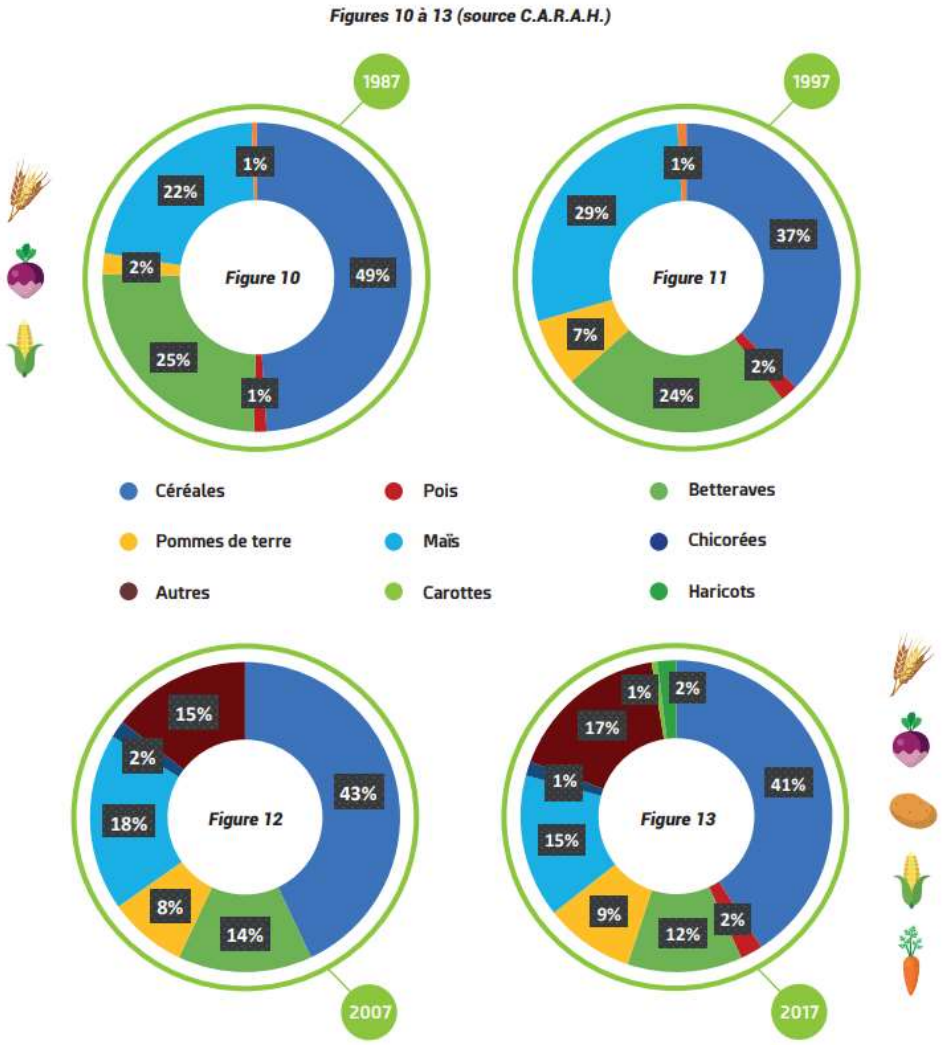


Figure 13 : Evolution de la S.A.U. consacrée aux différents types de cultures en Hainaut (Carah asbl, 2017).

Concernant l'élevage et les productions animales, on constate que le cheptel bovin est en diminution depuis 1987 (-31 %) (Carah asbl, 2017). Cela est le résultat d'une faible rentabilité de cette activité et l'augmentation de la productivité des animaux. Cette tendance est également observée en Wallonie et en Belgique.

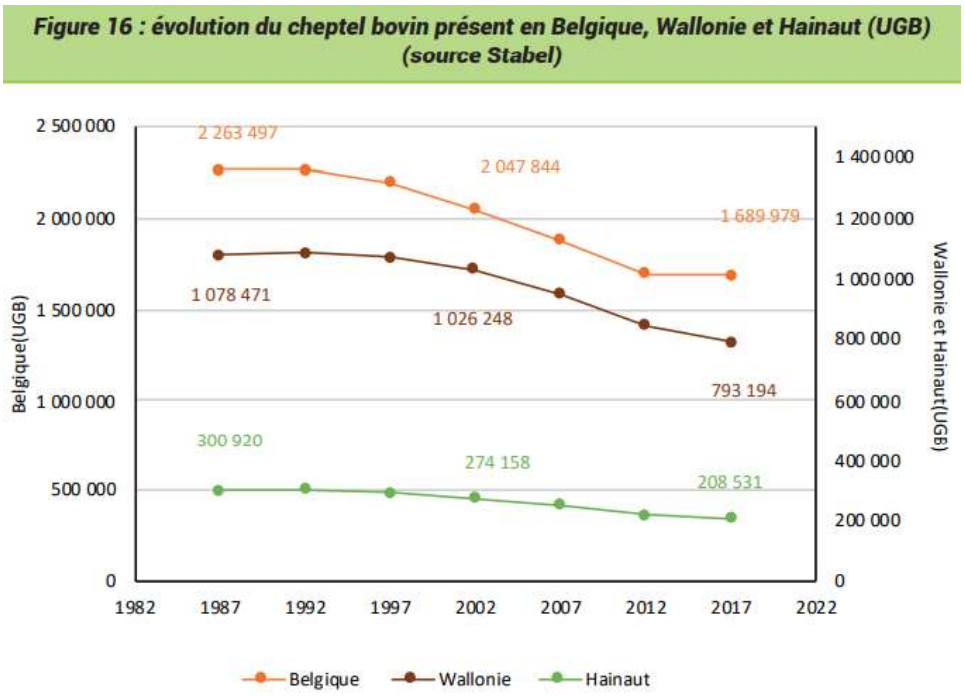


Figure 14 : Evolution du cheptel bovin hennuyer, wallon et belge (Carah asbl, 2017).

Au contraire des bovins, le secteur porcin est en évolution positive en province de Hainaut, avec une augmentation du nombre d'animaux de 50,6 %. Il s'agit pour la grande majorité de porcs d'engraissement. Il est à noter que, au sein du territoire du projet Alim'Ath, peu de fermes porcines de reproduction sont observées.

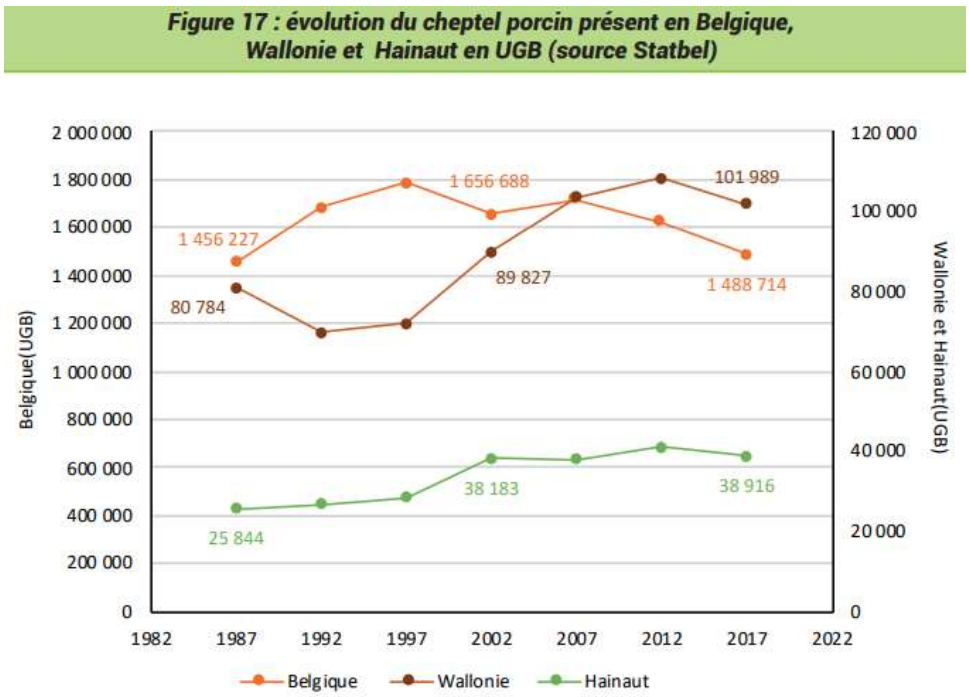


Figure 15 : Evolution du cheptel porcin hennuyer, wallon et belge (Carah asbl, 2017).

1.4.2. Impacts du changement climatique sur l'agriculture wallonne

Les changements climatiques auxquels le monde est en train de faire face risquent de perturber de manière considérable l'agriculture. Les activités anthropiques de ce dernier siècle sont la cause des dérèglements que le climat subit, avec pour conséquence une augmentation des températures moyennes globales (+ 1,7 à 4,8°C d'ici 2100 selon les scénarios par rapport à l'ère préindustrielle), une occurrence de catastrophes naturelles plus élevée, et encore d'autres effets non négligeables. L'agriculture contribue également, par ses activités de productions, à la crise climatique. On estime que 12,2 % des émissions de gaz à effet de serre wallon proviennent de l'agriculture (Etat de l'environnement wallon, 2022). Lors des rencontres effectuées dans le cadre d'Alim'Ath, la thématique climatique s'est révélée être un sujet de préoccupation pour les producteurs agricoles, davantage encore que la question de la relocalisation alimentaire. Une large majorité des agriculteurs sont conscients qu'ils doivent participer à la transition et adapter leurs méthodes de travail en accord avec les enjeux climatiques et environnementaux.

Les conséquences du changement climatique seront variables en fonction de la zone géographique. Ainsi, les questions liées à la sécurité alimentaire dans ce contexte seront à envisager davantage en termes de répartition que de quantité produite (Climat, 2019). Les effets des perturbations climatiques seront observés en Belgique et en Wallonie. Il sera dès lors nécessaire de les prendre en considération au sein du monde de la production, pour assurer l'approvisionnement alimentaire de la population et s'assurer de la pérennité de l'agriculture dans nos régions.

Diverses études tendent à dire qu'en Belgique, l'agriculture sera un secteur relativement peu impacté par les changements climatiques, par rapport à beaucoup d'autres régions du monde (Climat, 2019 ; ClimateChangePost, 2022). Les rendements pourraient même s'accroitre pour certaines cultures, comme les prairies et les céréales, bien que les quantités de matières accumulées dans le grain seraient plus faibles. Les cultures de printemps bénéficieront d'une meilleure luminosité et d'un semis plus hâtif. A contrario, d'autres cultures actuellement implantées seraient alors moins adaptées au climat. Les cultures d'hiver devront faire face à automnes doux, favorisant le développement avant l'hiver et rendant la plante plus fragile face aux maladies fongiques, tout en compliquant la gestion des adventices sur les parcelles. Il est également à noter que l'augmentation de dioxyde de carbone dans l'air favoriser la croissance de la plupart des plantes, qui le valorisent via le processus photosynthétique et via un effet fertilisant. Cet effet devrait contrer la diminution globale de rendements due aux températures supérieures (Climat, 2019 ; ClimateChangePost, 2022, CRA-W, 2020 ; Marbaix et al, 2004). Concernant les cultures maraichères, les effets de température seront néfastes à la production alimentaire : la croissance des légumes sera moins rapide, et par conséquent la durée de culture plus longue (Le Sillon Belge, 2022).

En parallèle, la disponibilité en eau guidera l'agriculture du futur. Les prévisions réalisées par le monde scientifique estiment que la fréquence des sécheresses durant les périodes estivales sera plus importante qu'actuellement. La combinaison d'absence de précipitation à de hautes températures aura un effet néfaste sur les productions végétales durant l'été. Durant d'autres périodes de l'année, la ressource en eau sera excessive et causera des soucis de saturation des sols et de l'érosion. Les coulées de boue seront plus fréquentes et causeront des pertes de rendement et de potentiel agronomique, via la perte de terre fertile.

Des solutions devront être envisagées : diversification des grandes cultures, stimulation de la biodiversité au sein du paysage agricole, adoption de couverts végétaux d'interculture, associations culturales, … (Climat, 2019 ; CRA-W, 2020).

Concernant les productions animales, les changements du climat réduiront le bien-être animal au sein des fermes. En effet, la plupart des animaux d'élevage supportent mal les températures élevées. Leur bien-être mais également leur productivité en sera alors négativement impactée. Diverses techniques de gestion des troupeaux permettront d'améliorer ses conditions et de s'adapter. Le recours à un pâturage nocturne, l'aménagement des parcelles avec des zones fraiches et ombragées, … semblent être des solutions. Les races et souches d'élevage adaptées à ce climat pourront représenter une alternative pour produire des produits animaux sur notre territoire wallon. En outre, d'autres leviers permettent aux éleveurs de rendre leurs productions plus durables : Autonomie fourragère et protéique, optimisation des rations, gestion des effluents, … qui permettent de réduire les émissions de gaz à effet de serre ainsi que les externalités négatives de l'élevage en général sur son environnement (CRA-W, 2020 ; Marbaix et al, 2004).

Les perturbations environnementales favorisent également la propagation d'agents pathogènes, qui peuvent voir les conditions climatiques davantage favorables à leur développement. La majorité de ces pathogènes sont déjà présents dans les pays se trouvant au sud, mais risque de remonter vers nos régions. Les systèmes d'alerte et de recherche en lutte raisonnée devront être développés pour contrer l'arrivée de nouveaux pathogènes sur le territoire (ClimateChangePost, 2022 ; CRA-W, 2020).

Ainsi, la baisse de rendements agricoles liée aux perturbations climatiques sera modérée. Si, pour certaines cultures, les rendements stagneront ou diminueront, d'autres cultures pourront bénéficier d'un climat plus favorable. Ainsi, les rendements globaux devraient augmenter de 5,3 % à 18,7 % par rapport à 1990, selon les scénarios (ClimateChangePost, 2022).

Les adaptations de l'agriculture belge et européenne seront diverses : modification des rotations, des calendriers de culture, augmenter les taux d'humus en passant par de la fertilisation organique, gérer l'eau et l'irrigation de manière raisonnée, intégration de structures écologiques et environnementales au sein des fermes, … De nombreuses solutions et innovations peuvent être valorisées par les producteurs en Wallonie et sur le territoire.

1.4.3. Accès à la terre

La terre constitue le principal outil de production pour l'agriculteur, lui permettant de cultiver différentes plantes. Cependant, l'accès à la terre est difficile, autant pour les producteurs déjà installés que pour les personnes désireuses de se lancer dans le secteur de la production. Cette question du foncier a notamment été relevée par une partie importante des producteurs rencontrés dans le cadre du projet comme un frein à la relocalisation de l'alimentation mais également à la pérennité de l'agriculture, et plus précisément du maraîchage. Différentes personnes souhaitant se lancer dans des activités de maraichage ou d'élevage de petits ruminants sont par ailleurs à la recherche de terre agricole sur le territoire. Il s'agit donc d'un frein important au développement de filières alimentaires locales. Afin de comprendre les problématiques à l'installation de nouveaux producteurs et à l'accessibilité

aux terres de production, il est intéressant d'analyser brièvement la situation du foncier en Région wallonne.

Depuis plusieurs années, le prix des terres agricoles a augmenté de façon importante, en raison du potentiel que ces surfaces représentent pour les investisseurs. Cette tendance a pour conséquence que l'achat de terres agricoles par les producteurs désireux de s'installer ou voulant faire évoluer leurs activités est devenu relativement difficile. Les différents tableaux ci-dessous présentent les prix des terres agricoles pour l'année 2019, pour les régions limoneuses, sablo-limoneuses, pour les zones agricoles ou urbanisées.

Tableau 24 : Prix des terres agricoles selon la région et le plan de secteur

	Région limoneuse	Région sablo-limoneuse	Prix toutes zones confondues en Hainaut	Prix toutes zones confondues (agricoles et urbanisées)
Terre ne comportant pas de parcelle cadastrale bâtie	48 508 €/ha	62 600 €/ha	33 511 €/ha	36 128 €/ha
Terre comportant une parcelle cadastrale bâtie	430 191 €/ha	394 191 €/ha	406 708 €/ha	200 624 €/ha

Les prix du foncier peuvent varier en fonction de l'affectation du plan de secteur. Ainsi, le prix d'achat d'un hectare de terre agricole est, en moyenne, 11,6 fois supérieur en zone urbanisée qu'en zone totalement agricole, en raison d'une concurrence entre production et urbanisation. Les prix des terres varient également en fonction de la région agricole concernée. Le territoire d'Ath et du Parc naturel du Pays des Collines sont présents sur des terres à caractère limoneux ou sablo-limoneux, qui ont un potentiel agronomique important. Si nous considérons les prix des terres agricoles au niveau provincial, nous constatons que les prix moyens des terres agricoles non bâties sont moindres que ceux présentés précédemment. Cela s'explique par la diversité de la qualité des sols pour les cultures.

Il est également intéressant d'observer le profil des acquéreurs de ces terres agricoles, au niveau wallon. Cela permet de savoir si les achats sont effectués par des personnes vivants de la production agricole ou non.

Tableau 25 : Profil des acquéreurs de terres agricoles wallonnes

Type d'acquéreur	Part des achats de terre
Agriculteur (personne physique ou morale) à titre principal	25,8 %
Agriculteur (personne physique ou morale) à titre secondaire	2,3 %
Acquéreur non-agriculteur	71,9 %

Nous constatons que moins d'un tiers des terres agricoles sont acquises par des personnes, physiques ou morales, qui sont des producteurs primaires et qui utilisent la terre comme outil de production alimentaire. La grande majorité des achats constituent des investissements pour des personnes dont le revenu ne dépend pas de la production agricole.

Une part importante des terres agricoles est vouée à la production alimentaire par le biais de location, sous forme de bail à ferme ou location annuelle (faire-valoir indirect). Ces locations, appelées « faire-valoir indirect », représentaient un peu moins de 63,5 % de la surface cultivée, alors que le faire-valoir direct (lorsque l'exploitant est propriétaire des terres qu'il cultive) était de 36,5 % de la S.A.U. en 2016 (DGO de l'Agriculture, des ressources naturelles et de l'Environnement, 2019). En province de Hainaut, les prix de ces locations varient entre 271 € et 366 € en fonction de la région agricole pour les terres labourées, et entre 252 € et 317 € pour les prairies (Statbel, 2020).

D'autres tendances ont été constatées par l'Observatoire du Foncier Agricole Wallon. Si les ventes de terres agricoles ont augmenté de 13 % entre 2017 et 2019, il semblerait que les prix semblent se stabiliser et même diminuer. Les montants moyens ont augmenté de 5 % sur cette période, mais les prix des terres agricoles non-bâties ont diminué de 5 % pour les terres cultivables et de 16 % pour les prairies permanentes.

1.5. Producteurs et initiatives inscrits dans une démarche de distribution locale

Les 5 communes du territoire d'Alim'Ath disposent de 54 d'agriculteurs et maraichers qui produisent des aliments destinés à la consommation locale. Cela représente 10,4 % des producteurs présents sur le territoire et 12,5 % des producteurs inscrits dans une démarche locale du Hainaut (Manger Demain, 2021).

Tableau 26 : Répartition des producteurs inscrits dans la vente directe par type de production sur le territoire d'Alim'Ath

Type de production	Pourcentage des producteurs inscrits dans la vente directe	Nombre de producteurs inscrits dans la vente directe
Viande	35,2 %	19
Produits laitiers	27,8 %	15
Maraichage et fruits	38,4 %	21
Pommes de terre	29,6 %	16
Farine	5,5 %	3

Le tableau 26 reprend les différentes productions proposées en vente directe. On constate que les filières locales privilégiées par les producteurs sont équivalentes en termes d'adhésion, à l'exception des producteurs de farines locales qui ne sont qu'au nombre de 3 sur le territoire.

Il est également intéressant de connaître la répartition par commune de ces producteurs primaires inscrits dans des démarches locales. Le tableau 27 reprend ces données, ainsi que la proportion de ces producteurs par rapport à la totalité des producteurs de la commune.

Ce sont dans les 2 communes les plus étendues et les plus riches en agriculteurs, Ath et Frasnes-lez-Anvaing, que l'on retrouve la majorité des producteurs en filière locale (74 %), suivi d'Ellezelles, de Mont-de-l'Enclus et Flobecq.

Tableau 27 : Répartition des producteurs inscrits dans une démarche locale par commune sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Pourcentage de producteurs inscrits dans une démarche locale	Pourcentage de producteurs inscrits dans une démarche locale par rapport aux producteurs totaux des communes
Ath	40,7 %	11,4 %
Ellezelles	16,7 %	10,7 %
Frasnes-lez-Anvaing	33,3 %	10,9 %
Mont-de-l'Enclus	5,6 %	2,5 %
Flobecq	3,7 %	10,5 %

Les filières locales produisent, selon les estimations présentées dans le chapitre 5, au moins 1888 tonnes de produits alimentaires (farines, lait, viandes, pommes de terre, légumes, …) au sein du territoire.

Grâce aux rencontres réalisées avec les producteurs dans le cadre du projet, il a été possible de leur attribuer une note globale de paysanneté, basée sur la thèse de L. Louah (« The nature of farming », 2020). Il s'agit d'un indice, sur une échelle de 5, permettant de classer les exploitations agricoles selon différents critères plus ou moins paysans (diversité des cultures et de l'élevage, logique d'utilisation des intrants chimiques, autonomie vis-à-vis de l'amont et de l'aval, …). Selon les résultats obtenus, on observe une différence de ce degré de paysanneté entre les producteurs inscrits dans des démarches de vente locale et ceux qui ne le sont pas. Ces premiers ont un degré de paysanneté d'en moyenne 3,8 alors que les producteurs ne réalisant pas de vente directe ou de circuits-courts ont un score de 3,3. Effectivement, les producteurs inscrits dans des démarches de vente locale sont davantage autonome vis-à-vis de l'écoulement de leurs produits, diversifient généralement leurs productions et leurs débouchés et disposent de compétences variées liés à leurs productions (transformation, découpe, meunerie, …). Ces producteurs semblent également assez ancrés territorialement grâce à leur contribution au développement rural, en proposant diverses activités sur l'exploitation (chambres d'hôtes, journées fermes ouvertes, …) et semblent utiliser moins de pesticides sur les cultures destinées à la vente locale.

1.6. Conclusion

Ce diagnostic de la production agricole a mis en lumière différentes informations sur le territoire. Tout d'abord, les communes du territoire d'Alim'Ath disposent d'une grande diversité de fermes et de producteurs alimentaires sur le territoire : on y produit divers aliments, allant des céréales et ses produits dérivés aux légumes, en passant par différents produits animaux : viandes, produits laitiers, œufs, … Qui dit diversité de production dit diversité de compétences. Les producteurs du territoire disposent en effet de connaissances et de savoir-faire essentiels à conserver et à soutenir. Leurs compétences permettent de produire nos denrées alimentaires abondantes, de manière respectueuse de l'environnement et des animaux, tout en garantissant la sécurité sanitaire des produits et une autosuffisance alimentaire au niveau régional. Ces productions qualitatives et quantitatives du territoire sont également dues aux rendements élevés liés à la qualité des sols ou encore aux différentes certifications (Qualité Filiière Lait, Vegaplan, Codiplan, AFSCA, OCS du C.A.R.A.H., …). Si au moins un dixième des producteurs du territoire sont déjà inscrit dans l'alimentation locale, et ce via différents circuits, la production vendue localement via ces différents circuits reste faible en comparaison avec la consommation des habitants du territoire. Or, ce dernier dispose d'un réel potentiel pour augmenter la part de la production destinée à l'alimentation locale, pour certaines filières. Cependant, des freins existent à l'arrivée de producteurs dans les circuits de commercialisation locaux : prix des terres pour les nouveaux arrivants, nécessité d'avoir le temps et les compétences à consacrer à l'activité, s'assurer de la présence de débouchés viables, réglementations strictes, … Les producteurs rencontrés dans le cadre du projet relèvent pour leur quasi-totalité la nécessité de reconnecter le consommateur avec le domaine de la production primaire. Tous sont conscients que le secteur agricole doit évoluer vers plus de durabilité et ceux-ci s'engagent tous dans cette transition. La question alimentaire est aussi d'actualité : selon les producteurs, les consommateurs recherchent des produits locaux, notamment pour leur qualité et leur bénéfice pour la santé (produits riches en nutriment, de saison, avec peu d'intrants chimiques, …).

2. Diagnostic de la transformation

2.1. Introduction

Au sein du territoire, différentes entreprises ou coopératives réalisent de la transformation agro-alimentaire, et ce dans différentes filières. Ces transformateurs, qui peuvent directement leurs propres productions, réalisent pour la plupart la distribution de leurs produits. En effet, le territoire du projet Alim'Ath dispose d'au moins 21 transformateurs alimentaires artisanaux proposant directement leurs produits à la clientèle. D'autres acteurs de la transformation, davantage industriels, destinent leurs marchandises à la grande distribution.

Ce chapitre reprend les différentes unités de transformation présentes sur le territoire, et ce pour chaque filière. Les transformations effectuées seront brièvement expliquées. Il va sans dire que, pour une partie des productions destinées à l'alimentation, aucune transformation n'est subie, ou seulement une transformation partielle : pommes de terre, céréales, fruits et légumes, …

2.2. Quelles transformations sont réalisées ?

Afin de bien comprendre les étapes de transformation, il est nécessaire de décrire brièvement les processus de transformation des produits bruts pour les grandes filières alimentaires.

2.2.1. Transformation de la viande bovine

Concernant la filière de la viande, quelle qu'elle soit, la chaine de transformation va de l'animal engraissé jusqu'à la distribution. Ainsi, la transformation primaire considérée dans ce chapitre est l'abattage : tout animal doit être tué dans un abattoir agréé et soumis à des règles strictes en termes sanitaires mais également de bien-être animal. Ensuite, les carcasses sont débitées en salle de découpe. La seconde transformation de la viande est donc la découpe des carcasses et des différents morceaux, par les bouchers, en morceaux spécifiques, qui pourront être proposés à la vente aux consommateurs. Une troisième transformation est possible : les préparations à base de viande (comme le haché, les saucisses, …). Les déchets issus de la transformation de la viande peuvent être valorisés dans différents secteurs : industrie alimentaire, pharmaceutique, cosmétique, mais également dans la fabrication d'engrais organiques issus du sang ou des os.

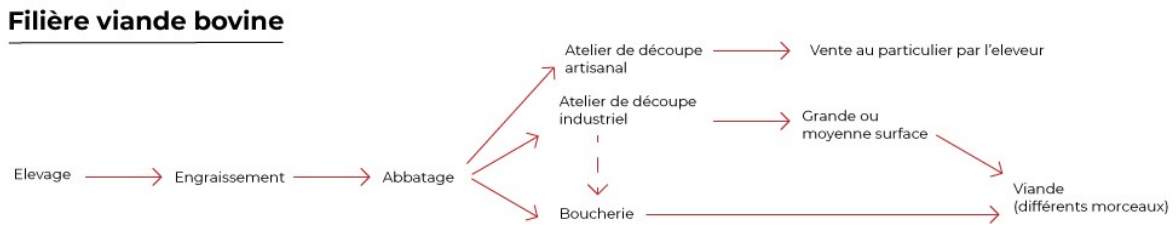


Figure 16 : Schéma synthétique des étapes de la filière de la viande bovine

2.2.2. Transformation des céréales alimentaires

Les céréales alimentaires doivent également subir différentes transformations avant une utilisation alimentaire finale par le consommateur. Distinguons ici différents types de céréales : celles panifiables, celles destinées à la fabrication de pâtes et l'orge brassicole. Pour les céréales panifiables, les grains récoltés doivent être moulus par un meunier professionnel, ou au sein d'une unité de mouture en ferme, afin d'obtenir une farine de céréales. Ensuite, la seconde étape de transformation pouvant être observée est l'étape de fabrication du pain par le boulanger, avec différentes techniques (levure, levain, à base de différentes farines, …). Il est également possible de réaliser d'autres produits de boulangeries ou des biscuits à partir de farines spécifiques. Le blé dur est, quant à lui, une céréale à destination de la fabrication de pâtes. Il doit également subir une étape de mouture pour en faire une farine plus grossière que les farines panifiables, qu'on appelle semoule. Ensuite, les semoules doivent être extrudées afin d'en fabriquer les pâtes, fraiches ou séchées. Le blé dur reste cependant très peu cultivé dans nos régions Les céréales alimentaires produisent des co-produits, comme les brisures de grains et le son, peuvent être utilisées pour nourrir le bétail. L'orge brassicole est, comme son nom l'indique, destinée à la production de malt pour la fabrication de bière. Pour ce faire, l'orge doit être maltée, c'est-à-dire que le grain doit germer de façon contrôlée, en jouant sur l'humidité, la température et la ventilation pour déclencher des réactions biochimiques propres à la graine. Ensuite, le processus est stoppé afin d'obtenir une matière stable et inerte. L'orge est ensuite torréfiée afin d'obtenir le malt. L'orge malté peut alors subir une seconde transformation, le brassage et puis la fermentation, permettant d'obtenir la bière. Les transformations brassicoles fournissent également des déchets, les drêches, aux éleveurs. Ces drêches permettent de nourrir le bétail avec un aliment riche en éléments nutritifs.

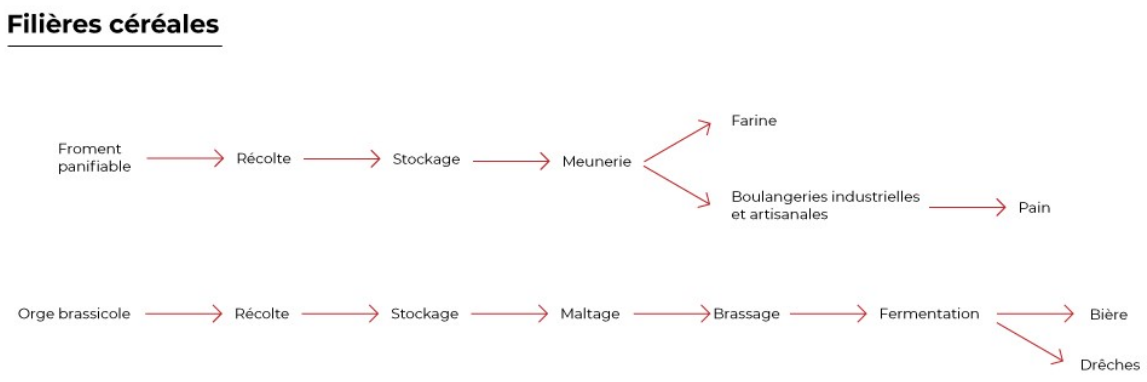


Figure 17 : Schéma synthétique des étapes de la filière des céréales alimentaires et brassicoles

2.2.3. Transformation du lait

Le lait, principalement de vaches, brebis et chèvres, peut subir différentes transformations. Le lait cru n'a subi aucune transformation. Il peut être traité par différents processus thermiques afin d'être conservé plus longtemps : Pasteurisation, UHT, … Mais le lait peut également subir des transformations plus importantes afin de fabriquer des produits laitiers divers. Ecrémage, barattage, présurage, … Il existe de nombreux processus permettant de produire du beurre, des yaourts, du lactosérum, des fromages à pâte dure ou molle, …

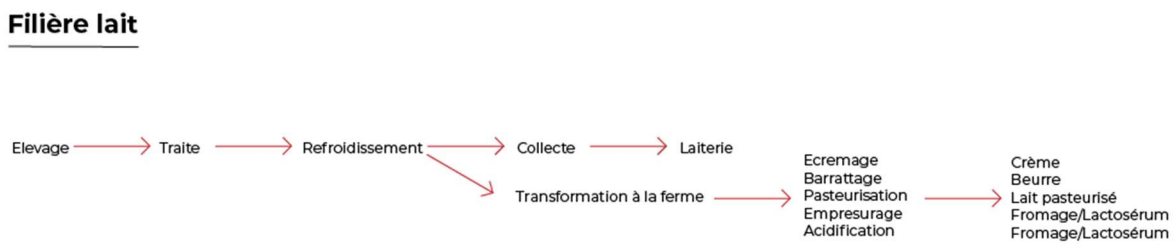


Figure 18 : Schéma synthétique des étapes de la filière du lait de vache

2.2.4. Transformation des betteraves sucrières

Le sucre produit dans nos régions est issu des betteraves sucrières. L'extraction du sucre se fait par des processus d'extraction du jus sucré, de filtration, de concentration par évaporation et de cristallisation. Ces différents processus permettent d'obtenir différentes sortes de sucre. Les coproduits de ces processus sont les pulpes de betterave et la mélasse, valorisées en alimentation animale.

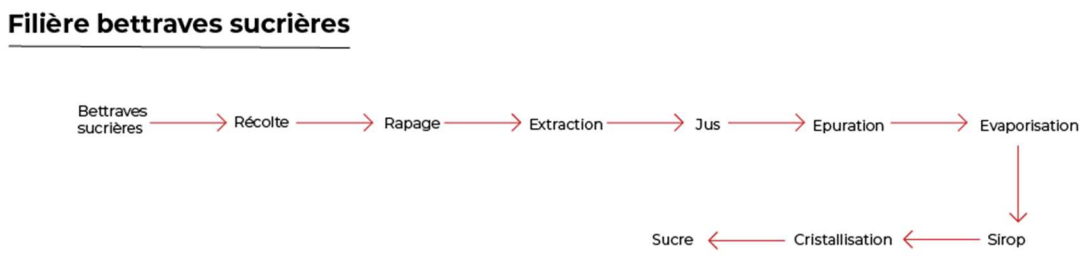


Figure 19 : Schéma synthétique des étapes de la filière des betteraves sucrières

2.2.5. Transformation des légumes

Les légumes peuvent également être transformés. Les légumeries sont des structures permettant la préparation, élémentaire ou complexe, de légumes via différentes opérations : épluchage, découpe, … ainsi que l'application de diverses méthodes de conservation (mise sous vide, conserve, …).

Le secteur agro-alimentaire dispose d'autres processus afin de transformer les produits alimentaires bruts. Les brèves descriptions ci-dessus ne sont que des exemples fréquemment observés, parmi une diversité de techniques. Il est évident que d'autres transformations de produits alimentaires plus spécifiques peuvent être réalisées sur le territoire.

2.3. Etat des lieux du territoire

2.3.1. Filières de la viande

On dénombre, sur le territoire, différentes structures de transformation de la viande.

Tout d'abord, le territoire compte deux abattoirs :

- *L'abattoir communal d'Ath* : cet outil, détenu par la commune d'Ath, abat en moyenne annuellement 4000 bovins, 12 500 porcs et 45 000 ovins, ce qui lui permet d'avoir une activité relativement importante. Les animaux proviennent des environs mais également de toute la Wallonie et de Flandre, en raison de la raréfaction des abattoirs de proximité. L'abattoir engage 4 équivalents temps-plein. Attenant à la salle d'abattage, il existe 3 salles de découpe occupées par des structures externes, et qui occupe une surface de 190m² au total. Cet abattoir est agréé pour l'abattage d'animaux en mode de production biologique. L'abattoir d'Ath est l'un des derniers abattoirs communaux de la Région Wallonne. Son maintien et son fonctionnement est notamment lié à celui de la coopérative « Coprosain » dont l'atelier de découpe se trouve sur le même site et dont les abattages représentent 6,5 % de l'activité de l'abattoir ;
- *L'abattoir « Dominique Damme » à Ellezelles* : cet abattoir est attenant à la boucherie du propriétaire, et abat des animaux (bovins, ovins, porcins et caprins) une fois par semaine, pour la boucherie mais également pour les éleveurs. 2 personnes travaillent au sein de cette boucherie pratiquant l'abattage.

En addition, d'autres acteurs de la transformation interviennent dans la filière de la viande :

- *22 boucheries* sont présentes sur le territoire, 13 sur l'entité d'Ath et 9 sur le territoire du Parc naturel du Pays des Collines. Il est à noter que certains de ces bouchers, notamment à la ferme, disposent d'une salle de découpe leur permettant de réceptionner les carcasses des animaux abattus et réaliser la découpe en morceaux directement dans leur commerce. En termes d'emploi, cela représente 1 à 3 personnes par boucherie.
- *La coopérative « Coprosain »* : cette coopérative de producteurs wallons, créée en 1985, dispose d'une salle de découpe à l'abattoir d'Ath et transforme et commercialise les carcasses d'animaux abattus. Au total, ce sont 260 bovins, 2500 ovins et 1300 porcs qui sont abattus et transformés annuellement par la coopérative. Coprosain emploie l'équivalent de 66,4 personnes à temps plein pour toutes ses activités et tous ses sites confondus (découpe, logistique, ventes, …), pour l'année 2020.
- *La coopérative « Wapicowp »* : La coopérative « Wapicowp » est le fruit du projet Food'Wapi. Elle réunit 8 éleveurs bovins désireux de créer un outil de travail permettant la découpe de leurs bêtes à destination de vente sous forme de colis notamment. Ainsi, la coopérative dispose d'une salle de découpe attenante à l'abattoir d'Ath et propose des services de découpe aux producteurs bovins, biologiques ou conventionnels.

Au total cette filière permet de créer une centaine d'emplois sur le territoire.

2.3.2. Filière des céréales alimentaires

La transformation de céréales destinées à l'alimentation humaine et des produits issus des céréales comprend les activités de meunerie, de boulangerie et pâtisserie sur le territoire. Deux moulins sont encore actifs sur le territoire d'Alim'Ath :

- *Le moulin Nova* : ce moulin industriel est situé à Frasnes-lez-Anvaing, et fonctionne avec des moulins à cylindres. La quantité de farines produite est de 1000 à 5000 tonnes annuelles. L'entreprise emploie de 6 à 7 équivalents temps plein sur le site de Frasnes-lez-Anvaing. Le siège de cette entreprise est situé en Région flamande, à Zwevegem-Moen ;
- *Le moulin de Moulbaix* : moulin à vent datant du 17ème siècle, le moulin de Moulbaix moud différentes céréales (froment, épeautre et seigle) via une meule sur pierre de manière artisanale, avec une production de moins de 250 tonnes par an. L'entreprise familiale, dont l'activité principale est le négoce agricole (stockage des céréales, vente de semences, …), exploite le moulin historique et dispose d'un magasin de produits de jardinage et de farines. Elle emploie, pour l'ensemble de ses activités, 3 personnes en équivalent temps plein, en addition aux 2 gérants.

La quantité de céréales transformée par ces deux moulins n'est pas connue de façon précise. Si le moulin de Moulbaix moud moins de 250 tonnes par an, le moulin Nova travaille à plus grande échelle. Cependant, une estimation de 352 tonnes de farines produites pour le marché local a été calculée, et est moulue par le moulin de Moulbaix principalement. En addition, à proximité du territoire, à Chièvres, la Ferme Fourmanoy dispose de 3 moulins sur pierre et astrié, permettant au producteur-boulanger de moudre la totalité de sa production de céréales (environ 100 tonnes de céréales).

Le territoire dispose également de *31 points de vente de produits de boulangeries et pâtisseries* (excepté la vente en grande surface), réparties de manière presque équivalente entre l'entité d'Ath (15 boulangeries) et le Parc naturel du Pays des Collines (16 boulangeries). Il est à noter que, parmi ces 31 boulangeries, au moins 4 sont des dépôts, le pain étant produit au sein d'une autre boulangerie. Aucune boulangerie n'est implantée dans la commune de Mont-de-l'Enclus. Par boulangerie, on peut compter environ 2 à 3 personnes employées, bien que des disparités puissent exister en fonction des activités des boulangeries.

La Chapelloise est une entreprise travaillant dans la filière des céréales alimentaires. En effet, cette dernière conditionne de la farine provenant du moulin Nova, à destination des boulangeries et des commerces HoReCa entre autres. Sur 12 emplois au sein de cette entreprise, on peut estimer à 8 le nombre d'équivalents temps-plein dédié à la filière des farines.

Une autre entreprise, Vandemoortele Bakery Products, basée dans le zoning industriel de Ghislenghien, est également active dans le domaine de la boulangerie. Cette entreprise propose des produits de boulangerie surgelés, destinés aux grandes surfaces, et emploie 51 équivalents temps plein en 2020.

Cette filière permet au secteur de créer de l'emploi pour 81 personnes à temps-plein.

Il est important de considérer que la part de la production de céréales destinées à l'alimentation humaine est relativement faible, de l'ordre de 9 % de la production totale de céréales. En Wallonie, la majorité des céréales est consacrée à l'alimentation animale (46 %),

au secteur de l'amidonnerie et de l'énergie (32 %) et à l'exportation (13 %). Ainsi, ce sont 41,6 tonnes de froment qui partent vers d'autres secteurs que l'alimentation humaine. 21 tonnes sont destinées à l'alimentation animale, qui à terme nourrit les citoyens par la production de produits animaux. Certaines structures spécialisées dans la transformation des céréales pour l'alimentation animale sont présentes sur le territoire, et proposent aux éleveurs des aliments pouvant provenir de leurs propres exploitations agricoles, augmentant ainsi l'autonomie et la résilience des fermes.

2.3.3. Filière produits laitiers

La transformation des produits laitiers sur le territoire se fait très majoritairement au sein des fermes. On dénombre 16 exploitations agricoles réalisant des produits laitiers. Une seule structure spécialisée dans cette filière a été identifiée. Il s'agit de « La Chapelloise », située à Frasnes-lez-Anvaing, qui conditionne du beurre belge pour les boulangeries et le secteur de l'HoReCa. Cette entreprise n'effectue pas la production laitière associée à la transformation, mais s'approvisionne via les laiteries belges.

L'estimation de la quantité de lait transformée localement sur le territoire s'élève à environ 850 tonnes. Ce lait est, dans sa majorité, transformé en ferme et une partie est vendue en tant que lait cru.

Il est difficile d'estimer le nombre de personnes travaillant dans cette filière comme le travail est majoritairement fait en ferme. Cependant, au regard des différentes rencontres effectuées avec les professionnels du secteur, on peut estimer qu'environ 10 personnes travaillent à plein temps dans le secteur de la transformation laitière sur le territoire du projet.

2.3.4. Filière brassicole

Différentes brasseries sont actives et brassent de la bière sur le territoire :

- *La Brasserie des Légendes* : utilisant en partie l'orge issue de la ferme familiale, la brasserie des Légendes dispose de différents sites de production, dont Ath et Ellezelles. Au total, la brasserie propose de l'emploi pour un équivalent de 19,7 temps pleins, en 2020 ;
- *La brasserie « La Frasnoise »* : située à Frasnes-lez-Buissenal, cette brasserie propose 3 bières artisanales ;
- *La brasserie Kluiz* : cette brasserie se trouve à Mont-de-l'Enclus et propose 3 bières.

La filière brassicole du territoire permet l'emploi d'au minimum 19,7 personnes à temps-plein. Sur les 3 brasseries, 2 d'entre elles sont de petites structures ne devant pas rendre leurs comptes publics à la Banque Nationale Belge.

A proximité du territoire se trouve la Malterie du Château. Située à Beloeil, cette malterie produit une large gamme de malts traditionnels et spéciaux, et est la dernière malterie artisanale de Wallonie. Sa production est estimée à environ 30 000 tonnes de malt par an dont 2000 tonnes certifiées biologiques.

2.3.5. Filière du sucre

La société *ISCAL Sugar SA* dispose d'une usine située à Frasnes-lez-Anvaing. Cependant, ce site de la société ne permet pas la collecte des betteraves sucrières de la région. Il s'agit d'un site d'entreposage du sucre (capacité de 50 000 tonnes) et de transformation du sucre en sucre impalpable. Cette implantation engage une quinzaine de collaborateurs, pour un total de 148,3 équivalents temps plein sur l'ensemble de leurs sites de production en 2020.

Par ailleurs, un projet de filière locale du sucre biologique wallon (Organic Sowers) a vu le jour en 2018. 14 producteurs de betteraves biologiques se sont unis afin de proposer du sirop de betteraves à destination des transformateurs divers (produits laitiers, biscuiterie et boulangeries, …), commercialisé directement aux transformateurs ou aux particuliers. La transformation nécessaire à l'obtention de ce produit est simplement un processus de concentration par évaporation.

Il n'existe, à l'heure actuelle, que deux sucreries sur le territoire wallon. Les agriculteurs livrent donc les betteraves sucrières qu'ils cultivent soit à l'entreprise *Iscal Sugar*, située à Fontenoy (Hainaut), soit à la *Raffinerie Tirlemontoise* ayant des installations à Tirlemont, Wanze et Longchamps (Brabant Flamand, Liège et Namur).

2.3.6. Filière maraichère

Le territoire d'Alim'Ath ne dispose pas d'une unité de transformation de légumes. Cependant, la commune de Tournai, en collaboration avec la Ceinture alimentaire du Tournaisis et le Parc naturel des Plaines de l'Escaut, a débuté un projet de création d'une légumerie. Cet outil de proximité permettra de transformer des légumes biologiques à l'échelle locale à destination des cuisines de collectivités. L'objectif est de transformer jusqu'à 250 tonnes de légumes en 2024. Cette structure permettra également l'emploi de 4 à 5 personnes à temps plein.

Les légumes de grandes cultures partent, quant à eux, dans des industries agro-alimentaires, principalement situées en Région flamande (Hesbaye Frost à Geer, Ardo N.V. à Aardooie, …).

2.3.7. Filière de la pomme de terre

La filière de la pomme de terre est importante en Hainaut. Sur le territoire d'Alim'Ath, un seul acteur de la transformation est présent. Il s'agit de l'entreprise familiale « *Pelpat* ». Cette dernière est spécialisée dans l'épluchage, la découpe de pommes de terre en frite et la mise sous vide de 300 tonnes de pommes de terre, et s'occupent également de la livraison de la production. Les pommes de terre sont produites directement sur l'exploitation, par le gérant de l'entreprise.

Au-delà des frontières du territoire du projet, nous retrouvons également quelques transformateurs à proximité :

- *Bel'frits* : Entreprise de transformation basée à Leuze-en-Hainaut, proposant des frites fraiches sous vide et conditionnées issues des pommes de terre produites sur la ferme, employant 4 personnes ;
- *Lutosa* : Entreprise spécialisée dans la transformation de pommes de terre en différents produits surgelés, réfrigérés ou déshydratés, dont un site est basé à Leuze-

en-Hainaut. Cette entreprise offre de l'emploi à plus de 1 000 employés et livre sa production dans les 5 continents du monde. Plus de 300 agriculteurs belges fournissent cette usine de transformation, et l'entreprise emploie près de 940 équivalents temps plein en 2020.

En addition, différents producteurs réalisent l'emballage de leurs pommes de terre et les proposent en vente directe ou en circuit-court.

2.3.8. Autres filières alimentaires

Comme évoqué précédemment, il existe d'autres filières agro-alimentaires actives dans la transformation, sur le territoire.

Citons différentes entreprises :

- *Botalys (Ghislenghien)* : production et transformation de ginseng (complément alimentaire) ;
- *Confiserie Pilate (Ath)* : production de confiseries, biscuits et gâteaux ;
- *Ma Confiture (Frasnes-lez-Anvaing)* : transformation de fruits en conserves et confitures ;
- *Bioco (Frasnes-lez-Anvaing)* : torréfaction de café ;
- *Thierry Leclercq (Frasnes-lez-Anvaing)* : torréfaction de café ;
- *Cédric de Taeye (Ellezelles) :* torréfaction de café. ;
- *La Chapelloise* (Frasnes-lez-Anvaing) : Conditionnement d'œufs plein air locaux, et d'autres produits alimentaires (en addition à la farine et aux produits laitiers) ;
- *Ma Confiture (Frasnes-lez-Anvaing) :* confitures artisanales.

Le secteur de l'industrie agro-alimentaire fournissait de l'emploi à 687 personnes en 2020 dans l'arrondissement d'Ath (comprenant les communes d'Ath, Frasnes-lez-Anvaing, Ellezelles, Flobecq, Silly, Enghien, Lessines, Chièvres, Brugelette, Bernissart et Beloeil).

2.4. Conclusion

Ce diagnostic du secteur de la transformation a révélé que le territoire dispose d'une diversité de transformateurs alimentaires et des compétences humaines qui en découlent. Pour la plupart des filières, des outils de transformations sont présents : abattoir, boucherie, moulins (traditionnel et industriel), grossistes dans l'alimentaire, transformateurs à la ferme, … La transformation de certains produits alimentaires est peu présente sur le territoire : filière du sucre, légumerie, … Il est dès lors possible d'augmenter la part de produits locaux transformés dans les structures déjà présentes, et favoriser le développement d'outils de transformation qui pourraient venir combler les manquements du territoire. Finalement, il est important de constater que le secteur de la transformation est porteur, et octroie de l'emploi à de nombreuses personnes.

3. Diagnostic de la distribution

3.1. Introduction

Un des maillons essentiels à l'approvisionnement en denrées alimentaires par le consommateur est celui de la distribution. Qu'elle soit dite de « grande distribution » ou en épicerie ou à la ferme, elle permet au consommateur de trouver différents produits répondant à ses besoins. Ce chapitre recense les lieux de distribution et tente de les caractériser au mieux.

Différents types de commerces existent, qu'ils soient physiques (supermarchés, épiceries, commerces spécialisés, …) ou en ligne, via des plateformes de commande. Il convient de définir correctement les différents types de commerce :

- *Grande surface (ou hypermarché)* : point de vente au détail, d'une surface totale de plus de 2500 m² ;
- *Moyenne surface (ou supermarché)* : point de vente au détail, à prédominance alimentaire d'une surface de 400 à 2500 m² ;
- *Epicerie* : point de vente indépendant, d'une superficie réduite ou moyenne, proposant des produits de première nécessité, principalement alimentaire ;
- *Commerce spécialisé* : point de vente au détail, proposant un assortiment de produits d'une même famille ;
- *Commerce franchisé* : commerce bénéficiant d'une collaboration étroite avec une entreprise tierce mais qui en est indépendant d'un point de vue juridique et financier. Ce type de commerce peut-être aussi bien une petite, moyenne ou grande surface.

Il est également nécessaire de définir quelques concepts liés à la distribution et aux achats :

- *Distribution B2B :* distribution « business to business », proposée par des structures visant une clientèle d'entreprise ;
- *Distribution B2C :* distribution « business to consumer », proposée par des structures visant le consommateur final ;
- *Personne responsable des achats :* appellation qui désigne l'individu en charge de l'essentiel des achats au sein du foyer.[4]

Il est important, dans le présent chapitre, de savoir que la distribution dans sa grande majorité s'approvisionne en produits non-locaux. Bien que certaines denrées soient produites sur le territoire ou au niveau national, il existe de nombreux flux alimentaires provenant de pays limitrophes à la Belgique, ou parfois plus lointains. Les productions locales sont, elles également, soumises aux marchés internationaux. Celles-ci peuvent être exportées, alors que de mêmes denrées alimentaires peuvent être importées.

3.2. Etat des lieux du territoire

3.2.1. Distribution en B to C

Sur le territoire du projet Alim'Ath, différentes grandes enseignes de distribution sont présentes. Elles sont au nombre de 14, reprises dans le tableau 28 ci-dessous. Certaines de ces enseignes proposent des produits locaux et les mettent en avant dans leur communication. L'apparition de produits locaux était déjà remarquée depuis quelques

[4] https://www.definitions-marketing.com/definition/responsable-achats/

années dans les rayons de grandes surfaces, mais la crise sanitaire liée à la pandémie de COVID-19 a accentué cette tendance. Les grandes enseignes, alliés ou non pour la distribution de produits locaux ? Pour une majorité d'acteurs inscrits dans des circuits-courts locaux, les grandes surfaces ne constituent pas un atout pour les produits locaux, malgré leur très grand impact auprès des consommateurs. En effet, ces dernières proposent généralement des produits alimentaires peu locaux, profitent des effets de marketing et ont tendance à réaliser une réduction maximale des prix de vente, empêchant alors la juste rétribution de tous les maillons de la chaine de valeur. Cependant, des accords entre producteurs, transformateurs et les distributeurs peuvent être trouvés et assurent des bénéfices pour chacun des acteurs.

Les supermarchés occupaient une surface totale de 11 970 m^2 en 2013, pour un total de 12 880 m^2 de commerce alimentaire. Ces derniers se trouvaient principalement sur l'entité d'Ath (9580 m^2), Frasnes-lez-Anvaing (2200 m^2) et Ellezelles (1100 m^2) (Statbel, 2013). Ces chiffres, actualisés ou estimés (tableau 30), s'élèvent à au moins 17 000m^2 de surface commerciale en 2021. Cela exprime une tendance à la hausse de l'offre alimentaire via les grandes et moyennes surfaces. On estime que 90 % des biens alimentaires sont achetés en grande ou en moyenne surface (Hollange, 2018).

Certaines grandes enseignes ont cependant refusé de fournir les informations nous permettant une analyse précise des flux passant par ce type de commerce sur le territoire.

Tableau 28 : Grandes et moyennes surfaces présentes sur le territoire d'Alim'Ath

Enseigne	Localisation	Surface commerciale	Produits locaux proposés ?
Aldi	Ath	1174 m^2	
Delhaize	Ath	1971 m^2	
Proxy Delhaize	Frasnes-lez-Anvaing	860 m^2 [5]	Viande bovine issue de producteurs du territoire, Potager de la Cahotte, Pigeonneaux des Collines, Bergerie des Collines
	Flobecq	550,8 m^2 [5]	Pommes de terre de la ferme Beelprez
	Ath	< 400 m^2	
Lidl	Ath	948 m^2	
Colruyt	Ath	2315 m^2	Produits locaux, bières
	Ellezelles	986 m^2 [5]	
	Frasnes-lez-Anvaing	870 m^2 [5]	
Match	Ath	1974 m^2	
Intermarché	Ath	1426 m^2	Rayon de produits locaux
	Frasnes-lez-Anvaing	737 m^2 [5]	Rayon de produits locaux
Carrefour Market	Ath	1070 m^2	Produits laitiers de la ferme Cavrinnes, rayon de produits locaux
	Ghislenghien (Ath)	1450 m^2	Rayon de produits locaux
Carrefour Express	Ath	< 400 m^2	
Okay	Mont-de-l'Enclus	840 m^2 [5]	
Spar Ormeignies	Ormeignies (Ath)	< 400 m^2	

La grande distribution reste un lieu d'achat privilégié dans le paysage de la distribution. En effet, les supermarchés belges sont en croissance (+6,9 % de chiffre d'affaires en 2020). Cette croissance des ventes des grandes surfaces est en partie due à la pandémie de COVID-19, mais également aux stratégies commerciales mises en place par les grandes enseignes (Gondola, 2021).

Outre ces enseignes bien connues, une série de commerces et épiceries proposent également des produits alimentaires sur le territoire. Parmi les 21 épiceries et superettes identifiées, au moins 8 proposent des produits locaux.

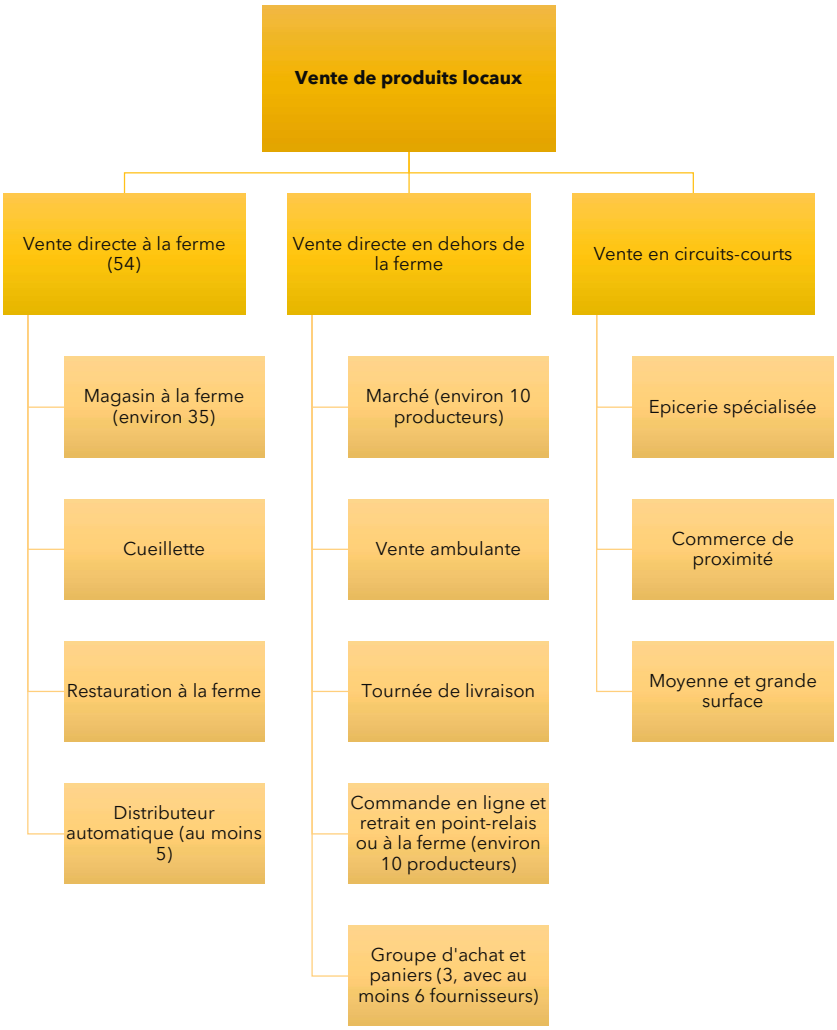
[5] Superficie commerciale estimée sur base des superficies totales des établissements, corrigées par un coefficient de surface commerciale.

Tableau 29 : Moyennes surfaces et épiceries présentes sur le territoire d'Alim'Ath

Enseigne	Localisation	Produits locaux proposés ?
A l'Essentiel	Ath	Epicerie de produits locaux
Croquez Nature	Ath	Epicerie de produits naturels, biologiques et locaux
Oxfam	Ath	Epicerie de produits issus du commerce équitable
Moulin de Moulbaix	Moulbaix	Farines issues du moulin
Au Bon Coin	Ath	Superette
Le Comptoir de Basile	Ath	Epicerie fine et traiteur
Mini-market de Mainvault	Mainvault	Superette
La Petite Epicerie	Ath	Epicerie de produits locaux
Le Chalet	Ath	Fromagerie
Rungis	Ath	Fruits et légumes
Dépôt vrac	Ath	Produits locaux divers et en vrac
Boutique de terroir	Ellezelles	Epicerie de produits locaux et artisanaux
L'or et terre	Ellezelles	Epicerie en vrac – zéro déchet
Philippe de Lil	Herquegies	Fromagerie
Au p'tit boutique	Frasnes-lez-Anvaing	Superette
Manger etc	Frasnes-lez-Buissenal	Epicerie de produits biologiques et locaux, boulangerie, traiteur
Les jardins du Mont	Orroir	Superette
Thierry Leclercq & co	Cordes	Superette
Au Bienvenu	Montreuil-au-Bois	Superette et produits locaux
Marie Pot'Pins	Amougies	Epicerie de produits locaux et vrac

En addition aux grandes et moyennes surfaces, il existe d'autres commerces alimentaires, spécialisés dans certains types de produits : boucheries, boulangeries, magasins à la ferme, … Ces types de commerces sont propices à la distribution de produits locaux, qu'ils soient en vente directe ou en circuits-courts. Ces derniers présentent différents avantages pour les commerces et les producteurs : des intérêts économiques (par la proposition de produits de qualité, par la diversification et l'augmentation des revenus des producteurs, …), sociaux (par le contact et la connaissance entre consommateurs et producteurs, par la reconnaissance du rôle des différents acteurs, …) ou encore écologiques (moins de transports nécessaires, valorisation de produits non-standardisés, réduction des déchets, préservation de la qualité des sols, …). Cela peut également être le résultat d'un refus du commerçant ou du producteur à se soumettre aux grands groupes agro-alimentaires et se distinguer des grandes surfaces par la proposition de produits originaux et de qualité (Hollange, 2018). Si la production locale se matérialise principalement chez les agriculteurs, les artisans et commerçants indépendants occupent également une place importante dans cette démarche (Girier et al, 2018).

Figure 20 : Types de commerce en vente directe et en circuits-courts



3.2.1.1. Boucheries

Tableau 30 : Liste des boucheries présentes sur le territoire d'Alim'Ath

Enseigne	Localisation	Informations
Chez Clotaire	Ath	
La Boucherie Athoise	Ath	
Boucherie Cathy	Ath	
Boucherie David	Ostiches	Viande bovine belge et/ou abattue à Ath, viande porcine PQA
Boucherie à la ferme Fourdin	Mainvault	
Bruno Degand	Ligne	Viande bovine issue de fermes locales et abattue à Ath
La Mainvaultoise	Mainvault	Viande bovine issue de marchands de bêtes locaux et abattue à Ath, viande porcine belge
Chez Rudy	Isières	Viande bovine issue de marchands de bêtes locaux et abattue à Ath
Pottiez Patrice	Meslin-l'Evêque	Viande bovine issue de marchands de bêtes locaux et abattue à Ath
Boucherie d'Ath	Ath	
Coprosain	Ath	Viande en circuits-courts
Arthisans des saveurs	Villers-Notre-Dame	Viande produite sur la ferme ou locale
Renmans	Ath	
Chez Dominique	Ellezelles	
La Campagnarde	Ellezelles	
Ramu Mirela	Ellezelles	
Boucherie Parez	Frasnes-lez-Anvaing	
Boucherie à la ferme « Chez Sofie »	Frasnes-lez-Anvaing	Viande produite sur la ferme ou locale
Boucherie Vandaele	Frasnes-lez-Anvaing	
Comptoir des Collines	Frasnes-lez-Anvaing	
Boucherie Stéphane	Frasnes-lez-Anvaing	
Boucherie Saint Antoine	Flobecq	

Dans ce listing de boucherie, ne sont pas reprises les fermes réalisant des colis de viande.

3.2.1.2. Boulangeries

Tableau 31 : Liste des boulangeries présentes sur le territoire d'Alim'Ath

Enseigne	Localisation	Informations
Antoine	Ath	Dépôt
Au pavé de pain	Ath	Dépôt
Aux dél'Ice de la Raspierre	Bouvignies	Dépôt
Dernoncourt	Ath	
Boulangerie D	Ath	
L'Artisanal	Ath	
L'Artisanal	Ghislenghien	
L'Artisanal	Ostiches	Fermeture par manque de rentabilité
L'Atelier Gourmand	Arbre	
La Petite Gantoise	Houtaing	Produits végétariens et locaux
Laurent et Véronique Lagast	Ath	
La Vieille Ferme	Isières	
Masson	Ath	
Moeckx	Ath	
Viste	Ath	
Luc	Anvaing	
Au bon pain d'Aubain	Moustier	Utilisation de farines de la Cense de Luth
Vanstals	Oeudeghien	
Saveurs et traditions des Collines	Saint-Sauveur	
Derobertmasure	Ellezelles	
Boulangerie des Collines	Ellezelles	Pains issus de farines de variété ancienne « Camp Rémy »
Wilkin	Ellezelles	Pain des Collines à partir de farines locales issues de variété ancienne « Camp Rémy »
Picalausa-Buelens	Flobecq	
Dumont	Flobecq	
R. Delabre	Flobecq	Pains issus de farines de variété ancienne « Camp Rémy »
Al'Catoire	Frasnes-lez-Anvaing	
Manger Etc	Frasnes-lez-Buissenal	
Ferme de Fourmanoy	Chièvres	Production, meunerie et transformation des céréales, farines et pains
Bernard Platiau	Ellezelles	
Frédéric Backx	Ellezelles	Pains biologiques dont la farine provient de la région (via le moulin de Moulbaix), ou de l'étranger

En addition à ces commerces de proximité, la plupart des grandes surfaces commercialisent des produits de boulangeries.

3.2.1.3. Magasins à la ferme

Tableau 32 : Liste des producteurs ayant un point de vente à la ferme et/ou inscrits dans le circuits-courts sur le territoire d'Alim'Ath

Enseigne	Localisation	Filière
Arthisans des saveurs	Villers-Notre-Dame (Ath)	Viande
Ferme Lucas'cciato	Ghislenghien (Ath)	Viande
Le Poulet de Gibecq	Gibecq (Ath)	Viande
Le Poulet de Mainvault	Mainvault (Ath)	Viande
Ferme Nolen-Hayen	Rebaix (Ath)	Viande
Angus des plaines et Collines	Mainvault (Ath)	Viande
Cesse del Ratte	Ellezelles	Viande
Le Paysan des Collines	Dergneau (Frasnes-lez-Anvaing)	Viande
Maxvalocal	Herquegies (Frasnes-lez-Anvaing)	Viande
Ferme Vandemergel	Saint-Sauveur (Frasnes-lez-Anvaing)	Viande
Pigeonneaux des Collines	Saint-Sauveur (Frasnes-lez-Anvaing)	Viande
Boucherie-fromagerie Fourdin	Mainvault (Ath)	Viande – Produits laitiers
Ferme des Joyeux Drilles	Villers-Saint-Amand (Ath)	Viande – Produits laitiers
Ferme Lorfèvre	Ormeignies (Ath)	Viande – Produits laitiers
Ferme Beelprez	Flobecq	Viande – Pomme de terre
Ferme du Dorlou	Wodecq (Ellezelles)	Produits laitiers – Viande – Maraichage - Farine
Ferme de la Bosse Jauque	Gibecq (Ath)	Produits laitiers – Viande – Maraichage – Pomme de terre
Aux dél'ice de la Raspierre	Bouvignies (Ath)	Produits laitiers, produits locaux
Ferme de Foucaumont	Villers-Saint-Amand (Ath)	Produits laitiers – Pomme de terre
Ferme Limbourg	Meslin-l'Evêque (Ath)	Produits laitiers
Ferme Vanhee	Ormeignies (Ath)	Produits laitiers – Fraises et melons – Pomme de terre
La baratte d'Hélène	Arc-Aisnières (Frasnes-lez-Anvaing)	Produits laitiers
Ferme Bauwens	Dergneau (Frasnes-lez-Anvaing)	Produits laitiers – Pomme de terre
Ferme de Mianvaing	Montreuil-au-Bois (Frasnes-lez-Anvaing)	Produits laitiers – Pomme de terre
La ferme gourmande / Bergerie des Collines	Oeudeghien (Frasnes-lez-Anvaing)	Produits laitiers de brebis, pomme de terre
Fromagerie de l'Enclus	Amougies (Mont-de-l'Enclus)	Produits laitiers de chèvre
Fromagerie-école du CARAH	Ath	Produits laitiers
Ferme Denutte	Lanquesaint (Ath)	Pomme de terre
Ferme Delmée	Ostiches (Ath)	Pomme de terre, farines

Ferme Boelaert	Ormeignies (Ath)	Pomme de terre
Ferme Portois	Ormeignies (Ath)	Pomme de terre - Maraichage
Pelpat	Ellezelles	Pomme de terre
A la ferme	Hacquegnies (Frasnes-lez-Anvaing)	Pomme de terre et autres produits locaux
Cense de Luth	Oeudeghien (Frasnes-lez-Anvaing)	Farines
Athois les fraises de Mainvault	Mainvault (Ath)	Fraises et légumes
Pompompom	Ellezelles	Fruits
Cense du Moulin	Frasnes-lez-Buissenal (Frasnes-lez-Anvaing)	Maraichage
Mange Tout	Ellezelles	Maraichage
Ferme de Pucemaigne	Lahamaide (Ellezelles)	Fraises
Peter Frischkorn	Wodecq (Ellezelles)	Maraichage
Cense d'Hortésie	Wodecq (Ellezelles)	Maraichage
La grande courbe	Anvaing (Frasnes-lez-Anvaing)	Maraichage
Le jardin de Romuald	Frasnes-lez-Anvaing	Maraichage
Ferme de la Rigaudière	Frasnes-lez-Anvaing	Maraichage
Potager de la Cahotte	Frasnes-lez-Buissenal (Frasnes-lez-Anvaing)	Maraichage
Le Buisson	Oeudeghien (Frasnes-lez-Anvaing)	Maraichage
Ferme Beltaine	Anvaing (Frasnes-lez-Anvaing)	Maraichage
Les Jardins de Saint-Pierre	Mont-de-l'Enclus	Maraichage
Ferme Degavre	Ostiches (Ath)	Vins
Le Clos LoJerAu	Flobecq	Vins
Les jardins de la grange	Ellezelles	Herboristerie
Nos pensées sauvages	Oeudeghien (Frasnes-lez-Buissenal)	Herboristerie
Caracollines	Mainvault (Ath)	Escargots

Pour les points de vente de produits locaux vendus directement par le producteur, une typologie des commerces a été réalisée. Celle-ci se base sur 3 critères, permettant de proposer différents types de points de vente directe. Ces 3 critères sont :

- La présence d'un lieu destiné à la vente (magasin, distributeur, appelé dans ce document « formel ») ou non (commerce appelé « informel ») ;
- Le développement des infrastructures de vente (matériel récent, moderne ou non, …) ;
- La gamme de produits proposée (étroite, intermédiaire ou diversifiée).

Il est possible de caractériser les différents commerces en vente directe. La figure 21 ci-dessous représente la clé utilisée.

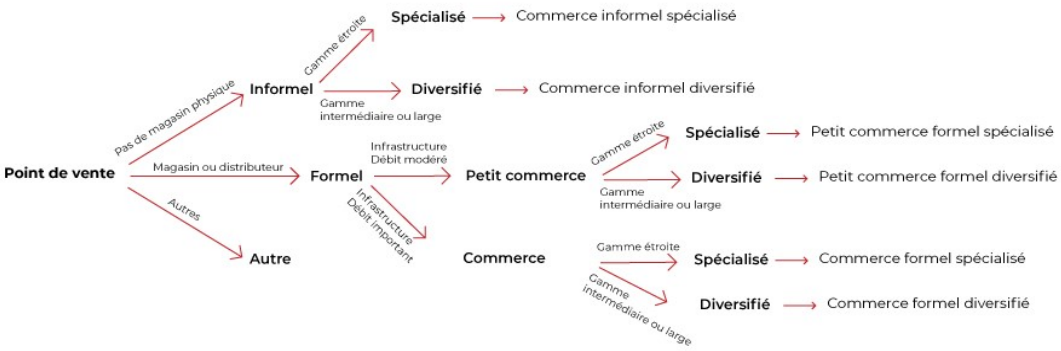


Figure 21 : Clé de répartition des points de vente directe chez les producteurs

Ainsi, 6 typologies sont proposées :

- Les commerces informels spécialisés : sont repris dans cette catégorie les points de vente à la ferme ne disposant pas d'infrastructures de vente développée (magasin, distributeur, …) proposant une gamme étroite de produits. 17 % des points de vente directe sont repris dans cette typologie ;
- Les commerces informels diversifiés : représentant 2 % des producteurs réalisant de la vente directe, cette typologie reprend les points de vente à la ferme dits « informels », sans magasin ou distributeur, qui proposent une large gamme de produits ;
- Les petits commerces spécialisés : il s'agit de magasins ou distributeurs chez le producteur, ayant un débit faible à intermédiaire, et dont la gamme est relativement étroite. Avec 33 % des points de vente, ce type de commerces en vente directe est le plus fréquent sur le territoire ;
- Les petits commerces diversifiés : commerces disposant d'un magasin ou d'une infrastructure de vente, ayant un débit de vente faible à intermédiaire et proposant une diversité de produits alimentaires à sa clientèle. Cette catégorie ne reprend que 2 % des points de vente directe ;
- Les commerces formels spécialisés : cette typologie, comprenant 17 % des producteurs réalisant de la vente directe, reprend les commerces physiques chez les producteurs, ayant des infrastructures modernes et un débit de vente relativement important mais proposant une gamme de produits limitée ;
- Les commerces formels diversifiés : cette catégorie comprend les commerces (magasins et distributeurs) présentant des infrastructures développées, un débit important et proposant une gamme de produits assez large. Un dixième des points de vente directe sont repris dans cette typologie ;
- Autres : tout autre type de commerce (vente en ligne, vente directe auprès du secteur HoReCa, …), représentant 19 % des producteurs réalisant de la vente directe.

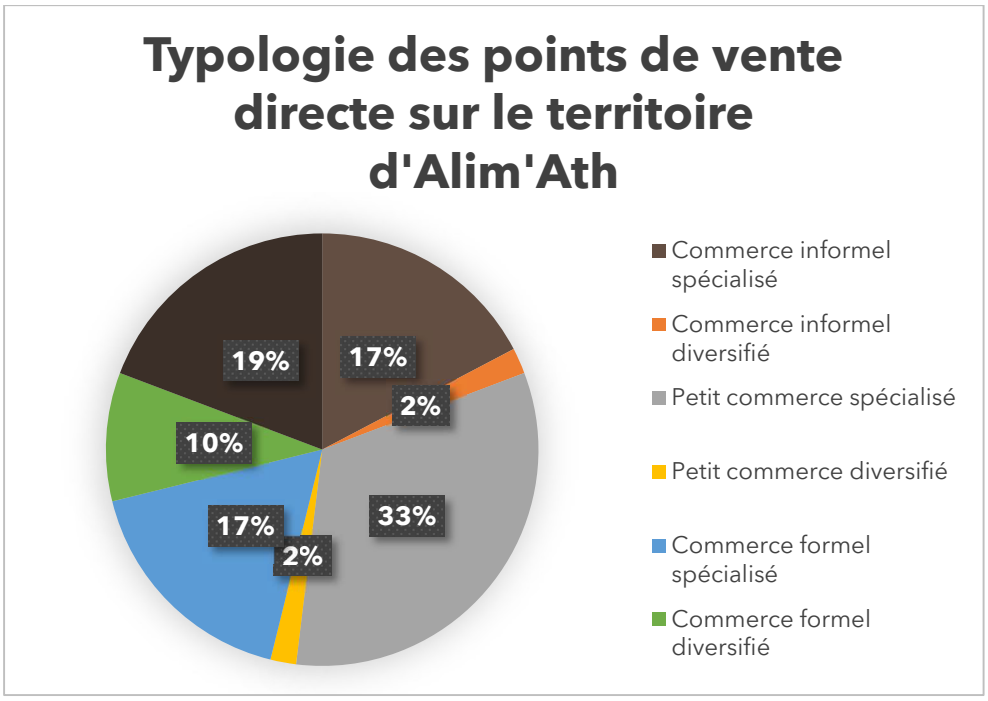


Figure 22 : Typologie des points de vente directe sur le territoire d'Alim'Ath

3.2.1.4. Autres types de commerces

D'autres types de commerce sont présents sur le territoire. Ils se distinguent par leurs modes de fonctionnement, leurs structures, …

- La Ruche qui dit oui : la ruche qui dit oui permet aux consommateurs de se fournir en produits locaux, issus des circuits-courts, via un service de commande en ligne et de retrait. Ces points de retrait sont au nombre de 2 au sein du territoire : à Ath et à Dergneau ;
- Le Drive de Foucaumont : fruit d'une collaboration entre plus de 20 producteurs locaux, le Drive de Foucaumont permet aux consommateurs de commander des produits en ligne et les retirer à Villers-Saint-Amand (Ath), à raison de 2 fois par mois ;
- Mafflourchette : groupement d'achat de produit locaux à Maffle (Ath) ;
- GASAth : groupement d'achat solidaire athois s'approvisionnant en produits locaux ;
- Frêne GAL : groupement d'achat local de Frasnes-lez-Anvaing.

Différents marchés sont organisés sur les communes du territoire. Nous distinguons deux types de marchés : les marchés hebdomadaires proposant tous types de produits, et les marchés de produits locaux. D'une part, on dénombre 3 marchés hebdomadaires sur le territoire. Le marché d'Ath (environ 20 marchands alimentaires dont 3 producteurs), de Frasnes-lez-Buissenal (4 marchands alimentaires) d'Ellezelles et de Flobecq (4 marchands alimentaires). Ces derniers ont lieu respectivement chaque jeudi, vendredi et mardi matin. Ces marchés proposent des produits alimentaires et non-alimentaires, qu'ils soient issus de producteurs inscrits dans une démarche locale ou non. En addition, le marché « Croque et troque » est un marché de produits locaux sur l'entité d'Ellezelles, comprenant une quinzaine de marchands. Ce dernier a lieu 4 fois par an. D'autre part, il existe également 3 marchés de produits locaux. Sur l'entité d'Ath, le « Marché des Producteurs Locaux » est organisé tous

les mois, le dernier vendredi, dans le centre de la ville et propose différents produits de bouche ou artisanaux, issus de producteurs ou artisans de la région athoise ou de ses alentours. Sur le territoire du Parc naturel du Pays des Collines, 2 marchés de produits locaux prennent place chaque mois. Les « Marchés fermiers du Pays des Collines » ont lieu à Anvaing le troisième vendredi du mois, et proposent également différents produits issus du terroir. Seule la commune de Mont-de-l'Enclus ne propose aucun type de marché.

Les lieux de distribution privilégiés par les consommateurs lorsque ceux-ci désirent acheter des produits locaux ou des produits du terroir sont les marchés locaux (65 %), la vente directe chez le producteur ou transformateur (38 %), en magasin de proximité (28 %) et en supermarché en dernière position (25 %) (UCM Magazine, 2017).

En général, les grandes surfaces sont les commerces privilégiés pour les achats alimentaires, indépendamment de leurs caractères locaux. Ils sont suivis des commerces de proximités.

3.2.2. La distribution B to B

En addition à la consommation individuelle et au sein du domicile, une part importante de l'alimentation a lieu dans des structures collectives ou hors du domicile. Dans cette section sont reprises les différentes structures proposant des repas au sein du territoire d'Ath et du Parc naturel du Pays des Collines.

3.2.2.1. Secteur de l'HoReCa

Le territoire est riche de cafés, restaurants et autres entreprises proposant des repas. Au total, 225 établissements sont présents, et proposent une offre alimentaire diverse et adaptée à leurs propres activités.

Tableau 33 : Catégories d'HoReCa sur le territoire d'Alim'Ath

Type d'établissement	Nombre d'établissements sur le territoire
Restaurants	59
Restaurants « Burgers »	7
Restaurants « Pizzeria »	10
Friteries	26
Sandwicheries	12
Traiteurs	14
Cafés	57
Hôtels, chambres d'hôtes, gîtes et auberges	40
Total	**225**

Une étude belge menée en 2020 s'est intéressée à l'importance de l'alimentation locale et de la durabilité environnementale dans le secteur de l'HoReCa. Pour 75 % des sondés, la durabilité est un concept important dans le cadre de leurs activités, et cette dernière se traduit par le choix de produits de saison, locaux, et par la réduction du gaspillage. Près de la moitié d'entre eux tentent de s'approvisionner en produits biologiques lorsque cela est possible. Les professionnels du secteur estiment également que les labels de qualité permettent de se différencier et de garantir leurs engagements auprès de la clientèle (citons par exemple « Bistrot de terroir » ou « Table de terroir », qui garantissent l'utilisation de produits locaux). Toutefois, le frein identifié à l'engagement durable du secteur HoReCa est

le prix des produits, et ce pour un quart des répondants à l'étude. Une seconde entrave est le manque de communication sur ces engagements. Les principales motivations pour cet engagement sont la préservation de l'environnement, l'amélioration de la qualité de l'établissement, la correcte rémunération des producteurs et l'amélioration de la qualité des produits proposés (Desmyter, 2020). En addition, l'équipe Alim'Ath a mené une enquête auprès du secteur HoReCa du territoire, afin d'étudier leur propension à utiliser des produits d'origine locale au sein de leur établissement. 11 % des établissements sollicités ont répondu à l'enquête. Parmi ces répondants, 88 % utilisent des produits alimentaires locaux. Pour ces établissements, les motivations principales sont le soutien au développement local (76 %), la qualité des produits (65 %) et l'engagement environnemental (65 %). Les produits privilégiés en approvisionnement local sont les produits laitiers, les viandes et les légumes. Viennent ensuite les fruits, les pommes de terre et les produits de boulangerie. Ces établissements HoReCa souhaitent également en majorité augmenter l'offre en produits locaux, avec divers produits. Les établissements HoReCa n'utilisant pas de produits d'origine locale évoquent comme frein le prix plus élevé de ce type de produits, ainsi que le manque de temps à consacrer à la démarche et l'inadéquation de la proposition locale avec le secteur d'activité des sondés. Cependant, ces derniers souhaiteraient, dans le futur, intégrer les produits alimentaires locaux au sein de leur offre. Tous les résultats de l'enquête sont disponibles en annexe (Annexe 4).

Comme évoqué précédemment, l'entreprise frasnoise « La Chapelloise » propose, en commerce B to B, de la farine et des produits frais de boulangerie (crème, beurre, …). Ses clients principaux sont les boulangeries et les commerces HoReCa.

3.2.2.2. Homes

Les services d'aides aux personnes âgées ou personnes fragilisées représentent un secteur pour lequel une alimentation saine et équilibrée est primordiale.

Sur l'entité d'Ath et du Parc naturel du Pays des Collines, il existe 13 institutions de soins et d'aide à la personne.

Tableau 34 : Liste des homes résidentiels sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Institutions d'aide à la personne	Informations
Ath	La Roselle	208 lits
	Les Primevères	95 lits
	L'Esplanade	110 lits
	Les Glycines	29 lits
	SAJA Les Heures Heureuses	Inconnu
	Home « Sûr Abri »	85 lits
Ellezelles	L'Automne Ensoleillé	75 lits
Frasnes-lez-Anvaing	Maison Saint-Joseph (CPAS)	90 lits
	Le Jardin d'Intérieur	85 lits
	Résidence Vivaldi	40 lits
Mont-de-l'Enclus	La Colline Orelia	Inconnu
	La Clé de Fa	Établissement pour personne en situation de handicap
	Emmaüs ASBL	64 lits
	Seigneurerie Balmoral	41 lits
Flobecq	La Providence Saint-Christophe (A.C.I.S.)	128 lits
Total	15	Minimum 1050 places

3.2.2.3. Hôpitaux

Un centre hospitalier est présent sur le territoire. Il s'agit de l'implantation athoise d'EpiCURA. Cet hôpital permet la consultation et l'hospitalisation. Les services du centre hospitalier EpiCURA sont également proposés sur Baudour, Hornu, Frameries, Dour, Jurbise, Beloeil et Enghien via des hôpitaux ou polycliniques.

De plus, il existe en dehors du territoire le Centre Hospitalier Glorieux, localisé à Renaix. Cet hôpital accueille de nombreux patients issus des communes avoisinantes, comme celles du Pays des Collines.

3.2.2.4. Petite enfance et écoles

Accueil préscolaire

Près de 500 places en accueil préscolaire existent sur le territoire. La répartition entre les communes est reprise ci-dessous.

Tableau 35 : Nombre de place en accueil préscolaire sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Place en accueil préscolaire
Ath	318
Ellezelles	38
Frasnes-lez-Anvaing	106
Mont-de-l'Enclus	8
Flobecq	24
Total	494

Walstat, 2019

Il existe 6 crèches communales sur le territoire. Concernant les établissements d'accueil privés, il n'a pas été possible de déterminer leur nombre exact.

Tableau 36 : Liste des crèches communales sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Crèche communale
Ath	Les Coccinelles (24 places)
	Les Nénuphars (48 places)
Ellezelles	Les Petites Cerises (18 places)
Frasnes-lez-Anvaing	Aux p'tits dieux des Monts
Mont-de-l'Enclus	Les Bisounours
Flobecq	Calinou

Ecoles maternelles, primaires et établissements secondaires

Les écoles offrent également des services de restauration collective au sein de leur cantine. Sur le territoire, 11 380 élèves venant de la région étaient inscrits lors de l'année scolaire 2019-2020 au sein des écoles maternelles, primaires et secondaires, tout type d'enseignement confondu.

Tableau 37 : Nombre d'élèves sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Nombre d'élèves - Maternel	Nombre d'élèves - Primaire	Nombre d'élèves - Secondaire
Ath	933	1950	5693
Ellezelles	109	248	N.A.
Frasnes-lez-Anvaing	487	1014	525
Mont-de-l'Enclus	27	46	N.A.
Flobecq	101	247	N.A.
Total	1657	3505	6218

Walstat, 2019-2020

Il est important d'être conscient que certaines écoles proposent des menus à partir d'un maximum de produits locaux. Parmi elles, les écoles communales athoises sont inscrites dans le projet « Green Deal Cantines Durables », visant à intégrer des produits sains et locaux dans les repas proposés aux élèves. Ainsi, ce sont 845 repas basés en partie de produits locaux,

préparés sur 4 sites, qui sont proposés aux enfants de 16 écoles maternelles et primaires d'Ath. Il a cependant été impossible d'estimer le nombre de repas proposés par les cantines scolaires sur le territoire.

Tableau 38 : Liste des écoles maternelles et primaires sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Ecole	Type d'enseignement
Ath	Le gai bocage	Communal – Maternelle et primaire
	La source	Communal – Maternelle
	L'hirondelle	Communal – Primaire
	La ruche	Communal – Maternelle et primaire
	Georges Roland	Communal – Primaire
	Le Pré Vert	Communal – Maternelle
	Les lionceaux	Communal – Maternelle et primaire
	Les pensées	Communal – Maternelle et primaire
	Les boutons d'or	Communal – Maternelle et primaire
	Le pré fleuri	Communal – Maternelle et primaire
	Les p'tits loups	Communal – Maternelle
	Les ormes	Communal – Maternelle et primaire
	Les pinsons	Communal – Maternelle
	Les hérissons	Communal –Primaire
	Le tilleul	Communal – Maternelle et primaire
	Les tourterelles	Communal – Maternelle et primaire
	Athénée Royal d'Ath	Libre – Maternelle et primaire
	Institut Saint-François	Libre – Primaire
	Institut Saint-Joseph	Libre – Maternelle et primaire
Ellezelles	Ecole Communale de Wodecq	Communal – Maternelle et primaire
	Ecole Jean Van Zele	Libre – Maternelle et primaire
	Ecole libre Saint-Joseph	Libre – Maternelle et primaire
Frasnes-lez-Anvaing	Ecole communale de Dergneau	Communal – Maternelle et primaire
	Ecole communale de Saint-Sauveur	Communal – Maternelle et primaire
	Ecole communale de Montreuil-au-Bois	Communal – Maternelle et primaire
	Ecole communale d'Oeudeghein	Communal – Maternelle et primaire
	Ecole communale de Buissenal	Communal – Maternelle et primaire
	Ecole communale d'Anvaing	Communal – Maternelle et primaire
	Ecole communale de Moustier	Communal – Maternelle et primaire
	Notre-Dame de Rhosnes (Frasnes-lez-Anvaing)	Libre – Maternelle et primaire
	Notre-Dame de Rhosnes (Hacquegnies)	Libre – Maternelle et primaire
	Notre-Dame de Rhosnes (Arc-Aisnières)	Libre – Maternelle et primaire
	Saint-Vincent de Paul	Libre – Maternelle et primaire
	Ecole libre Saint-Michel	Libre – Maternelle et primaire
	Institut d'enseignement spécialisé primaire	Libre –Primaire
Flobecq	Ecole du Queneau	Libre - Maternelle
	Ecole de la Crête	Libre – Maternelle et primaire
	Ecole Notre-Dame	Libre – Maternelle et primaire
Mont-de-l'Enclus	Ecole libre d'Anseroeuil	Libre – Maternelle et primaire

Tableau 39 : Liste des écoles secondaires et supérieures sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Ecole
Ath	Athénée Royal d'Ath
	Collège Saint-Julien
	Collège de la Visitation – La Berlière
	Institut de promotion sociale de la Communauté Française
	Institut Saint-François technique et professionnel
	Institut technique d'Etat Sébastien Vauban
	Institut technique Renée Joffroy
	Internat Global Autonome Mixte de la Communauté Française
	IPES-Ath Institut provincial d'enseignement secondaire
	Institut technique Libre
	Haute Ecole Provinciale en Hainaut – Condorcet (Agronomie, cycle court et long)
Ellezelles	Aucune école secondaire et supérieure
Frasnes-lez-Anvaing	Athénée Royal Lucienne Tellier
	Institut d'enseignement spécialisé secondaire
Mont-de-l'Enclus	Aucune école secondaire et supérieure
Flobecq	Aucune école secondaire et supérieure

Aide alimentaire

L'aide alimentaire permet aux personnes en difficulté financière (étudiants, sans-emplois, personne en situation de précarité, …) de subvenir à leurs besoins alimentaires. Pour ce faire, différentes structures peuvent être mises en place : réalisation et distribution de colis alimentaires, épiceries sociales, restaurants sociaux, …

La liste des structures d'aide alimentaire sur le territoire d'Alim'Ath est reprise ci-dessous. On compte 7 points réalisant et distribuant des colis alimentaires aux personnes dans le besoin, et 2 épiceries sociales.

Tableau 40 : Liste des structures d'aide alimentaire sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Structure d'aide alimentaire	Type de structure
Ath	CPAS d'Ath	Colis et distribution de colis
	St-Vincent de Paul	Colis et distribution de colis
Ellezelles	Amicale d'entraide bénévole	Colis et distribution de colis
	Amicale d'entraide bénévole	Epicerie sociale
	CPAS d'Ellezelles	Colis et distribution de colis
Frasnes-lez-Anvaing	Croix rouge du Pays des Collines	Colis et distribution de colis
	Croix rouge du Pays des Collines	Epicerie sociale
Mont-de-l'Enclus	CPAS de Mont-de-l'Enclus	Colis et distribution de colis
Flobecq	CPAS de Flobecq	Colis et distribution de colis

3.3. Conclusion

Ce chapitre concernant la distribution des denrées alimentaires sur le territoire du projet Alim'Ath a permis d'identifier les différentes structures présentes qui proposent des produits alimentaires. Avec 17 implantations de grandes surfaces, 20 épiceries et commerces spécialisés, plus de 50 points de vente en ferme mais également de nombreux autres commerces alimentaires (boulangeries, boucheries, marchés, drive-in, …), l'accès à des points de vente alimentaires sur le territoire est assez facile pour sa population, bien que la plupart des commerces soient implantés dans les zones plutôt urbaines. De nombreux magasins optent pour une gamme de produits locaux, travaillant avec des producteurs voisins ou régionaux, malgré le fait que cela ne représente pas la totalité des commerces. Ces choix de proposer des produits issus du territoire ou de ses alentours expriment l'engagement des distributeurs à soutenir le savoir-faire local des producteurs et des transformateurs.

4. Diagnostic de la consommation

4.1. Introduction

La consommation représente le maillon final de la chaine agro-alimentaire. C'est le consommateur qui est le bénéficiaire final du produit alimentaire. Ce chapitre a pour objectif de décrire au mieux les consommateurs et la consommation des habitants sur le territoire du projet. C'est pourquoi différentes données sont présentées, qu'elles soient spécifiques au territoire ou décrivant des comportements alimentaires du consommateur de façon plus générale.

4.2. Généralités du territoire

4.2.1. Données démographiques et socio-économiques

Pour rappel, la population présente sur le territoire du projet est de 54 541 habitants, répartie sur les 5 communes que sont Ath, Ellezelles, Frasnes-lez-Anvaing, Flobecq et Mont-de-l'Enclus. La densité de population est en moyenne de 151,2 habitants par km². Ath fait figure d'exception face aux autres communes qualifiées de « rurales », en étant une entité dite « semi-rurale ». En 2022, 13 578 habitants vivaient dans son agglomération urbaine, soit 24,9 % de la population totale du territoire d'Alim'Ath.

Tableau 41 : Population sur le territoire d'Alim'Ath

	Population	Densité de population
Total/Moyenne du territoire	54 541 habitants	151,2 hab./km²

Source : HainautStat, 2020

Les ménages, comme présentés ci-dessous, se répartissent entre différentes catégories. On constate que ces derniers sont majoritairement composés de personnes isolées (31,5 %), suivi de couples avec enfants (30,7 %), de couples sans enfant (25,9 %) et de familles monoparentales (10,3 %). Le tableau reprend l'estimation du nombre de personnes comprises dans chaque catégorie pour le territoire d'Alim'Ath.

Tableau 42 : Composition des ménages sur le territoire d'Alim'Ath

	% isolés	% mariés sans enfants	% mariés avec enfants	% couples sans enfants	% couples avec enfants	% familles monoparentales
Moyenne du territoire	31,5	19	19,3	6,9	11,4	10,3
Nombre estimé de personnes par catégorie	8126 personnes	8400 personnes	15603 personnes	3368 personnes	9885 personnes	7330 personnes

HainautStat 2020

L'âge des habitants du territoire est principalement compris entre 20 et 64 ans, soit une population adulte active. Cependant, on constate qu'une part importante de la population est vieillissante. Cette catégorie de personnes représente 20,13 % de la population totale. L'indice de vieillissement est plus élevé que la moyenne wallonne et s'élève à 0,89, alors que le taux de natalité est quant à lui plus faible que la moyenne régionale.

Tableau 43 : Répartition de l'âge des habitants sur le territoire d'Alim'Ath

	De 0 à 4 ans	De 5 à 9 ans	De 10 à 19 ans	De 20 à 64 ans	65 ans et plus
Moyenne du territoire	4,53 %	5,31 %	12,07 %	57,96 %	20,13 %

Statbel, 2019

Les actes d'achats alimentaires varient en fonction de différents critères, comme l'âge, la structure familiale ou encore le niveau d'études et de vie des consommateurs. C'est pourquoi il est nécessaire de s'intéresser aux données socio-économiques du territoire, afin de caractériser au mieux la population du territoire. Avec 25,5 % de sa population qui dispose d'un diplôme supérieur en 2011, le territoire présente un accès relativement important à l'éducation. Il reste cependant une part importante de la population (12,3 % qui ne dispose que d'un diplôme primaire de base, qui se retrouvent probablement dans les tranches plus âgées des habitants.

Concernant le revenu médian, soit le revenu pour lequel la moitié de la population perçoit un revenu supérieur et l'autre moitié un revenu inférieur, il est de 25 300€ pour le territoire. Si les communes d'Ellezelles, Frasnes-lez-Anvaing, Mont-de-l'Enclus et Flobecq présentent un revenu moyen assez semblable, l'entité d'Ath affiche un revenu médian d'environ 800€ inférieur à la moyenne territoriale. Le revenu moyen est de 33 125€ par habitant sur l'ensemble du territoire, avec peu de disparités communales, à l'exception de l'entité d'Ath. Cette dernière entité présente un salaire sensiblement moindre. Cependant, les revenus médians et moyens de toutes les entités du territoire sont supérieurs aux valeurs moyennes wallonnes, de respectivement 23 225€ et 31 245€ (Walstat, 2018).

Avec un taux de chômage moyen de 9,64 %, le territoire étudié affiche une valeur plus basse qu'en Région wallonne, où ce taux s'élève à 12,7 % (Walstat, 2018).

Tableau 44 : Données socio-démographiques sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Part de la population n'ayant qu'un diplôme primaire (2011)	Part de la population ayant un diplôme supérieur (2011)	Taux d'emploi (2018)	Taux de chômage (2020)	Revenu moyen (2018)	Revenu médian (2018)	Revenu d'intégration sociale (bénéficiaire pour 1000 habitants) (2018)
Ath	10,7 %	25,7 %	63,6 %	12,1 %	32 001€	24 492€	22,3
Ellezelles	12,4 %	26,6 %	68,6 %	9,3 %	33 686€	25 381€	3
Frasnes-lez-Anvaing	12,8 %	25,8 %	68,5 %	9,3 %	33 060€	25 501€	10,8
Mont-de-l'Enclus	14,2 %	24,1 %	71,6 %	5,1 %	33 843€	25 988€	4,3
Flobecq	11,3 %	25,2 %	65,3 %	12,4 %	33 038€	25 137€	8,2
Moyenne	12,3 %	25,5 %	67,5 %	9,64 %	33 125€	25 300€	9,72

HainautStat, 2011 – 2018 – 2020

Observatoire de la Santé du Hainaut, 2019

4.2.2. Santé

L'alimentation est en étroite relation avec la santé. En effet, l'alimentation est un des leviers pour garantir une bonne santé et apporter les nutriments nécessaires à notre organisme. A l'opposé, les déséquilibres alimentaires causés par une mauvaise alimentation peuvent constituer un des facteurs qui influence de manière négative la santé et le bien-être.

Dans cette optique, il est primordial de s'intéresser à l'accès aux soins de santé des habitants du territoire. Le nombre d'habitants par médecin et par dentiste est présenté dans le tableau 45. Les moyennes wallonnes étant de 963 habitants par médecin généraliste et 1780 habitants par dentiste, on constate que toutes les communes du territoire se situent sous ces chiffres, à l'exception de Frasnes-lez-Anvaing qui semble avoir un manque de médecin généraliste au sein de son territoire.

Tableau 45 : Nombre de médecins sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Nombre d'habitants par médecin généraliste	Nombre d'habitants par dentiste
Ath	941	1715
Ellezelles	857	> 1000
Frasnes-lez-Anvaing	1174	> 1957
Mont-de-l'Enclus	> 620	> 620
Flobecq	> 570	> 570

Mutualité Chrétienne, 2021

L'espérance de vie moyenne du territoire des 5 communes est de 82,9 ans chez les femmes et de 77,3 ans chez les hommes. Ces chiffres sont tous deux supérieurs aux moyennes hennuyères (de respectivement 81,8 pour les femmes et 75,9 pour les hommes) et de la

Région wallonne (de respectivement 82,3 et 77 ans). Cela nous indique que la situation du territoire est plus favorable qu'aux alentours.

Tableau 46 : Espérance de vie des habitants sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Espérance de vie à la naissance femme	Esperance de vie à la naissance homme
Ath	81,9	75,9
Ellezelles	82,5	79,3
Frasnes-lez-Anvaing	83,3	78,5
Mont-de-l'Enclus	83,7	75,8
Flobecq	82,9	76,8
Moyenne	82,9	77,3

HainautStat, 2014-2018

Le tableau, ci-dessous, précise pour chaque genre, les causes principales des décès observés dans les communes du territoire.

Tableau 47 : Causes de décès des habitants sur le territoire d'Alim'Ath

Cause de décès	% des décès masculins	% des décès féminins
Cancer	28 %	24,7 %
Appareil circulatoire	27 %	29 %
Appareil respiratoire	11,7 %	10,4 %
Système digestif	5,5 %	5,2 %
Troubles mentaux	2,6 %	3,5 %
Système nerveux	3,6 %	5,9 %
Maladies endocriniennes	3,3 %	4,1 %
Maladies infectieuses	2,9 %	3 %
Mort non-naturelle	8,8 %	6,7 %
Autres causes	7,7 %	9,2 %

Observatoire de la Santé du Hainaut, 2019

On constate que les 3 principales causes de décès sur le territoire, autant chez les hommes que chez les femmes, sont les cancers et des soucis de santé liés à l'appareil circulatoire et respiratoire. Il est à noter que ces données ont été récoltées avant la pandémie de COVID-19.

Une alimentation déséquilibre et inadaptée peut contribuer à un mauvais état de santé général, et augmenter le risque de développer des maladies chroniques. Une maladie chronique est une maladie non contagieuse, bégnine ou non, qui persiste au fil du temps et peut handicaper à des degrés divers les personnes en souffrant. Il peut s'agir de diabète, de cancer, d'intolérance alimentaire, d'obésité… L'alimentation peut avoir des effets positifs ou négatifs sur l'apparition et l'expression de ces problèmes de santé. Si certains aliments riches en acides gras augmentent les risques de développer des maladies cardio-vasculaires, des cancers, ou d'autres soucis, certains aliments sont de véritables alliés pour la santé. Citons la consommation de fruits et légumes qui diminue le risque d'obésité, d'accidents vasculaires cérébraux, et de diabète, ainsi qu'une amélioration des fonctions intestinales. Notons que ces aliments sont bénéfiques pour la santé, indépendamment de leur caractère local. Cependant, il est tout à fait possible de reterritorialiser ces productions, ce qui constitue un intérêt tout particulier alliant des aspects de santé aux enjeux du développement durable et local.

Tableau 48 : Pourcentage de la population souffrant de maladie chronique sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	% de la population présentant une maladie chronique
Ath	4,8
Ellezelles	4,9
Frasnes-lez-Anvaing	4,8
Mont-de-l'Enclus	4,7
Flobecq	5
Moyenne	4,84

HainautStat, 2017

Près de 5 % de la population du territoire souffrait d'une maladie chronique en 2017, ce qui représente près de 2 640 personnes. Bien que ce chiffre reste sous la moyenne hennuyère (5,2 %) et wallonne (4,9 %), ces maladies restent préoccupantes sur le territoire. Il est à noter que, sur le territoire, le diabète touche 5,94 % des femmes et 7,16 % des hommes (HainautStat, 2018). Ces valeurs sont inférieures aux valeurs du Hainaut et de la Région wallonne.

Le surpoids est relativement important en Région wallonne. Ainsi, l'Indice de Masse Corporelle (IMC) est de 25,8 pour cette région, ce qui représente une population en surpoids. Depuis 1997, cet IMC a augmenté d'une unité, montrant une tendance d'augmentation du surpoids. Ce phénomène est davantage observé chez les personnes défavorisées ou peu instruites. On estime que 49,3 % des Belges sont en surpoids et 15,9 % d'entre eux sont obèses (HIS – WIV – ISP, 2018). Plus spécifiquement, en province de Hainaut, on estime que 66,1 % des hommes et 51,2 % des femmes sont en excès pondéral, alors que 27,2 % des hommes et 21,9 % des femmes souffrent d'obésité. Le manque d'activité physique est également un facteur favorisant le surpoids. 40,6 % de la population hennuyère ne ferait pas suffisamment de sport et d'activité physique (Mutualité Chrétienne, 2021). En province de Hainaut, 20 % des jeunes sont en surpoids et 12 % peuvent être considérés comme en état d'obésité. Ainsi, plus d'un tiers des jeunes hennuyers présentent des problèmes liés au poids, et ces derniers sont davantage susceptibles de ne pas s'alimenter de façon équilibrée. Il est également à noter que la surcharge pondérale et l'obésité chez les jeunes ont pour conséquence l'apparition de maladies chroniques telles que le diabète ou le syndrome métabolique, pouvant réduire l'espérance de vie ou sa qualité pour les personnes concernées (Observatoire de la Santé du Hainaut, 2021).

D'autres comportements, pouvant être addictifs, nuisent à la santé de la population. En Hainaut, 22 % des habitants adultes sont des fumeurs et près de 10 % sont dépendants à l'alcool (Mutualité Chrétienne, 2021).

4.2.3. Cohésion sociale

Tableau 49 : Indicateurs d'accès aux droits fondamentaux et à une alimentation de qualité sur le territoire d'Alim'Ath

Entité	Indicateur synthétique d'accès aux droits fondamentaux (ISADF, 2018)	Droit à une alimentation suffisante, adéquate et de qualité (2018)
Ath	0,62	0,56
Ellezelles	0,7	0,47
Frasnes-lez-Anvaing	0,65	0,5
Mont-de-l'Enclus	0,84	0,72
Flobecq	0,57	N.A.
Moyenne	0,68	0,56

https://isadf.iweps.be/isadf.php?select=1&indicateur_id=2000200

Un indicateur synthétique permettant de classer les communes selon leur niveau de cohésion sociale, l'ISADF, a été établi dans le cadre de la réforme du plan de cohésion sociale. Plus cet indicateur est proche de l'unité, plus le niveau de cohésion est favorable. Cet indicateur synthétique d'accès aux droits fondamentaux s'élève à 0,68 sur le territoire du projet. C'est à Mont-de-l'Enclus qu'il est le plus favorable. Cette valeur moyenne du territoire est supérieure aux valeurs wallonnes (0,64).

Un autre indicateur d'intérêt dans le cadre d'un projet tel que celui ici présenté est celui exprimant le droit à une alimentation suffisante, adéquate et de qualité. La valeur intègre 4 critères :

- Le pourcentage de la population ayant un accès piéton à un commerce alimentaire de plus de 100m^2 ;
- Le pourcentage de la population ayant un accès piéton à un lieu de distribution d'aide alimentaire ;
- Le pourcentage d'élèves de 6ème année primaire en surcharge pondérale ;
- Le pourcentage de la population qui recourt à l'aide alimentaire.

Alors que la moyenne wallonne de cet indicateur est de 0,58, la valeur du territoire est sensiblement sous ce seuil. Il est cependant à noter qu'aucune valeur n'est disponible pour la commune de Flobecq, qui n'a donc pas été pris en compte dans le calcul de la moyenne territoriale.

4.3. Recommandations diététiques

L'alimentation, outre son rôle vital, permet également de préserver sa santé et son bien-être. Il est donc possible, pour chacun d'entre nous, d'améliorer sa santé en passant par une alimentation saine et locale.

L'Institut Scientifique de Santé Publique (ISP – WIV) a réalisé dans son enquête de consommation alimentaire (2014 – 2015), une analyse des recommandations alimentaires des Belges, dont les grands points d'attention sont expliqués dans ce chapitre.

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]

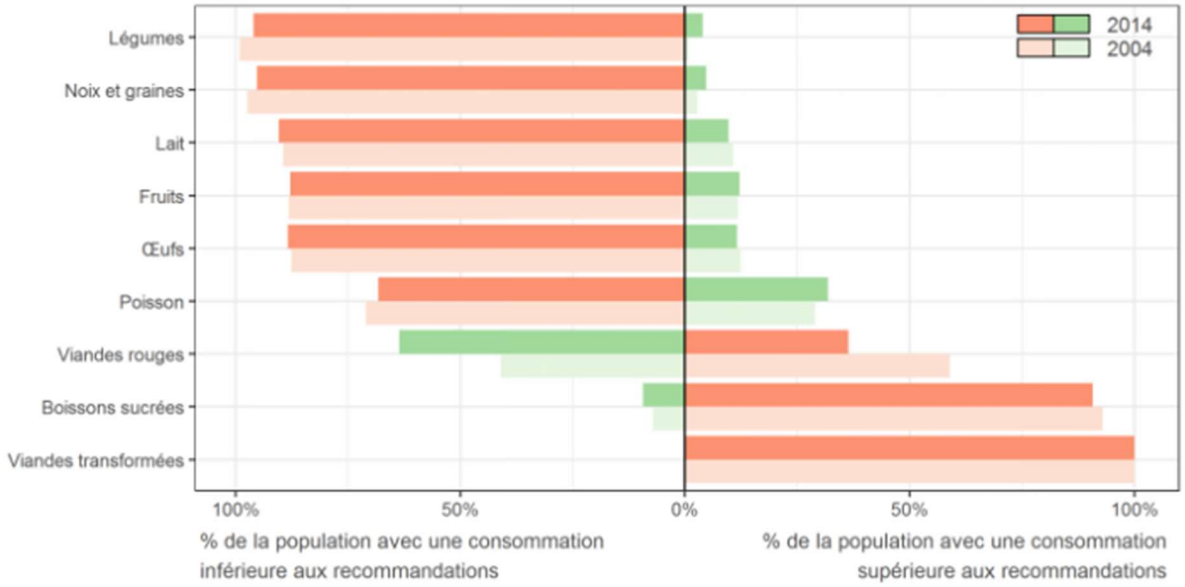


Figure 23 : Proportion de la population belge au-dessus et en dessous des recommandations diététiques (FCS – WSV – ISP, 2014).

Concernant les féculents, il est recommandé de consommer quotidiennement 175 à 420g de pain gris et de 210 à 350g de pommes de terre cuites, en fonction de l'activité physique des consommateurs. En Belgique, seule la moitié des consommateurs (49 %) consomment quotidiennement du pain gris, et 31 % préfèrent du pain blanc, généralement plus néfaste à la santé. La consommation de féculents (pommes de terre, pâtes et riz) est de 138g par jour, ce qui est largement insuffisant par rapport aux recommandations.

Les légumes sont des aliments riches pour la santé : fibres, vitamines, minéraux, antioxydants, … Il est donc recommandé d'en manger environ 300g, crus et cuits. Malheureusement, en Belgique, seulement 31 % de la population consomme quotidiennement des légumes frais. La consommation moyenne s'élevant à 145g par jour, on compte seulement 5 % des consommateurs satisfaisant les recommandations diététiques. Les fruits sont eux aussi des alliés pour maintenir une bonne santé, avec de nombreux nutriments et éléments d'intérêt pour notre organisme. 48 % des Belges consomment de façon quotidienne des fruits, avec une consommation moyenne de 110g par jour. Seuls 9 % de la population respecte les recommandations, qui s'élèvent à 250g par jour.

Pour la catégorie des produits laitiers, riches en calcium, protéines de haute qualité, de potassium et de vitamines, il est recommandé d'en consommer de 450 à 600g par jour selon l'âge. En 2014, les Belges n'en consommaient qu'en moyenne 160g, bien en deçà des recommandations. 98 % des Belges ne consommaient pas les quantités recommandées.

La consommation d'autres produits animaux, comme la viande, le poisson et les œufs, est essentielle à notre organisme, car elle apporte des protéines de haute valeur biologique, des vitamines, du fer ou encore des oligo-éléments. Contrairement aux aliments cités ci-dessus, la consommation des Belges dépasse les recommandations pour ces produits. Le Belge consomme en moyenne, 111g de viande, alors que les recommandations sont de 100g par jour. Le consommateur belge mange trop de viande rouge et transformée. Cependant, il ne mange pas suffisamment de poissons et d'œufs, avec une consommation de respectivement 23g et 10g quotidien.

Les matières grasses constituent un apport non négligeable en termes d'énergie, d'acides gras essentiels et de vitamines. Les recommandations s'élèvent à 5g par jour de matières grasses tartinables et 15g de matières grasses à cuisiner, et la consommation quotidienne est 18g de matières grasses, et par conséquent sous le seuil recommandé.

Il est à noter que les Belges consomment de façon trop importante des boissons sucrées (152g par jour).

En résumé, le consommateur belge mange trop de viande rouge et transformée, et de boissons sucrées. Au contraire, il ne mange pas suffisamment de fruits, de légumes, de poissons, de lait et d'œufs.

À noter que 30 % des Belges sont en surpoids et 11 % sont obèses (FCS – WSV – ISP, 2014).

4.4. Habitudes alimentaires

Pour comprendre la répartition du budget des ménages et des habitudes de consommation, il convient de s'intéresser à l'histoire récente des consommations. Après la Seconde Guerre Mondiale, les inquiétudes concernant l'approvisionnement en denrées alimentaires s'estompent peu à peu. Les politiques agricoles de l'époque permettent d'augmenter de façon importante la production alimentaire, permettant une certaine abondance alimentaire. La diversité des produits proposés va alors s'enrichir et le consommateur pourra ainsi choisir des produits plus raffinés, et découvrir le « plaisir alimentaire ». En parallèle à cette tendance, le budget alloué à l'alimentation se réduit en faveur de nouveaux postes liés au confort de vie et au bien-être des personnes (Winandy et al, 2012).

4.4.1. Budget des ménages

Les dépenses des ménages sont réparties entre différents postes. Le ménage wallon consacre 16 % de son budget à l'alimentation et les boissons non-alcoolisées. Bien que ce chiffre ait augmenté depuis 2018 (14 %), ce poste voit son budget réduit depuis les dernières décennies. La catégorie impliquant le plus de dépenses est le logement et les besoins qui en incombent (eau, électricité, gaz, …).

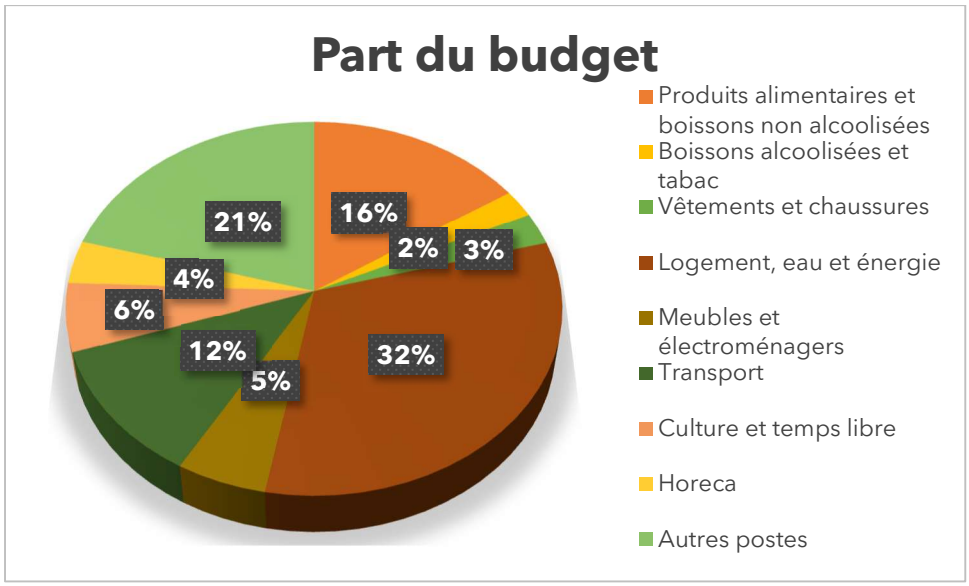


Figure 24 : Répartition du budget des ménages wallons (Budget des ménages, Statbel, 2020).

La Figure 25 ci-dessous exprime la répartition du budget au sein du poste « alimentation » des wallons au cours de l'année 2020. Le budget total alloué aux consommations alimentaires wallonnes est de 2166€ par habitant et par an. Il s'élève à 2268€ au niveau national (Statbel, 2020). Il est important de bien réaliser qu'il s'agit ici de dépenses et non de quantités achetées ou consommées.

On constate que le poste le plus important en termes de budget est celui des viandes, tous types confondus. Il est suivi du poste « pains et céréales », avec 17 % du budget. Les fruits et les légumes représentent, quant à eux, 21 % des dépenses annuelles alimentaires wallonnes. Suivent ensuite les postes des produits laitiers (13 %), les poissons et crustacés (7 %), les sucres et confiseries (7 %) et les autres produits alimentaires (7 %).

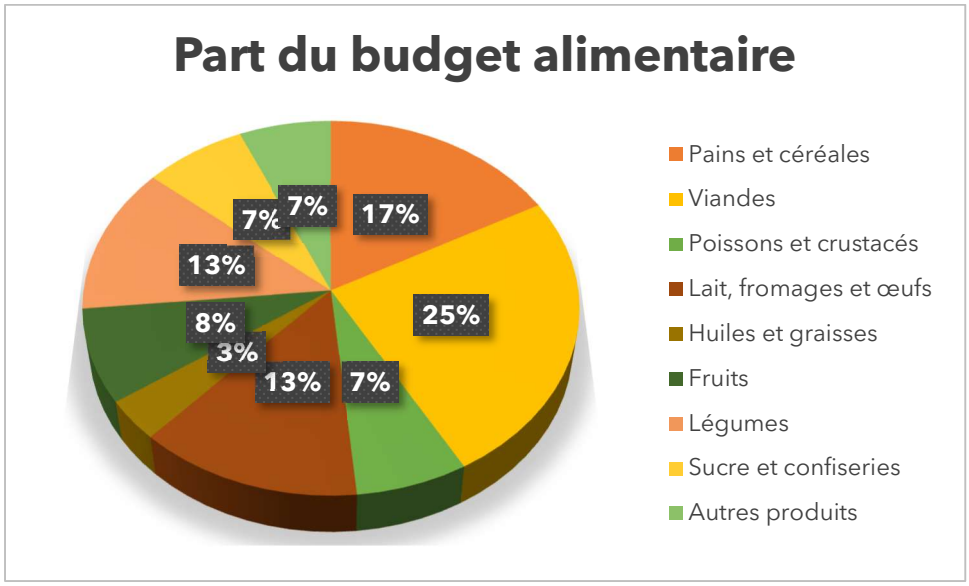


Figure 25 : Répartition du budget alimentaire des ménages wallons (Budget des ménages, Statbel, 2020).

Le détail des dépenses alimentaires peut être analysé au niveau national. Ainsi, le tableau 50 spécifie le budget destiné à chaque type de produits, de façon plus précise que

précédemment. Si les grandes tendances observées en Wallonie se retrouvent logiquement en Belgique, nous pouvons constater, pour chaque poste, les types de produits pour lesquels les Belges dépensent le plus.

Ainsi, pour le poste « pains et céréales », ce sont les achats de produits de boulangerie et de pâtisserie qui sont les plus importants.

Les viandes dont le budget est le plus conséquent sont la viande de bœuf, de veau et de volailles. À noter que ne sont pas reprises ici toutes les viandes transformées.

Concernant les produits laitiers, c'est le lait au sens strict qui est le premier produit consommé en termes de dépenses. Nous ne disposons cependant pas de détail sur le traitement de conservation du lait acheté (UHT, pasteurisé, cru, …) mais il est très probable que le lait UHT soit le premier consommé.

Les agrumes sont les fruits pour lesquels les dépenses belges sont les plus importantes. Suivent les pommes, les fruits rouges et les fruits secs.

Les dépenses des Belges pour les légumes concernent principalement le marché du frais. Ainsi, le budget est plus important pour les tomates et les salades que pour les autres légumes.

Tableau 50 : Dépenses alimentaires moyennes des Belges

Catégorie de produit	Dépense moyenne par belge et par an
Pains et céréales	17,32 % - 375,15€
Farines et semoules	0,61 %
Pains	5,99 %
Pâtisseries et viennoiseries	6,08 %
Pâtes et couscous	1,98 %
Viande	22,93 % - 496,66€
Bœuf et veau	3,57 %
Porc	1,76 %
Mouton et chèvre	0,7 %
Volaille	3,35 %
Autres viandes	0,75 %
Poissons et crustacés	7,4 % - 160,28€
Laits, fromages et œufs	12,6 % - 272,92€
Lait	2,86 %
Yaourt	1,72 %
Fromages et lait caillé	6,7 %
Autres laitages	1,76 %
Œufs	0,97 %
Huiles et graisses	3,04 % - 65,85€
Beurre	1,06 %
Fruits	9,21 % - 199,49€
Pêches et abricots	0,35 %
Cerises et prunes	0,26 %
Raisins	0,53 %
Fraises	0,79 %
Fruits rouges et noix	0,88 %
Pommes	0,97 %
Poires	0,31 %
Agrumes	1,41 %
Melons	0,35 %
Fruits secs et à coque	0,88 %
Légumes	13,62 % - 295€
Légumes frais	7,93 %
Choux	0,57 %
Tomates	1,32 %
Haricots et pois	0,31 %
Carottes	0,35 %
Salades	0,75 %
Oignons, ails et échalotes	0,48 %
Poireaux	0,22 %
Chicons	0,44 %
Asperges	0,22 %
Champignons	0,4 %
Concombres	0,26 %
Poivrons	0,44 %
Courgettes	0,31 %
Potirons	0,09 %
Autres légumes (tiges et feuilles)	0,26 %
Autres légumes (fruits)	0,18 %
Autres légumes (tubercules)	0,22 %
Légumes surgelés	0,48 %
Légumes en conserve	1,81 %
Pommes de terre	2,07 % - 104,64€
Sucre et confiseries	6,87 % - 148,8€

Budget des ménages, Statbel, 2020.

4.4.2. Mode de consommation

En Belgique, 73 % de la population consomme 3 repas quotidiens. Si le petit-déjeuner est très majoritairement pris au domicile, le diner est, quant à lui, généralement pris sur le lieu de travail. Le souper est plutôt pris chez soi, chez des amis ou bien plus rarement au restaurant (Enquête de consommation alimentaire en Belgique, 2004). Les repas pris hors du domicile ont augmenté lors des dernières décennies, pour de multiples raisons : augmentation du nombre de femmes dans le milieu professionnel, augmentation du temps de travail et des revenus, temps consacré à d'autres loisirs, préparation alimentaire perçue comme une corvée, … (Winandy et al, 2012). On estime que 92 % des ménages belges consomment des plats préparés, et que 87 % des Belges s'alimentent fréquemment à l'extérieur du domicile, au restaurant (Winandy et al, 2012).

Le part de Belges suivant un régime alimentaire spécifique est important : 17,4 %. Pour 3,5 % de la population, il s'agit d'un régime adapté au diabète (Enquête de consommation alimentaire en Belgique, 2004).

La complexification des régimes alimentaires liés aux changements de modes de vie, aux régimes et à la large gamme de produits alimentaires proposés rend la caractérisation de profils de consommateur difficile. En effet, l'alimentation est en constante évolution, le choix est vaste et les produits consommés varient en fonction de la situation économique des consommateurs (Winandy et al, 2012).

L'entourage exerce une influence sur les choix alimentaires. 60 % des jeunes estiment que les parents comme ayant la plus grande influence à ce sujet, suivi des amis, de la publicité, et seulement 3 % estiment que les apprentissages à l'école les influencent dans leurs choix alimentaires. Si les jeunes estiment manger ce que leur famille leur propose (53 %), ce comportement n'est pas observé en milieu scolaire (25 %) et l'alimentation y est donc moins contrôlée (Observatoire de la Santé du Hainaut, 2021).

La propension des Belges à acheter des produits issus de l'agriculture biologique est bien réelle. Durant l'année 2020, la consommation de produits biologiques a augmenté de 13 %, et surtout pour les produits frais tels que les fruits, les légumes et les pommes de terre. Le Belge dépense en moyenne 78€ par an en produits biologiques, chiffre en croissance. Plus spécifiquement, les Wallons ont, quant à eux, dépensé 115€ pour ce type de produits, ce qui représente une augmentation du budget de 14 %. Le marché des produits biologiques est donc en croissance (Biowallonie, 2020).

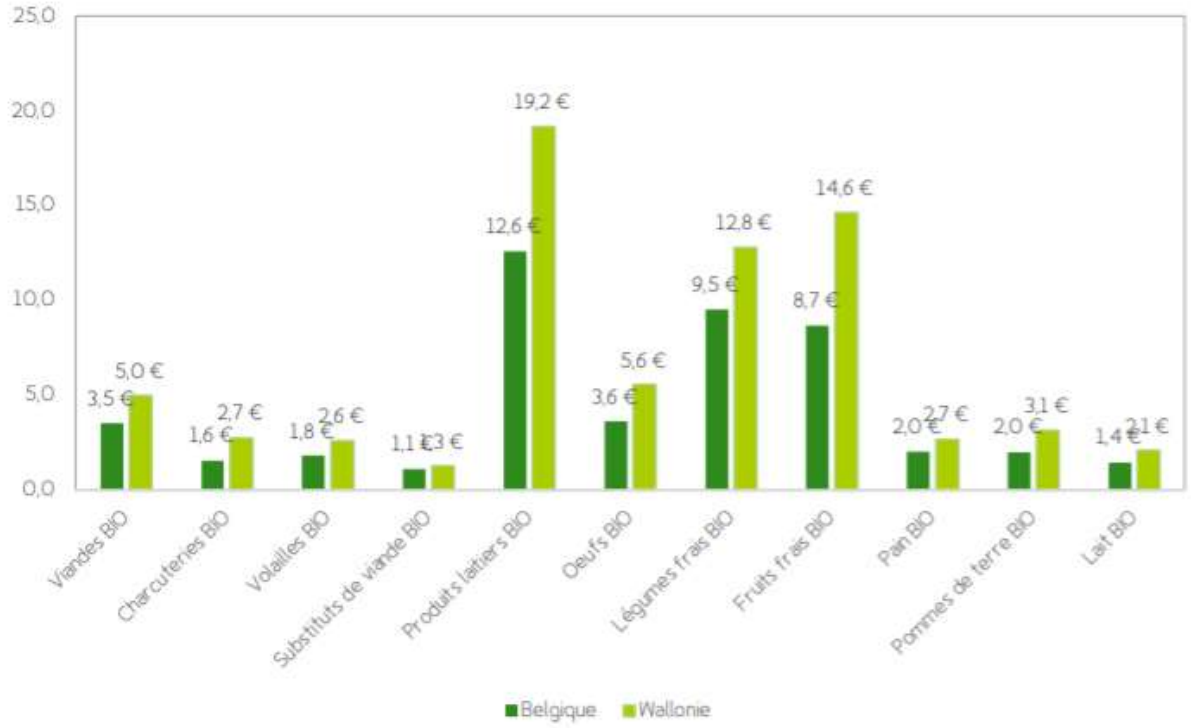


Figure 26 : Dépenses des Belges et des Wallons en produits biologiques par catégorie en 2020 (Biowallonie, 2020).

La pandémie de COVID-19 survenue au début 2020 a eu un impact important sur les comportements et habitudes alimentaires des ménages belges. Ainsi, les Belges ont été davantage à cuisiner chez eux (+33 %), à consommer plus de fruits et légumes (+25 %) et à réduire leur consommation de plats préparés (-20 %). En addition, 72 % des Belges se sont intéressés au jardinage et ses bienfaits, notamment en termes de production de fruits et légumes sains (UbaBelgium, 2020). Chez les jeunes, 44 % des consommateurs associent l'alimentation biologique ou durable à une alimentation équilibrée, ce qui n'est en réalité pas toujours lié (Observatoire de la Santé du Hainaut, 2021). On compte 96 % des ménages wallons qui ont consommé des produits biologiques au moins une fois durant l'année 2020, avec des profils de consommation différents :

- Les consommateurs habitués : ces derniers représentent environ 20 % de la population et représentent 80,1 % des ventes de produits biologiques. Ils réalisent leurs achats biologiques au moins une fois par semaine et sont généralement dans une situation socio-économique favorable ;
- Les consommateurs « moyens » (medium consumers) : ils représentent 30 % de la population et 14,3 % des ventes. Les achats sont effectués tous les 15 jours en moyenne, et les consommateurs bénéficient de hauts revenus ;
- Les petits consommateurs : 50 % de la population consomme peu de produits biologiques. Cela représente 5,6 % des ventes alimentaires biologiques.

Les achats de produits biologiques en Belgique sont effectués en supermarchés et hypermarchés (38 %) principalement, suivis des magasins biologiques spécialisés (34 %). Seulement 4 % des produits biologiques sont achetés directement chez le producteur. Les tendances en Wallonie sont plus ou moins similaires : en supermarchés et hypermarchés

pour 45,2 % des achats, en magasins spécialisés pour 30,8 % des achats et chez le producteur pour 2,4 % des achats (Biowallonie, 2020).

Buyck et al proposent une autre typologie des comportements alimentaires, basés sur les habitants d'Ile de France. L'alimentation est plus prudente lorsque l'âge des consommateurs augmente, et lorsque l'on fait face à des ménages avec enfants (familiaux). Les revenus élevés provoquent une consommation plus prudente et plus conviviale. Les auteurs ont identifié 6 profils de consommateurs, dont la répartition est reprise dans la figure 27. Ces profils sont :

- Les « Conviviaux » : ces consommateurs mangent assez bien de légumes d'origine biologique et préparent leurs repas. Il s'agit en général de personnes de 30 à 50 ans, vivant au sein d'une famille, qui sont éduquées et informées.
- Les « Raisonnables » : ces derniers ont un régime moyen, à base de pommes de terre notamment. Le profil type de ce consommateur est une femme vivant seule et suivant un régime, tout en étant peu informée sur les questions alimentaires.
- Les « Attentifs » : la consommation des « attentifs » est prudente et respecte les recommandations nutritionnelles. Les plats sont riches en fruits, légumes et produits d'origine biologiques. Il s'agit de personnes plus âgées et bien informées.
- Les « Pratiques » : Leur alimentation est basée sur des plats préparés notamment. Il s'agit de personnes jeunes ou étudiants, à faibles revenus. Ils tentent cependant d'intégrer des produits biologiques et de préparer leurs repas quand cela est possible.
- Les « Insouciants » : les insouciants ont une alimentation peu diversifiée, pauvres en fruits et légumes et avec une place importante pour les plats préparés. Ce sont généralement des étudiants ayant peu de connaissances sur les enjeux alimentaires.
- Les « Impulsifs » : Il s'agit de consommateurs qui mangent fréquemment des produits laitiers, des céréales, des pâtes et produits sucrés, notamment entre les repas. Généralement, ce profil comprend des jeunes femmes et travailleurs ayant peu de temps à consacrer à la préparation des plats alimentaires.

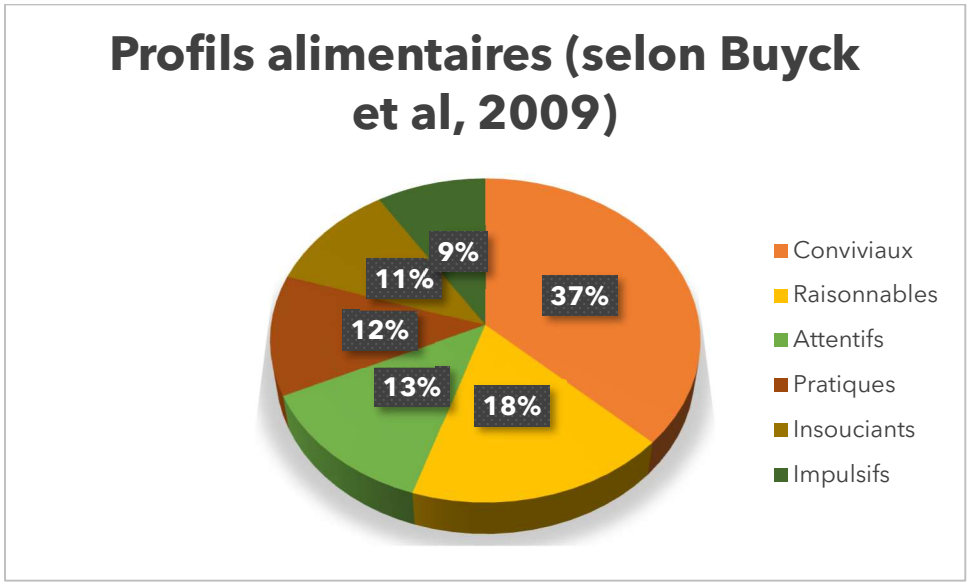


Figure 27 : Répartition de la population en fonction du profil alimentaire (selon Buyck et al, 2009).

4.4.3. Consommation locale et critères d'achat

Les comportements d'achats des consommateurs sont à intégrer dans l'analyse de la consommation en produits locaux. En effet, ces derniers sont le moteur d'une transition alimentaire. Il s'agit dès lors de bien comprendre les différents critères qui dirigent leurs choix d'achat vers des produits locaux. De nouvelles préoccupations sont apparues au fil du temps, notamment médicales, éthiques et environnementales, qui favorisent la réémergence d'une alimentation durable et locale (Winandy et al, 2012). Par ailleurs, plus d'un Belge sur deux affirme accorder de l'importance dans l'approvisionnement alimentaire de proximité et/ou le circuit-court (UCM Magazine, 2017).

Les consommateurs achetant des produits locaux associent ces derniers à l'assurance d'une traçabilité, ainsi qu'à la garantie d'une qualité (notamment gustative) et d'un respect de l'environnement (par la réduction de l'empreinte carbone et par l'achat de produits biologiques notamment). De plus, d'autres motivations contribuent à l'achat de produits locaux : la réduction des risques sanitaires, la garantie de produits sains pour sa santé, la redécouverte des saveurs du terroir, la fraicheur des produits, la recherche d'un contact social entre le consommateur et le producteur ou encore le soutien à la communauté locale, critère important pour le consommateur. À noter que ces critères de qualités gustatives et la fraicheur des produits priment sur le prix du produit, selon certaines études. Le packaging et la marque des produits ne sont pas retenus par les consommateurs comme un élément déterminant pour l'achat de tels aliments (Bonnal et al, 2021 ; UCM Magazine, 2017, Hollange, 2018, Girier et al, 2018). Il semble qu'une réelle rupture de confiance entre le consommateur et la grande surface soit survenue au cours de la dernière décennie (Hollange, 2018).

L'achat de produits locaux est également régi par d'autres critères plus personnels (Bonnal et al, 2021, UCM Magazine, 2017, Girier et al, 2018) :

- La proximité avec les producteurs ou les points de vente : les personnes vivant en milieu rural sont plus enclines à consommer des produits locaux, en raison de leur proximité avec les lieux de production primaire. Les personnes achetant des produits locaux se disent découragées à perpétuer leurs actes d'achat si la distance parcourue est supérieure à 5km (la zone de chalandise était de généralement 3km pour les magasins en vente directe) ;
- Le prix : les consommateurs sont généralement prêts à payer un prix supérieur pour des produits locaux ;
- L'âge du consommateur : les personnes adultes, de 36 ans et plus, semblent plus sensibles à l'alimentation locale ;
- La classe sociale : les personnes issues d'un milieu aisé et ayant un niveau d'études élevé favorisent l'achat de produits locaux.

Parmi les personnes ne consommant pas de produits locaux, ces derniers estiment que l'alimentation locale est un effet de mode ou déplorent le manque d'accès géographique de ces produits. Ils n'estiment pas spécialement le prix comme frein important, excepté pour les étudiants (Bonnal et al, 2021). Les consommateurs, en général, considèrent le prix comme premier critère d'achat, suivi de la qualité gustative du produit, la date de péremption, la provenance ou encore la composition du produit (Statista, 2017).

Les profils des consommateurs de produits locaux sont donc variés : on y retrouve des personnes sensibles à la saisonnalité et la qualité des produits, et soucieuses de la traçabilité

ainsi que de la préservation de l'environnement, mais également des personnes vivant seules mais attachées à des produits de qualité. Cela peut aussi être des familles exigeantes sur la qualité gustative des produits alimentaires (Bonnal et al, 2021). Cette diversité de consommateurs de produits locaux est un réel atout pour le secteur. Elle permet de toucher de multiples personnes, en travaillant notamment sur une communication adaptée à ces différents publics (UCM Magazine, 2017).

La labellisation ne constitue pas un critère important d'achat en faveur d'une alimentation durable, mais uniquement un critère complémentaire, surtout dans un contexte d'achat en circuit-court ou en vente directe (Bonnal et al, 2021).

Pour résumer, nous pouvons avancer que les circuits-courts dans nos régions présentent différents intérêts : cela crée une reconnaissance et une valorisation du travail de producteur, une reconnexion entre le producteur et le consommateur, une aide au développement local et l'assurance d'une alimentation saine.

Il est évident qu'un intérêt grandissant envers les produits locaux existe. Cependant, si ce secteur désire se développer, il est nécessaire d'adapter l'offre en fonction de la demande et assurer une logistique efficace. Ainsi, l'augmentation de produits locaux doit passer par un regroupement de l'offre sur un même lieu. En effet, comme explicité ci-dessus, la distance entre le domicile et le lieu d'achat peut être un frein à l'acte d'achat. Un lieu de distribution collectif constitue donc un atout non négligeable à saisir par les acteurs de la filière, et permettrait de réduire l'impact environnemental des circuits-courts. De plus, les consommateurs souhaiteraient plus d'informations sur l'offre des produits : d'où viennent-ils, comment sont-ils cultivés, … Girier et Saint-Léger (2018) estiment que la communication des commerces en circuits-courts n'est satisfaisante que pour un tiers des consommateurs, et le bouche-à-oreille est, à l'heure actuelle, le canal d'information le plus important concernant les produits locaux.

4.5. Gaspillage alimentaire

La consommation alimentaire est généralement exprimée par les actes d'achat des citoyens ou des services de restauration. Cependant, une quantité non-négligeable des achats alimentaires ne sont pas consommés et sont jetés.

En Europe, c'est 173 kg de nourriture qui sont jetés par an et par habitant, en considérant toute la chaine alimentaire. Cette quantité se répartit selon différents maillons de cette chaine, comme le montre la figure 28 ci-dessous.

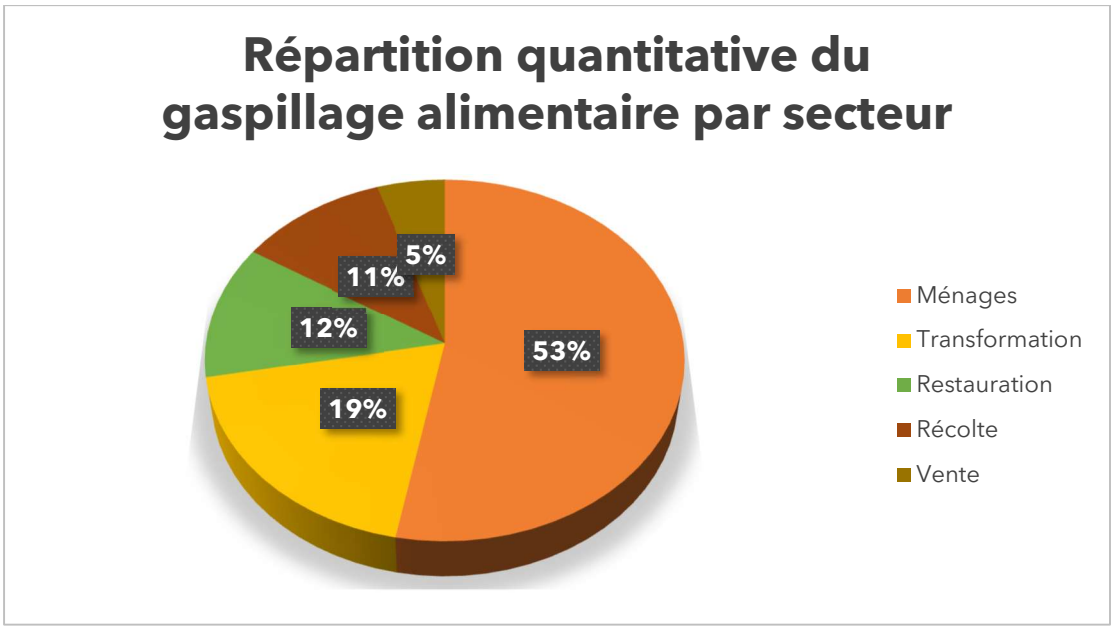


Figure 28 : Répartition quantitative du gaspillage alimentaire par secteur (selon Ecoconso, 2017).

La Belgique fait figure de mauvais élève en termes de gaspillage alimentaire. Le Belge gaspille en moyenne 345kg de nourriture par an. Au-delà de la perte d'aliments, ressource essentielle, cela engendre également un gaspillage d'énergie, d'eau, d'intrants divers, … La FAO estime que le gaspillage, au niveau mondial, produit 3,3 gigatonnes d'équivalent CO_2, ce qui fait de ce poste le troisième pollueur mondial (Ecoconso, 2017).

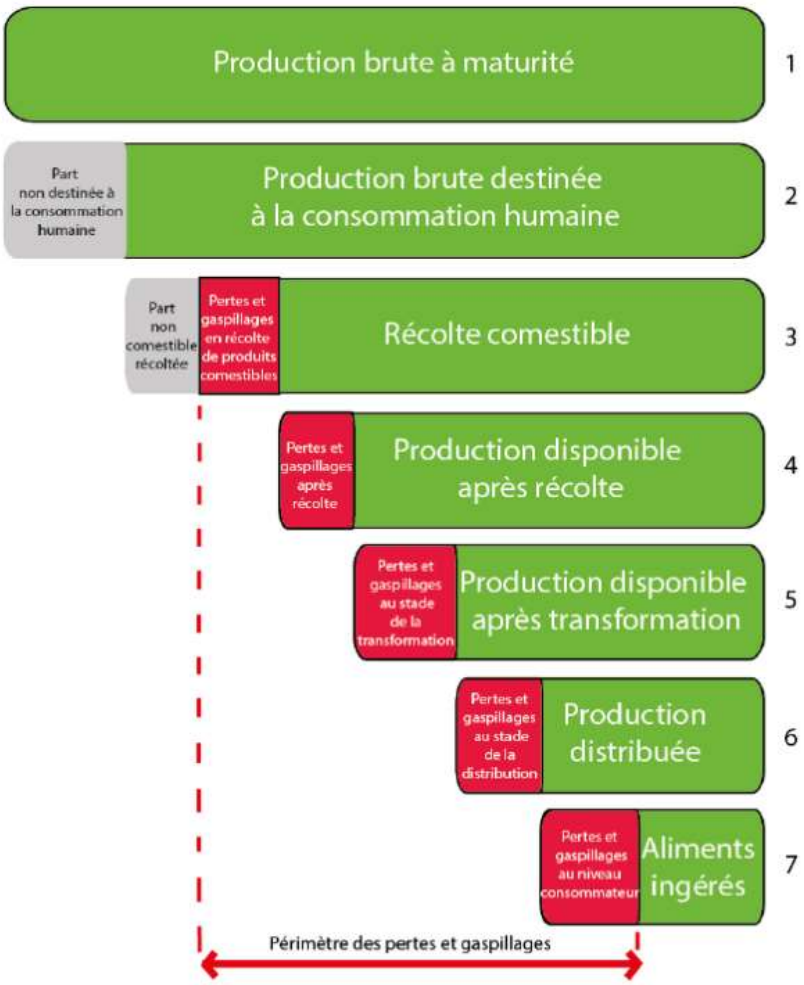


Figure 29 : Pertes et gaspillage alimentaire le long de la chaine agro-alimentaire (selon Ecoconso, 2017).

Cependant, les Belges sont de plus en plus conscients des problèmes liés au gaspillage alimentaire. Ainsi, près de trois quarts des Belges tentent de réduire le gaspillage au sein de leur domicile. La pandémie de COVID-19 et les confinements ont réduit la production de déchets alimentaires ménagers, en raison d'une meilleure planification des repas et des courses alimentaires (Test Santé, 2020). On constate également que les comportements liés au gaspillage alimentaire varient en fonction de l'âge. Les personnes de plus de 40 ans jettent moins de denrées alimentaires, alors que les ménages avec des enfants ont tendance à jeter plus d'aliments (Etat de l'environnement wallon, 2019).

Les raisons pour lesquelles le Belge gaspille sont diverses : achat et préparation de trop grande quantité d'aliments (43 %), dépassement de la date de péremption du produit (30 %), ou encore le manque de temps ne permettant pas de consommer tout le repas (29 %). Les aliments gaspillés sont alors destinés à l'alimentation de différents animaux (38 %), au compostage (34%) ou sont simplement jetés dans la poubelle, organique ou non (23 %).

4.6. Etat des lieux du territoire

4.6.1. Quantification de la consommation du territoire

Les quantités de grandes catégories de produits alimentaires consommés ont été estimées. Pour ce faire, les données de consommation issue de l'enquête de l'ISP-WIV, durant l'année 2014 ont été utilisées et adaptées en fonction de la structure de la population du territoire du projet. Certains chiffres sont issus des données disponibles de Statbel, datant de 2019 mais sans distinction en fonction de l'âge des consommateurs. Ils ont été ajoutés afin de détailler la consommation de certains types de produits. Le calcul de ces consommations est repris dans l'annexe 6. Pour comprendre la méthodologie appliquée, prenons l'exemple de la catégorie d'aliment « Pommes de terre et tubercules ». Pour les personnes de moins 18 ans, la consommation est de 19,9 kg par an. Ce chiffre s'élève à 23,7 kg par an pour les consommateurs de plus de 18 ans. Si nous multiplions ces valeurs par respectivement le nombre de consommateurs de moins de 18 ans (soit 11 252 personnes) et de plus de 18 ans (soit 43 289 personnes), nous obtenons la consommation totale des habitants, qui une fois additionnée s'élève à 1250,8 tonnes de pommes de terre et autres tubercules consommées sur le territoire d'Alim'Ath par an.

Tableau 51 : Consommation totale des différentes grandes catégories de produits sur le territoire d'Alim'Ath

Catégorie d'aliment	Consommation totale des moins de 18 ans (en tonnes)	Consommation totale des adultes (en tonnes)	Consommation totale des habitants (en tonnes)
Pommes de terre et tubercules	223,8	1027	1250,8
Légumes	398,4	2370	2768,4
Légumineuses	8,2	47,4	55,6
Fruits	437,4	1801,3	2238,7
Produits laitiers	1076	2938,9	4014,9
Lait (Statbel, 2019)			*2895*
Yaourt (Statbel, 2019)			*759,7*
Céréales et produits dérivés	667,4	2970,5	3637,9
Viande	381,9	1848,7	2230,6
Bœuf (Statbel, 2019)			*545,4*
Porc (Statbel, 2019			*1360,7*
Volaille (Statbel, 2019)			*703,6*
Ovin/Caprin (Statbel, 2019)			*54,5*
Autres viandes (Statbel, 2019)			*158,2*
Poisson	53,4	379,2	432,6
Œufs	34,9	158	192,9
Matières grasses et huiles	49,3	300,2	349,5
Sucres et confiseries	156	505,6	661,6
Pâtisseries et biscuits	215,6	647,8	863,4

4.7. Conclusion

Pour conclure ce chapitre s'intéressant à la consommation, différentes observations peuvent être faites. Avec plus de 55 000 habitants et des données socio-économiques assez favorables, le territoire dispose d'un réel potentiel pour favoriser et développement la consommation d'aliments locaux, durables et sains pour la santé. Sur les 5 communes du projet, c'est plus de 18 700 tonnes de denrées alimentaires qui sont consommées, en majorité issues de circuits longs et dont l'origine des produits est peu connue. Le consommateur, maillon final de la chaine agro-alimentaire, est capable de traduire ses engagements par le biais de l'alimentation, car c'est à lui que bénéficient les avantages d'une bonne alimentation. La qualité de cette dernière est de plus en plus recherchée par le consommateur, et il apporte davantage d'importance à des modes de production plus durables. Ces tendances ont par ailleurs été accentuées par la pandémie de COVID-19. Si les citoyens mangent de façon insuffisante certains produits (légumes, fruits, laitages, …), ces derniers sont de plus en plus conscientisés à l'importance d'une alimentation équilibrée pour éviter certains problèmes de santé, notamment les maladies chroniques. Finalement, une alimentation plus locale peut répondre à différentes problématiques : des aliments sains, produits de manière durable, en faveur du développement local, … Ainsi, il est possible d'augmenter la part de produits locaux consommés par les habitants, en proposant davantage de produits de la vie quotidienne, à des prix équitables et accessibles pour tous.

5. Synthèse des différentes filières

5.1. Introduction

L'objectif du présent document est d'identifier les acteurs et tenter de décrire les flux alimentaires sur le territoire d'Ath et du Parc naturel du Pays des Collines. Si l'analyse ci-dessus a été effectuée par les grandes positions dans la chaine d'approvisionnement, il semblait également intéressant de proposer un résumé des flux alimentaires par filière. Ainsi, chacune des filières va être synthétisées dans le présent chapitre, dans l'objectif de bien comprendre les potentialités de relocalisation de chaque production, et des déséquilibres entre production et consommation sur le territoire.

Dans ce chapitre, les concepts d'autosuffisance sont utilisés. Pour rappel, ce concept définit la capacité d'un territoire à subvenir aux besoins alimentaires de sa population, calculé comme le rapport entre la production alimentaire et la consommation alimentaire sur le territoire défini. Il est important de distinguer deux concepts. Le premier est l'autosuffisance théorique, calculée en considérant que toutes les productions du territoire fourniraient l'alimentation de la population. Le second, également abordé dans ce chapitre, concerne davantage la réalité. Il s'agit de l'autosuffisance effective, qui met en lien la part des besoins alimentaires de la population couverte par l'approvisionnement en produits locaux du territoire.

Le détail des différents calculs effectués pour l'estimation des différents taux d'autosuffisance sont repris en annexe (Annexe 7).

5.2. Céréales et produits dérivés

Les céréales alimentaires présentent une diversité d'espèces végétales : froment, épeautre, orge brassicole, … Nous ne considérerons ici que la production destinée à l'alimentation, principalement le blé panifiable. La Belgique exporte 729 000 tonnes de froment, alors qu'elle en importe environ 4,5 millions de tonnes, principalement venant des pays limitrophes et dont la qualité des céréales est supérieure et donc valorisable en alimentation humaine (Filagri, 2022)

L'autosuffisance alimentaire, soit le rapport entre production et consommation sur le territoire, a été estimée. Le calcul de la production se base sur le fait que, en moyenne en Région wallonne, seulement 9 % des surfaces cultivées sont destinées à l'alimentation humaine (Collège des Producteurs, 2019). Il semble cependant nécessaire de considérer que des disparités régionales soient observées, et que ce chiffre n'est pas spécifique au territoire d'Alim'Ath. Le rendement moyen appliqué est de 8,57 tonnes produites par hectare de culture. L'estimation de la production s'élève par conséquent à 4 121 tonnes de blé, soit 3 050 tonnes de farine (rendement en farine de 74 %).

Calcul de l'estimation de la production de céréales panifiables : 5344 hectares de blé x 8,57 tonnes/ha x 9 % = 4 121 tonnes

La consommation, quant à elle, est de 3 637,9 tonnes de produits dérivés de céréales (pains, viennoiseries, …) sur le territoire. En considérant que le taux de conversion de la farine en pain est de 1,25 (Van Dijck et al, 2017), cette consommation exprimée en farine est de 2910 tonnes de farine.

Calcul de l'estimation de la consommation du territoire en farine : 3637,9 tonnes de produits finis/1,25 = 2910 tonnes de farines

En mettant cette estimation de la production en lien avec la consommation alimentaire générale du territoire en termes farines issues de céréales, l'autosuffisance théorique estimée du territoire est de 104,8 %.

Tableau 52 : Autosuffisance théorique en céréales alimentaires et produits dérivés sur le territoire d'Alim'Ath

Catégorie de produits	Production actuelle (potentielle)	Consommation	Bilan	Auto-suffisance estimée sur le territoire
Céréales alimentaires et produits dérivés (exprimé en quantité de farine)	3050 tonnes	2910 tonnes	140 tonnes	104,8 %

Malgré ce taux d'auto-approvisionnement théorique assez favorable, le potentiel n'est pas valorisé à sa juste valeur à l'échelle locale. En effet, la majorité des productions quitte le territoire pour être destinée à des filières globalisées et non locales. La figure 30 représente la filière des céréales panifiables valorisées localement sur le territoire d'Alim'Ath. On constate que, alors que le taux théorique d'auto-approvisionnement s'élève à 104,8 %, les circuits locaux permettent en réalité de satisfaire environ 4,3 % des besoins.

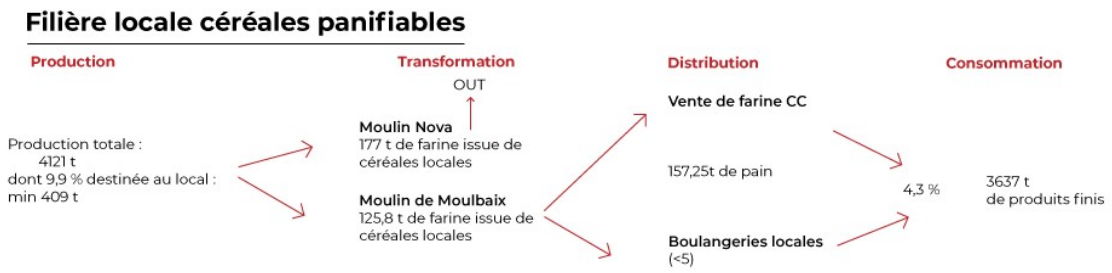


Figure 30 : Schéma synthétique de la filière locale des céréales panifiables

La production de céréales boulangères destinées à des filières locales est estimée à 170 tonnes soit 125,8 tonnes de farine, alors qu'au moins 239 tonnes de froment panifiable sont moulues localement mais partent ensuite dans des circuits longs (soit 177 tonnes de farine). Cette estimation est le fruit des diverses rencontres effectuées auprès de producteurs de céréales panifiables à destination d'une vente en circuit-court ou directe (4 producteurs), ainsi que par des échanges avec différents acteurs de la filière.

La mouture à destination du marché local est en grande majorité effectuée au sein du Moulin de Moulbaix, qui propose ses services pour les producteurs, les particuliers ou pour ses propres activités, bien que les activités de mouture soient presque à saturation. La farine obtenue peut être vendue en tant que tel ou être transformée via des boulangeries et pâtisseries travaillant avec ce type de produit. Si l'on considère que la totalité des ventes de produits issus des céréales est achetée par la population du territoire d'Alim'Ath,

l'approvisionnement local couvre 4,3 % de la consommation des habitants. La présence de deux moulins sur le territoire permettrait d'avoir une localisation complète de la filière sur le territoire, de la production jusqu'à la consommation.

Forces	Faiblesses
▪ Produit de base de l'alimentation[6,7,9] ▪ Large gamme de produits dérivés possible[7] ▪ Compétences phytotechniques pour la culture de céréales de qualité[6,7,8] ▪ Nombreuses variétés végétales adaptées au terroir[6,8] ▪ Maitrise des prix par les agriculteurs[9]	▪ Risque de qualité insuffisante pour le producteur primaire (déclassement des céréales boulangères)[6,7,8,9] ▪ Irrégularités de la qualité des céréales et farines produites dans le temps[6,7,8,9] ▪ Prix de vente des céréales panifiables[6,8] ▪ Peu de structure de transformation « à façon »[6,7] ▪ Manque de boulangeries travaillant avec des farines locales, attrait limité[6,8] ▪ Manque de coordination entre les acteurs de la filière[6,7] ▪ Méconnaissance du consommateur sur la filière[6] ▪ Manque de promotion dans les secteurs HoReCa[6] ▪ Peu de volatilité des prix en raison de l'importance du pain en tant que produit de base[8]
Opportunités	**Menaces**
▪ Attrait de la population pour les produits locaux de qualité[6,7,9] ▪ Aliments plus sains pour la santé (gluten, additifs, …)[6,7,9] ▪ Qualité nutritionnelle[6,7,8,9] ▪ Développement de moulins permettant le circuit-court[6,8]	▪ Développement de produits dérivés des céréales en grande surface et de façon industrielle[6,7,8] ▪ Prix de vente de pains et farines locales élevés[7] ▪ Manque de connaissance et d'intérêt des consommateurs sur le caractère local des produits de boulangerie[7]

Figure 31 : Analyse SWOT de la filière locale des céréales panifiables

Si les producteurs primaires disposent des compétences pour produire des céréales panifiables de qualité sur le territoire, on constate que la filière fait face à différents soucis pour se développer : le manque de boulangerie utilisant des farines locales constitue le

[6] Informations issues des rencontres avec les producteurs
[7] Informations issues des rencontres avec les transformateurs
[8] Informations issues des rencontres avec les acteurs du secteur (accompagnement, conseil agricole, …)
[9] Informations issues de sources bibliographiques

nœud essentiel au développement de filières locales, mais également le manque d'unité de transformation ou encore une méconnaissance du consommateur, préférant acheter un pain artisanal à un pain local. Cependant, la filière peut bénéficier de différents atouts. Parmi eux, citons la population qui est de plus en plus sensible aux questions liées à l'alimentation locale, la production de froment et farine locale permettant de produire des aliments plus sains pour la santé et répondant aux besoins nutritionnels du consommateur. Les menaces planant sur cette filière restent l'importance de la grande distribution dans la filière du pain, qui propose des produits à prix réduit.

5.3. Sucre

Le sucre est issu des betteraves sucrières cultivées sur le territoire. Ces dernières sont transformées dans des sucreries. Il n'en subsiste que 3 en Wallonie, basée à Tirlemont, Wanze et Fontenoy, soit à une distance de respectivement 120 km, 115 km et 25 km. Il faut donc être conscient que les étapes de transformations du produit brut sont externes au territoire du projet.

Pour le calcul de l'autosuffisance théorique du territoire, la production de sucre à partir de betteraves a été estimée en considérant un rendement moyen de 90,68 tonnes à l'hectare, et un rendement en sucre de 16,9 %. On obtient ainsi une production annuelle de sucre de près de 30 000 tonnes sur le territoire. La consommation est, quant à elle, de 661,6 tonnes par la population du territoire, comme calculé dans le chapitre dédié à la consommation du présent document. L'autosuffisance est par conséquent très élevée. Cependant, les zones de cultures de betteraves sucrières étant limitées géographiquement, la production permet donc l'approvisionnement d'autres régions wallonnes et belges, et nourrit également les flux internationaux. Cependant, aucune filière locale de sucre n'est développée, en raison de coûts très élevés de transformation. Sur le territoire, seul un site de stockage du sucre et de transformation du sucre cristal en sucre impalpable est présent, à Frasnes-lez-Anvaing.

Tableau 53 : Autosuffisance théorique en sucre sur le territoire d'Alim'Ath

Catégorie de produits	Production actuelle (potentielle)	Consommation	Bilan	Auto-suffisance estimée sur le territoire
Sucre (issu des betteraves sucrières)	29 975,5 tonnes	661,6 tonnes	31 265 tonnes	4530,7 %

La filière du sucre nécessitant des structures de transformation importantes, nous pouvons considérer que la production sucrière n'est pas locale à l'échelle d'un territoire comme celui du présent projet Alim'Ath. Cette filière est par conséquent assez peu relocalisable.

Forces	Faiblesses
▪ Compétences phytotechniques pour la culture de betteraves sucrières[10] ▪ Consommation importante[11]	▪ Infrastructures de transformation coûteuses[10,12] ▪ Peu de compétences sur le territoire en termes de transformation[10] ▪ Méconnaissance du consommateur sur la filière
Opportunités	**Menaces**
▪ Attrait de la population pour les produits locaux de qualité[10,11] ▪ Marché local inexistant[10] ▪ Produits transformés variés : types de sucre, sirop, … avec de multiples utilisations[1] ▪ Valorisation des co-produits en alimentation animale ▪ Production différenciée (biologique, à faibles intrants, …)[11]	▪ Grandes sucreries ayant le monopole ▪ Prix de vente du produit fini plus élevé ▪ Impact du réchauffement climatique sur la culture de betterave sucrière[11]

Figure 32 : Analyse SWOT de la filière locale des betteraves sucrières

[10] Informations issues des rencontres avec les producteurs
[11] Informations issues de sources bibliographiques
[12] Informations issues des rencontres avec les acteurs du secteur (accompagnement, conseil agricole, …)

5.4. Filière oléagineuse

Les cultures de colza et navette ont différentes finalités : production d'huiles alimentaires, valorisation dans le secteur des biocarburants, utilisation dans diverses industries (mécanique, chimique, …). Les déchets issus de l'extraction de la fraction grasse des graines de colza sont valorisés en alimentation animale notamment. L'huile extraite est intéressante pour la santé, en raison de ses valeurs élevées en termes d'acides gras insaturés et essentiels.

La production estimée du territoire est de 7,5 tonnes d'huile de colza, à raison d'un rendement moyen de 4,03 tonnes par hectare et un rendement en huile de l'ordre de 31 % (ValBiom, 2006). La consommation en matières grasses de la population du territoire s'élève, quant à elle, à 349,5 tonnes. Ce chiffre est toutefois à interpréter prudemment, car il reprend les autres matières grasses (huile d'olive, de tournesol, …), dont la culture n'est pas ou peu réalisable dans nos régions. Le taux d'autosuffisance théorique estimé, en considérant que l'entièreté de la production est destinée à la transformation alimentaire, est donc de 2,14 %. Cependant, l'autosuffisance en termes de matières grasses est plus élevée, en raison notamment de la production de beurre au sein de certaines fermes laitières. La relocalisation de la filière oléagineuse, et plus précisément de celle de l'huile de colza, est particulièrement intéressante. Cette huile peut être utilisée en assaisonnement et en cuisson selon son degré de raffinement. De plus, elle est riche en acides gras de type oméga-3, ce qui rend son aspect nutritionnel intéressant. Il s'agit donc d'un produit ayant un réel potentiel, qui pourrait remplacer d'autres sources d'huiles et matières grasses, plus néfastes pour la santé ou provenant de pays étrangers. Les co-produits de l'extraction de l'huile de colza sont le tourteau, qui est très intéressant d'un point de vue de l'alimentation du bétail, notamment bovin.

Dans le cas de cette huile de colza, il n'existe à l'heure actuelle aucune unité de transformation de la graine en huile sur le territoire, bien que l'idée semble émerger chez certains producteurs qui souhaiteraient relocaliser cette filière. Des producteurs de Wallonie Picarde se sont déjà lancé dans cette filière : ferme Fauvarque (Lamain), Goutte du Gad Bourgeois (Chièvres) ou encore Légumes d'Antan (Velaines).

Tableau 54 : Autosuffisance théorique en huiles sur le territoire d'Alim'Ath

Catégorie de produits	Production actuelle (potentielle)	Consommation	Bilan	Auto-suffisance estimée sur le territoire
Huiles (colza et navette)	7,5 tonnes	349,5 tonnes	-342 tonnes (hors beurre)	2,14 %

Il n'existe actuellement aucune filière locale fournissant des produits dérivés de plantes oléagineuses à la population du territoire.

Forces	Faiblesses
▪ Compétences phytotechniques pour la culture[13] ▪ Faible taux d'autosuffisance locale ▪ Valorisation des co-produits en alimentation animale ou dans le secteur énergétique[13]	▪ Pas de transformateur à proximité[13,14] ▪ Coûts des installations de transformation élevés[13] ▪ Peu de compétences en termes de transformation sur le territoire ▪ Méconnaissance du consommateur sur la filière
Opportunités	**Menaces**
▪ Attrait de la population pour les produits locaux de qualité[15] ▪ Faible concurrence sur le marché des produits locaux ▪ Produit de qualité différenciée (sans additifs, qualité nutritionnelle, …)[13]	▪ Diversité d'huiles proposées par la grande distribution[15]

Figure 33 : Analyse SWOT de la filière locale oléagineuse

Malgré l'absence d'initiatives locales dans le domaine de la production de l'huile de colza, cette filière semble être intéressante. En effet, le marché n'est pas encore couvert et aucune concurrence n'existe pour les producteurs et transformateurs. Cependant, la faiblesse de ce secteur est la méconnaissance des étapes de transformations et les coûts liés à l'achat d'infrastructures.

5.5. Filière de la pomme de terre

Comme l'a révélé le diagnostic de la production du territoire, le secteur de la pomme de terre occupe une place importante dans l'économie agricole locale. Le Hainaut est d'ailleurs la province belge produisant le plus de pommes de terre. La Belgique est première exportatrice mondiale de produits transformés issus de la pomme de terre, avec 2,35 millions de tonnes. Elle importe également 1,85 million de tonnes de pommes de terre fraiches, principalement des pays limitrophes (Filagri, 2016).

Ainsi, les terres favorables aux cultures permettent de très bons rendements, de l'ordre de 41,19 tonnes par hectare. La production totale estimée s'élève à plus de 100 000 tonnes. La consommation des habitants du territoire s'élève à 1250,8 tonnes par an, la pomme de terre étant un féculent apprécié en Belgique. L'autosuffisance potentielle en pommes de terre est dès lors extrêmement élevée, davantage que la moyenne nationale de 128 % (Statbel, 2013). Il est évident que la filière de la pomme de terre s'est développée autour de l'exportation, grâce à des entreprises agro-alimentaires capables de transformer les pommes de terre fraiches en produits transformés et surgelés.

[13] Informations issues des rencontres avec les producteurs
[14] Informations issues des rencontres avec les acteurs du secteur (accompagnement, conseil agricole, …)
[15] Informations issues de sources bibliographiques

Tableau 55 : Autosuffisance théorique en pommes de terre sur le territoire d'Alim'Ath

Catégorie de produits	Production actuelle (potentielle)	Consommation	Bilan	Auto-suffisance estimée sur le territoire
Pommes de terre	106 187,8 tonnes	1250,8 tonnes	104 937 tonnes	8489,6 %

La pomme de terre peut être valorisée en filière locale. La figure 34 représentée ci-dessous illustre cette filière.

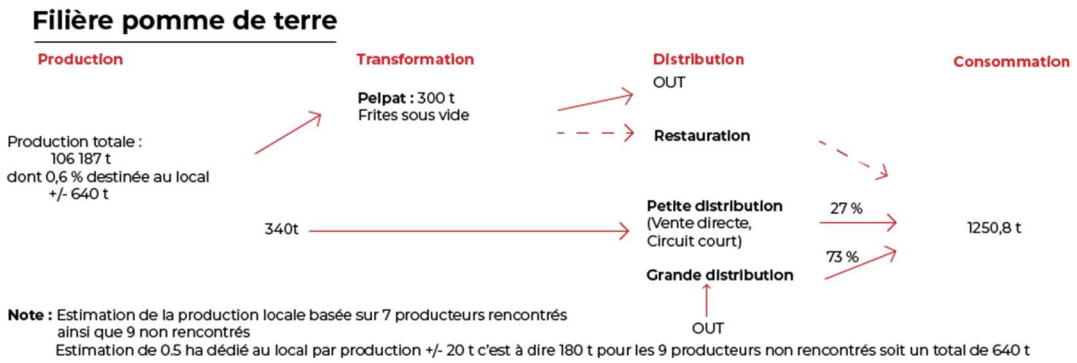


Figure 34 : Schéma synthétique de la filière locale de la pomme de terre

Environ 0,6 % de la production, soit 640 tonnes, est valorisée sur le territoire, selon les estimations réalisées par l'équipe du projet. Ces pommes de terre peuvent être vendues brutes, ou être transformées. Une entreprise sur le territoire dispose des installations nécessaires à l'épluchage, la découpe et la mise sous-vide des pommes de terre. De nombreux producteurs proposent également des pommes de terre en vente directe ou circuit-court sur le territoire. La filière locale de pommes de terre représente environ 27 % de la consommation de la population du territoire, et ce malgré un bassin de production très important et un potentiel d'autosuffisance théorique extrêmement élevé.

Forces	Faiblesses
▪ Produit de base de l'alimentation[18] ▪ Compétences phytotechniques pour la culture[16] ▪ Consommation historique ▪ Présence de transformateurs sur le territoire[16, 17] ▪ Possibilité de différents modes de distribution, notamment via des distributeurs[16]	▪ Structures de transformation peu adaptée à de petites unités de production[16] ▪ Produits difficilement différentiables de l'offre conventionnelle[17] ▪ Manque de promotion dans les secteurs HoReCa
Opportunités	**Menaces**
▪ Attrait de la population pour les produits locaux de qualité[18] ▪ Proposition de produits de qualité différenciée (moins d'intrants, …)[17]	▪ Concurrence entre producteurs[16] ▪ Marché existant mais informel au sein des exploitations

Figure 35 : Analyse SWOT de la filière locale des pommes de terre

La filière des pommes de terre est très développée dans la région, avec à proximité de grandes entreprises agro-alimentaires visant le commerce national et international. Dans une démarche locale, une entreprise détenue par un agriculteur permet l'épluchage, la découpe et la mise sous vide de pommes de terre transformées. L'atout principal pour le producteur de pommes de terre à destination de la consommation locale est le fait que la vente de pommes de terre fraiches est facile à mettre en place, ce produit n'étant pas périssable à court terme et constitue un produit d'alimentation de base. Cependant, à l'heure actuelle, de nombreux producteurs vendent une part de leur production en vente directe, ce qui peut être interprété comme une concurrence entre les fermes. Malgré tout, cette vente est à destination d'une clientèle très localisée, ladite concurrence peut être remise en question.

5.6. Lait

Nous ne considérerons ici que le lait de vache, les brebis et chèvres laitières étant peu présentes sur le territoire et la consommation de leurs laits plus marginales. La Région Wallonne, avec sa production totale de 1,24 million de litres de lait, est théoriquement autosuffisante. Les importations de lait sont par ailleurs supérieures aux exportations, en raison des capacités de transformation des grandes laiteries wallonnes.

Pour estimer le taux d'autosuffisance en produits laitiers, il est nécessaire de quantifier les productions. Il y a 6837 vaches identifiées comme laitières sur le territoire. En considérant que chacune d'elle produit 6600 litres de lait, soit la moyenne wallonne de production toutes races confondues (Filagri, 2018), la production s'élève à 46 477,9 tonnes de lait produit par an (avec une densité de 1,03kg/L). Le lait peut être consommé sous différentes formes, en fonction des diverses transformations qu'il peut subir. La consommation totale du territoire, quant à elle, a été estimée à 4014,9 tonnes de lait et produits laitiers. La satisfaction théorique

[16] Informations issues des rencontres avec les producteurs
[17] Informations issues des rencontres avec les acteurs du secteur (accompagnement, conseil agricole, …)
[18] Informations issues de sources bibliographiques

des besoins de la population est ainsi plus que remplie, avec une autonomie largement au-dessus de 100 %.

Tableau 56 : Autosuffisance théorique en lait de vache sur le territoire d'Alim'Ath

Catégorie de produits	Production actuelle (potentielle)	Consommation	Bilan	Auto-suffisance estimée sur le territoire
Lait	46 477,9 tonnes	4014,9 tonnes	42 460 tonnes	1157,6 %

La plupart du lait est vendu majoritairement à de grandes laiteries (4 coopératives laitières wallonnes récoltent plus de 85 % de la production), avec des prix d'achats variables mais généralement moindres que le coût réel de production. Ces entreprises de transformation réalisent des importations et exportations, rendant la traçabilité du lait compliquée. Cependant, une part non-négligeable du lait est produit, transformé et vendu en circuits-courts ou en vente directe sur le territoire. La filière locale est représentée ci-dessous.

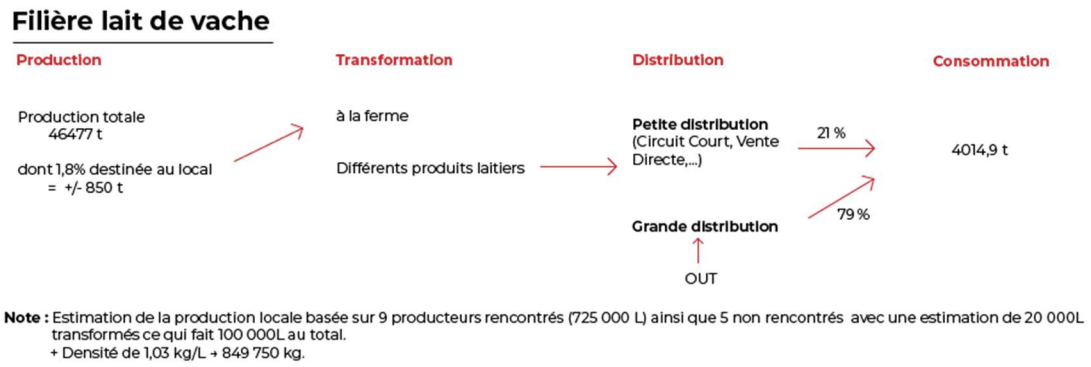


Figure 36 : Schéma synthétique de la filière locale du lait de vache

La part de lait destinée au marché local est d'environ 1,8 % de la production totale. Ce lait est dans sa grande majorité transformé à la ferme en différents produits (lait pasteurisé, fromages, yaourt, beurre, crème glacée, …) et vendu, ainsi que le lait cru, à la ferme ou en circuits-courts. En considérant uniquement la quantité de lait produite et en la mettant en parallèle à la consommation du territoire, 21 % des besoins en produits laitiers du territoire sont couverts par la production locale.

Forces	Faiblesses
▪ Deuxième produit recherché en circuit-court[21] ▪ Nombreuses formations possibles[19, 20] ▪ Savoir-faire et compétences importantes[19, 20] ▪ Produits de tradition ▪ Large gamme de produits dérivés possible[19] ▪ Demande des consommateurs pour les produits laitiers en circuits-courts (second produit demandé)[19, 21]	▪ Valorisation d'une faible part de la production[19] ▪ Investissements importants en termes d'infrastructure et de temps de travail[19, 20] ▪ Coût élevé de la main d'œuvre[19] ▪ Manque de promotion dans les secteurs HoReCa[19]
Opportunités	**Menaces**
▪ Attrait de la population pour les produits locaux de qualité[21] ▪ Valorisation de lait de qualité différenciée (sans OGM, issus de races locales, pâturage, lait plus digeste, …)[19] ▪ Qualité nutritionnelle	▪ Concurrence entre acteurs locaux[19] ▪ Normes sanitaires imposées[19, 20]

Figure 37 : Analyse SWOT de la filière locale des produits laitiers

L'analyse SWOT révèle que la filière locale de produits locaux est porteuse. En effet, ces derniers sont les deuxièmes produits recherchés dans des filières locales après les légumes. Le savoir-faire et les compétences des producteurs et transformateurs sont reconnus sur notre territoire. Les modes de production alternatifs, valorisant le pâturage, ou l'alimentation des vaches laitières, constituent également un atout pour le secteur. Cependant, le frein principal à l'orientation vers ce type de filières reste les coûts liés d'une part aux infrastructures de transformation, et d'autre part à la main-d'œuvre. Des réticences sont également exprimées vis-à-vis des normes sanitaires imposées par les autorités permettant aux producteurs et transformateurs de réaliser les différentes opérations nécessaires à la production de laitages divers.

[19] Informations issues des rencontres avec les producteurs
[20] Informations issues des rencontres avec les acteurs du secteur (accompagnement, conseil agricole, …)
[21] Informations issues de sources bibliographiques

5.7. Viande bovine

La filière de la viande bovine est complexe, du fait de la diversité de la production, des différents maillons de la chaine de valeur ou encore de la diversité des modes de distribution.

Il est nécessaire d'estimer de manière quantitative la production, permettant de calculer le taux d'auto-approvisionnement. La viande de bœuf peut être fournie par différents types d'animaux : taureaux de race viandeuse ou laitière, vaches de réforme de race viandeuse ou laitière, ou encore des veaux. Certains éleveurs produisent des bœufs (taureaux castrés), mais la production reste marginale face aux autres animaux de production. L'estimation de la production est cependant difficile à chiffrer, en raison de la diversité des races et de leur rendement en viande variable notamment. Le calcul de la production estimée s'est réalisé comme suit : le territoire comprend 8231 vaches allaitantes, produisant chaque année un veau. Les femelles sont utilisées pour le renouvellement du troupeau, alors que les mâles sont destinés à la production de viande. 259 d'entre eux sont abattus en tant que veaux de boucherie, et 3856 seront abattus à l'âge de 2 ans. Le taux de réforme dans le cheptel allaitant étant de 26 %, on considère que 2140 vaches allaitantes sont abattues chaque année. Pour les bovins laitiers, on estime que les femelles nées sont elles aussi conservées pour le renouvellement des animaux, et les mâles sont majoritairement abattus en tant que veaux, soit 3418 veaux de boucherie. 2000 vaches laitières ayant produit sont également abattues, considérant un taux de réforme de 30 %. Le tableau ci-dessous reprend les différentes sources de viande bovine. Au total, c'est environ 11 673 bêtes qui sont abattues par an sur le territoire, soit environ 3 872 tonnes de viande (équivalent carcasse).

Tableau 57 : Estimation des différentes sources et de la production de viande bovine au sein du territoire d'Alim'Ath

	Nombre d'animaux abattus estimés	Poids carcasse moyen par animal	Total poids
Veaux de boucherie viandeux	259	180kg	46 620kg
Veaux de boucherie laitiers	3418	140kg	478 520kg
Mâles adultes viandeux	3856	472kg	1 820 032kg
Vaches de réforme viandeuses	2140	441kg	943 740kg
Vaches de réforme laitières	2000	292kg	584 000kg
Total	11 673		3 872 tonnes

Cabaraux et al, 2005

Legrand et al, 2010

Il est cependant à noter qu'un certain nombre de ces animaux ne sont pas engraissés et abattus sur le territoire, mais dans des exploitations spécialisées en Belgique ou dans les pays limitrophes.

Cette estimation de la production et les chiffres de la consommation des habitants du territoire permet d'obtenir un taux d'auto-approvisionnement théorique en viande bovine de 710,2 %. On constate que la production du territoire est largement supérieure à la

consommation. Ce chiffre est beaucoup plus élevé que le taux belge s'élevant à 154 %, ce qui révèle que le territoire est un bassin de production de viande bovine important (Filagri, 2021).

Tableau 58 : Autosuffisance théorique en viande bovine sur le territoire d'Alim'Ath

Catégorie de produits	Production actuelle (potentielle)	Consommation	Bilan	Auto-suffisance estimée sur le territoire
Viande de bœuf	3 872 tonnes	545,2 tonnes	3326,8 tonnes	710,2 %

Cependant, ce taux n'exprime pas la consommation de viande bovine par les habitants du territoire. Comme mentionné dans le schéma ci-dessous, la production dédiée au local représente environ 2,1 % de la production totale, soit 80,8 tonnes de viande. Les animaux sont abattus, généralement à l'abattoir d'Ath, et découpé en salle de découpe. Les différents morceaux vont ensuite chez des bouchers travaillant avec des approvisionnements locaux, ou bien chez les éleveurs pouvant réaliser des colis de viande ou ayant une boucherie à la ferme. Le consommateur peut, à l'heure actuelle, se fournir en viande locale de bœufs en couvrant environ 14,8 % de ses besoins.

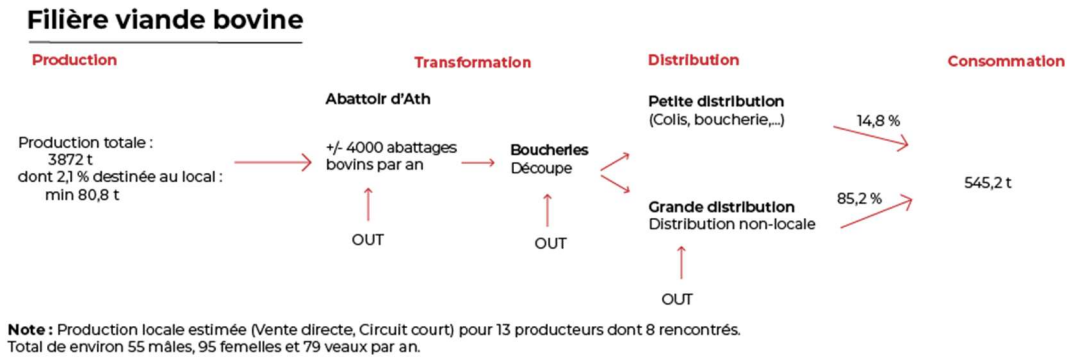


Figure 38 : Schéma synthétique de la filière locale de la viande bovine

Forces	Faiblesses
▪ Production historique du territoire et savoir-faire des éleveurs/engraisseurs[22] ▪ Production de viande de qualité différenciée (à base d'herbe, sans OGM, autonomie fourragère, races, …)[22] ▪ Abattoirs et salles de découpe présents sur le territoire ▪ Initiatives locales : salle de découpe coopérative (Wapicowp)	▪ Accès à la profession (boucherie), compétences importantes[22, 23] ▪ Investissements en infrastructures importants (chambre froide, découpe, …)[22] ▪ Régularité des abattages importants (adaptation de la dynamique de production)[22] ▪ Manque de promotion dans les secteurs HoReCa[22]
Opportunités	**Menaces**
▪ Attrait de la population pour les produits locaux de qualité[24] ▪ Amélioration de l'image de l'élevage via des modèles extensifs et durables[22] ▪ Développement de labels de qualité différenciée[23, 24]	▪ Normes sanitaires imposées[22, 24] ▪ Disparition des abattoirs locaux ▪ Prix de revient de l'élevage et de la viande important impactant le prix de vente de la viande[24] ▪ Importations de viande d'origine étrangère et accords de libre-échanges[22, 24] ▪ Image négative de la viande bovine (environnement, santé, bien-être animal)[22] ▪ Baisse de la consommation de viande[24]

Figure 39 : Analyse SWOT de la filière locale de la viande bovine

Avec une histoire agricole intimement liée à l'élevage, le secteur de la viande bovine locale bénéficie d'une image plutôt favorable auprès des citoyens, malgré des tendances à la réduction de consommation de viandes rouges pour diverses raisons. Un autre atout d'importance est la présence de l'abattoir communal d'Ath sur le territoire, permettant aux éleveurs et bouchers d'abattre les animaux dans une structure de proximité, ainsi que la nouvelle coopérative d'éleveurs permettant la découpe d'animaux permettant d'approvisionner les circuits-courts. Cependant, pour les producteurs souhaitant réaliser la découpe sur leur exploitation, les coûts d'infrastructures et les normes sanitaires en vigueur semblent constituer un frein important.

[22] Informations issues des rencontres avec les producteurs
[23] Informations issues des rencontres avec les acteurs du secteur (accompagnement, conseil agricole, …)
[24] Informations issues de sources bibliographiques

5.8. Viande porcine

Le secteur de la viande de porc est prédominant en Région flamande. La Wallonie produit davantage de porcs en modes de production différenciés (plein air, sur paille, …), alors que la Flandre est plutôt spécialisée dans le secteur du porc industriel. Si l'autosuffisance théorique est de 228 % pour la Belgique, elle n'est que de 40 % pour la Région Wallonne (Filagri, 2015).

Sur les communes du territoire d'Alim'Ath, la majorité des cochons (95,2 % des animaux) est destinée à l'engraissement. Le secteur est peu spécialisé vers la reproduction. Ainsi, ce sont 11 400 places d'engraissement qui sont présentes sur le territoire. Selon les estimations réalisées, 95,6 % de la production est dite conventionnelle, réalisant 2,5 cycles de production annuels, alors que 4,4 % est produit de manière alternative, avec en moyenne 2,3 cycles de production par an. Il est ainsi possible de calculer le nombre de porcs destinés à l'abattage.

Porcs conventionnels : 11 400 places x 95,6 % x 2,5 bandes/an = 27 246 porcs/an

Porcs alternatifs : 11 400 places x 4,4 % x 2,3 bandes/an = 1 154 porcs/an

Cela fait 28 400 porcs abattus à un poids moyen de 98 kg vivant. Les rendements en carcasse de ces animaux sont de 81 % en moyenne (Le Sillon belge, 2021).

28 400 porcs x 98 kg x 81 % de rendement = 2 254,3 tonnes de viande de porc

La consommation s'élève à 1360,7 tonnes au total sur le territoire. Le calcul de l'autosuffisance théorique montre que, en considérant que toute la production serait vouée à une consommation locale, elle couvrirait les besoins des consommateurs du territoire. L'auto-suffisance théorique du territoire est relativement élevée rapport à la moyenne wallonne de 40 %, mais reste inférieure à la moyenne belge (Filagri, 2015).

Tableau 59 : Autosuffisance théorique en viande de porc sur le territoire d'Alim'Ath

Catégorie de produits	Production actuelle (potentielle)	Consommation	Bilan	Auto-suffisance estimée sur le territoire
Viande de porc	2 254,3 tonnes	1360,7 tonnes	893,6 tonnes	165,6 %

La figure 40 ci-dessous schématise la filière locale des porcs destinés à la consommation du territoire.

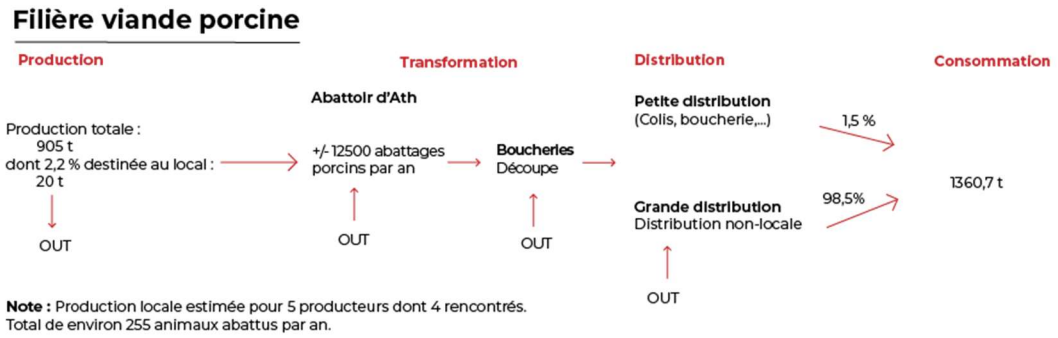


Figure 40 : Schéma synthétique de la filière locale de la viande porcine

En filière locale, il existe à l'heure actuelle peu de producteurs primaires élevant et engraissant des porcs. Environ 2,2 % de la production totale porcine est destinée à la consommation locale. Ces porcs, généralement abattus à Ath, sont ensuite découpés et proposés aux consommateurs par le biais de boucheries s'approvisionnant chez les producteurs, de boucheries à la ferme ou encore de colis. Face à une consommation relativement importante, le secteur du porc local n'assure que 1,5% des besoins de la population du territoire d'Alim'Ath.

Forces	Faiblesses
▪ Savoir-faire des éleveurs/engraisseurs[25] ▪ Production de viande de qualité différenciée (plein air, sur paille, sans OGM, autonomie fourragère, races, …)[25] ▪ Races adaptées[25] ▪ Abattoirs et salles de découpe présents sur le territoire	▪ Accès à la profession (boucherie), compétences importantes[25, 26] ▪ Investissements en infrastructures importants (chambre froide, découpe, …)[25] ▪ Régularité des abattages importants (adaptation de la dynamique de production)[25] ▪ Manque de promotion dans les secteurs HoReCa[25]
Opportunités	**Menaces**
▪ Attrait de la population pour les produits locaux de qualité[27] ▪ Amélioration de l'image de l'élevage via des modèles extensifs et durables[25] ▪ Développement de labels de qualité différenciée[25, 27] ▪ Appuyer sur le bien-être animal[25]	▪ Normes sanitaires imposées[25, 27] ▪ Disparition des abattoirs locaux ▪ Prix de revient de l'élevage et de la viande important impactant le prix de vente de la viande[27] ▪ Baisse de la consommation de viande [27]

Figure 41 : Analyse SWOT de la filière locale de la viande porcine

[25] Informations issues des rencontres avec les producteurs
[26] Informations issues des rencontres avec les acteurs du secteur (accompagnement, conseil agricole, …)
[27] Informations issues de sources bibliographiques

La filière locale de la viande de porc présente de façon générale les mêmes caractéristiques que la filière viande bovine. La production de viande de qualité différenciée et le bien-être animal semblent être des atouts non-négligeables pour le secteur.

5.9. Viande de poulet

L'engraissement de poulet de chair peut avoir différentes finalités : à destination de l'industrie alimentaire ou à destination d'une consommation locale avec des animaux généralement élevés dans des conditions de bien-être et de qualité différenciée. On retrouve, au sein du territoire, ces deux types de production.

Les poulets sont généralement abattus lorsque leur poids avoisine les 2,2 kg, et le rendement en viande varie d'une souche de volailles à l'autre, avec généralement un rendement de l'ordre de 68 % (Celagri, 2020). Les données transmises par le Collège des Producteurs estiment que 24 % de la production de poulets est de type alternatif en Wallonie. Ces filières alternatives permettent de réaliser 4 bandes de production par an, alors que la production conventionnelle permet 6 bandes de production à l'année. Ainsi, les calculs de production de la viande de poulet sont les suivants :

Poulets conventionnels : 79 130 places x 76 % x 6 bandes/an = 360 833 poulets/an

Poulets alternatifs : 79 130 places x 24 % x 4 bandes/an = 75 965 poulets/an

→ 436 798 poulets x 2,2 kg x 68 % de rendement = 653,45 tonnes de viande de poulet

L'autosuffisance théorique en viande de poulet, calculée sur base de la production totale et la consommation totale du territoire, s'élève à 92,9 %, si toute la production était consommée localement. Ce taux est supérieur à même chiffre pour la Wallonie, qui est de 47 % mais inférieur à celui de la Belgique qui s'élève à 158 % (Filagri, 2022).

Tableau 60 : Autosuffisance théorique en viande de poulet le territoire d'Alim'Ath

Catégorie de produits	Production actuelle (potentielle)	Consommation	Bilan	Auto-suffisance estimée sur le territoire
Viande de poulet	653,45 tonnes	703,6 tonnes	- 50,15 tonnes	92,9 %

La quantification de l'offre locale en poulet est difficile à réaliser. En effet, de nombreuses fermes et élevages produisent à titre complémentaire des poulets destinés à la vente directe, mais ceux-ci sont difficilement identifiables, rendant les estimations compliquées. D'autres producteurs sont spécialisés dans la production de volailles. Les diverses rencontres réalisées dans le cadre du projet permettent cependant d'affirmer que peu de viande de poulet est consommée localement, les poulaillers dits « industriels » produisant la majorité des poulets sur le territoire.

Forces	Faiblesses
▪ Savoir-faire des éleveurs[28] ▪ Production de viande de qualité différenciée (plein air, sur paille, sans OGM, …)[28] ▪ Nombreuses souches en fonction des débouchés privilégiés[29] ▪ Cycles d'élevage rapides[30] ▪ Abattoir à proximité	▪ Accès à la profession (boucherie), compétences importantes[28] ▪ Investissements en infrastructures variables[28] ▪ Cyclique, donc peu de possibilités d'approvisionnement constant si petites structures[28, 29] ▪ Manque de promotion dans les secteurs HoReCa[28]
Opportunités	**Menaces**
▪ Attrait de la population pour les produits locaux de qualité[30] ▪ Consommation de la viande de volaille en croissance[30] ▪ Amélioration de l'image de l'élevage via des modèles extensifs et durables[28] ▪ Développement de labels de qualité différenciée[29] ▪ Appuyer sur le bien-être animal[28]	▪ Normes sanitaires imposées[28] ▪ Disparition des abattoirs locaux

Figure 42 : Analyse SWOT de la filière locale de la viande de poulet

La consommation de poulet, contrairement aux autres viandes, est en croissance. Il s'agit ici d'une opportunité importante pour les acteurs souhaitant s'inscrire dans cette filière. Le secteur peut aussi bénéficier de la production d'une viande de qualité, passant par des conditions d'élevage et d'alimentation des animaux favorables. Les points faibles de la filière de la viande de poulet locale sont le manque d'infrastructures d'abattage ainsi que le savoir-faire lié à la découpe des poulets. Un autre frein est l'irrégularité de l'offre de viande de poulet. En effet, les abattages se réalisent généralement pour un lot de poulets, et l'offre n'est donc pas disponible de manière constante.

[28] Informations issues des rencontres avec les producteurs
[29] Informations issues des rencontres avec les acteurs du secteur (accompagnement, conseil agricole, …)
[30] Informations issues de sources bibliographiques

5.10. Viande ovine

Le mouton fournit une viande que les wallons consomment davantage lors de fêtes et occasions exceptionnelles. La consommation est principalement constituée de viande d'agneaux de l'année. En Région Wallonne, le taux d'autosuffisance théorique est de 15,7 % (Statbel, 2020).

Ces animaux sont abattus à un poids moyen de 42kg et ont un rendement en viande de l'ordre de 52 %. L'estimation du nombre d'agneaux produits sur le territoire s'est réalisée comme suit : considérant que la majorité du cheptel présent est constitué de femelles, on peut évaluer le nombre de brebis à 1200. Avec un sexe-ratio de 50 %, ces dernières produisent 600 agneaux mâles destinés à l'abattage. À noter qu'en Wallonie, environ 80 % de la viande d'agneaux est issue de Nouvelle-Zélande (Celagri, 2019), et uniquement 13 % de la consommation belge de viande ovine provient d'animaux élevé en Belgique (Filagri, 2022).

Tableau 61 : Autosuffisance théorique en viande d'ovins sur le territoire d'Alim'Ath

Catégorie de produits	Production actuelle (potentielle)	Consommation	Bilan	Auto-suffisance estimée sur le territoire
Viande d'ovins	13,1 tonnes	54,5 tonnes	-41,4 tonnes	24 %

Ainsi, l'auto-approvisionnement théorique est faible, de l'ordre de 24 %. L'offre ne suit pas la demande, notamment en raison des soucis de saisonnalité de la production de viande d'agneaux observée dans nos régions. À noter que quelques éleveurs sur le territoire proposent de la viande ovine aux consommateurs locaux, sous forme de colis ou via des boucheries.

Forces	Faiblesses
▪ Savoir-faire des éleveurs/engraisseurs[31] ▪ Production de viande de qualité différenciée (sans OGM, autonomie fourragère, …)[31] ▪ Races adaptées[31, 33] ▪ Valorisation de surface agricole de moindre valeur pédologique ou agronomique[32]	▪ Accès à la profession (boucherie), compétences importantes[31] ▪ Investissements en infrastructures importants (chambre froide, découpe, …)[31] ▪ Régularité des abattages importants (adaptation de la dynamique de production)[32] ▪ Manque de promotion dans les secteurs HoReCa[31] ▪ Saisonnalité de la production[31, 32, 33]
Opportunités	**Menaces**
▪ Attrait de la population pour les produits locaux de qualité[33] ▪ Amélioration de l'image de l'élevage via des modèles extensifs et durables[31] ▪ Développement de labels de qualité différenciée[32] ▪ Appuyer sur le bien-être animal[31]	▪ Normes sanitaires imposées[31] ▪ Disparition des abattoirs locaux ▪ Prix de revient de l'élevage et de la viande important impactant le prix de vente de la viande[33] ▪ Baisse de la consommation de viande[33]

Figure 43 : Analyse SWOT de la filière locale de la viande ovine

La filière de la viande ovine présente une série d'atouts et d'opportunités. Effectivement, la production d'une viande de qualité et produite localement répond aux attentes des consommateurs. Cependant, la faiblesse de ce secteur est la saisonnalité de la production. Les naissances étant groupées au début de l'année, l'offre en agneaux prêts à abattre est peu disponible de manière constante.

5.11. Œufs

Comme pour d'autres filières, nous pouvons distinguer deux types de production d'œufs sur le territoire : les productions plutôt intensives, destinées à l'industrie, et la production de plus faible quantité destinée à la consommation locale. La production wallonne d'œufs pourrait théoriquement couvrir 33 % des besoins de la population, alors que le taux d'auto-approvisionnement théorique national est de 109 % (Filagri, 2022).

Il est possible d'estimer la production d'œufs sur le territoire, considérant que les poules pondent des œufs d'environ 60 grammes et ce durant 210 jours par an (Hendrix-genetics). Ainsi, face à une consommation de 192,9 tonnes d'œufs, l'autosuffisance estimée s'élève à 44,4 %.

[31] Informations issues des rencontres avec les producteurs
[32] Informations issues des rencontres avec les acteurs du secteur (accompagnement, conseil agricole, …)
[33] Informations issues de sources bibliographiques

Tableau 62 : Autosuffisance théorique en œufs de poule sur le territoire d'Alim'Ath

Catégorie de produits	Production actuelle (potentielle)	Consommation	Bilan	Auto-suffisance estimée sur le territoire
Œufs	85,7 tonnes	192,9 tonnes	-107,2 tonnes	44,4 %

De nombreux magasins, qu'ils soient à la ferme ou non, proposent des œufs issus de leur propre production aux consommateurs. Cependant, il est également difficile de quantifier ces productions, souvent variables et représentant une offre secondaire dans les commerces concernés.

Forces ▪ Peu d'investissement en cas d'activité complémentaire[34] ▪ Pas de transformation nécessaire[35] ▪ Auto-suffisance locale faible	Faiblesses ▪ Offre insuffisante pour attirer le consommateur ▪ Coûts de production important en cas d'augmentation d'échelle[35] ▪ Peu d'opérateurs en Wallonie (fournisseurs de poulettes, couvoirs, …) ▪ Manque de centre de tri pour la vente en B to B (HoReCa, transformation, …)
Opportunités ▪ Attrait de la population pour les produits locaux de qualité[35] ▪ Modes de production différenciés (plein air, sans OGM, …)[34] ▪ Qualités nutritionnelles améliorées par l'alimentation des poules pondeuses[34, 35] ▪ Valorisation de productions végétales de la ferme ▪ Vente de poules réformées aux particuliers	Menaces ▪ Normes sanitaires imposées[34] ▪ Ménages ruraux disposant de poules pondeuses ▪ Développement d'allergies liées aux protéines des œufs ▪ Publicité négative liée aux crises sanitaires du secteur aviaire (grippes aviaires, scandale du fipronil, …)

Figure 44 : Analyse SWOT de la filière locale des œufs

Les œufs sont des produits consommés de façon régulière par la population. Pour le producteur, cette filière présente des avantages : facilité de la production en termes d'investissement et de compétences à petite échelle, produit complémentaire à d'autres productions, modes de production différenciés, … Cependant, les faiblesses et menaces de

[34] Informations issues des rencontres avec les producteurs
[35] Informations issues de sources bibliographiques

la filière sont la faiblesse de l'offre si celle-ci n'est pas complémentaire à d'autres produits, les normes sanitaires imposées aux producteurs ou encore le fait que de nombreuses personnes ont chez eux des poules pondeuses.

5.12. Légumes

Il est assez difficile d'estimer les productions de légumes. En effet, d'une part, une grande partie de la surface vouée à la production de légumes est destinée à l'industrie, et n'est que d'une espèce précise. D'autre part, le maraichage sur plus petite surface produit un large panel de légumes différents, généralement destinés à une consommation plus locale ou aux circuits-courts. Il a été décidé de ne considérer ici que les productions maraichères sur petite surface, par souci d'obtenir des estimations les plus fidèles possible. Une seconde difficulté est l'estimation des rendements sur ces surfaces, la diversité de légumes produits étant importante, et les maraichers ne sachant pas estimer les rendements moyens (en raison de la diversité de légumes, des cultures dérobées, …).

Ainsi, la logique adoptée est la suivante : considérant qu'il faut en moyenne 60m² de cultures maraichères pour satisfaire les besoins d'un belge en légumes (hors pomme de terre) (Le Sillon Belge, 2019), et que ces derniers sont de 65,75kg par personne et par an, on peut estimer le rendement d'un hectare de cultures maraichères à 10,95 tonnes de légumes. D'autres études estiment les rendements des cultures maraichères à environ 13t/ha (Boutsen et al, 2018). Cette estimation de 10,95 tonnes de légumes par hectare cultivé en maraichage diversifié est moins solide qu'un calcul précis des rendements, mais permet toutefois une évaluation grossière de la production. Le nombre de maraichers est de 14 sur le territoire et la surface estimée est de 13,9 hectares de maraichage. La production totale estimée est de 152,2 tonnes.

Le taux d'auto-suffisance ne concerne par conséquent que la production sur petite surface, valorisée pour sa grande majorité en vente directe ou en circuits-courts locaux ou non-locaux. On constate qu'avec un taux de 5,4 %, l'offre ne couvre pas la demande en légumes. L'auto-approvisionnement théorique en légumes de la Région Wallonne est estimé entre 15 et 20 % (Celagri, 2019), alors qu'il est de 148 % pour la Belgique durant l'année 2013 (Statbel, 2019). Le territoire se trouve donc sous taux wallons et belges.

Tableau 63 : Autosuffisance théorique en légumes sur le territoire d'Alim'Ath

Catégorie de produits	Production actuelle (potentielle)	Consommation	Bilan	Auto-suffisance estimée sur le territoire
Légumes	152,2 tonnes	2768,4 tonnes	-2488,7 tonnes	5,4 %

La majorité des légumes écoulés sur le marché local du territoire n'est pas transformée, et est donc vendue sous forme brute. En effet, aucune des 5 communes d'Alim'Ath ne dispose d'infrastructures permettant la transformation à moyenne échelle des légumes.

Forces	Faiblesses
▪ Premier produit recherché en circuits-courts[38] ▪ Large gamme de produits possible[36] ▪ Pourvoyeur d'emploi (emplois agricoles saisonniers ou non, vente, …) [36, 37, 38] ▪ Nombreuses formations possibles[37] ▪ Forte demande, notamment dans les zones urbaines[36, 37]	▪ Accès à la terre (ainsi qu'à l'eau et aux infrastructures) difficile pour les néo-agriculteurs[36, 37, 38] ▪ Manque de structures de transformation sur le territoire pour valoriser les invendus et hors calibres[36, 37] ▪ Coût et disponibilité de la main d'œuvre importants[36, 38] ▪ Faible plus-value[36] ▪ Manque de collaboration entre agriculteurs et maraichers[36] ▪ Manque de coordination entre le milieu de la production et les collectivités ou HoReCa[36] ▪ Problèmes liés à la logistique[36, 37]
Opportunités	**Menaces**
▪ Attrait de la population pour les produits locaux de qualité[38] ▪ Production adaptée à des modes de cultures différenciés (biologiques, agro-écologiques, …) [36, 38] ▪ Collaboration avec le monde agricole en développement (mise à disposition de terrain notamment)[36] ▪ Fédération des maraichers pour améliorer la production[36, 37] ▪ Projet de légumerie (en biologique) sur Tournai[37]	▪ Adaptation face au changement climatique et dépendance envers les ressources en eau[36, 38] ▪ Potagers chez les consommateurs fréquents

Figure 45 : Analyse SWOT de la filière locale des légumes

La production maraichère présente un intérêt particulier. Il s'agit en effet du produit privilégié en circuit-court par le consommateur. L'offre peut être variée en termes d'espèces et variétés cultivées, et la valorisation en production alternative est possible et répond à une demande. L'offre en formation pour devenir maraicher est, elle également largement disponible. Face à ses avantages, les défauts de la filière sont le manque d'accès à la terre productive, ainsi que l'absence d'unité de transformation dans les environs. Le projet de légumerie de la ville de Tournai pourrait répondre à cette faiblesse. La logistique permettant d'approvisionner les collectivités et commerces HoReCa peut également poser des problèmes aux producteurs.

[36] Informations issues des rencontres avec les producteurs
[37] Informations issues des rencontres avec les acteurs du secteur (accompagnement, conseil agricole, …)
[38] Informations issues de sources bibliographiques

5.13. Récapitulatif des filières

Les différentes données liées aux grandes filières de production du territoire explicitées ci-dessus ont été résumées dans le tableau 64. Ce tableau reprend les estimations de l'autosuffisance théorique, considérant que tout ce qui est produit sur le territoire est consommé par la population de ce territoire, l'autosuffisance réellement observée sur cette même zone géographique ainsi que la présence ou non des outils de transformation nécessaires à la relocalisation de ces filières.

Tableau 64 : Tableau de synthèse des autosuffisances sur le territoire d'Alim'Ath

Catégorie de produits	Auto-approvisionnement potentiel	Auto-approvisionnement réellement observé	Autonomie vis-à-vis de la transformation	Conclusion
Céréale panifiable	104,8 %	4,3 %	Outils et compétences de transformations présents	Potentiel de relocalisation élevé malgré une faible autosuffisance réelle. Infrastructures présentes.
Sucre	4530,7 %	0 %	Aucune sucrerie permettant la transformation primaire	Potentiel de production très élevé. Outils de transformation peu relocalisables.
Huile	2,14 %	0 %	Pas de moulin à huile	Peu de production et pas de transformation. Produit d'intérêt.
Pommes de terre	8489,6 %	27 %	Produits adaptés à la vente du produit brut, présence d'une entreprise de transformation	Production élevée. Circuits-courts et vente directe formelle ou informelle développée.
Lait	1157,6 %	21 %	Transformation artisanale dans la majorité des cas	Production importante. Compétences développées. Nombreux produits finis possibles.

Viande bovine	710,2 %	14,8 %	Structures d'abattage, de découpe et de boucherie présents	Production importante. Infrastructures de transformation présentes.
Viande porcine	165,6 %	1,5 %	Structures d'abattage, de découpe et de boucherie présents	Production modérée. Infrastructures de transformation présentes.
Viande de poulet	92,9 %	Inconnu	Structures d'abattage et de boucherie présents	Faible production destinée à la consommation locale. Infrastructures de transformation présentes.
Viande ovine	24 %	Inconnu	Structures d'abattage, de découpe et de boucherie présents	Faible production due à la saisonnalité de la reproduction. Infrastructures de transformation présentes.
Œufs	44,4 %	Inconnu	Produit demandant peu de transformation	Peu de production sur le territoire. Produit commercialisable en tant que tel.
Légumes	5,4 %	5,4 %	Pas de transformation	Peu de production sur le territoire. Pas de structures de transformation mais possibilité d'écoulement de la production en produits bruts.

Comme évoqué précédemment, on constate que la plupart des productions du territoire du projet pourraient satisfaire les besoins de sa population avec comme hypothèse théorique que la totalité de la production soit consommée par les habitants. Certaines spéculations disposent d'une autosuffisance théorique extrêmement élevée (betteraves sucrières, lait, viande bovine, …), en raison de circuits de commercialisation conventionnels très développés, et/ou la présence d'unité de transformation à proximité. Cependant, en réalité, la part de ses productions consommée localement est assez faible, pour la plupart sous les 5 % des consommations du territoire, à l'exception des pommes de terre, des produits laitiers et de la viande bovine. Les filières du maraichage, de la viande ainsi que des céréales panifiables semblent présenter un potentiel important de relocalisation au sein du territoire. Outre des différences importantes entre auto-approvisionnement théorique et réellement

observé, d'autres critères favorisent l'orientation vers ces filières. Effectivement, de nombreuses structures sont présentes, qu'il s'agisse d'unités de transformation ou de porteurs de projet. Le potentiel de relocalisation est donc plus élevé que pour d'autres filières moins mâtures.

6. Conclusion

Le projet Alim'Ath a porté sur l'analyse du système alimentaire et des différents acteurs et forces vives présentes sur les 5 communes du territoire (Ath, Frasnes-lez-Anvaing, Ellezelles, Flobecq et Mont-de-l'Enclus). Grâce à une méthodologie de travail se basant sur diverses sources d'informations, ce projet a permis d'avoir une vision complète de la chaine agro-alimentaire et a mis en évidence les atouts et les faiblesses du territoire.

L'objectif de ce diagnostic était d'identifier, de décrire et de quantifier au mieux les différents acteurs et flux liés aux systèmes alimentaires du territoire. Ainsi, de manière générale, les recherches réalisées dans le cadre d'Alim'Ath ont montré l'importance de la composition sociale des consommateurs dans les comportements d'achats alimentaires. Avec des données socio-économiques favorables, une santé relativement correcte bien qu'à améliorer, les consommateurs du territoire semblent être prédisposés à une consommation d'aliments locaux et durables. Le citoyen montre un intérêt croissant pour les circuits-courts alimentaires et s'intéresse aux enjeux liés à l'alimentation. Les choix qui le guident dans ses actes d'achats sont variés : le prix joue un rôle important, mais le soutien à l'économie locale, au monde agricole ou encore la garantie d'un produit sain et de qualité dictent également les achats alimentaires. Ces comportements d'achat ont par ailleurs poussé une partie importante des producteurs à se tourner vers les circuits-courts et la vente directe, avec plus de 10 % des exploitations agricoles répertoriées inscrites dans ces démarches.

Par ailleurs, le secteur de la production a une place importante dans l'économie locale, bien que les crises successives aient pour conséquence une chute drastique du nombre d'exploitations en activité. Le choix par le producteur de s'orienter vers ces nouveaux débouchés locaux peut constituer une part de la solution face aux incertitudes et aux crises de ce secteur : changement climatique, pérennité des fermes, accès aux terres agricoles, augmentation des coûts de production, … L'écrasante majorité des acteurs est consciente de ces enjeux, et se prépare à y faire face via différentes alternatives. Grâce à ces acteurs, l'offre alimentaire territoriale disponible pour le consommateur est variée. Les producteurs disposent de diverses compétences leur permettant de produire et de transformer des denrées alimentaires locales, saines et de qualité. Dans la démarche de ce projet, l'analyse croisée de la production et de la consommation du territoire a permis de révéler que les autosuffisances alimentaires théoriques sont faibles, et qu'en réalité, une faible part des besoins des citoyens est couverte par des aliments produits localement.

Dans l'optique d'une relocalisation de l'alimentation, le secteur de la transformation est d'une importance capitale. Les transformateurs présents sur le territoire sont variés. Certains d'entre eux sont orientés vers des débouchés locaux, alors que d'autres visent des circuits commerciaux davantage conventionnels. Avec la présence d'abattoirs, de moulins, de nombreuses transformations chez les producteurs, des boulangeries, des boucheries, il est certain que ce secteur est très actif sur le territoire.

Le dernier domaine d'étude dans le cadre de ce diagnostic était la distribution. Si la grande distribution domine les autres modes de commercialisation, de multiples structures proposent des produits locaux, qu'ils soient directement à la ferme ou non. De nouveaux modes de distribution émergent également, et semblent constituer un canal d'intérêt dans le cadre de l'accès aux produits locaux. De plus, la présence de nombreuses collectivités sur le territoire (écoles, hôpital, maisons de repos, …) offre des débouchés de distribution

intéressants pour les producteurs inscrits dans des démarches de vente locale ou de circuits-courts.

En connaissance des résultats obtenus, la promotion et le soutien des initiatives inscrites en faveur d'une alimentation locale et durable prennent tout leur sens. À tous les échelons, qu'ils soient citoyens, politiques, au niveau de la production ou de la distribution, les questions liées à une alimentation correcte et à une meilleure valorisation des productions agricoles du territoire émergent. Bien que le territoire d'étude soit riche en initiatives allant dans ce sens, les données obtenues montrent que des disparités existent en termes de localisation de ces initiatives, des productions destinées aux consommateurs du territoire, ou encore en termes d'autosuffisances théoriques et réelles. Il s'agit aujourd'hui de repenser notre approche de l'alimentation, via notamment des produits locaux, de saison, davantage végétaux, et le tout dans le respect des producteurs et des différents maillons de la chaine agroalimentaire. Le « tout local » n'est évidemment pas possible. Nos terres et notre climat ne permettent pas de produire une diversité de produits suffisante que pour répondre aux besoins de la population. Cependant, soutenir une alimentation locale permet de répondre à de multiples défis du 21ème siècle : changement climatique, souveraineté alimentaire, problèmes liés aux maladies chroniques, soutien à l'économie locale et à l'emploi, …

Ce diagnostic ouvre de nombreuses pistes d'action en faveur d'une alimentation locale. Premièrement, certaines filières devraient être soutenues, en raison de leur faible présence sur le territoire. Citons par exemple la filière maraichère ou encore celle des céréales panifiables. Deuxièmement, la commercialisation, la logistique et la communication sont d'une importance capitale pour promouvoir le savoir-faire local. Ces thématiques, souvent exprimées comme un besoin auprès des producteurs, sont porteuses car elles contribuent de façon importante à l'augmentation de la part de l'alimentation locale d'un territoire. Dernièrement, la sensibilisation à l'alimentation locale est essentielle, et doit se faire à tous les échelons de la filière agro-alimentaire, en admettant que les changements ne se feront pas du jour au lendemain.

Pour conclure, le projet Alim'Ath désire soutenir les initiatives et les porteurs de projet en faveur d'une alimentation locale. Chaque projet doit être l'objet d'un soutien, afin d'exploiter au mieux le potentiel du territoire. Les résultats obtenus sont très encourageants. Citoyens, producteurs, transformateurs, distributeurs ou porteurs de projet, chacun de nous doit désormais s'engager davantage. Nos actions quotidiennes ont de l'impact : elles constituent le moteur de la transition vers des systèmes alimentaires locaux, durables et sains.

7. Et après ?

7.1. Introduction

Le diagnostic alimentaire du territoire a révélé que diverses filières présentent des possibilités et opportunités en termes de relocalisation de l'alimentation. Ce chapitre évoque les différentes pistes et actions que le projet Alim'Ath pourrait soutenir, développer ou concrétiser pour certaines filières et/ou thématiques dont les enjeux de relocalisation sont importants. Parmi ces pistes, citons :

- La filière maraichère,
- La filière céréales panifiables,
- La filière viande bovine,
- Les autres filières.

En addition à ces filières spécifiques, d'autres thématiques de travail plus transversales seront également envisagées :

- La logistique ;
- La commercialisation ;
- La formation ;
- La communication.

Ces points d'intérêt seront explorés durant les prochaines étapes du projet. Cependant, il est important de comprendre qu'une priorisation et une sélection des axes de travail et des projets sera réalisée à la suite des différents temps d'échange et de co-construction, en fonction des porteurs de projets identifiés. Le projet Alim'Ath se veut toutefois inclusif et accompagner différents projets ou réaliser des actions porteuses de sens dans l'objectif de promouvoir l'alimentation locale, durable et saine sur le territoire.

7.2. La filière maraichère

La filière maraichère est un secteur pour lequel une relocalisation est d'un intérêt tout particulier. En effet, les légumes constituent des aliments du quotidien, sains pour la santé. Toutefois, le taux d'auto-suffisance réel est assez faible et la répartition des maraichers sur le territoire n'est pas équilibrée en fonction des communes. Plusieurs pistes sont envisageables pour favoriser une relocalisation de cette filière. Ces domaines d'action ont été identifiés par les producteurs et acteurs de la filière comme étant des freins au développement de la production maraichère locale. Ces pistes sont :

- L'accès à la terre ;
- La transformation.

Les actions menées par Alim'Ath peuvent également être liées au soutien à l'installation de nouveaux maraichers. D'autres pistes d'actions, plus transversales à toutes les filières, sont envisagées. Elles seront évoquées à la fin de ce chapitre.

7.2.1. L'accès à la terre

La terre constitue le principal outil de production pour le producteur, lui permettant de cultiver différentes plantes à destination de l'alimentation humaine. Cependant, l'accès à la terre est difficile, autant pour les producteurs déjà installés que pour les personnes désireuses de se lancer dans le secteur de la production. Le prix du foncier et la disponibilité des terres agricoles sont les deux obstacles principaux à l'accès à la terre. Cette problématique a été relevée par de nombreux producteurs. Elle semble être transversales à toutes les filières, ma is le secteur du maraichage diversifié sur petite surface est davantage concerné par ce frein.

Avec Alim'Ath, plusieurs pistes sont envisagées pour permettre de lever ces freins, qui permettraient de favoriser le développement ou l'installation de producteurs, spécialement dans la filière du maraichage :

- Valorisation des terres publiques, terres des CPAS ou fabriques d'église
  Dans de nombreux cas, les communes, les CPAS et les fabriques d'église disposent de terres agricoles, qui ne sont peu voire pas exploitées. Investiguer auprès des différentes institutions afin de mettre sur pieds des projets permettant l'accès à ces terres à des néo-agriculteurs ou au développement d'activités nourricières déjà préexistantes permettrait une augmentation de l'offre alimentaire locale.

- Collaboration avec Terre-en-vue
  Le mouvement Terre-en-vue rassemble des citoyens, des organisations et des acteurs publics avec pour mission de faciliter l'accès à la terre en Belgique pour des agriculteurs porteurs de projets agroécologiques. Ce mouvement désire également soustraire les terres de la spéculation foncière par une propriété et une gestion collective. Leur volonté est également de favoriser la solidarité entre les agriculteurs, les citoyens et la terre afin de rencontrer les besoins de tous en respectant l'autonomie de chacun et de contribuer à dynamiser l'économie des milieux ruraux en accompagnant des projets agricoles diversifiés et s'inscrivant dans des systèmes de circuits courts et de vente directe. Une collaboration avec ce mouvement citoyen permettrait d'avoir un appui et un guide pour la relocalisation des terres publiques ou des fabriques d'église. Leur expertise en la matière est la bienvenue.

7.2.2. La transformation maraichère et débouchés

En plus d'augmenter la production maraichère, diverses pistes pourraient également être envisagées afin de valoriser la production et proposer de nouveaux débouchés aux maraichers. Plusieurs initiatives existent en Wallonie Picarde et pourraient faire l'objet d'un soutien ou d'un accompagnement de la part d'Alim'Ath.

- Transformation des légumes
  Les transformations de légumes sont variées, en fonction des produits. La valorisation des légumes via la transformation est un élément d'intérêt pour certains maraichers du territoire. La Ceinture Alimentaire du Tournaisis, via son projet de développement d'une légumerie bio à destination des collectivités, est un interlocuteur d'intérêt. La mise en relation entre les maraichers et une telle structure leur permettrait d'accéder à de nouveaux débouchés.

- Valorisation des légumes dits « moches »
  Les légumes dont le calibre ou la forme ne correspondent pas aux attentes du consommateur, les légumes dits « moches », sont plus difficilement commercialisable. Au-delà de la perte économique que cela représente pour le maraicher, il s'agit également d'un gaspillage alimentaire non négligeable. C'est pourquoi la valorisation de ces légumes de mauvais calibres et difficilement commercialisable pourrait permettre d'augmenter la part de consommation d'aliments locaux sous d'autres formes qu'un légume brut : soupe, sauce, … La vente pourrait s'orienter vers la restauration collective, avec une création d'emploi en insertion sociale par exemple.

7.3. La filière céréales panifiables

Avec un faible taux d'auto-suffisance réelle et des enjeux importants, la filière des céréales alimentaires et plus spécifiquement panifiables présente un réel intérêt de relocalisation. En effet, de nombreux obstacles entravent le développement de filières locales de produits de boulangerie ou de farines locales, que cela se situe au niveau de la production, de la transformation primaire ou secondaire ou encore de la distribution. Les pistes d'action envisageables sont reprises ci-dessous.

7.3.1. La production de céréales panifiables

- Sensibilisation et mise en relation à la production de céréales panifiables
  La production de céréales panifiables étant davantage contraignante pour le producteur que la production de céréales fourragères, en raison de la nécessité d'obtenir une récolte de qualité supérieure, les coûts de production sont plus élevés qu'en filière classique et rendent la culture peu intéressante d'un point de vue économique. Le manque de débouchés rémunérateurs est par conséquent l'obstacle principal au développement d'une filière de céréales panifiables à l'échelle locale. Alim'Ath peut faire office d'interlocuteur concernant la recherche de débouchés pour les producteurs, en mettant ces derniers en relation avec différentes structures et organismes.

- Collaboration pour le stockage des céréales
  Le stockage des céréales panifiables peut être considéré une des problématiques au développement de filières locales. Ce stockage, avant l'étape de mouture, peut se réaliser au sein de l'exploitation du producteur, mais ce dernier doit disposer des infrastructures nécessaires, ayant un coût important (économique, place, temps, …). Le projet peut s'intéresser à l'importance de ces structures de stockage dans la filière, et envisager d'éventuelles collaboration pour la mise en place d'un hall relai mutualisé permettant le stockage des céréales panifiables pour plusieurs producteurs.

7.3.2. La transformation de céréales panifiables

- Création de moulins à la ferme ou indépendant
  Malgré la présence d'un moulin traditionnel sur le territoire, l'offre proposée semble saturée. Les moulins sont pourtant essentiels au développement d'une filière locale. Ainsi, soutenir les projets de développement de moulins, qu'ils soient à la ferme ou collectifs, est tout à fait pertinent dans le contexte du territoire.

- Mutualisation des coûts de stockage et de transformation des céréales panifiables
  Dans la même optique que pour le développement de structures de stockages pour les céréales brutes, le stockage de la farine fraichement moulue est également nécessaire. Une mutualisation de ces structures via, par exemple, un hall relai agricole de stockage et transformation pourrait être envisagée si des porteurs de projet manifestent leur envie de développer cette filière.

- Initiatives pour sensibiliser les boulangers sur le travail des farines locales
  Si soutenir la production et la transformation des céréales panifiables est important, un point essentiel est celui de la seconde transformation, la boulangerie. En effet, très peu de boulangers travaillent avec des farines nationales, et encore moins avec des farines davantage locales. Plusieurs actions de sensibilisation pourraient être mises en place auprès des boulangers ou des futurs professionnels de ce métier, afin de les informer des enjeux liés à ces produits et des divers avantages que cela peut leur apporter. De plus, les formations actuellement proposées aux futurs boulangers sont principalement axées sur un travail basé sur la mécanisation avec des produits standardisés et industriels. La main-d'œuvre qualifiée capable de travailler avec des farines artisanales se fait de plus en plus rare. Les actions ici proposées auraient un effet double : premièrement, elles sensibiliseraient à l'utilisation de farines locales pour la transformation en pain et enfin, elles permettraient d'offrir des formations pour les boulangers désireux d'en apprendre plus sur l'utilisation de ces farines.

7.3.3. La commercialisation des farines

- Initiatives pour sensibiliser les boulangers à la commercialisation des farines locales
  La boulangerie de proximité est en régression, avec une perte de 2 boulangeries chaque mois en Wallonie sur les dix dernières années (Le Soir, 2019). Ce métier est donc à soutenir et promouvoir. Dans cet objectif, le recours à des produits de base locaux, de qualité et sain peut être une opportunité pour le secteur. Ainsi, un travail de communication sur l'origine locale des farines pourrait stimuler l'intérêt du consommateur à s'approvisionner en boulangerie. Cela aurait comme effet de développer des débouchés pour les farines produites par les producteurs et transformateurs du territoire, et ainsi développer la filière.

- Diversification des canaux de vente pour les producteurs de farines et pains issus de farines locales
  Si des acteurs présents sur le territoire de l'entité d'Ath ou du Parc naturel du Pays des Collines sont ouverts au développement d'une filière locale, les débouchés des farines produites posent un réel souci. Comme cela a déjà été évoqué, à l'heure actuelle, peu de boulangers travaillent avec des farines locales. Alim'Ath veut se donner pour mission, d'une part, de valoriser le métier de boulanger en essayant de soutenir les personnes désireuses de s'installer, d'inciter des boulangers à se diversifier (autant dans leurs sources d'approvisionnement que dans leurs canaux de distribution), et d'autre part de développer les débouchés pour les farines à destination des consommateurs.

7.4. La filière viande bovine

La filière de la viande bovine pourra également constituer un axe de travail du projet Alim'Ath. Dans une situation de baisse de la consommation de viande, mais également d'une recherche de viande de qualité, la production locale prend tout son sens. Dans l'optique de soutien à la relocalisation de cette filière, une action semble être privilégiée dans la situation actuelle.

- Soutien à la coopérative « Wapicowp »
  Cette coopérative, lancée en 2021 à la suite du projet « FoodWapi », et entre autres soutenue par le Parc naturel du Pays des Collines, permet la mise à disposition d'une salle de découpe attenante à l'abattoir d'Ath pour les éleveurs coopératifs ou non. Le projet Alim'Ath pourrait apporter son soutien au développement de cette coopérative.

7.5. Les autres filières

En addition aux filières présentées précédemment, il est évident que d'autres filières pourraient être relocalisées si des acteurs de la filière témoignent de leur intérêt. Alim'Ath apporterait alors son soutien et son expertise afin de mener à bien le ou les projets retenus dans d'autres filières.

7.6. La logistique

Parmi les thématiques transversales contribuant à la relocalisation de l'alimentation, la logistique est incontournable. En effet, une organisation optimisée du stockage et du transport des produits vers les points de distribution ou chez le consommateur permet d'assurer un approvisionnement en produits locaux aisé pour les citoyens, tout en permettant aux producteurs de diversifier ses canaux de vente via des livraisons optimisées à de nouveaux points de vente. La question de la logistique représente un enjeu identifié par une large majorité des producteurs alimentaires rencontrés commercialisant leurs produits en circuits courts et locaux.

Parmi les actions pouvant être menées, citons :

- Le soutien à la constitution d'une coopérative de logistique sur le territoire ;
- Le développement de structures de regroupement des produits locaux ;
- L'étude des possibilités de circuits logistiques adaptés au territoire.

7.7. La commercialisation

Afin de stimuler la demande, proposer des débouchés pour les producteurs et transformateurs ainsi que pour rendre l'accessibilité des produits locaux aisées au plus grand nombre de consommateurs, la commercialisation constitue un point essentiel sur lequel le projet Alim'Ath se penchera.

Diverses possibilités peuvent être envisagée, en fonction de l'implication d'acteurs locaux dans ce domaine :

- La diversification des canaux de vente « B2C »
  Dans l'objectif de proposer aux consommateurs des points de vente de produits locaux, riche en diversité et accessible, il est tout à fait envisageable de soutenir des projets visant à l'installation d'un commerce de produits locaux sur le territoire.

- La diversification des canaux de vente « B2B »
  Les collectivités, restaurants et entreprises représentent des marchés d'intérêt pour la commercialisation de produits alimentaires issus du territoire. Une piste à envisager serait de travailler avec des structures intéressées par la démarche afin de proposer des canaux de vente aux producteurs au bénéfice de consommateurs au sein de restaurants ou restaurants collectifs.

- La digitalisation
  La digitalisation représente une opportunité pour le secteur de l'alimentation locale. À l'heure où de plus en plus de consommateurs se tournent vers les achats en ligne, l'intérêt de développer des commerces sur internet et d'optimiser ces derniers est important. Le projet pourrait apporter un soutien aux acteurs intéressés par ces démarches ou d'autres formations liées à l'utilisation des outils numériques.

7.8. Les formations et séances d'informations

Comme déjà évoqué, proposer des formations aux acteurs alimentaires (qu'ils soient producteurs, transformateurs ou autres) permettrait d'encourager ces derniers à se diversifier, proposer de nouveaux produits ou encore de s'améliorer. Bien que le projet « EAL^2 » ainsi que le C.A.R.A.H. asbl soient présents sur le territoire et proposent de telles actions, Alim'Ath pourrait compléter ces formations, notamment pour les thématiques liées :

- Au maraichage (conservation, …) ;
- À la meunerie et la boulangerie (choix variétaux, travail de farines locales, …) ;
- À la commercialisation et marketing ;
- À la communication.

7.9. Actions de communication et sensibilisation auprès des consommateurs

En parallèle aux actions sélectionnées et menées par l'équipe du projet Alim'Ath, diverses actions de sensibilisation seront proposées pour le grand public. Différentes actions peuvent être envisagées : visites de ferme, de structures de transformation, organisation d'évènements sur la thématique de l'alimentation locale et saine, …

8. Ressources bibliographiques

Biowallonie, 2020. Les chiffres du bio 2020. https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2021/09/Biowallonie_ChiffresBio-2020-V2.pdf

Biowallonie, 2021. Liste des producteurs biologiques par commune à la date du 6/07/2021.

Biowallonie, 2021. Superficies cultivées sous contrôle biologique par commune.

Bonnal L., Ferru M., Charles D., 2019. Perceptions et comportements d'achat des produits alimentaires locaux. Economie rurale, n°370 :101-123.

Buyck J.F., Vincelet C., Chatignoux E., Grange D., Gremy I., 2009. Typologie du comportement alimentaire dans la région Ile-de-France. Observatoire régional de la santé d'Ile-de-France. Mode de vie : alimentation.

Cabaraux J.-F., Dufrasnes I., Roux M., Istasse L., Hornick J.-L., 2005. La production de viande bovine à partir de femelles de réforme. INRA Prod. Anim., 18 (1), 37-48.

C.A.R.A.H. asbl, 2017. 30 ans d'agriculture en Hainaut. Evolution de l'état de l'agriculture hainuyère et de la fertilité des sols agricoles ces trentes dernières années (1987 – 2017).

Celagri, 2019. Quel avenir pour les filières fruits et légumes ? https://www.celagri.be/quels-fruits-legumes-produit-on/ (consulté le 02/02/2022).

Celagri, 2019. Dossier Technique. La production d'agneaux et l'élevage ovin en Wallonie. Celagri.be

Celagri, 2020. L'élevage des poulets de chair en Wallonie. Celagri.be

Climat, 2019. Impacts sur l'agriculture et la pêche. https://climat.be/en-belgique/climat-et-emissions/consequences/agriculture-et-peche. Consulté le 21/01/2022.

ClimateChangePost, 2022. Agriculture and Horticulture in Belgium. https://www.climatechangepost.com/belgium/agriculture-and-horticulture/, consulté le 26/01/2022.

Collège des Producteurs, 2018. Horticulture comestible : Plan de développement stratégique 2018 – 2028.

Collège des Producteurs, 2019. Commission Grandes cultures – Orge brassicole. Plan de développement stratégique 2019 – 2028.

CRA-W, 2020. Effets du changement climatique et gestion des risques de production en Wallonie. https://www.cra.wallonie.be/fr/effets-changement-climatique-gestion-risques-production-wallonie

Décret relatif au Code wallon de l'Agriculture, 2014. https://wallex.wallonie.be/eli/loi-decret/2014/03/27/2014027151/2014/03/31#:~:text=%C2%A71er.,wallonne%20est%20plurielle%20et%20multifonctionnelle.

Desmyter P., 2020. Le défi de la durabilité. https://www.hotelbusiness.be/2020/06/24/le-defi-de-la-durabilite/?lang=fr

DGO de l'Agriculture, des ressources naturelles et de l'Environnement, 2019. Evolution de l'économie agricole et horticole de la Wallonie.

Direction de l'Analyse Economique Agricole, 2020. Performances et rentabilité en agriculture wallonne (années 2015 à 2018).

Dullier B., 2021. De l'importance des régimes alimentaires dans les stratégies de reterritorialisation de l'alimentation. Le cas de la stratégie alimentaire de Charleroi Métropole : Food.C. Liège Université – Université Libre de Bruxelles.

Ecoconso, 2017. Gaspillage alimentaire : Combien de nourriture gaspille-t-on ? https://www.ecoconso.be/fr/content/gaspillage-alimentaire-combien-de-nourriture-gaspille-t

Enquête de consommation alimentaire en Belgique, 2004. IPH/EPI Reports n°2006 – 014.

Etat de l'environnement wallon, 2019. http://etat.environnement.wallonie.be/contents/indicatorsheets/TERRIT%202.html

Etat de l'environnement wallon, 2020. http://etat.environnement.wallonie.be/contents/indicatorsheets/AGRI%201.html

Etat de l'environnement wallon, 2022. http://etat.environnement.wallonie.be/contents/indicatorsheets/AIR%201.html#:~:text=En%202019%2C%20la%20Wallonie%20a,belges%20de%20GES(a)

Filagri, 2015. Chiffres clés – Porcs. http://filagri.be/porcs/chiffres-cles-porcs/

Filagri, 2016. Chiffres clés – Pommes de terre. http://filagri.be/pommes-de-terre/chiffres-cles-pommes-de-terre/

Filagri, 2018. Chiffres clés – Bovins laitiers. http://filagri.be/bovins-laitiers/chiffres-cles-bovins-laitiers/

Filagri, 2021. Chiffres clés – Viande bovine. https://filagri.be/viande-bovine/chiffres-cles-viande-bovine/

Filagri, 2022. Chiffres clés – Aviculture et cuniculture. https://filagri.be/aviculture-cuniculture/chiffres-cles-aviculture-cuniculture/

Filagri, 2022. Chiffres clés – Ovins et caprins. http://filagri.be/ovins-caprins/chiffres-cles-ovins-caprins/

Girier M.C., Saint-Léger M., 2018. Mission d'accompagnement pour la démarche de projet alimentaire territorial : enquête sur la consommation de produits alimentaires locaux. Pôle territorial Albigeois-Bastides.

Gondola, 2021. Retail Scan 2021 : le panorama du food-retail belge en un coup d'œil. https://www.gondola.be/fr/news/retail-scan-2021-le-panorama-du-food-retail-belge-en-un-coup-doeil. Consulté le 14 décembre 2021.

HainautStat, 2017. http://www.hainautstat.be/hainautstat/

HainautStat, 2018. http://www.hainautstat.be/hainautstat/

HainautStat, 2019. http://www.hainautstat.be/hainautstat/

HainautStat, 2020. http://www.hainautstat.be/hainautstat/

HDT – C.R.E.P.A., 2021. Résultats des comptabilités de gestion, exercice 2020. Service Economie – Information.

Hendrix genetics. https://pondeuses.hendrix-genetics.fr/fr/ consulté le 14/12/2021.

HIS – WIV – ISP, 2018. De Ridder K, Bel S, Brocatus L, Cuypers K, Lebacq T, Moyersoen I, Ost C & Teppers E. La consommation alimentaire. Dans : Bel S, Tafforeau J (éd.). Enquête de Consommation Alimentaire 2014-2015. Rapport 4. WIV-ISP, Brussel, 2016.

Hollange B., 2018. Contribution à l'étude de l'impact environnemental des circuits-courts alimentaires. Université de Liège.

Indicateur synthétique d'accès aux droits fondamentaux, 2018. https://isadf.iweps.be/isadf.php?select=1&indicateur_id=2000200

Legrand I., Martineau C., Bertrand G., Gautier F., Lefebvre T., 2010. Production et caractérisation des veaux de boucherie de 6 mois, de 8 mois et d'animaux plus âgés produits en France. Renc. Rech. Ruminants, 17, 369-372.

Le Sillon Belge, 2019. Quelle surface au potager ? Nos conseils pour les besoins d'une famille. 31/01/2019. https://www.sillonbelge.be/3705/article/2019-01-31/quelle-surface-au-potager-nos-conseils-pour-les-besoins-dune-famille.

Le Sillon Belge, 2021. En Belgique, en 2020 : davantage de porcs abattus mais moins de bovins. 20/01/2021. https://www.sillonbelge.be/7004/article/2021-01-20/en-belgique-en-2020-davantage-de-porcs-abattus-mais-moins-de-bovins /

Le Sillon Belge, 2022. Maraichage : produire en tenant compte de la modification climatique. 27/01/2022. https://www.sillonbelge.be/8595/article/2022-01-30/maraichage-produire-en-tenant-compte-de-la-modification-climatique.

Louah L., 2020. The Nature of Farming. Peasantness and entrepreneurship revisited through the lens of diverging survival strategies of farms within the same micro-territory, Wallonia, Belgium. Université Libre de Bruxelles.

Manger Demain, 2021. Etat des lieux de l'alimentation durable en Wallonie. Territoire Population. Indicateurs socio-économiques et habitudes alimentaires.

Marbaix P. et Van Yperseele J.-P., 2004. Impacts des changements climatiques en Belgique.

Mutualité Chrétienne, 2021. Données socio-économiques en Hainaut Picardie.

Observatoire de la Santé du Hainaut, 2020. Fiche communale d'Ellezelles.

Observatoire de la Santé du Hainaut, 2020. Fiche communale d'Ath.

Observatoire de la Santé du Hainaut, 2020. Fiche communale de Frasnes-lez-Anvaing.

Observatoire de la Santé du Hainaut, 2020. Fiche communale de Mont-de-l'Enclus.

Observatoire de la Santé du Hainaut, 2020. Fiche communale de Flobecq.

Observatoire de la Santé du Hainaut, 2021. Regard sur la santé des jeunes. Alimentation chez les jeunes en Hainaut, Santé en Hainaut n° 15.

Outil Parcel, https://parcel-app.org/, consulté le 18/10/2021.

Rapport de l'Observatoire du foncier agricole wallon 2020, Direction de l'Aménagement foncier rural. SPW Agriculture, Ressources naturelles et Environnement - DDRCB – DAFoR.

SPW Agriculture, 2021. https://etat-agriculture.wallonie.be/contents/indicatorsheets/EAW-A_II_b_3.html, consulté le 20/10/2021.

Statbel, 1980. Rescensement agricole de 1980.

Statbel, 2013. Nombre de magasins alimentaires et surface de vente totale selon type de magasin, régions et provinces. https://bestat.statbel.fgov.be/bestat/crosstable.xhtml?view=ee13b6f2-5114-4761-b6c5-a869ab57e859, consulté le 17/11/2021.

Statbel, 2019. Structures de la population.

Statbel 2020. Chiffres agricoles 2020 par commune.

Statbel, 2020. Fermage dans l'agriculture.

Statbel, 2020. Tab01_WAL - Dépenses moyennes par ménage et par an (€) - Région wallonne.

Statista, 2017. Consommation locale et responsable en France. Faits et chiffres.

Test Santé, 2020. Les Belges prêts à réduire le gaspillage alimentaire pour de bon. https://www.test-achats.be/sante/alimentation-et-nutrition/durabilite-et-impact-environnemental/news/les-belges-veulent-reduire-le-gaspillage-alimentaire

UbaBelgium, 2020. GfK Coronavirus Consumer Pulse : Les Belges entre cuisine et jardin. 27/04/2020. https://www.ubabelgium.be/fr/news-resources/item/2020/04/27/GfK-Coronavirus-Consumer-Pulse--Les-Belges-entre-cuisine-et-jardin (consulté le 24/11/2021).

UCM Magazine, 2017. Alimentation : Les circuits-courts séduisent un Belge sur deux. https://www.ucmmagazine.be/actus/alimentation-les-circuits-courts-seduisent-un-belge-sur-deux/, consulté le 01/12/2021.

ValBiom, 2006. Fiche 02 : Comment produire de l'huile de colza à la ferme ? http://www.valbiom.be/files/library/Docs/Biocarburants/fiche_huile_colza02_production1209046017.pdf

WalOnMap. https://geoportail.wallonie.be/walonmap#BBOX=-40250.87058674119,361585.8705867412,9250.542968419264,174615.45703158074

Walstat, 2010. https://walstat.iweps.be/walstat-catalogue.php?niveau_agre=C&theme_id=12&indicateur_id=811307&sel_niveau_catalogue=T&ordre=0

Walstat, 2018. https://walstat.iweps.be/walstat-catalogue.php?theme_id=1%20&sel_niveau_catalogue=T

Walstat, 2019. https://walstat.iweps.be/walstat-catalogue.php?niveau_agre=C&theme_id=8&indicateur_id=243800&sel_niveau_catalogue=T&ordre=0

Walstat, 2019 – 2020. https://walstat.iweps.be/walstat-catalogue.php?theme_id=7%20&sel_niveau_catalogue=T

Winandy S., Comps S., 2012. Evolution des habitudes de consommation. Observatoire de la consommation alimentaire. Gembloux Agro-Bio-Tech, Université de Liège.

Annexe 1 : Projets et initiatives en faveur d'une alimentation locale

De nombreux projets et initiatives visant à favoriser une alimentation locale, durable et responsable ont émergé au fil des dernières années.

Ces projets sont très variés, par leurs zones d'action, leurs axes de travail, … Dans cette section, les projets d'intérêt dans le cadre d'AlimAth seront présentés selon leur localisation : dans les environs d'Ath et du Parc naturel du Pays des Collines, en province de Hainaut ainsi qu'en Wallonie. En addition, le répertoire des organismes d'intérêt est également mis à disposition.

Les réseaux athois et des communes avoisinantes

Les Producteurs de Foucaumont	
Drive-in permettant aux consommateurs de s'approvisionner en produits fermiers et locaux (avec une trentaine de producteurs) via des commandes 2 fois par mois et retrait à la ferme de Foucaumont. Contact : marchefoucaumont@gmail.com	Ath
GASAth	
Groupement d'achats solidaires favorisant les circuits-courts et le commerce équitable. Contact : josuedesoulier@gmail.com	Ath
Ath en transition	
Groupement de citoyens promouvant le développement local et la transition écologique via différentes actions : Développement d'une ceinture alimentaire, évènement de sensibilisation, …	Ath
Cuisin'Ath	
Ateliers de cuisine avec des produits locaux proposés par le CPAS d'Ath, à destination des personnes défavorisées.	Ath
SolAToi	
Monnaie locale de l'entité d'Ath, favorisant le commerce local. Contact : solatoi.be@gmail.com	Ath
Mafflourchette	
Groupement d'achats locaux favorisant les circuits-courts et le commerce équitable, créé par les citoyens, les étudiants de la Haute Ecole Condorcet d'Ath, Oxfam et Solatoi, avec point de retrait à Maffle une fois par semaine.	Maffle

Les jardins partagés

Les jardins partagés se développent de plus en plus en ville. Les bénéfices de ce genre de structures semblent être multiples : en faveur de la santé (alimentation, dépense physique, santé mentale, …), crée du lien social, … Cependant, ces jardins ont des limites : ils ne fournissent d'une faible partie des fruits et légumes des jardiniers (moins de 5% des besoins), ils nécessitent des investissements en temps importants et la présence de personnes compétentes pour maintenir ce potager productif. (Tharrey M., Darmon N., projet Foodscapes). Sur le territoire d'Ath, on compte 3 potagers partagés : les potagers des Remparts, à l'asbl Compagnons SAPHA et le potager du CRASEN.

Le frène GAL

Groupement d'achats locaux favorisant les circuits-courts et le commerce équitable, avec point de retrait une fois par semaine. Contact : info@frenegal.be	Frasnes-lez-Anvaing

AuBioVillage

Plateforme de vente en ligne et magasin de produits locaux (issus d'une cinquantaine de producteurs et artisans) et produit selon les principes de l'agriculture biologique. Contact : info@aubiovillage.be	Quevaucamps

Coopérative « Ma ferme »

Coopérative finançant des projets d'entreprenariat rural et durable destinés à fournir une alimentation locale et éthique aux citoyens. Contact : bienvenue@maferme.be	Enghien

Enghien je mange lokaal

Réalisation d'un cadastre des terres inutilisées afin de les mettre à disposition de futurs producteurs maraichers et création de potagers communs. Contact : adl@enghien-edingen.be	Enghien

Les réseaux hennuyers

Ceinture alimentaire Charleroi Métropole Développement d'une ceinture alimentaire dans la région de Charleroi-métropole (30 communes participantes), en travaillant sur le réseautage, la production et la distribution et la logistique d'approvisionnement des produits locaux en production biologique (avec une trentaine de producteurs impliqués). Contact : s.lejoly@saw-b.be	Charleroi
Food C Structuration, soutien et renforcement des initiatives en termes d'alimentation locale. Création d'une Conseil de Politique Alimentaire (CPA) dans la région de Charleroi-Métropole, accompagnement de projets. Contact : info@charleroi-metropole.be	Charleroi
Alimentation Cœur du Hainaut (AD Cœur du Hainaut) Développement socio-économique de la région par le levier de l'accès à l'alimentation locale, saine et durable. Contact : fabian.wilmet@hainaut.be	Hainaut/Mons-Borinage
Alimentation Durable Inclusive (AD-in) Développement durable du territoire inter-régional du Hainaut belge et du Nord de la France, via des stratégies d'accès à l'alimentation durable pour les personnes vulnérables. Contact : adin.interreg@hainaut.be	Interreg (Hainaut/Nord)
Filière Légumes bio en Tournaisis Développement d'une légumerie biologique pour les collectivités à petite échelle dans le cadre de la Ceinture Alimentaire du Tournaisis. Contact : ceinture.alimentaire.tournaisis@gmail.com	Tournai
GT alimentaire WaPi Groupe de travail de l'asbl WaPi2025 visant à travailler sur l'autonomie alimentaire et aux circuits-courts en Wallonie Picarde (communes de Ath, Beloeil, Bernissart, Brugelette, Brunehault, Chièvres, Celles, Comines-Warneton, Ellezelles, Enghien, Estaimpuis, Flobecq, Frasnes, Lessines, Leuze-en-Hainaut, Mont-de-l'Enclus, Mouscron, Pecq, Péruwelz, Rumes, Silly et Tournai). Contact : info@ideta.be	Wallonie Picarde

Farmery Garden

Développement d'une coopérative faisant office d'intermédiaire entre producteurs et collectivités afin d'assurer la logistique et de proposer un outil de transformation. Contact : celine@farmerystore.be	Mons/La Louvière

CADI

Développement socio-économique de la région par le levier de l'alimentation durable, la gouvernance et l'accompagnement des acteurs. Contact : joeldath@pnvh.be	Botte du Hainaut / Namur

EAL²

Stimulation de l'emploi dans le domaine de l'alimentation durable et locale, via des formations, en travaillant dans les filières maraichères, herboristes, production laitière ovine et caprine, des céréales panifiables et de la commercialisation. Contact : y.boisdenghien@carah.be	Interreg (Hainaut/Nord)

Proxymart

Plateforme de vente en ligne de produits locaux, fermiers et artisanaux avec livraison à domicile ou retrait en point-relais dans la région du Centre. Informations : https://www.proxymart.be/fr	Centre du Hainaut / Brabant Wallon

Les réseaux wallons

FarmWal

Développement d'un atelier de mouture à façon et d'un document synthétisant les éléments essentiels à considérer dans un projet travaillant sur la filière des céréales panifiables.
Contact : contact@moulindevencimont.be

Filière céréalière alimentaire biologique en Wallonie

Développement de la filière des céréales biologiques destinées à la consommation humaine en Région Wallonne par la stimulation de l'offre, l'amélioration des qualités technologiques des céréales biologiques panifiables et par l'augmentation de l'offre de produits alimentaires réalisés avec ces dernières.
Contact : laura.lahon@fwa.be

Filière Fruits et Légumes en Wallonie

Promotion, défense et facilitation entre acteurs de la filière maraichère wallonne via des collèges interprofessionnels.
Contact : fwh@fwa.be

En direct de mon élevage

Développement de la filière de la viande bovine conventionnelle destinée à la consommation locale en Région Wallonne par le biais d'une coopérative visant notamment à accéder à l'ensemble des distributeurs et optimiser la logistique.
Contact : info@endirectdemonelevage.be

Sainbiooz

Développement de la filière de la viande bovine biologique destinée à la consommation locale en Région Wallonne par le biais d'une coopérative et la définition d'un cahier des charges rigoureux fournissant les boucheries, les magasins de proximité et les grandes surfaces.
Contact : michael.ooms@sainbiooz.be

Wal-4-fruits

Développement de la filière des fruits issus d'arbres fruitiers hautes tiges en Région Wallonne par l'introduction d'un label de qualité différenciée et par l'accompagnement des producteurs dans leurs projets.
Contact : info@fpnw.be

Conserverie inclusive SAJA

Création d'une conserverie sociale pour valoriser les produits invendus issus de l'agriculture biologique par des personnes en service d'accueil de jour.
Contact : lesbocauxduwarichet@gmail.com

Collectif 5C

Collectif de coopératives citoyennes mené dans l'objectif de représenter au mieux les circuits-courts et de développer des outils logistiques adaptés au secteur.
Contact : info@collectif5C.be

Facilitation de l'identification des produits locaux

Développement d'indicateurs de reconnaissance et de promotion des produits locaux via des labels, des scores « locaux », …
Contact : th@fugea.be

Green Deal Cantines Durables

Projet de la Région Wallonne visant à la transition vers une alimentation durable du secteur de la restauration collective.
Informations : https://www.mangerdemain.be/cantines-durables/

JeCuisineLocal

Charte d'engagement des citoyens à promouvoir l'achat de produits locaux et de saison initié par l'APAQ-W, via une plateforme de partage (adresses, recettes, actualités, …).
Informations : https://www.jecuisinelocal.be//

Label « Prix juste producteur »

Développement d'un label garantissant une rémunération équitable des produits agricoles pour les producteurs, initié par le Collège des Producteurs.
Informations : https://prixjuste.be/

MadeInBW

Développement des services de logistiques et de commercialisation des produits locaux entre producteurs et entreprises (B to B).
Contact : francoise.demeuse@brabantwallon.be

Réseau agricole local Namur

Développement d'une structure logistique visant à favoriser l'accès aux produits locaux pour les collectivités gérées par les pouvoirs locaux, notamment par le biais de la création d'une légumerie ou de facilitation de l'accès à la terre.
Contact : alen.ludivine@ville.namur.be

WalDigiFarm

Projet visant à améliorer l'accessibilité des outils numérique pour les personnes issues du milieu agricole, afin de favoriser notamment les circuits de vente directe.
Informations : https://www.waldigifarm.be/fr/accueil/

C'est bon c'est wallon

Plateforme de vente en ligne de produits locaux, retrait en point-relais ou livraison à domicile.
Informations : http://www.cbon-cwallon.be/

Cocoricoop

Plateforme de vente en ligne de produits locaux et retrait en point-relais, dans la région Condroz-Famenne.
Informations : http://cocoricoop.be/

DigiCirco

Développement et amélioration d'un outil de vente en ligne standardisé et open source selon 3 axes de travail : Description des produits, développement d'une plateforme de vente optimisée et programme efficace de logistique.
Contact : claude@aktina.be

eFarmz

Plateforme de vente en ligne de produits locaux belges et box-repas, retrait en point-relais.
Informations : https://www.efarmz.be/fr

La Ruche Qui Dit Oui

Plateforme de vente en ligne de produits locaux avec retrait en point-relais.
Informations : https://laruchequiditoui.be/fr-BE

La Vivrière

Coopérative bruxelloise de vente en ligne de produits locaux, retrait en point-relais.
Informations : https://www.la-vivriere.be/

LeClicLocal

Plateforme de vente en ligne de produits locaux en B to B, développée par l'APAQ-W.
Contact : lecliclocal@apaqw.be

Little Green Food

Plateforme de vente en ligne de box de produits locaux végétarien ou non, retrait en point-relais.
Informations : www.littlegreenbox.be

Localife

Cartographie des acteurs de la filière alimentaire locale : Producteurs, épiceries, initiatives, etc.
Informations : https://localife.be/

Paysans Artisans

Coopérative de commercialisation de produits locaux et artisanaux, via des magasins et une plateforme de vente en ligne, principalement basée dans la province de Namur.
Contact : https://paysans-artisans.be/contacter-paysans-artisans/

WalloMade

Plateforme de vente en ligne de produits locaux pour les citoyens et les entreprises.
Informations : https://wallomade.be/bienvenue-sur-la-boutique-locale/

Hall Relais Agricole (HRA)

La Région Wallonne lance fréquemment des appels pour le développement de HRA. Ces derniers peuvent offrir des services de stockage, de transformation, de logistique, de distribution ou de commercialisation pour les agriculteurs. Les investissements totaux s'élèvent à 15 millions d'euros pour le Plan wallon d'investissement 2018 – 2024.
Sur le territoire, différents projets (à voir si réalisés ou non) ;

- Poulet de Gibecq (Ath) : secteur de la transformation et commercialisation de viande de volaille – REALISE
- From'Wapi : localisé en Wallonie picarde, ce HRA vise au stockage, à la transformation, à la distribution et la commercialisation des produits dérivés du lait.

Organismes

Apaq-W

Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité.
Informations : https://www.apaqw.be/fr

BioWallonie

Organisme de soutien, d'encadrement, de formation et développement aux producteurs produisant selon les principes de l'agriculture biologique.
Informations : https://www.biowallonie.com/

Collège des Producteurs

Collège constituant une interface entre les producteurs, les pouvoirs publics et les différents acteurs des filières de la production agricole.
Informations : http://www.collegedesproducteurs.be/site/

CRA-W

Centre de recherches agronomiques wallon, travaillant dans la recherche pour l'amélioration des performances des exploitations agricoles au service du citoyen, des consommateurs, de l'économie et de la transition durable.
Informations : https://www.cra.wallonie.be/fr

Diversiferm

Association accompagnant les agriculteurs, transformateurs et artisans de l'agro-alimentaire dans leur projet de diversification (appui économique, administratif, en termes de normes hygiène et qualité, technologique).
Informations : https://www.fwa.be/

Fédération Wallonne de l'Agriculture

Syndicat agricole wallon : Accompagnement et défense de l'agriculture wallonne.
Informations : https://www.fwa.be/

Fugea

Syndicat agricole wallon : Accompagnement et défense de l'agriculture wallonne.
Informations : https://fugea.be/

Hainaut Développement

Agence de développement de l'économie et de l'environnement de la province du Hainaut, visant notamment à favoriser un développement socio-économique régional, avec un axe agricole.
Informations : http://www.hainaut-developpement.be/

Nature et Progrès

Association de sensibilisation, d'informations et de conscientisation face aux problématiques environnementales et sociétales, avec un axe agricole et le développement d'un label de qualité pour l'agriculture biologique.
Informations : https://www.natpro.be/

Observatoire de la Santé du Hainaut

Institut de promotion de la santé de la province du Hainaut, via les axes « Manger », « Bouger », « Respirer » et « Mieux vivre ».
Informations : https://observatoiresante.hainaut.be/

Wagralim

Pôle de compétitivité visant à soutenir le secteur agro-alimentaire wallon.
Informations : https://www.wagralim.be/

Fondation Rurale de Wallonie

Fondation accompagnant les communes dans le domaine du développement rural via les plans communaux de développement rural (PCDR).
Informations : https://www.frw.be/

Annexe 2 : Formations

Les métiers liés à l'alimentation sont diversifiés, et touchent de multiples thématiques. Différents établissements proposent des formations liées à l'alimentation, sur le territoire du projet ou dans les alentours.

Cette annexe reprend les différentes structures dispensant des formations sur le territoire.

C.A.R.A.H. asbl

Formations agricoles et horticoles via la ferme expérimentale et pédagogique située à Ath. Formations en transformations laitières (lait de vaches, ovins et caprins) sur la ferme expérimentale et pédagogique.

FOREM

Formations « Formavert » en agriculture et horticulture, basé à Ath.

IPES Ath

Enseignement provincial secondaire disposant d'une section en agriculture à Ath.

CEFA

Centre d'éducation et formation en alternance proposant notamment des formations dans les secteurs de l'horticulture, du maraîchage, de l'élevage, soins animaliers et dans le secteur de la boucherie, basé à Tournai.

Centre de Technologies Avancées (CTA) Tournai

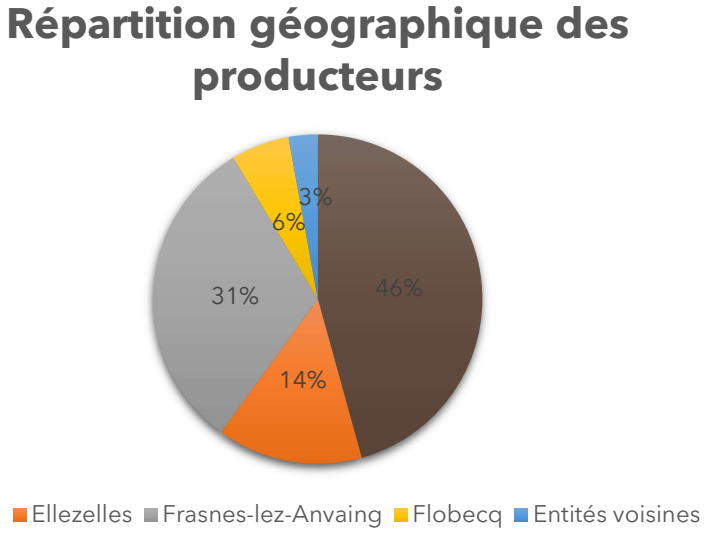
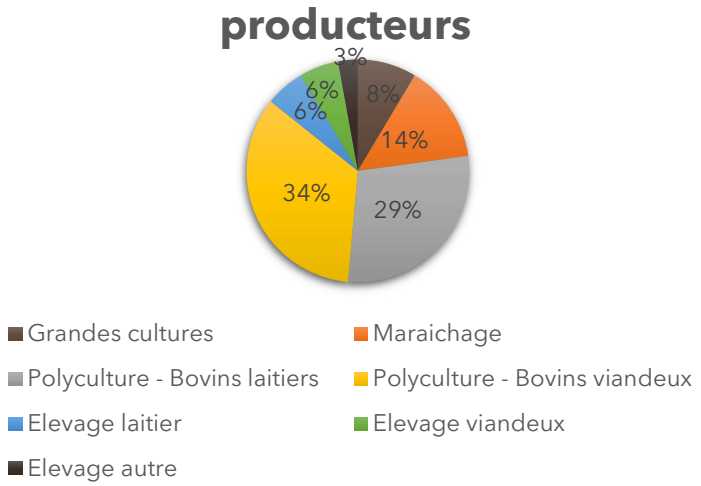
Enseignement secondaire qualifiant proposant des formations dans le secteur de l'agro-alimentaire : Chocolaterie, biscuiterie, charcuterie et cuisine de collectivité.

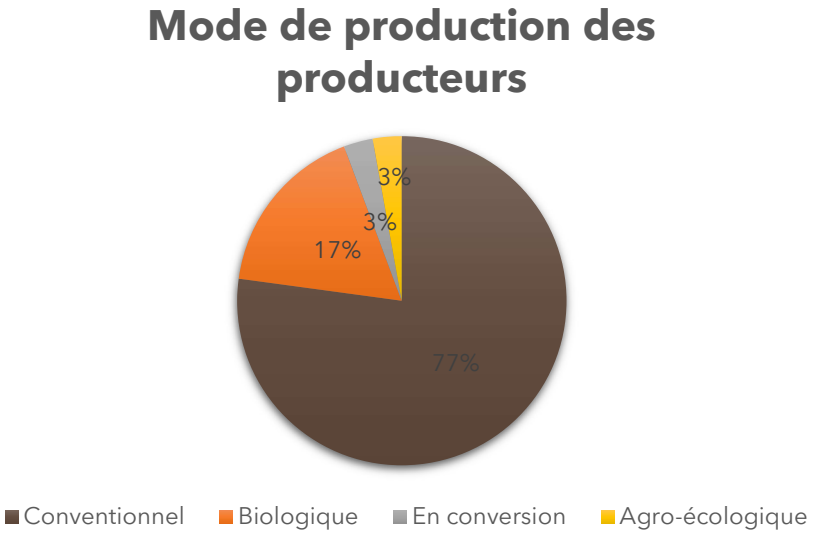
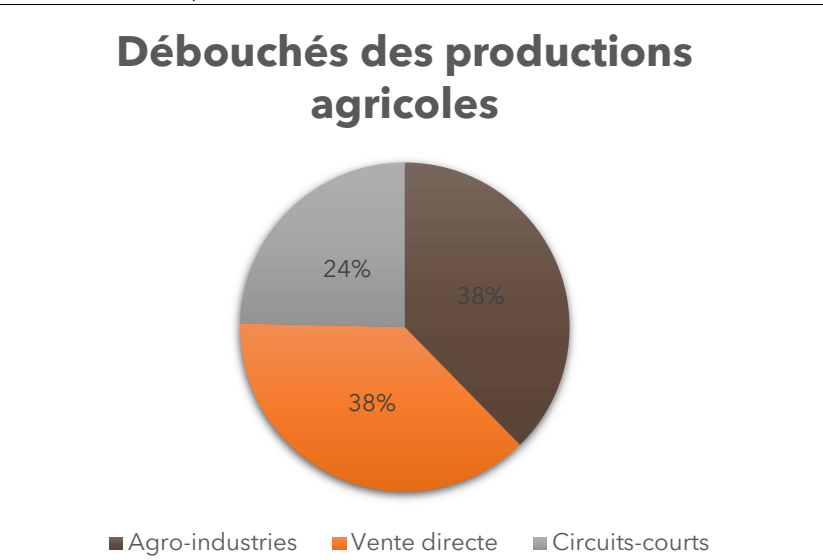
IFAPME Tournai

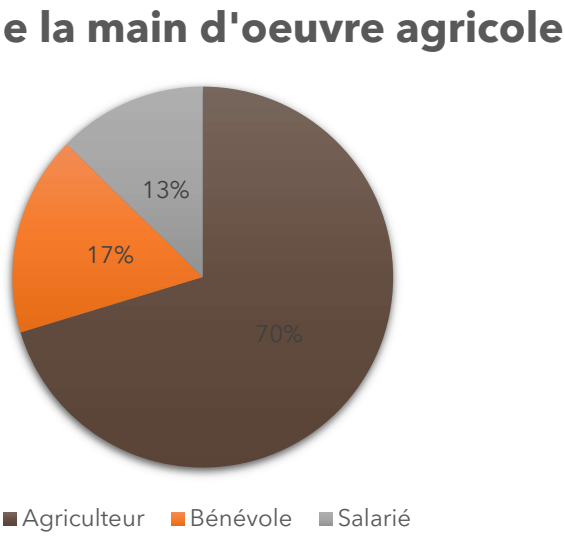
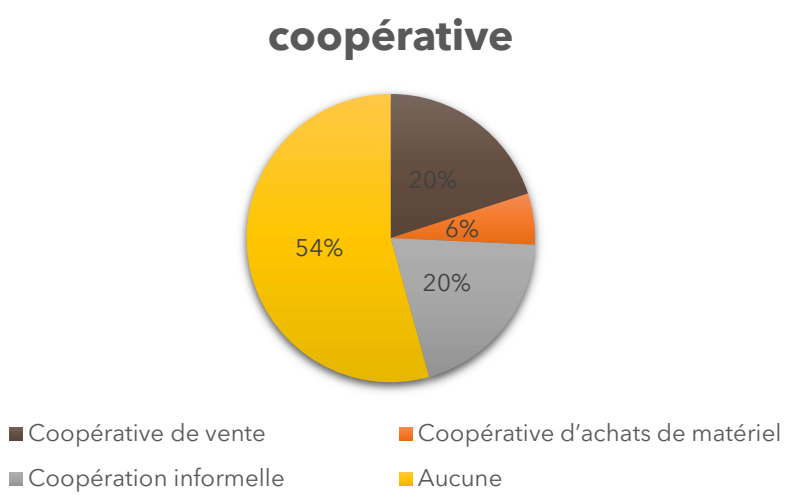
Formations en boucherie, charcuterie, boulangerie, cuisine de collectivités et cuisinier, herboristerie, brasserie et restauration.

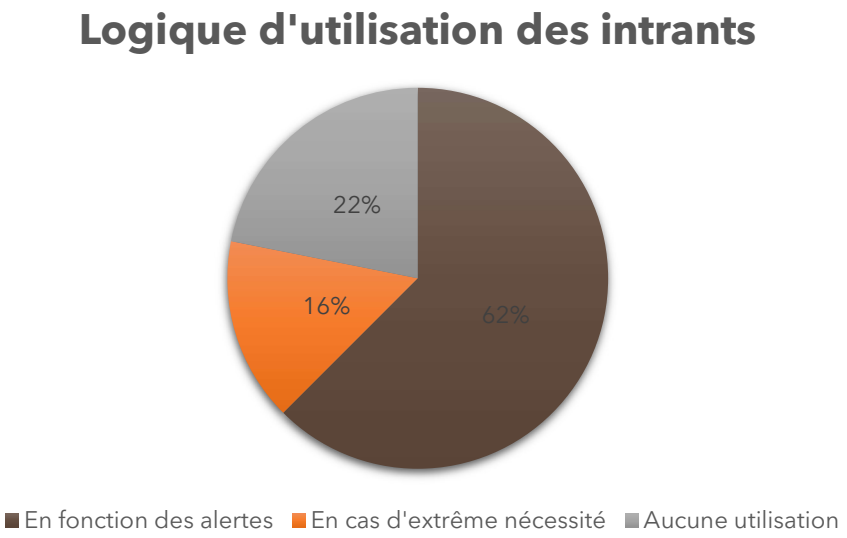
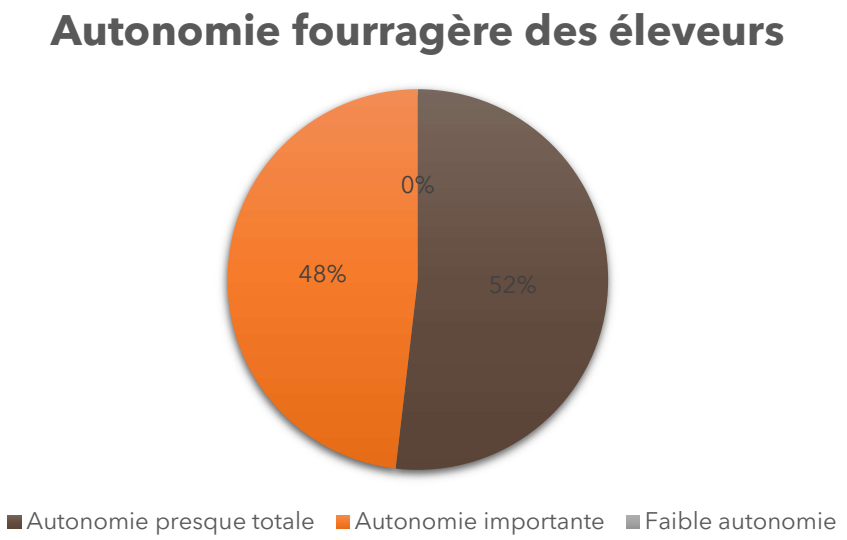
Annexe 3 : Résultats généraux des rencontres avec les producteurs du territoire d'Alim'Ath

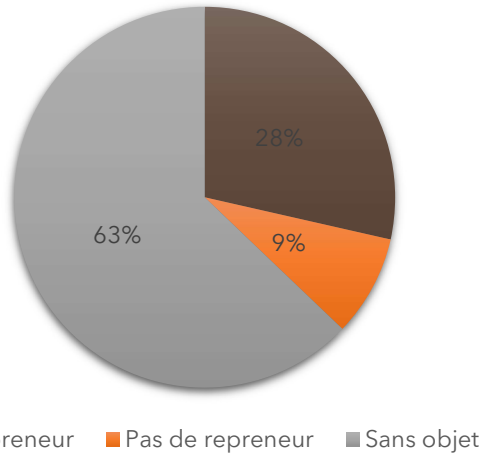
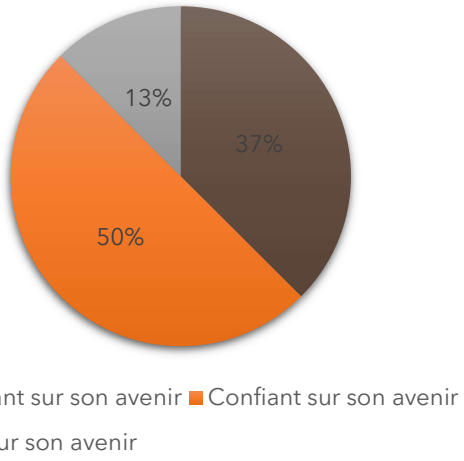
Dans le cadre d'Alim'Ath, diverses rencontres ont été réalisées dans l'objectif de caractériser au mieux le territoire du projet. Dans cette annexe, seules les rencontres avec les producteurs primaires sont considérées. Différents exploitants agricoles ont accepté de recevoir l'équipe afin de discuter de leurs activités. Dans cette annexe sont repris les différents résultats généraux issus des rencontres menées auprès de ces acteurs de terrain, sur base d'entretiens semi-dirigés.

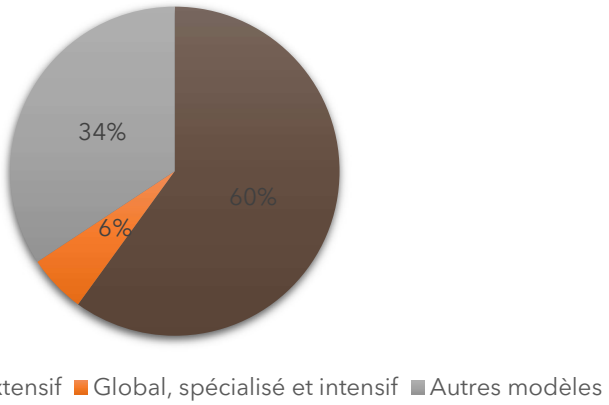
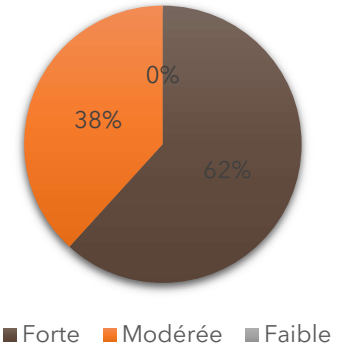
Nombre de producteurs rencontrés	35
Localisation	 Ath : 16 Ellezelles : 5 Frasnes-lez-Anvaing : 11 Mont-de-l'Enclus : 0 Flobecq : 2 Entités voisines : 1
Orientation technico-économique principale	

	Exploitation spécialisée en grandes cultures : 3 Exploitation spécialisée en maraichage et horticulture : 5 Exploitation combinant grandes cultures et bovins laitiers : 10 Exploitation combinant grandes cultures et bovins d'élevage et viande : 12 Exploitation bovine orientée lait : 2 Exploitation bovine orientée élevage et viande : 2 Exploitation de polyélevage autre que bovin : 2
S.A.U.	Moyenne : 79 ha Médiane : 62,5 ha
Mode de production	 Conventionnel : 27 Biologique : 6 Conversion biologique : 1 Agroécologie : 1
Adhésion aux M.A.E.C.	Mise en place de M.A.E.C. : 54,5 % Pas de M.A.E.C. : 45,5 %
Type de vente	 Agro-industries : 26 Vente directe : 26 Circuits-courts : 17

Activités autres qu'agricoles[1]	20 % des exploitations rencontrées, soit 7 fermes.
Travail	Travail familial : 35 (totalité des entreprises se disent familiales) Travail non-familial : 7 producteurs engagent des salariés Nombre moyen d'E.T.P. sur une ferme : 2,6 (rémunérés et bénévoles) 
Membre d'une coopérative[2]	 Coopérative de vente : 7 Coopérative d'achats de matériel : 2 Coopération informelle : 7 Aucune : 19

Logique d'utilisation d'intrants	 En fonction des alertes : 20 En cas d'extrême nécessité : 5 Aucune utilisation : 7
Autonomie fourragère des éleveurs	 Autonomie presque totale : 14 Autonomie importante : 13 Autonomie faible : 0
Age	Moyen : 45,4 ans Médian : 45 ans

Reprise de l'exploitation	 Repreneur : 10 Pas de repreneur : 3 Sans objet : 22
Prospérité de l'activité de production à l'avenir	 Très confiant : 12 Confiant : 16 Inquiet : 4

Vision du système agricole idéal du futur	**Modèle du système agricole idéal du futur**  Local, diversifié et extensif : 21 Global, spécialisé et intensif : 2 Autres : 12
Attente sociétale des consommateurs vis-à-vis des circuits-courts alimentaires	**Attente sociétale des consommateurs vis-à-vis des circuits-courts selon les producteurs**  Forte : 21 Modérée : 13 Faible : 0
Degré de paysanneté des producteurs estimés[3]	Moyen : 3,64 Médian : 3,62

[1] Les activités considérées comme non-agricoles pouvant être réalisées au sein de la ferme sont diverses : organisation de journées « ferme ouverte », accueil d'évènements privés, de mouvements de jeunesse, de personnes en réinsertion sociale ou professionnelle, présence d'un restaurant, de chambres d'hôtes, ferme pédagogique, stage à la ferme, …

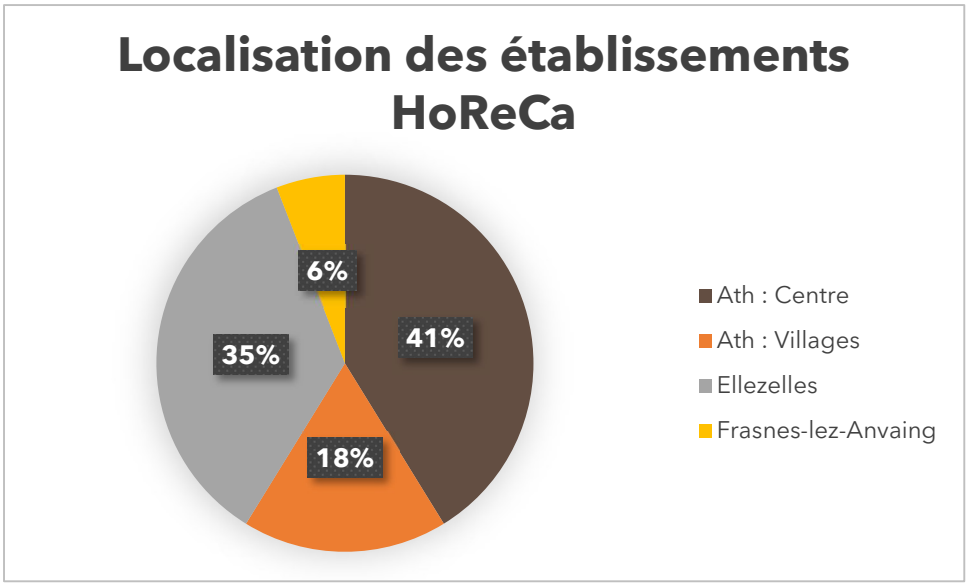
[2] Les coopératives ici considérées sont variées : coopérative de vente, coopérative d'achat et d'utilisation de matériel agricole, …

[3] Le « degré de paysanneté » est un indice, issu de l'étude menée par L. Louah (Louah 2020), qui permet d'identifier les caractéristiques permettant de considérer une exploitation agricole comme paysanne ou non. Les différents critères considérés sont estimés grâce à une échelle de 1 (pas paysan) à 5 (très paysan). Ces critères sont la diversité des cultures et des élevages, l'intégration du paysage à la logique d'exploitation, l'intégration des productions animales et végétales, la logique d'utilisation des intrants, notamment des pesticides, le recours aux pratiques respectueuses des sols et des prairies, le recours aux soins vétérinaires, l'autonomie du producteur vis-à-vis de l'amont et de l'aval de la filière, la superficie agricole par unité de travail, la mécanisation de l'exploitation, la polyvalence des producteurs, la diversification de l'exploitation, le développement rural et le bien-être humain et animal sur la ferme.

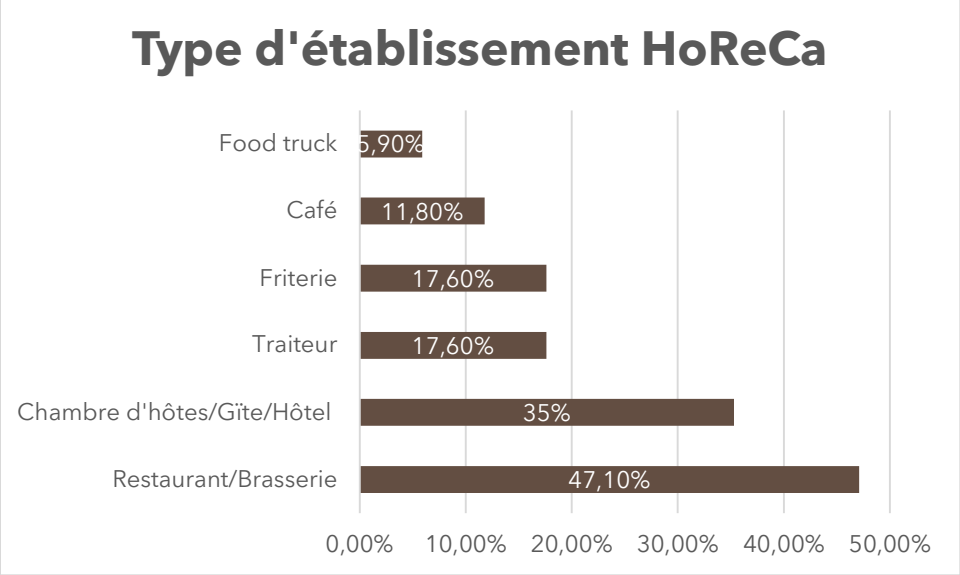
Annexe 4 : Résultats généraux de l'enquête menée auprès du secteur HoReCa

Dans le cadre d'Alim'Ath, une enquête a été menée afin d'étudier l'intérêt du secteur HoReCa du territoire du projet envers les produits alimentaires d'origine locale. Le taux de réponse de cette enquête, diffusée par mailing, est de 10,9 %, soit 17 établissements sur les 156 sollicités. Afin de toucher un public plus large, les enquêtes ont été soumises en français mais également en néerlandais. Cette annexe reprend les résultats de cette enquête.

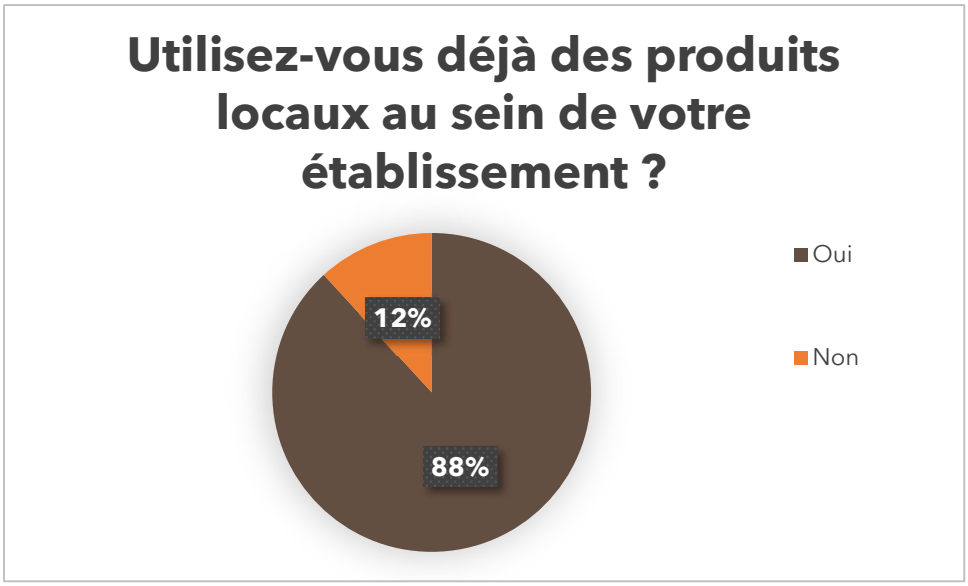
Données générales des établissements



La majorité des répondants se trouvent sur le territoire athois (59 %). Notons qu'aucun établissement des communes de Mont-de-l'Enclus et de Flobecq n'a répondu à l'enquête.



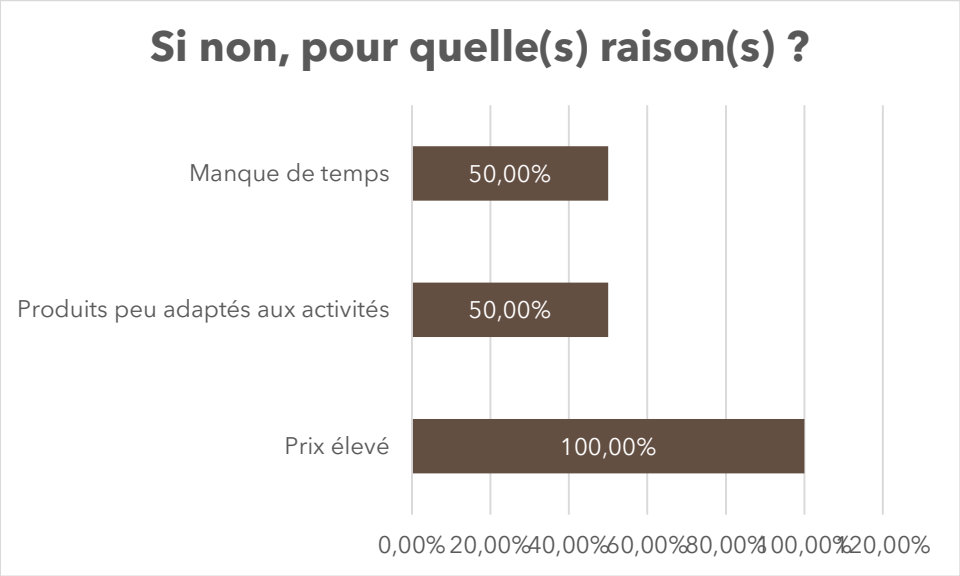
Les établissements ayant répondu peuvent avoir plusieurs activités. Ainsi, c'est le secteur de la restauration qui est le plus représenté, avec près de la moitié des répondants. Aucune sandwicherie n'a répondu à l'enquête.



La grande majorité des répondants propose déjà, au sein de leur établissement, divers produits locaux. Seuls 2 établissements n'ont pas recours à ces produits.

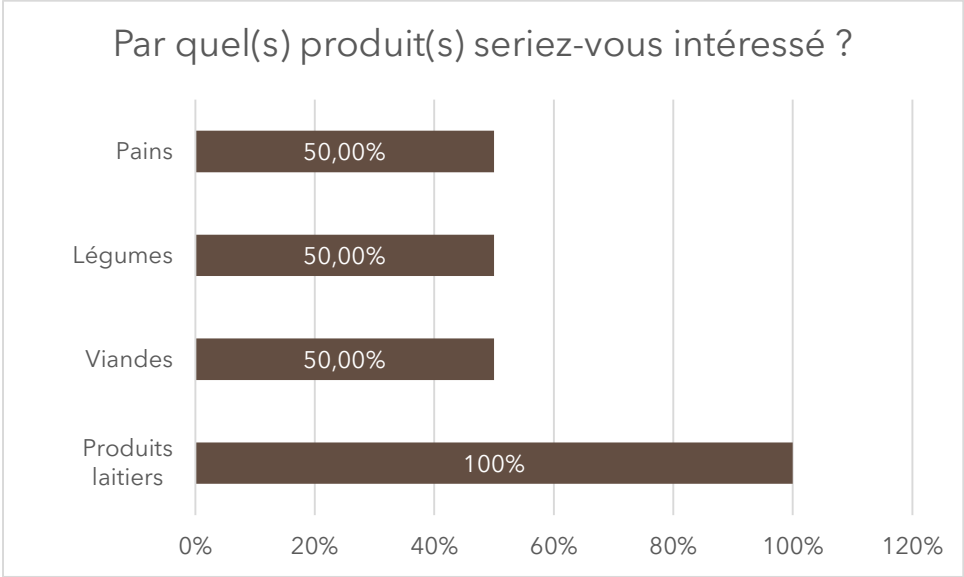
<u>Les établissements n'utilisant pas de produits locaux.</u>

Cette section reprend les questions spécifiques aux établissements n'utilisant pas de produits locaux.



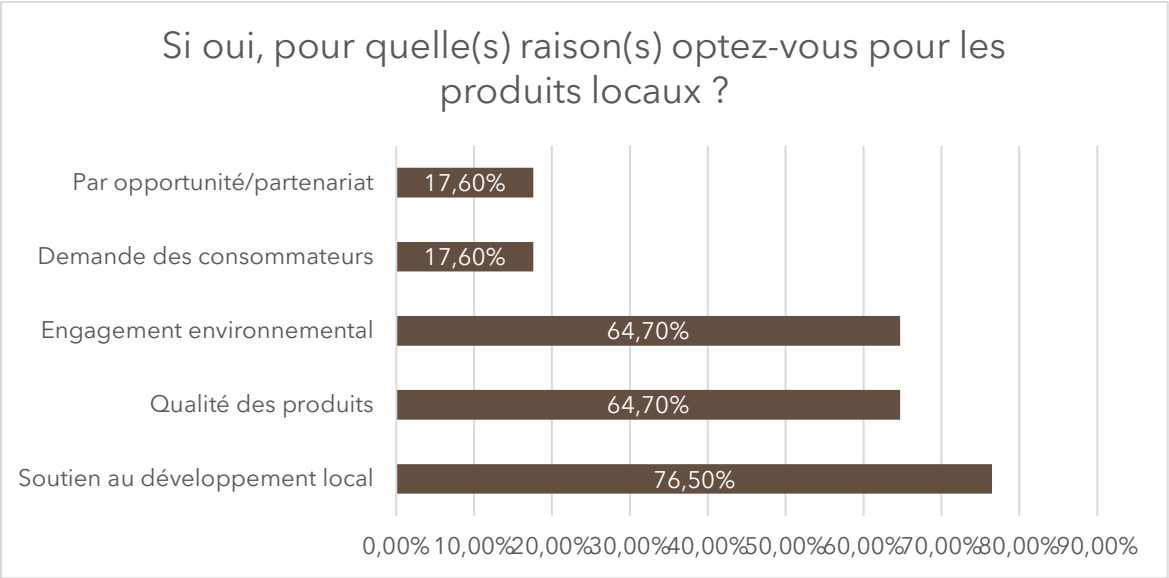
Les raisons pour lesquelles ces établissements HoReCa n'utilisent pas de produits locaux dans le cadre de leurs activités sont principalement dues au prix plus élevé de ces derniers par rapport aux prix proposés par des centrales d'achat conventionnelles. Pour un répondant, son activité de restauration ne se prête pas à l'approvisionnement en produits d'origine locale.

Les deux responsables d'établissements HoReCa ne s'approvisionnant pas en produits locaux sont cependant intéressés par l'achat de ce type de produits dans le futur.

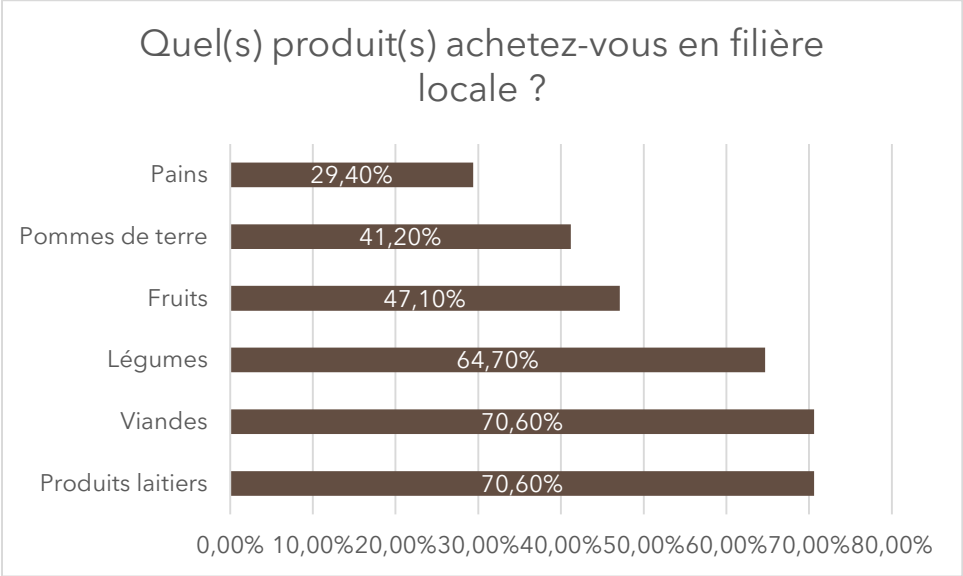


Pour ces établissements, les denrées locales recherchées seraient principalement les produits laitiers, suivi des viandes, des légumes et des produits de boulangerie.

Les établissements utilisant des produits locaux.

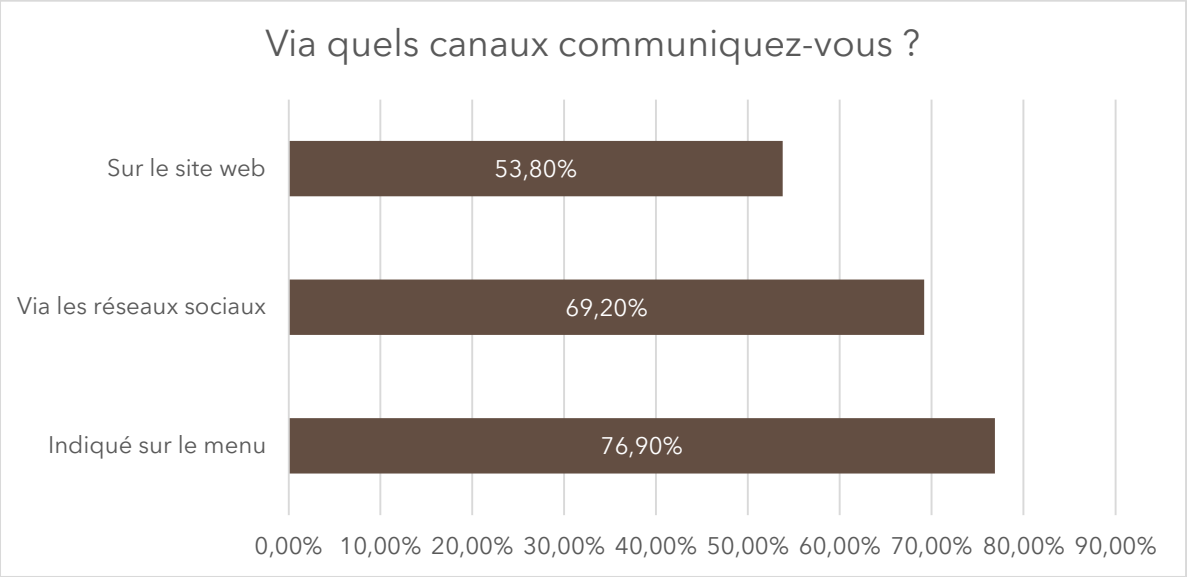


Les raisons pour lesquelles le secteur HoReCa du territoire met en avant des productions alimentaires locales sont principalement le soutien au développement local et aux circuits-courts, ainsi que pour la qualité des produits et l'engagement environnemental que ce type d'achats implique.

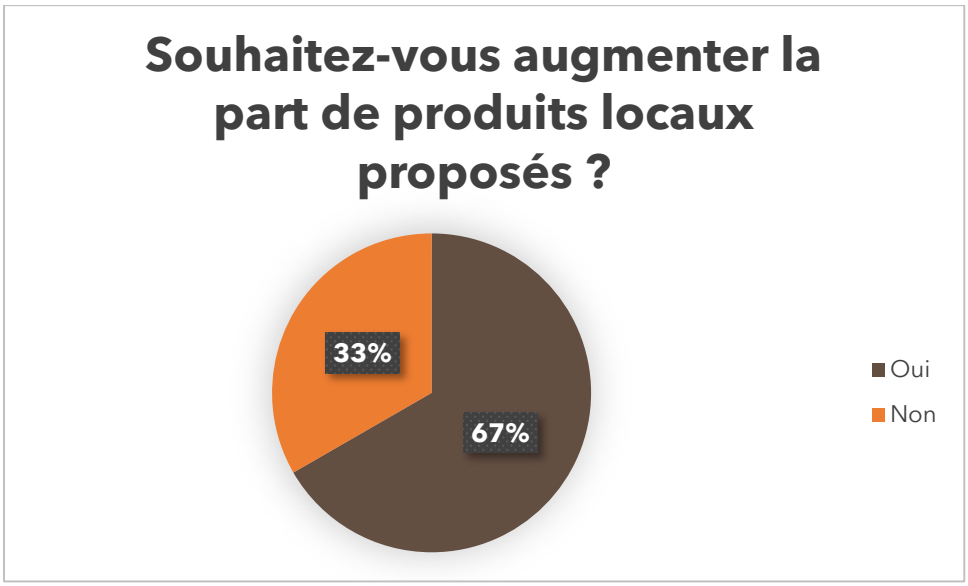


Les principaux produits locaux achetés sont repris ci-dessus. On constate que ce sont surtout les denrées issues des productions animales et du maraîchage qui sont préférées à l'heure actuelle par l'HoReCa.

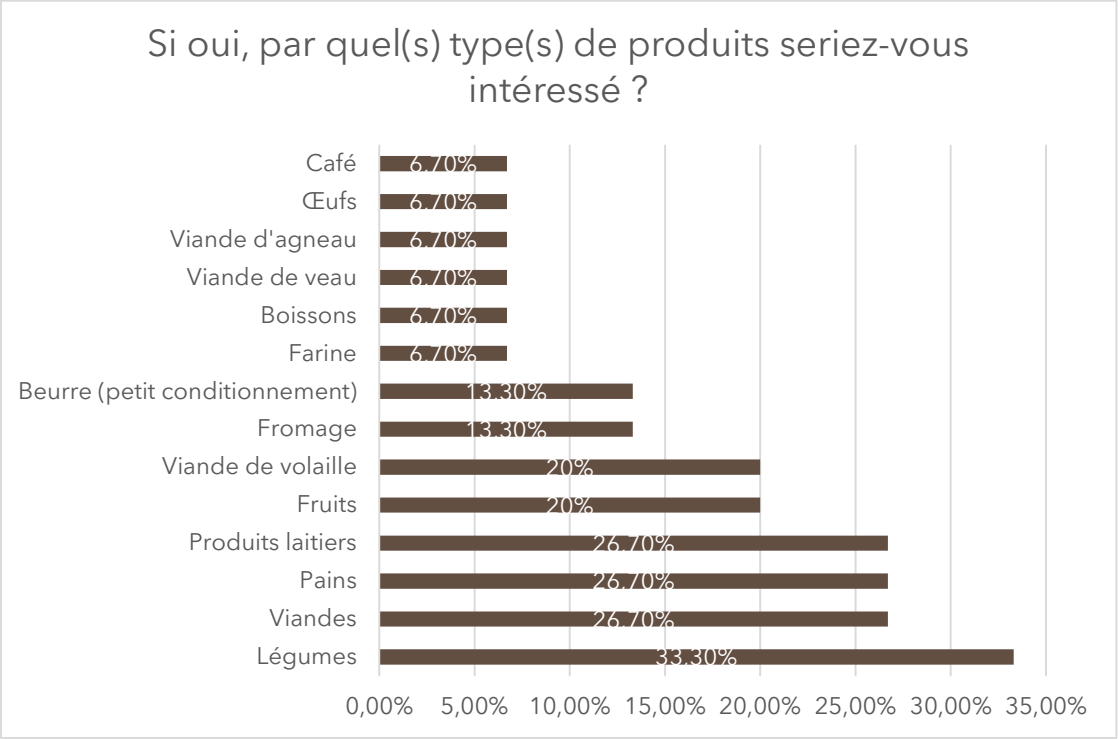
Il est intéressant de constater que la majorité des établissements communiquent avec leur clientèle sur l'origine des produits utilisés.



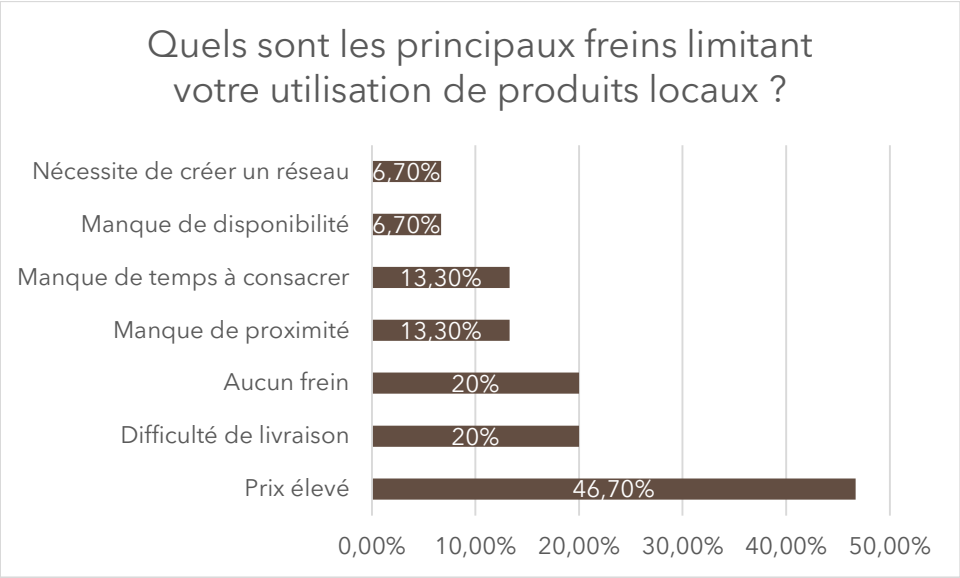
On constate que cette communication se réalise via 3 canaux principaux : la carte/menu, les réseaux sociaux et les sites internet.



On constate que, bien que les établissements utilisent déjà des produits locaux, près de deux tiers d'entre eux souhaiteraient augmenter l'offre en ces produits dans le futur.



Les produits vers lesquels l'HoReCa proposant déjà des denrées alimentaires locales souhaiterait proposer davantage sont les légumes, les viandes diverses (notamment pour la volaille), les pains et les produits laitiers.



Cependant, les responsables HoReCa identifient des freins les limitant dans l'approvisionnement en produits locaux. Notons le prix plus élevé que dans les centrales d'achats (peu d'avantages économiques même si les achats se font en quantité importante et régulièrement), ainsi que la livraison des produits. Il est intéressant de voir que 20 % des répondants pensent qu'aucun frein n'intervient dans l'intégration de produits locaux au sein de leur établissement.

Annexe 5 : Métiers alimentaires en pénurie ou critique

Pour certains corps de métier, les entreprises sont confrontées à des difficultés de recrutement, par manque de personnes qualifiées sur le marché de l'emploi. C'est pourquoi le Forem publie annuellement une liste des métiers en pénurie ainsi que des métiers en fonction critiques.

Il est à noter que, pour les métiers en pénurie, différentes formations (plein exercice, promotion sociale, alternance) sont proposées dont certaines permettent l'obtention d'un incitant financier.

Les métiers en pénurie liés à l'alimentation en Région wallonne pour l'année 2021 sont les suivants :

- Boucher ;
- Pilote d'installations en industrie alimentaire ;
- Mécanicien d'engins agricoles ;
- Responsable de production ;
- Responsable qualité ;
- Gestionnaire des opérations de transport et des prestations logistiques.

Pour les métiers en situation critique liés à l'alimentation, la liste est présente ci-dessous :

- Abatteur ;
- Boulanger ;
- Pâtissier ;
- Conducteur de ligne de production en industrie alimentaire ;
- Cuisinier ;
- Découpeur – Désosseur ;
- Responsable logistique ;
- Serveur en restauration.

Annexe 6 : Quantification de la consommation alimentaire du territoire

Cette annexe reprend la méthodologie appliquée au territoire du projet Alim'Ath, permettant de quantifier la consommation alimentaire de la population des 5 communes concernées.

Tout d'abord, les quantités alimentaires consommées varient en fonction de l'âge des consommateurs. Il est dès lors nécessaire de scinder la population en deux catégories : Les enfants et adolescents (moins de 18 ans) et les adultes.

Catégorie	Nombre de personnes
Enfants (moins de 18 ans)	11 252
Adultes (plus de 18 ans)	43 289
Total	54 541

La consommation par personne en Belgique est connue, via différents organismes. Les deux sources utilisées dans le cadre de cet exercice sont Statbel (2019) et une étude du ISP-WIV (2015). Les données de consommation sont reprises ci-dessous.

Catégorie de produits alimentaires	Consommation alimentaire (en kg/personne/an)		
	ISP-WIV 2015		*Statbel 2019*
	Enfants (3-17- ans)	*Adultes (18-64 ans)*	
PDT et tubercules	19,8925	23,725	84,03
Légumes	35,405	54,75	84,76
Légumineuses	0,73	1,095	
Fruits	38,8725	41,61	66,2
Produits laitiers	95,63	67,89	
Lait			53,08
Yaourt			13,93
Céréales et produits dérivés	59,3125	68,62	
Viande	33,945	42,705	56,7
Bœuf			10
Porc			29,9
Volaille			12,9
Ovin/Caprin			1
Autres viandes			2,9
Poisson	4,745	8,76	
Œufs	3,1025	3,65	10,68
Matière grasse et huile	4,38	6,935	
Sucre et confiseries	13,87	11,68	
Ptisseries et biscuits	19,1625	14,965	

Le calcul de la consommation des différentes catégories d'aliments s'est donc réalisé en multipliant les quantités consommées par an par les personnes âgées de moins de 18 ans ainsi que par les personnes âgées de plus de 18 ans. Pour certains produits spécifiques, le détail de la consommation par tranche d'âge n'est pas donné et le calcul s'est alors basé sur la multiplication du nombre total d'habitants du territoire et de la consommation par habitant, sans distinction d'âge.

Catégorie de produits alimentaires	Consommation totale des moins de 18 ans (en tonnes)	Consommation totale des plus de 18 ans (en tonnes)	Consommation totale de la population (en tonnes)
PDT et tubercules	222,8	1027	1250,8
Légumes	398,4	2370	2768,4
Légumineuses	8,2	47,4	55,6
Fruits	437,4	1801,3	2238,7
Produits laitiers	1076	2938,9	4041,9
Lait			2895
Yaourt			759,7
Céréales et produits dérivés	667,4	2970,5	3637,9
Viande	381,9	1848,7	2230,6
Bœuf			545,4
Porc			1630,7
Volaille			703,6
Ovin/Caprin			54,5
Autres viandes			158,2
Poisson	53,4	379,2	432,6
Œufs	34,9	158	192,9
Matières grasses et huiles	49,3	300,2	349,5
Sucres et confiseries	156,1	505,6	661,6
Pâtisseries et biscuits	215,6	647,8	863,4

Annexe 7 : Méthode de calcul des auto-suffisances théoriques et réelles des différentes catégories de produits sur le territoire

Céréales panifiables

Les données utilisées ci-après sont relatives au froment panifiable, principale céréale à destination de la consommation humaine. Le taux d'auto-suffisance est exprimé sur base de la quantité de farine.

Production totale

Pour réaliser l'estimation de la production de froment panifiable sur le territoire, il est nécessaire d'identifier certaines données :

- La superficie allouée à la culture de froment panifiable sur le territoire. Selon l'organisme Statbel, pour l'année 2020, la surface agricole utile destinée à la culture de froment était de 5344 hectares. Il est à noter qu'une faible part de cette surface est destinée à l'alimentation humaine, de l'ordre de 9 % en Wallonie (selon le Collège des Producteurs – Département Grandes Cultures) ;
- Le rendement d'une culture de froment. Ce rendement s'élève à 8,57 tonnes par hectare, selon le SPW Agriculture, Ressources Naturelles et Environnement ;

Il est dès lors possible d'estimer la quantité de froment à destination de l'alimentation humaine produite sur le territoire :

5344 hectares de froment x 8,57 tonnes/ha x 9 % = 4 121 tonnes de froment panifiable produites

Il est également possible d'exprimer cette production de froment panifiable en quantité de farines. Avec un taux d'extraction estimé par les acteurs de terrain de 74 %, un total de 3050 tonnes de farines produites à partir du froment cultivé sur le territoire est obtenu.

4121 tonnes de froment panifiable x 74 % = 3050 tonnes de farine

Production destinée au marché local

L'estimation de la production de froment panifiable a été réalisée sur base des rencontres effectuées auprès des producteurs. Sur le territoire du projet, 4 producteurs produisent des céréales panifiables à destination de la consommation locale, que cela soit vendu directement sur l'exploitation ou via des circuits-courts. Ces acteurs ont été rencontrés et les productions ont pu être quantifiée de façon grossière. Ainsi, la quantité de froment panifiable destinée au marché local est estimée à 170 tonnes. Cela représente 125,8 tonnes de farine avec un taux de conversion de 74 %.

Consommation

Les données totales de consommation s'élèvent à 3637,9 tonnes de produits finis consommés par an et par la population du territoire, selon l'ISP-WIV (2014). Pour convertir cette quantité de produits finis en masse de farines, un taux de conversion de 0,8 kilogramme de farine par kilogramme de produits finis a été appliqué, sur base de l'étude de Van Dijck et al, 2017. Ainsi, la quantité de farine consommée sur le territoire s'élève à 2910 tonnes.

3637,9 tonnes de farine x 0,8 = 2910 tonnes de farine

Calcul de l'auto-suffisance théorique

L'auto-suffisance théorique peut être calculée en mettant en lien la production totale de farines théoriquement produite sur le territoire et la consommation totale de farine par les habitants du territoire.

Auto-suffisance théorique en froment panifiable :

$$\frac{\mathbf{3050}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ farine\ produites}}{\mathbf{2910}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ farine\ consommées}} = 104{,}8\ \%$$

Calcul de l'auto-suffisance réellement observée

L'auto-suffisance réellement observée se base sur les estimations des quantités de farine produite à destination d'une consommation locale sur le territoire.

Auto-suffisance réellement observée en froment panifiable :

$$\frac{\mathbf{125{,}8}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ farine\ produites}}{\mathbf{2910}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ farine\ consommées}} = 4{,}3\ \%$$

Sucre et betteraves sucrières

Au sein du territoire et en Belgique, le sucre produit provient de la culture de betteraves sucrières.

Production totale

Il est possible d'estimer la quantité de sucre que le territoire pourrait produire à partir de la culture de betteraves sucrières qui y est implantée. Les données nécessaires à ce calcul sont les suivantes :

- La superficie allouée à la culture de betterave sucrière sur le territoire. Ce chiffre s'élève à 1956 hectares (Stabel, 2020) ;
- Le rendement de la culture de betterave sucrière est de 90,68 tonnes par hectare (Direction de l'Analyse Economique Agricole, 2020) ;
- Le taux d'extraction du sucre à partir des betteraves de 16,9 % (information issue d'un échange avec une employée de la Raffinerie Tirlemontoise basée à Wanze, pour la saison 2021).

La quantité de sucre pouvant être produit à partir des betteraves sucrières cultivées sur le territoire peut alors est estimée :

1956 hectares de betteraves sucrières x 90,68 tonnes/ha x 16,9 % = 29 975,5 tonnes de sucre

Consommation

La consommation en sucre des habitants du territoire est de 661,6 tonnes (selon l'ISP-WIV, 2014).

Calcul de l'auto-suffisance théorique

L'auto-suffisance théorique peut être calculée en mettant en lien la production totale que pourrait fournir les superficies actuellement destinées à la culture de betteraves sucrières avec la consommation de sucre sur le territoire. Une hypothèse émise est que la totalité du

sucre consommé proviendrait de la betterave sucrière, ce qui n'est pas le cas en raison d'une production de sucre provenant de la canne à sucre et importé depuis l'étranger.

$$\text{Auto-suffisance théorique en sucre : } \frac{29\,975{,}5\ tonnes\ de\ farine\ produites}{661{,}6\ tonnes\ de\ farine\ consommées} = 4530{,}7\ \%$$

Huile de colza

La filière oléagineuse sur le territoire est majoritairement représentée par la culture de colza.

Production totale

Les données nécessaires au calcul de la production de graines de colza ainsi que la production potentielle d'huile issue de cette culture sont :

- La superficie occupée par la culture de colza. Seuls 6 hectares étaient destinés à la production de colza en 2020 (Statbel, 2020) ;
- Le rendement de la culture de colza s'élève à 4,03 tonnes de graines de colza par hectare de culture (SPW Agriculture, Ressources Naturelles et Environnement, 2020) ;
- Le rendement en huile est de 31 % (ValBiom, 2006).

La quantité d'huiles de colza qu'il serait possible de produire sur le territoire est donc :

6 hectares de colza x 4,03 tonnes/ha x 31 % = 7,5 tonnes d'huile de colza

Consommation

Les habitants du territoire consomment 349,5 tonnes de matières grasses et huiles, toute origine d'huiles confondues.

Calcul de l'auto-suffisance théorique

L'auto-suffisance théorique en huile de colza a été calculée. Les hypothèses formulées dans le cadre de ce calcul sont que, d'une part, l'huile de colza pourrait substituer les autres sources d'huiles et de matières grasses et d'autre part, la totalité de la production serait destinée à la fabrication d'huile alimentaire.

$$\text{Auto-suffisance théorique en huile : } \frac{7{,}5\ tonnes\ d'huile\ de\ colza\ produites}{349{,}5\ tonnes\ d'huiles\ et\ matières\ grasses\ consommées} = 2{,}14\ \%$$

Pommes de terre

Production totale

Les informations relatives à la culture de la pomme de terre sur le territoire sont :

- La superficie destinée à la production de pomme de terre, qui est de 2579 hectares ;
- Le rendement moyen de la culture, s'élevant à 41,19 tonnes par hectare en moyenne.

Ainsi, la production de pommes de terre sur le territoire est de :

2578 hectares de froment x 41,19 tonnes/ha = 106 187,8 tonnes de pommes de terre

Production destinée au marché local

Une part de la production de pommes de terre est valorisée via des circuits de vente directe ou de circuits-courts, à destination des consommateurs du territoire.

Sur le territoire d'Alim'Ath, 16 producteurs vendent des pommes de terre dans des filières locales. Parmi eux, 7 producteurs ont été rencontrés par l'équipe du projet. Ces producteurs fournissaient 460 tonnes de pommes de terre dans ces filières. Il est à noter qu'un producteur réalise la transformation des pommes de terre en frites sous-vides au sein de son exploitation. Par conséquent, les quantités de pommes de terre valorisées sont élevés pour ce producteur (300 tonnes). Cependant, sa production est commercialisée dans de nombreux restaurants, friteries et collectivités à plus grande échelle en Hainaut et en Wallonie. Elle n'a donc pas été considérée dans le calcul des productions consommées localement, qui s'élève finalement à 160 tonnes pour les producteurs rencontrés.

Ces rencontres nous ont permis de déterminer qu'en moyenne, 0,5 hectares de culture étaient destinés à la vente directe ou en circuits-courts de pommes de terre sur une exploitation, soit environ 20 tonnes de pommes de terre. Ainsi, pour les 9 exploitations non-rencontrées, cette estimation de la production valorisée en circuit-court a été attribuée.

Production valorisée en circuits locaux : 160 tonnes + (9 x 20 tonnes) = 340 tonnes de pommes de terre

Consommation

La consommation totale de pommes de terre sur le territoire s'élève à 1250,8 tonnes, selon l'ISP-WIV (2014).

Calcul de l'auto-suffisance théorique

L'auto-suffisance théorique a été calculée grâce aux estimations de la production totale et la consommation de pommes de terre sur le territoire.

Auto-suffisance théorique en pommes de terre :

$$\frac{\mathbf{106\,187{,}8}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ pommes\ de\ terre\ produites}}{\mathbf{1250{,}8}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ pommes\ de\ terre\ consommées}} = 8489{,}6\ \%$$

Calcul de l'auto-suffisance réellement observée

L'auto-suffisance réellement observée se base sur les estimations de la production de pommes de terre destinée à une consommation locale sur le territoire.

Auto-suffisance réellement observée en pommes de terre :

$$\frac{\mathbf{340}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ pommes\ de\ terre\ produites}}{\mathbf{1250{,}8}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ pommes\ de\ terre\ consommées}} = 27\ \%$$

Lait

Dans cette section, les calculs sont basés sur les données liées au lait de vache, qui est très majoritaire en rapport avec le lait d'autres animaux.

Production totale

Pour déterminer la production de lait sur le territoire, les informations nécessaires aux calculs sont les suivantes :

- 6837 vaches laitières en production sont présentes sur le territoire (Statbel, 2020) ;
- La production moyenne de lait par vache laitière en Wallonie s'élève à 6600 litres de lait (Filagri) ;
- Pout exprimer la production en masse, il est nécessaire de connaître la densité du lait. Celle-ci est de 1,03 kg/L.

La quantité de lait de vaches produite sur le territoire s'élève donc à :

6837 vaches laitières x 6600 litres de lait/vache x 1,03 kg/L = 46 477,9 tonnes de lait de vache

Production destinée au marché local

Si la majorité de la production laitière est valorisée dans des circuits conventionnels, une partie part dans des circuits-courts.

Les 9 producteurs laitiers rencontrés dans le cadre du projet valorisent 725 000 litres de lait à destination de la consommation locale. Ces rencontres nous ont permis d'estimer qu'en moyenne, 20 000 litres de lait étaient transformés et valorisés dans les fermes inscrites dans des démarches de vente locale. Ainsi, pour les 5 fermes non-rencontrées, nous avons pu estimer la quantité de lait transformée et vendue en filière locale.

Production valorisée en circuits locaux : 725 000 litres + (5 x 20 000 litres) = 825 000 litres lait, soit 849,75 tonnes de lait

Consommation

La consommation de lait calculée à partir des données disponibles (ISP-WIV, 2014) et adaptée au territoire est de 4014,9 tonnes de lait et produits laitiers.

Calcul de l'auto-suffisance théorique

Grâce aux chiffres obtenus, il est possible de déterminer l'auto-suffisance théorique en lait sur le territoire. Une hypothèse de travail est toutefois émise. Il est considéré ici que la totalité de la consommation soit exprimée en termes de quantité de lait, ce qui n'est en vérité pas le cas car ce chiffre reprend également la quantité de produits laitiers dérivés consommés.

Auto-suffisance théorique en lait : $\frac{\mathbf{46\,477{,}9}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ lait\ produites}}{\mathbf{4014{,}9}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ lait\ consommées}}$ = 1157,6 %

Calcul de l'auto-suffisance réellement observée

L'auto-suffisance réellement observée en lait a également pu être estimée pour le territoire. Avec une production destinée à la consommation locale de 849,75 tonnes de lait, le calcul de ce taux d'auto-suffisance est repris ci-dessous.

Auto-suffisance réellement observée en lait : $\frac{\mathbf{849{,}75}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ lait\ produites}}{\mathbf{4014{,}9}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ lait\ consommées}}$ = 21,2 %

Viande bovine

La méthodologie appliquée pour le calcul de la production de viande sur le territoire exclut la production de bœufs (taureaux castrés). En effet, cette production est très faible d'après les différents acteurs de la filière rencontrés. Une autre hypothèse de travail est que la survie des veaux est supposée. En réalité, on dénombre un taux de mortalité variable des veaux réduisant le nombre d'animaux de production.

Production totale

Pour estimer la production potentielle du territoire, il faut savoir que la viande bovine peut provenir de différents types d'animaux :

- Taureaux de race allaitante ;
- Taureaux de race laitière ;
- Vaches de réforme de race allaitante ;
- Vaches de réforme de race laitière ;
- Veaux de race allaitante ;
- Veaux de race laitière.

Pour estimer la production du territoire en viande bovine, les données suivantes ont été utilisées :

- 8231 vaches allaitantes sur le territoire (Statbel, 2020) ;
- Chacune de ses vaches produit en moyenne un veau à l'année, avec un sex-ratio de 50 %, soit 4115 génisses supposées destinées au renouvellement du troupeau (qui deviendront des futures vaches de reproduction), et 4115 taurillons qui seront destinés à l'engraissement pour la production de viande.

On obtient, en termes d'animaux abattus, les chiffres suivants pour le cheptel de bovins dits « allaitants » :

- 259 veaux mâles sont abattus comme veaux de boucherie (Statbel, 2020) ;
- On considère que le reste des veaux mâles sont engraissés et abattus à l'âge de 2 ans, soit 3856 taureaux de race allaitantes ;
- Avec un taux de réforme de 26 % (Réussir.fr), le nombre de vaches de réforme destinées à l'abattage s'élève à 2140 (soit 26 % x 8231 vaches allaitantes).

Concernant l'approvisionnement en viande bovine issue du cheptel laitier, le calcul du nombre d'animaux abattus s'est réalisé comme suit :

- 6837 vaches laitières sont élevées sur le territoire ;
- Chacune de ses vaches produit en moyenne un veau à l'année, avec un sex-ratio de 50 %, soit 3418 génisses destinées au renouvellement du troupeau et 3418 taurillons destinés à l'engraissement pour la production de viande, généralement de veau.

Les animaux destinés à la production de viande, issus du cheptel laitier, sont donc :

- 3418 veaux de boucherie de race laitières ;
- 2000 vaches laitières. Le taux de réforme des vaches laitières étant de 30 % (selon web-agri.fr), avec 6837 vaches sur le territoire, cela fait 2000 vaches de réforme abattues.

Pour obtenir la quantité de viande produite avec la totalité des bovins destinés à la production de viande sur le territoire, il est nécessaire, pour chaque catégorie d'animaux, de connaître le poids de la carcasse d'un bovin et de multiplier ce dernier par le nombre de bovins destinés à la production de viande. Pour la détermination de ces poids, il s'agit de la moyenne des poids carcasses des 4 races viandeuses majoritaires (Blanc-bleu-belge, Blonde d'Aquitaine, Charolaise et Limousine) pour le cheptel allaitant, et le poids carcasses moyens des vaches et veaux de race Holstein issus du cheptel laitier. On obtient dès lors un total de 3872 tonnes de viande bovine produite sur le territoire.

Estimation des différentes sources et de la production de viande bovine au sein du territoire d'Alim'Ath

	Nombre d'animaux abattus estimés	Poids carcasse moyen par animal	Total poids
Veaux de boucherie viandeux	259	180kg	46 620kg
Veaux de boucherie laitiers	3418	140kg	478 520kg
Mâles adultes viandeux	3856	472kg	1 820 032kg
Vaches de réforme viandeuses	2140	441kg	943 740kg
Vaches de réforme laitières	2000	292kg	584 000kg
Total	11 673		3 872 tonnes

Cabaraux et al, 2005

Legrand et al, 2010

Production destinée au marché local

13 producteurs du territoire pratiquent la vente directe ou le circuit-court pour commercialiser la viande produite sur leur exploitation. Parmi eux, l'équipe du projet en a rencontré 8. Par les échanges entretenus avec ces producteurs et l'extrapolation des données appliquées aux producteurs non-rencontrés, on estime que sont commercialisés via des circuits locaux :

- 55 taureaux ;
- 95 vaches ;
- 79 veaux de boucherie.

L'hypothèse formulée dans le cadre de ces calculs est que la totalité de ces animaux sont de race viandeuse.

	Nombre d'animaux abattus estimés	Poids carcasse moyen par animal	Total poids
Veaux de boucherie viandeux	79	180kg	14 220kg
Mâles adultes viandeux	55	472kg	25 960kg
Vaches de réforme viandeuses	95	441kg	41 895kg
Total	229		82,07 tonnes

Consommation

Les consommateurs du territoire consomment, selon les estimations, à 545,4 tonnes de viande bovine (Statbel, 2019).

Calcul de l'auto-suffisance théorique

Il est possible de calculer l'auto-suffisance théorique du territoire en termes de production de viande bovine.

Auto-suffisance théorique en viande bovine :

$$\frac{\mathbf{3872\ tonnes\ de\ viande\ bovine\ produites}}{\mathbf{545{,}4\ tonnes\ de\ viande\ bovine\ consommées}} = 710{,}2\ \%$$

Calcul de l'auto-suffisance réellement observée

L'auto-suffisance réellement observée en viande bovine est calculée ci-dessous. Elle exprime la part de la consommation réellement couverte par une production de viande bovine locale.

Auto-suffisance réellement observée en viande bovine :

$$\frac{\mathbf{80{,}8\ tonnes\ de\ viande\ bovine\ produites}}{\mathbf{545{,}4\ tonnes\ de\ viande\ bovine\ consommées}} = 14{,}8\ \%$$

Viande porcine

Production totale

Afin d'estimer la production totale du territoire en viande porcine, les données nécessaires à intégrer dans les calculs sont :

- Le nombre de places destinées à la production de porc sur le territoire : 11 976 places (Statbel, 2019) ;
- La destination de ces porcs : 95,2 % du cheptel porcin du territoire est destiné à l'engraissement et donc directement à la production de viande (Statbel, 2019) soit 11 400 places de porcs à l'engraissement ;
- Le mode de production de ces animaux : grâce aux différentes rencontres réalisées auprès des producteurs, il a été possible d'estimer la part de porcs élevés en mode

de production conventionnel et différencié. Ainsi, 95,6 % de la production est estimée en mode de production conventionnel alors que 4,4 % de la production est dite différenciée ;

- Le nombre de cycle d'élevage par an : l'engraissement des porcs permet de faire plusieurs cycles de productions par an. En système dit conventionnel, 2,5 cycles de production sont effectués. Ce chiffre s'élève à 2,3 cycles en production alternatives (selon le Collège des Producteurs).

Ainsi, le nombre de porcs engraissés sur le territoire s'élève à 28 400.

Porcs conventionnels : 11 400 places x 95,6 % x 2,5 bandes/an = 27 246 porcs/an

Porcs alternatifs : 11 400 places x 4,4 % x 2,3 bandes/an = 1 154 porcs/an

Le poids moyen d'un porc à l'abattage est de 98kg. Les rendements en carcasse de ces animaux sont de 81 % en moyenne (Le Sillon belge, 2021). Ainsi, la production de viande porcine s'élève à 2254,3 tonnes sur le territoire, selon ces estimations.

28 400 porcs x 98 kg x 81 % de rendement = 2 254,3 tonnes de viande de porc

Production destinée au marché local

On dénombre 5 producteurs de porcs écoulant une partie ou la totalité de leur production dans des circuits locaux. Grâce à des rencontres avec 4 d'entre eux, une estimation du nombre de porcs abattus pour ces débouchés locaux s'élève à 255 porcs.

Ainsi, la production de viande de porc destinée au marché local est estimée à :

255 porcs x 98 kg x 81 % de rendement = 20,2 tonnes de viande de porc

Consommation

Les données disponibles par Statbel permettent d'estimer la consommation des habitants du territoire en viande de porc. Ainsi, 1360,7 tonnes de viande de porc sont consommées.

Calcul de l'auto-suffisance théorique

Avec les chiffres de production et de consommation de viande porcine calculés ci-dessus, il est possible de déterminer l'auto-suffisance théorique de cette filière :

Auto-suffisance théorique en viande porcine :

$$\frac{\mathbf{2254{,}3}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ viande\ porcine\ \ produites}}{\mathbf{1360{,}7}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ viande\ porcine\ consommées}} = 165{,}6\ \%$$

Calcul de l'auto-suffisance réellement observée

Le calcul de l'auto-suffisance réellement observée sur le territoire a également été effectué pour la viande porcine.

Auto-suffisance réellement observée en viande porcine :

$$\frac{\mathbf{20{,}2}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ viande\ porcine\ produites}}{\mathbf{1360{,}7}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ viande\ porcine\ consommées}} = 1{,}48\ \%$$

Viande de poulet

Production totale

La production totale de poulet de chair, produisant de la viande, sur le territoire, a été estimée. A noter que, comme la production porcine, plusieurs cycles de production de poulets se font sur une année.

- Sur le territoire, 79 130 places pour la production de poulets sont disponibles ;
- Le mode de production de ces poulets : en Wallonie, 76 % des poulets sont élevés sous des méthodes dites conventionnelles et 24 % sont produits selon des modèles alternatifs (selon le Collège des Producteurs) ;
- Le nombre de cycles d'élevage par an s'élève à 6 cycles de production pour le mode de production conventionnel et 4 cycles pour les modes de production alternatifs (selon le Collège des Producteurs).

Il est possible d'estimer le nombre de poulets produits sur le territoire, sur base de ces chiffres :

Poulets conventionnels : 79 130 places x 76 % x 6 bandes/an = 360 833 poulets/an

Poulets alternatifs : 79 130 places x 24 % x 4 bandes/an = 75 965 poulets/an

Soit, un total de 436 798 poulets produits sur le territoire.

Pour estimer la quantité de viande que cela peut représenter, il faut savoir que les poulets de chair sont abattus à un poids d'environ 2,2 kg avec un rendement carcasse de 68 %.

436 798 poulets x 2,2 kg x 68 % de rendement = 653,45 tonnes de viande de poulet

Consommation

La consommation de viande de volailles s'élève, sur base des données fournies par Statbel (2020) à 703,6 tonnes sur le territoire. Cependant, cette consommation reprend également la viande d'autres animaux que le poulet : dinde, canard, …

Calcul de l'auto-suffisance théorique

Avec comme hypothèse de travail que la consommation de viande de volaille soit exclusivement constituée de viande de poulet, ce qui n'est pas le cas, il est possible de calculer une estimation du taux d'auto-suffisance théorique en viande de poulet sur le territoire. Ce chiffre s'élève à 92,9 %.

Auto-suffisance théorique en viande de poulet :

$$\frac{\mathbf{653{,}45}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ viande\ de\ poulet\ \ produites}}{\mathbf{703{,}6}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ viande\ de\ poulet\ consommées}} = 92{,}9\ \%$$

Viande ovine

Dans les calculs ici présentés, une des hypothèses formulées est que la viande est considérée comme provenant uniquement des agneaux de l'année. Bien qu'il s'agisse d'une majorité de l'approvisionnement, une partie de la viande ovine provient d'animaux adultes de réforme.

Production totale

Pour le calcul de la production totale de viande de mouton, il faut considérer les informations suivantes :

- 1310 ovins sont présents sur le territoire (Statbel, 2020). En considérant comme hypothèse de travail que ce cheptel est majoritairement composé de brebis, les agneaux étant généralement destinés à l'abattage. Ainsi, il est estimé qu'il y a 1200 brebis sur le territoire ;
- La majorité de la viande ovine est fournie par les agneaux. Avec un sex-ratio de 50 %, en considérant la mortalité à la naissance nulle, 600 agneaux mâles destinés à l'abattage naissent annuellement. On considère que les agnelles sont, quant à elles, destinée au renouvellement du cheptel ;
- Le poids moyen d'abattage des agneaux est de 42 kg, avec un rendement carcasse de 52 % (Celagri, 2022).

Ainsi, la quantité de viande d'ovin produite sur le territoire est estimée à :

600 agneaux x 42 kg x 52 % = 13,1 tonnes de viande ovine

Consommation

Les données disponibles indiquent la consommation de viande d'ovin et de caprin. Pour le territoire, celle-ci s'élève à 54,5 tonnes de viande par an (Statbel, 2020). On peut considérer que la grande majorité de cette consommation est issue des moutons, la consommation de viande caprine étant peu répandue en Belgique de manière générale. On considère donc que la quantité consommée est uniquement composée de viande ovine.

Calcul de l'auto-suffisance théorique

En considérant les différentes hypothèses de calcul formulée précédemment, l'estimation du taux d'auto-suffisance théorique en viande ovine sur le territoire a été calculé.

Auto-suffisance théorique en viande ovine :

$$\frac{\mathbf{13{,}1}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ viande\ ovine\ \ produites}}{\mathbf{54{,}5}\ \boldsymbol{tonnes\ de\ viande\ ovine\ consommées}} = 24\ \%$$

Œufs de poule

Production totale

Les informations nécessaires à l'estimation de la quantité d'œufs consommée sur le territoire sont :

- Le nombre de poules pondeuses sur le territoire. Ce chiffre s'élève 6800 poules (Statbel, 2020) ;
- Le nombre d'œufs pondus sur une année par poule, qui est de 210 œufs par an (selon la maison de sélection de volailles « Hendrix-genetics », https://www.hendrix-genetics.com/fr/) ;
- Le poids moyen d'un œuf, qui est de 60 grammes en moyenne.

Ainsi, la production d'œufs s'élève à :

6800 poules x 210 œufs/poule x 0,006 kg/œufs = 85,7 tonnes d'œufs

Consommation

La consommation d'œufs est estimée, sur le territoire, à 129,9 tonnes selon l'ISP-WIV (2014).

Calcul de l'auto-suffisance théorique

Le taux d'auto-suffisance théorique en œufs sur le territoire peut être calculé sur base des estimations réalisées.

$$\text{Auto-suffisance théorique en œuf : } \frac{\mathbf{13{,}1\ tonnes\ d'oeufs\ produites}}{\mathbf{54{,}5\ tonnes\ d'oeufs\ consommées}} = 44{,}4\ \%$$

Légumes

Les différents calculs ici présentés ne concernent que l'approvisionnement en légumes issus du maraichage sur petite et moyenne surface et diversifié. En effet, les données disponibles n'ont pas permis d'estimer la production de légumes en grandes cultures (aucune indication n'était disponible sur l'espèce végétale cultivée, rendant impossible l'estimation des quantités produites).

Production totale

L'estimation de la production totale de légumes produit en maraichage diversifié a nécessité une méthodologie particulière.

Bien que les rendements de différents légumes soient disponibles, il est difficile de quantifier le rendement global de l'activité maraichère produisant une diversité d'espèces végétales sur une surface limitée. Les producteurs ont également de grande difficulté à estimer la production totale de leur activité. Par conséquent, une méthodologie différente a été adoptée.

Il est possible d'estimer la surface de maraichage nécessaire pour satisfaire les besoins d'un belge en légumes, à l'exception des pommes de terre. Cette superficie est de 60 m^2 selon différents articles dont le Sillon Belge (2019). Sachant que la consommation en légume d'un belge s'élève à 65,75 kg par an (Statbel, 2020), il est possible de déterminer la production maraichère par hectare :

$$60\ m^2\ (0{,}006\ ha) \rightarrow 65{,}75\ kg$$

$$1\ ha \rightarrow 10{,}95\ tonnes$$

Le territoire dispose de 14 maraichers sur petite surface et diversifié. Les diverses rencontres ont permis de déterminer une partie de la surface allouée au maraichage. Pour les producteurs non-rencontrés, la surface de culture maraichère a été estimée via l'outil de mesure de superficie du site WalOnMap. Cette surface estimée dédiée à la production de légumes est de 13,9 hectares.

La production de légumes en maraichage sur petite surface est par conséquent de

$$10{,}95\ tonnes/ha\ x13{,}9\ ha = 152{,}2\ tonnes$$

Consommation

La consommation de la population du territoire s'élève à 2768,4 tonnes, selon les chiffres de l'ISP-WIV (2014) adapté au territoire.

Calcul de l'auto-suffisance théorique

Grâce aux estimations calculées ci-dessus, il est possible de déterminer le taux d'auto-suffisance en légumes issus du maraichage sur le territoire.

$$\text{Auto-suffisance théorique en légumes : } \frac{\mathbf{152{,}2\ tonnes\ de\ légumes\ produites}}{\mathbf{2768{,}4\ tonnes\ de\ légumes\ consommées}} = 5{,}4\ \%$$

La production maraichère étant majoritairement vendue en vente directe, ce taux d'auto-suffisance peut être considéré comme un taux d'auto-suffisance réellement observé. L'hypothèse est que cette production est consommée par la population du territoire, ce qui n'est pas tout à fait le cas, certains maraichers privilégiant parfois les marchés bruxellois par exemple.

Annexe 8 : Questionnaire d'enquête menés auprès des producteurs

Cette annexe reprend les questions menées lors des rencontres effectuées auprès des producteurs du territoire. Ces questions ont été posées ou parcourue au travers de discussions semi-dirigées.

1) Informations générales de l'exploitation

Orientation technique de l'exploitation

- o Grandes cultures
- o Polyculture-élevage :
- o Exploitation maraichère : Fruit/Légume
- o Bovin : Lait (race :)
- o Bovin : Viande (race :)
- o Porcin : Elevage/Engraissement
- o Avicole : Œuf/Chair (souche lente/rapide), méthode d'élevage (plein air/au sol)
- o Autre :

SAU de l'exploitation

Production et quantification (ha, rendement, têtes, …)

Mode de production

- o Conventionnel
- o Biologique
- o En conversion vers le biologique
- o Autre :

Transformations, type et quantité

Circuits de vente et part de la production sous ces modes

- o Vente directe :
- o Circuits-courts :
- o Agro-industries :
- o Distributeurs

Activités supplémentaires à la production alimentaire

- o Aucune autre activité
- o Ferme pédagogique
- o Chambre d'hôtes
- o Stage pour enfant à la ferme
- o Journée ferme ouverte
- o Autre :

Organisation du travail et équivalent TP

- o Travail familial :

Rémunéré :
Bénévole :

- Salarié :

Matériel et installations agricoles ?

- Très moderne et basé sur les technologies (robots, matériel récent, …)
- Plutôt moderne
- Limité au strict nécessaire, matériel amorti
- Peu de mécanisation

Membre de coopératives ou d'associations de producteurs

- Coopératives d'achats agricoles (CUMA)
- Coopératives de transformations
- Autre :
- Aucune

Philosophie d'utilisation d'intrants (animaux ou végétaux)

- Utilisation systématique ou programmée
- Utilisation limitée, selon les alertes
- Utilisation évitée dans la mesure du possible
- Pas d'utilisation (bio, méthode de culture alternative, …)

Autonomie fourragère

- Presque totale autonomie fourragère
- Autonomie fourragère mais achats de concentrés
- Faible autonomie

MAE

- Oui :
- Non

Situation économique, serein face à l'avenir, prospérité

2) Informations personnelles à l'exploitant.e agricole

Sexe :

- Homme
- Femme

Age :

Repreneur ou installé (pas issu du milieu)

- Repreneur
- Installé

Depuis quand producteur

Reprise future de l'exploitation

- Repreneur
- Pas de repreneur

- La question ne se pose pas encore

IFF

- Production destinée au marché mondial, spécialisée et intensification
- Production destinée au marché local, diversifiée et extensification
- Autre
- Pas d'avis

Attente sociétale des circuits-courts et vente directe

- Important
- Modéré
- Faible

3) Aspects paysans

1 (peu appliquée) → 5 (fortement appliquée)

Production :

- Diversité des cultures :
- Diversité animale :
- Importance du paysage :
- Intégration plante/animal :
- Peu/pas de pesticide :
- Gestion écologique des sols :
- Gestion écologique des prés :
- Peu de traitement vétérinaire :

Autonomie :

- Vis-à-vis de l'amont (engrais, phyto, aliments, …) :
- Vis-à-vis de l'aval (grossistes, …) :

Travail :

- Intensité du travail (ha ou animaux/ETP)

Artisanat :

- Polyvalence humaine sur la ferme :

Multifonctionnalité :

- Diversification :
- Développement rural :

Bien être humain et animal :