Alim'Ath

Projet de relocalisation de l'alimentation sur le territoire d'Ath et du Parc naturel du Pays des Collines

Alim'Ath en quelques mots

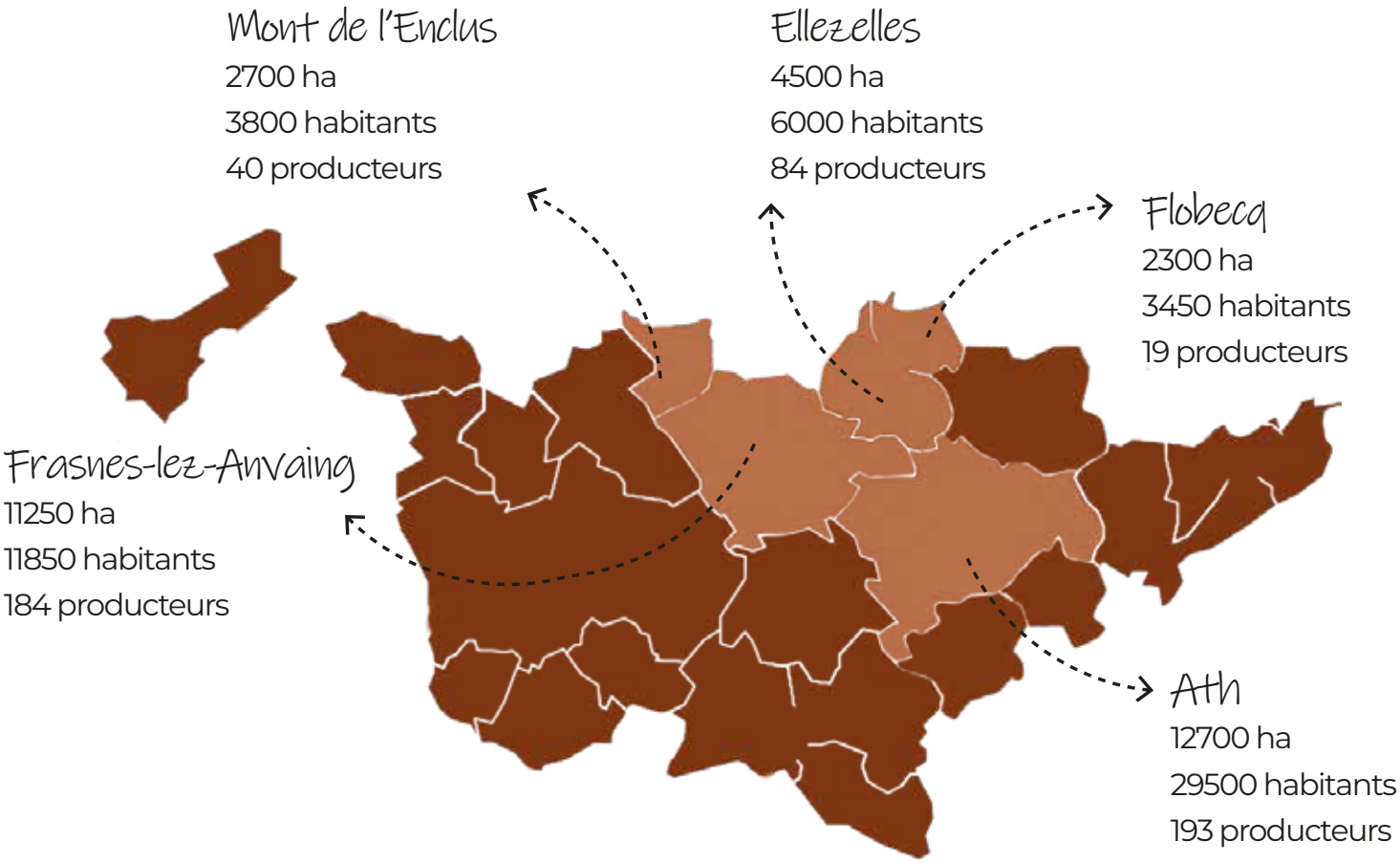
Une alimentation saine, durable et locale est considérée comme un réel atout pour nos territoires et leur développement. Promouvoir le « bien manger » ainsi que l'alimentation locale et durable constitue un des leviers permettant de répondre à différentes problématiques actuellement rencontrées dans nos sociétés : changement climatique, érosion de la biodiversité, épidémie d'obésité et d'autres pathologies, croissance des inégalités, ... C'est pourquoi, en réponse à l'appel à projets « Relocalisation de l'alimentation » lancé par la Ministre de l'Environnement de la Région Wallonne, la Ville d'Ath, le Parc naturel du Pays des Collines, et le C.A.R.A.H. asbl, se sont engagés dans un projet appelé Alim'Ath. Ce projet a pour but de mettre en lumière les différents flux alimentaires du territoire, d'y étudier les possibilités en termes de circuits courts et d'épauler des projets visant à relocaliser l'alimentation sur la zone d'action du Parc naturel du Pays des Collines et de la Ville d'Ath, et ce sur une période de 3 ans. Au terme de cette première année de recherches de terrain, l'équipe dresse le bilan !

Un diagnostic, pourquoi ?

Fruit d'observations de terrain, de recherches bibliographiques, de rencontres et d'entretiens avec les différentes forces vives du territoire, les informations reprises dans le document de diagnostic représentent une source de données essentielles. Celui-ci recense et identifie les acteurs du secteur alimentaire et décrit de façon réaliste les flux alimentaires. Ce document constitue un outil décisionnel et informatif pour l'équipe ainsi que pour les différents acteurs des circuits alimentaires et permettra de guider les futurs projets mis en œuvre pour favoriser la relocalisation de l'alimentation sur le territoire.

Le territoire

La zone d'action du projet Alim'Ath reprend d'une part la ville d'Ath et ses villages, et d'autre part les communes du Parc naturel du Pays des Collines que sont Ellezelles, Flobecq, Frasnes-lez-Anvaing et Mont-de-l'Enclus. Ce territoire, situé en plein centre de la Wallonie Picarde, a une superficie totale de 33 400 hectares, pour plus de 54 500 habitants. Lorsqu'on y regarde d'un peu plus près, les statistiques démontrent une tendance au vieillissement de la population. Cependant, cette dernière est modérée en comparaison aux chiffres hennuyers et wallons.



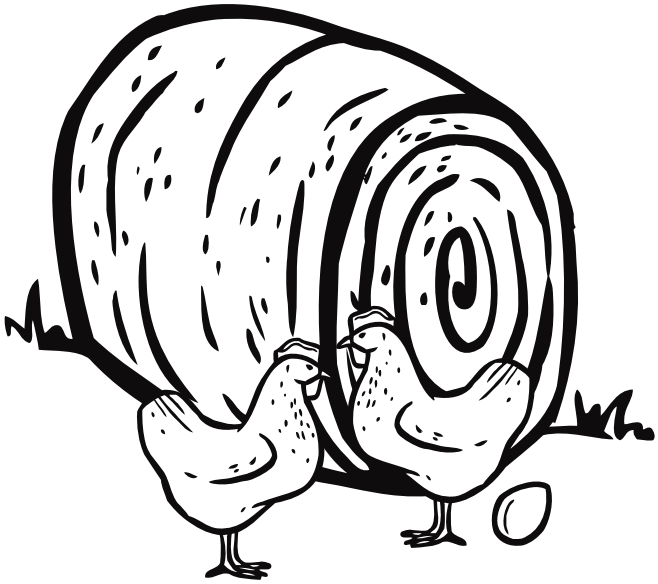
Ce n'est pas tout ! Les 5 communes sont aussi fortement impliquées dans des initiatives en faveur du développement rural et durable. Par exemple, ces dernières s'investissent dans les plans communaux de développement rural (PCDR) ou le projet « Green Deal Cantines Durables ». D'autres initiatives privées ou publiques sont aussi présentes sur le territoire, comme des marchés fermiers, des balades gourmandes, des magasins à la ferme ou coopératifs, et parfois depuis de nombreuses années. Cela démontre l'intérêt et l'engagement des acteurs du territoire autour de la question du développement rural et durable, mais aussi de l'agriculture et de l'alimentation.

La production

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. Elle joue de nombreux rôles additionnels à la production : maintien des paysages, des milieux d'intérêt écologique, ... Cependant, à l'heure actuelle, l'agriculture fait face à de nombreuses problématiques : volatilité des prix des denrées alimentaires, dépendance des marchés mondiaux, enjeux climatiques, découplage de la production et de la consommation locale, ... Ces multiples crises ne sont pas sans conséquence pour le consommateur, car elles mettent en péril la sécurité alimentaire des citoyens. Pour faire face à tous ces obstacles, diverses solutions s'offrent à l'agriculteur, comme la diversification des productions, la vente directe ou en circuits-courts, ... Et c'est ce qui est observé sur le terrain.

Un total de 520 exploitations agricoles est implanté sur les 5 communes d'intérêt du projet. Parmi elles, 14 sont spécialisées en production maraîchère. En moyenne, les exploitations occupent une surface agricole de 44 hectares, pour une superficie agricole totale de 23 446 hectares, ce qui équivaut à 70,2 % du territoire. Les orientations technico-économiques des exploitations sont diverses, et varient notamment en fonction de leur localisation, avec au sud du territoire des exploitations mixtes de grandes cultures et au nord, davantage de fermes d'élevage. On remarquera plus fréquemment dans les fermes athoises ou frasnoises une orientation en polyculture élevage laitier alors que pour Ellezelles et Flobecq, les fermes seront davantage orientées vers l'élevage bovin, laitier ou allaitant. Il est également important de rappeler que les sols de la région, limoneux ou sablo-limoneux, sont assez propices aux cultures et expliquent le développement de fermes de grandes cultures associées généralement avec de l'élevage bovin.

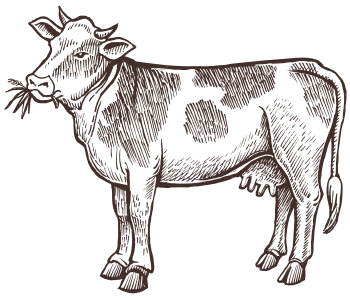
Que produit-on sur le territoire ?

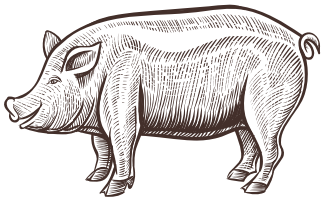


Les productions alimentaires réalisées par les agriculteurs du territoire sont variées et diversifiées. Les modèles de fermes en polyculture élevage permettent de produire du fumier, fertilisant les cultures, dont une partie sera destinée à l'alimentation des animaux. Ainsi, on constate que près de la moitié des productions végétales est destinée à l'alimentation du bétail (cultures fourragères, dont principalement le maïs, prairies permanentes et temporaires, mais également céréales). On remarque également que les cultures dites « de rente », comme les pommes de terre, les céréales et les cultures industrielles (betteraves et chicorées destinées à la transformation industrielle et aux marchés mondiaux) occupent une place importante dans la répartition des surfaces agricoles. À noter que seul 9 % des céréales produites sont valorisées pour l'alimentation humaine, le reste étant destiné à l'alimentation animale, l'amidonnerie ou le secteur énergétique.

Au sujet des productions animales, les bovins sont les animaux que l'on retrouve le plus fréquemment dans les fermes du territoire. On en décompte près de 38 000, destinés à la production de lait et de viande. Cependant, il y a davantage de bovins dits allaitants, produisant de la viande. Bien que les autres productions animales soient beaucoup moins fréquentes, quelques producteurs engraissent des porcs et des poulets, majoritairement pour des groupes intégrés basés principalement en Flandre, mais également en petite proportion à destination de la consommation locale.

Nombre de bovins (Tête par ferme)	Nombre de places - porcs	Nombre de places - volailles
37 976 (73 têtes)	11 976	121 471





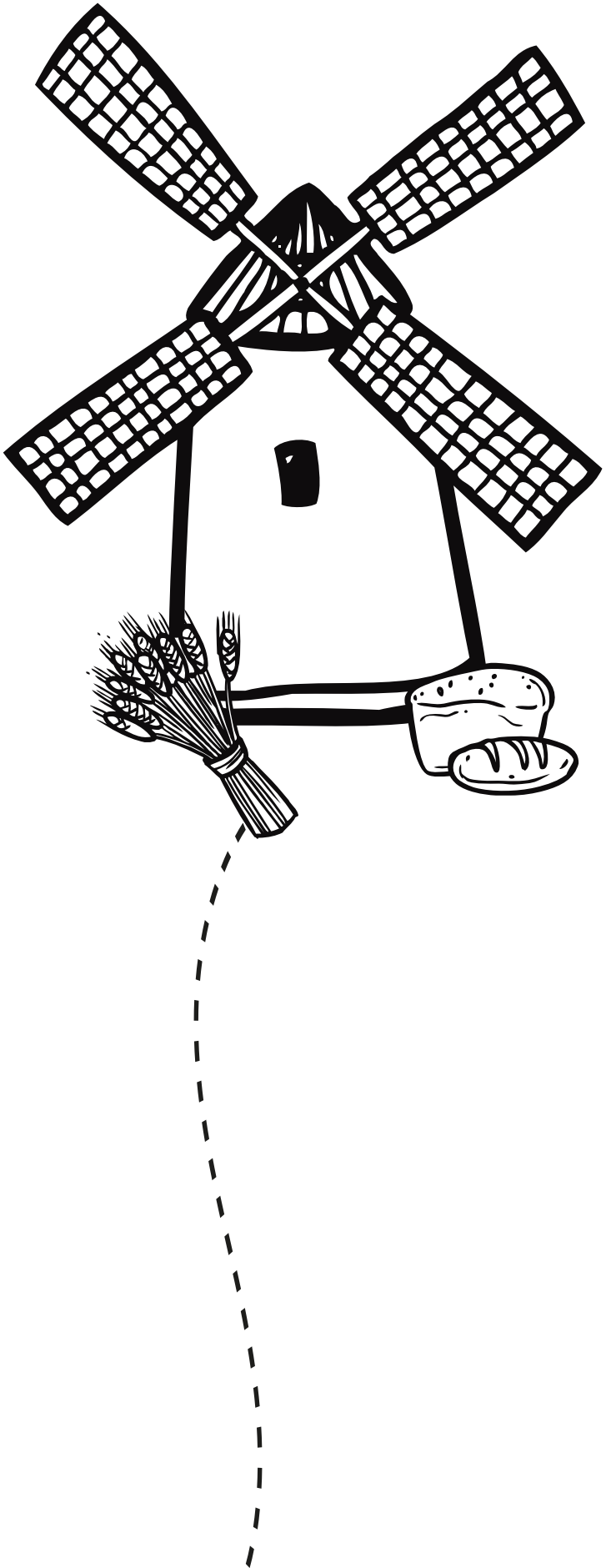
Mesures agro-environnementales ou la production bio ?

La grande majorité des fermes adoptent différentes mesures ou techniques en faveur de l'environnement et de l'écologie. Parmi elles, les mesures agro-environnementales et climatiques (M.A.E.C.). Ces dernières œuvrent en faveur de la protection de l'environnement, de la biodiversité et de la conservation du patrimoine. 20,8 % des agriculteurs du territoire participent à ces mesures. Outre celles-ci, la quasi-totalité des exploitations s'engage en faveur de l'environnement. Diverses actions sont mises en place au sein des fermes, en misant sur l'autonomie fourragère pour le bétail, la réduction de l'utilisation d'intrants chimiques ou encore en adoptant des techniques culturales préservant l'environnement. Concernant, la production bio, celle-ci est assez faible sur le territoire, avec seulement 23 exploitations. Cela représente à peine 4,4 % des fermes, en dessous de la moyenne hennuyère (8,5 %) et wallonne (15 %). En termes de production, ce sont principalement l'élevage et les cultures fourragères, les céréales (fourragères ou alimentaires) ainsi que les cultures maraîchères qui sont produites sous la labellisation biologique.

Un petit nombre de producteurs engagé dans les circuits-courts

Si le territoire est riche en exploitations agricoles et en compétences de production, nombreux sont les agriculteurs engagés dans des initiatives d'alimentation locale. En effet, au moins 55 producteurs commercialisent une part variable de leurs productions via la vente directe ou le circuit-court. Actuellement, sur un total d'environ 18 700 tonnes d'aliments consommés sur le territoire, seulement 1888 tonnes proviennent de circuits locaux. On constate cependant que l'offre reste insuffisante, notamment pour ce qui est de la production maraîchère. De nombreux obstacles au développement de circuits-courts alimentaires subsistent pour les producteurs : manque de débouchés ou de lien entre les sites de production et ces débouchés, manque d'outils logistiques, déséquilibre entre offre et demande, manque de connaissance des consommateurs, accès à la terre, ... Mais même si ces freins existent, la quasi-totalité des producteurs rencontrés relève l'importance de reconnecter directement le consommateur avec l'agriculture

La transformation



Une partie importante des productions alimentaires doit être transformée avant d'être consommée par la population. La présence de structures de transformation constitue donc un point essentiel. Sans ces outils à proximité, les circuits de valorisation sont forcément allongés.

Sur les communes d'Alim'Ath, on identifie différents transformateurs, qu'ils soient privés, coopératifs ou publics. Certains destinent leur production au marché local alors que d'autres privilégient les marchés conventionnels.

La commune d'Ath a la particularité exceptionnelle de disposer d'un des derniers abattoirs communaux, permettant ainsi l'abattage des animaux élevés dans la région. Annexées à cet abattoir, 3 salles de découpe sont présentes, dont une occupée par la coopérative Coprosain et l'autre par la toute récente coopérative d'éleveurs WapiCowp. On retrouve également un petit abattoir privé à Ellezelles, fournissant la boucherie du propriétaire. Au total, ce sont environ 4 000 bovins, 12 500 porcs et 45 000 ovins qui sont abattus annuellement. Ils approvisionnent les circuits locaux (vente directe à la ferme, magasins coopératifs, boucheries, ...) mais aussi les marchés conventionnels. On compte également 22 boucheries sur le territoire, qui commercialisent de la viande issue de la région ou provenant d'un périmètre plus large.

Le secteur de la meunerie est lui aussi assez bien représenté, avec 3 moulins actifs sur le territoire : le moulin Nova, le moulin de Moulbaix et le moulin Elementerre. Le premier est davantage industriel et destine sa production aux marchés internationaux.

La transformation

Le deuxième est un moulin à vent historique, à meule sur pierre et à caractère artisanal de moindre débit. Il propose aux producteurs de moudre leurs céréales à façon, et commercialise également sur place et en son nom de la farine issue de céréales locales. Toutefois, ses capacités de transformation ont atteint leur maximum, et le moulin tourne désormais à saturation. Le dernier est un moulin artisanal récent, basé à Flobecq et travaillant avec des céréales d'origine biologique. En parallèle, on dénombre 31 boulangeries, réalisant la seconde transformation de la farine en pains et pâtisseries. Cependant, très peu de boulangers utilisent des farines locales ou même belges et préfèrent des farines industrielles. Ainsi, le savoir-faire dans le domaine de l'utilisation professionnelle des farines locales ou de variété ancienne est assez faible. Dans la filière des céréales, on retrouve également 2 entreprises de transformation et conditionnement de farine à destination des professionnels de la boulangerie.

D'autres transformations alimentaires sont réalisées. Une quinzaine de fermes proposent des produits laitiers transformés. On y retrouve également un transformateur de pommes de terre en frites sous-vides, un conditionneur de produits ou encore des brasseries. Les débouchés de ces transformateurs sont généralement des entreprises HoReCa, des boulangeries ou des distributeurs.

Si cette richesse en structures de transformation et en compétences est un réel atout pour l'approvisionnement en produits locaux, certaines filières ne sont pas ou peu représentées, comme la transformation de légumes (en raison notamment du manque de rentabilité de ce genre de structure et le faible nombre de maraîchers sur le territoire), ou ces unités de transformation sont aux limites de leurs capacités de production.

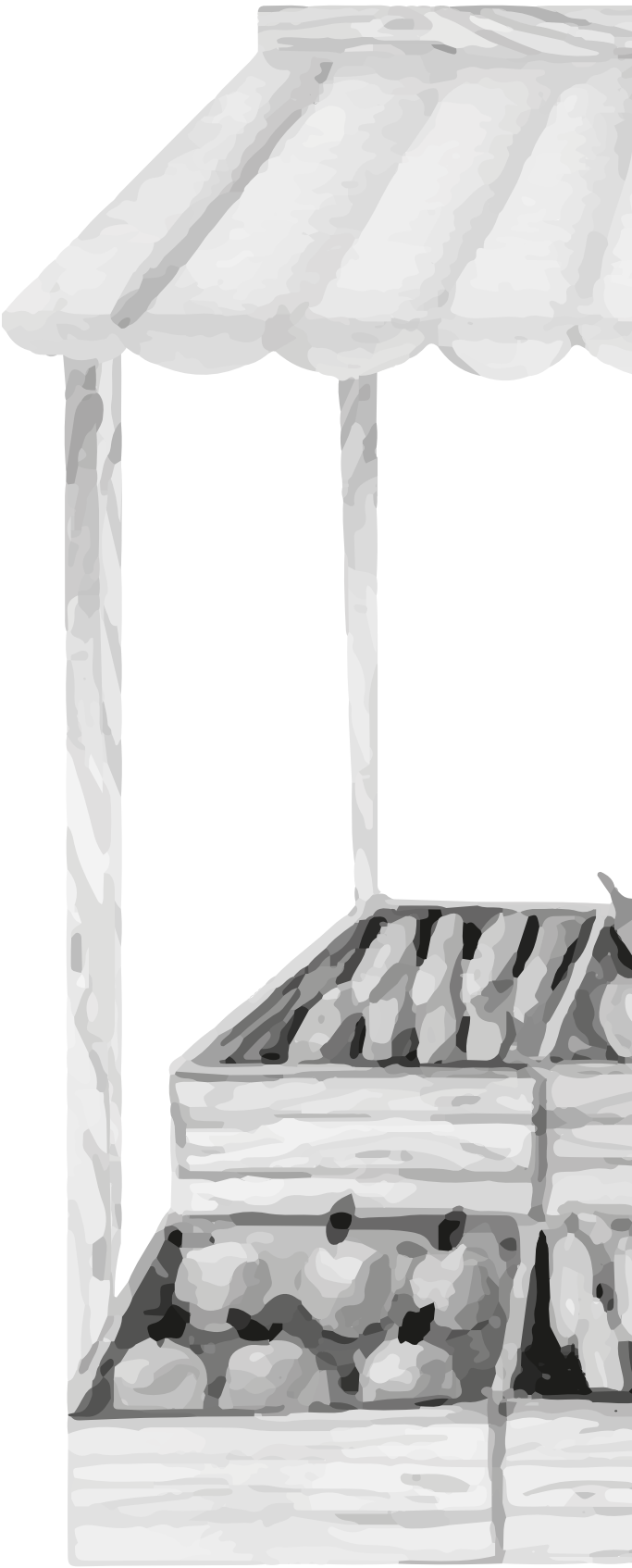
La distribution et les collectivités

Qu'elle soit grande ou petite, la distribution est indispensable pour approvisionner les consommateurs et les collectivités en produits alimentaires.

La majorité des achats alimentaires des ménages est effectué en grande surface. On en compte 17 sur le territoire du projet, principalement localisées sur les entités d'Ath et de Frasnes-lez-Anvaing. On remarque que les producteurs locaux restent réticents à travailler avec ces structures, par manque de souplesse dans les conditions de commercialisation. Outre ces enseignes de grandes surfaces, on retrouve une vingtaine d'épiceries dont certaines proposent des produits locaux, des boucheries et des boulangeries dans lesquelles le citoyen peut acheter des produits alimentaires. Les producteurs se sont eux aussi investis dans la distribution de leurs productions, avec plus de 50 magasins à la ferme, distributeurs ou producteurs réalisant de la vente directe.

D'autres moyens de distribution existent, notamment pour les produits locaux. Points de collecte, commandes en ligne et point de retrait, groupements d'achat locaux et solidaires, marchés et marchés fermiers, ... permettent au consommateur de trouver un large choix d'aliments sains, locaux et de qualité.

La distribution de produits locaux envers les structures de collectivités et les entreprises peut également représenter un débouché d'intérêt pour ces produits, en raison d'une grande richesse en établissement HoReCa (225) et en collectivités diverses (ce qui représente environ 13 000 bouches à nourrir) sur le territoire.



La consommation

En dernier maillon de la chaîne agro-alimentaire se trouve le consommateur. Et c'est lui qui en tire tous les bienfaits, mais également les méfaits dans certains cas. La consommation touche tout le bassin de vie, ce qui signifie qu'il y a non seulement les 54 500 habitants mais aussi ceux des communes avoisinantes, qui profitent du savoir-faire de notre région.

L'alimentation répond à des besoins primaires du consommateur, mais lui fournit également un plaisir, tout en permettant d'influencer son état de santé. Finalement, acheter et manger local, c'est aussi participer à la conservation d'un patrimoine immatériel du savoir-faire alimentaire traditionnel et soutenir le développement de sa région, promouvoir le savoir-faire de nos producteurs et s'engager pour une transition alimentaire !

Manger pour sa santé

Bien manger est garant d'une bonne santé. Toutefois, les données du territoire révèlent que près de 5 % de la population souffre de maladies chroniques, comme le diabète ou encore l'obésité. Ces maladies sont en partie liées à une alimentation déséquilibrée, notamment en raison de l'influence de la nourriture « hypertransformée ». En addition, près de la moitié des Belges souffrent de surpoids. Promouvoir une alimentation locale et de qualité, c'est aussi l'occasion de proposer des solutions en faveur de la santé des consommateurs.

Quelle part du budget pour notre alimentation ?

Le poste alimentaire occupe une place essentielle au sein du budget des consommateurs wallons. En effet, 16 % de ce dernier est destiné à l'alimentation. Les données socio-économiques sont relativement favorables par rapport à la moyenne hennuyère. On retrouve sur la zone d'action une population dont la tendance à acheter des produits de qualité est élevée. La majorité des dépenses alimentaires est allouée à l'achat de viandes (25 %), de pains et produits dérivés de céréales (17 %), de produits laitiers (13 %) et de légumes (13 %).

16%

Part du budget disponible pour l'ailmentation

- **25 % - viandes**
- **17 % - céréales**
- **13 % - produits laitiers**
- **13 % - légumes**
- **32% - autres**

Une consommation totale de plus de 18 tonnes

La consommation des habitants est difficile à caractériser, en raison d'une richesse de l'offre alimentaire et de la diversité des régimes alimentaires. Ainsi, 17 % de la population suit un régime spécifique, et les consommateurs présentent des profils alimentaires très variés.

Tout d'abord, l'effet de la pandémie de COVID-19 sur la consommation de produits locaux a été important. En effet, lors du premier confinement, les Belges ont été plus nombreux à cuisiner, à consommer des fruits et des légumes ou encore à produire eux-mêmes leurs légumes. Cependant, cet effet favorable au développement de circuits alimentaires relocalisés n'a pas perduré au cours du temps.

De plus, plusieurs critères motivent l'achat de produits locaux. C'est avant tout la traçabilité, la qualité et la réduction des risques sanitaires qui sont mis en avant comme arguments. Ensuite, la préservation de l'environnement, le soutien au développement local, la recherche d'un contact entre producteur et citoyen ou encore la proximité géographique entrent en considération. Il est intéressant de constater que les critères de qualité et de fraîcheur priment sur le prix pour les consommateurs de produits locaux. Ces derniers sont en général prêts à payer un prix légèrement supérieur pour un meilleur produit.

Quelle quantité mange-t-on ?

Il a été possible d'estimer la consommation totale des grandes catégories de produits alimentaires par les habitants du territoire. Ainsi, cette consommation s'élève à 1 251 tonnes de pommes de terre, 2 768 tonnes de légumes, 2 239 tonnes de fruits, 4 015 tonnes de produits laitiers, 3 638 tonnes de pains et produits dérivés de céréales ou encore de 2 231 tonnes de viandes. Avec d'autres catégories, on obtient un total de 18,7 tonnes d'aliments consommés, dont environ 1900 proviennent des circuits

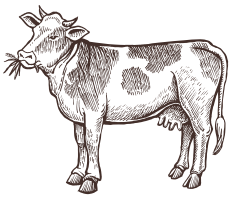
1251 T de pommes de terre

2768 T de légumes

2239 T de fruits

4015 T de produits laitiers

3638 T de pains et produits dérivés

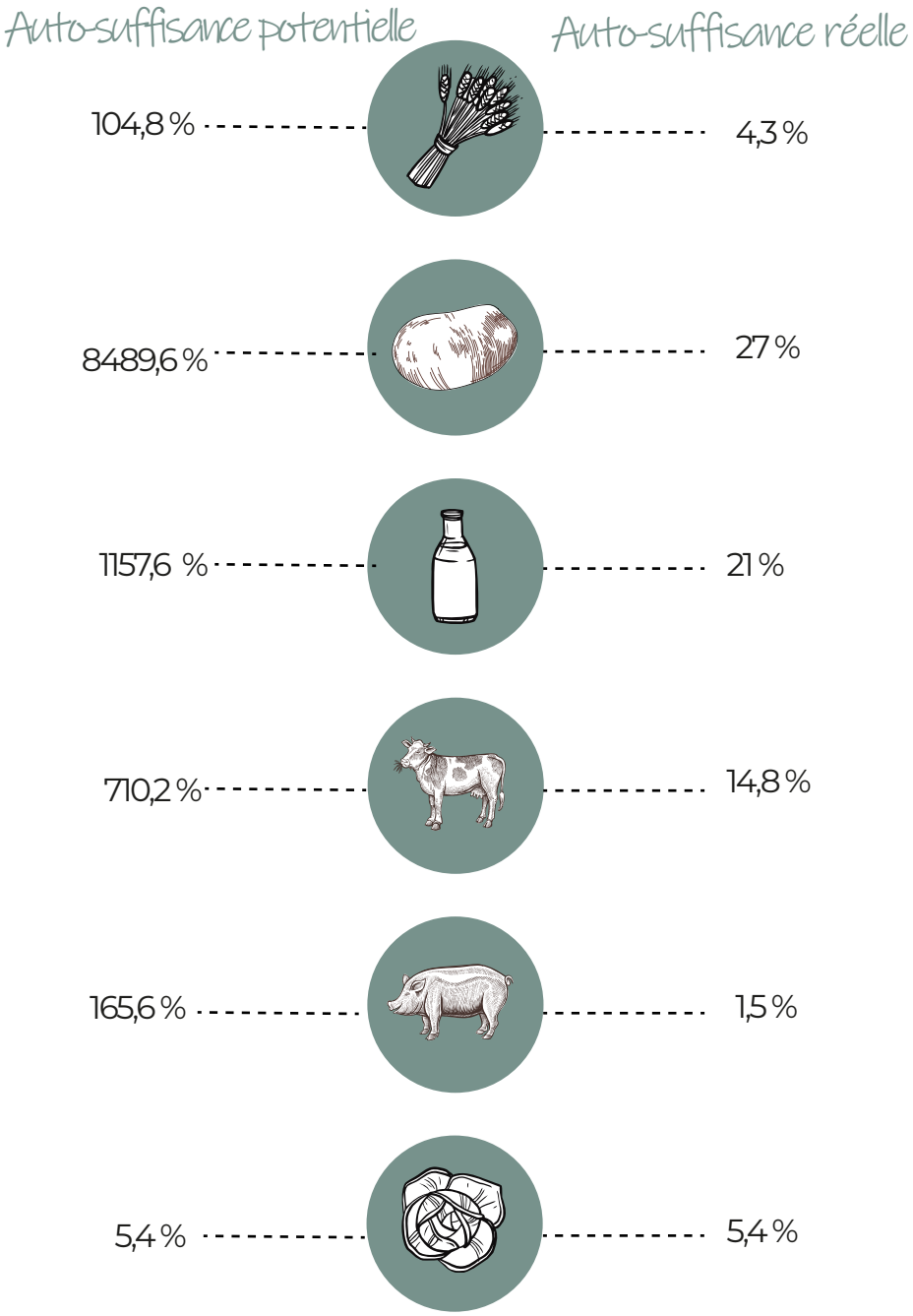


2231 T de viandes

Peut-on parler d'autosuffisance ?

Pour donner suite aux constats réalisés dans les différents secteurs, la question posée fut : finalement, pourrait-on potentiellement satisfaire aux besoins de la population du territoire avec ce qui y est produit ? Et quelle est actuellement la part de ses besoins couverte par l'approvisionnement local ?

Pour répondre à ces 2 questions, les estimations de l'autosuffisance potentielle et de l'autosuffisance réellement observée ont été calculées. Le premier concept se définit comme la part des besoins qui pourraient être couverts par la production du territoire, si cette dernière était entièrement destinée à la consommation locale. Le second concept, quant à lui, exprime la part des besoins qui sont réellement couverts par la production locale, à l'heure actuelle.



On constate que le territoire pourrait tout à fait être autosuffisant en denrées alimentaires de base, à l'exception de quelques filières.

Toutefois, la réalité est bien différente. Actuellement, selon les estimations, aucune filière à l'exception des pommes de terre, n'approvisionne effectivement à plus d'un quart les besoins des citoyens. En effet, l'histoire agricole et agro-alimentaire a vu s'allonger les circuits alimentaires au profit d'un petit nombre d'opérateurs industriels et commerciaux de grande taille, éloignant le producteur du consommateur. Ce système a promu une consommation de masse, parfois de médiocre qualité et soumettant une pression commerciale intense aux producteurs. Bien que de nombreux acteurs se soient déjà engagés dans le développement de filières alimentaires locales, il semble nécessaire de soutenir ces initiatives pour augmenter davantage l'approvisionnement local. Les filières maraîchères, des céréales panifiables et de la viande bovine semblent présenter un potentiel de relocalisation important, en raison de leur place centrale au sein de nos régimes alimentaires et du faible approvisionnement local de ces produits.

Et après ?

Le diagnostic du territoire d'Alim'Ath avait pour objectif de constituer une base de réflexion et d'être un outil d'aide à la décision pour la suite du projet.

Cette suite, c'est l'information et la mobilisation dans l'objectif d'identifier et de soutenir quelques projets concrets de relocalisation de l'alimentation, ainsi que de nourrir une dynamique à moyen ou long terme sur cette thématique.

Les données du diagnostic ont révélé différents freins et leviers sur lesquels l'équipe Alim'Ath pourrait se pencher. Les pistes d'actions, qui seront confirmées ou non en accord avec les acteurs de terrain, sont la filière maraîchère, la filière des céréales panifiables, la filière de la viande, les questions de logistique et la commercialisation. Pour chacune de ces thématiques, différentes actions pourraient être menées si elles s'avèrent porteuses de sens pour les acteurs de l'alimentation désirant s'investir dans ces projets :

Filière maraîchère :

- accès à la terre ;
- transformation et valorisation des légumes.

Filière des céréales panifiables :

- développement de projet de producteurs (stockage, mouture, valorisation, ...) ;
- soutien à l'installation d'unité de mouture ;
- sensibilisation et formation à l'utilisation de farines locales à destination des boulangers.

Filière viande :

- soutien à la coopérative Wapicowp ;
- valorisation de la viande locale.

Logistique :

- identification des besoins des producteurs, ;
- optimisation de la logistique pour l'approvisionnement des points de vente ;
- études des possibilités, ...

Commercialisation :

- recherches de débouchés pour les produits locaux, en « B2C » et « B2B » ;
- digitalisation des circuits de distribution.

D'autres actions

sur des thématiques définies en fonction des acteurs souhaitant s'impliquer dans le projet.

Pour plus d'informations, veuillez contacter l'équipe en charge du projet à l'adresse suivante : alimath@ath.be

Des questions ?

Contactez l'équipe Alim'Ath
alimath@ath.be

Ath
Mon Pays Vert

Parc naturel du Pays des Collines

Province de Hainaut
Carah

Avec le soutien de la
Wallonie