

Autonomie alimentaire en région dinantaise : situation actuelle et enjeux

Une publication du

Réseau
RADIS
— LA BIO SE PARTAGE —

Rédaction et photographies : Sylvie La Spina

Editeur responsable : Jean-Pierre Gabriel, *Nature & Progrès Belgique*, Rue de Dave 520, 5100 Jambes.

Le Réseau RADiS est une initiative portée par *Nature & Progrès* et la *Fondation Cyrys* FUP. Le contenu de cette publication engage la seule responsabilité de l'auteur.



Reproduction : le contenu de cette brochure peut être cité ou reproduit à condition que la source d'information soit explicitement mentionnée.

Autonomie alimentaire
en région dinantaise :
situation actuelle et enjeux





Introduction : l'importance de relocaliser nos productions alimentaires

Après-guerres, une intensification agricole

L'agriculture de nos régions a connu de profondes mutations ces dernières décennies. Après-guerres, les producteurs ont été invités à se concentrer sur les cultures et les élevages et à augmenter leurs rendements pour nourrir la population. Une intensification de l'agriculture s'est opérée : sélection de variétés et de races plus productives, mécanisation, développement des pesticides et engrais chimiques de synthèse, travaux sur l'alimentation animale, etc. Cet élan vers la productivité a permis certains progrès comme le développement de machines performantes pour la culture, mais aussi des dérives (utilisation des farines animales et maladies associées, perte de rusticité de certaines races d'élevage, nocivité des produits phytosanitaires, etc.).

Produisez, on s'occupe de tout !

La transformation des produits agricoles, qui avait traditionnellement lieu dans les fermes, a été prise en mains par une agro-industrie en plein développement. C'est ainsi que les agriculteurs ont perdu la main sur la valorisation de leurs productions, laissant la plus-value de la transformation à l'industrie, et perdant le lien avec les consommateurs. Au fil des années, les fermiers sont devenus producteurs de matières premières sur un marché devenu mondial. Notre viande ovine se trouve en concurrence avec celle de Nouvelle-Zélande, nos tomates, avec celles d'Espagne et d'Afrique. Les crises se succèdent dans le monde agricole face à la volatilité des prix.

Une perte de liens avec le citoyen

Grave conséquence de cette évolution : une perte de liens entre les consommateurs et les producteurs, tant en ville qu'en milieu rural. Le développement des grandes surfaces, alimentées par les industries et multinationales, a permis aux citoyens de trouver tout en un même endroit, avec une optimisation pratique collant à l'évolution de la société. Le temps consacré au travail et aux loisirs augmente, celui consacré aux tâches ménagères diminue. Cette évolution a mené à une méconnaissance des produits alimentaires et de leur mode de production, voire à des difficultés de cohabitation entre agriculteurs et citoyens dans les campagnes. Pour le consommateur autant que pour le producteur, cette évolution de l'agriculture comporte bien des facettes négatives, comme cette opacité entourant les aliments (sucres et eau ajoutés dans la viande, lasagnes à la viande de cheval, OGM cachés dans l'alimentation, développement des auxiliaires technologiques, additifs et conservateurs...).

Une nouvelle alliance entre producteurs et citoyens

Depuis plusieurs années, la prise de conscience des dérives de ce modèle alimentaire a fait tache d'huile, et les initiatives de relocalisation alimentaire se multiplient. On rencontre certains éleveurs proposant des colis de viande ou développant une boucherie à la ferme, d'autres fabricant des yaourts et des fromages, des agriculteurs investissant dans un moulin pour produire leur propre farine, des maraichers en vente directe... mais aussi des groupements d'achats communs, des coopératives de vente de produits locaux, un retour des épiceries de village, etc. Ces nouvelles initiatives permettent de recréer le lien et la solidarité entre producteurs et mangeurs au niveau local ! Peu à peu, grâce à cette relocalisation, nos aliments retrouvent un visage et nos territoires se redynamisent via la création de liens et d'emplois.

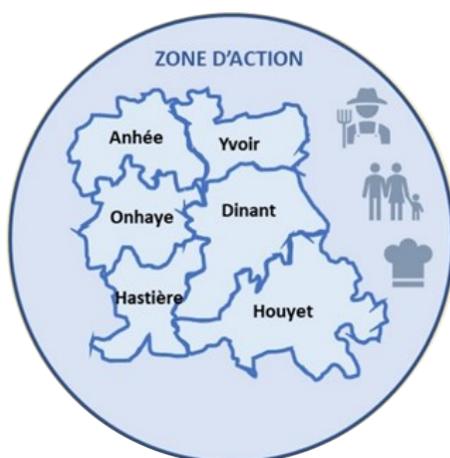
Et ici, en région dinantaise, où en sommes-nous dans cette relocalisation alimentaire ?

Contexte de l'étude et limites rencontrées

Ce document a pour objectif d'évaluer la **capacité théorique de l'agriculture de la région dinantaise à nourrir les citoyens locaux**. Un état des lieux des cultures et élevages est réalisé sur base des données agricoles, et est comparé aux statistiques de consommation des citoyens wallons.

Le Réseau RADiS a en effet pour objectif de renforcer l'autonomie alimentaire de la région dinantaise par le développement d'outils de transformation des productions biologiques et par la mise en réseau des acteurs du territoire. Cette analyse permet de mieux comprendre la situation locale pour fixer des objectifs de développement.

Le territoire de l'étude se concentre sur **six communes : Anhée, Yvoir, Onhaye, Dinant, Hastière et Houyet**. Il se situe à cheval sur deux régions agricoles, d'une part le Condroz, et d'autre part, la Famenne. Les six communes totalisent près de 44.000 habitants et 261 fermes.



Plusieurs limites ont été rencontrées dans cette analyse.

- Les superficies agricoles du SPF Economie peuvent ne pas reprendre certaines surfaces non déclarées par les producteurs (notamment certains maraichers ou certaines cultures non subsidiées par la PAC).
- Par manque de données locales sur les rendements agricoles ou sur la consommation, des moyennes wallonnes/belges ont été considérées.



Etat des lieux des activités agricoles dans la région de Dinant

Comment sont utilisées les surfaces agricoles du territoire ?

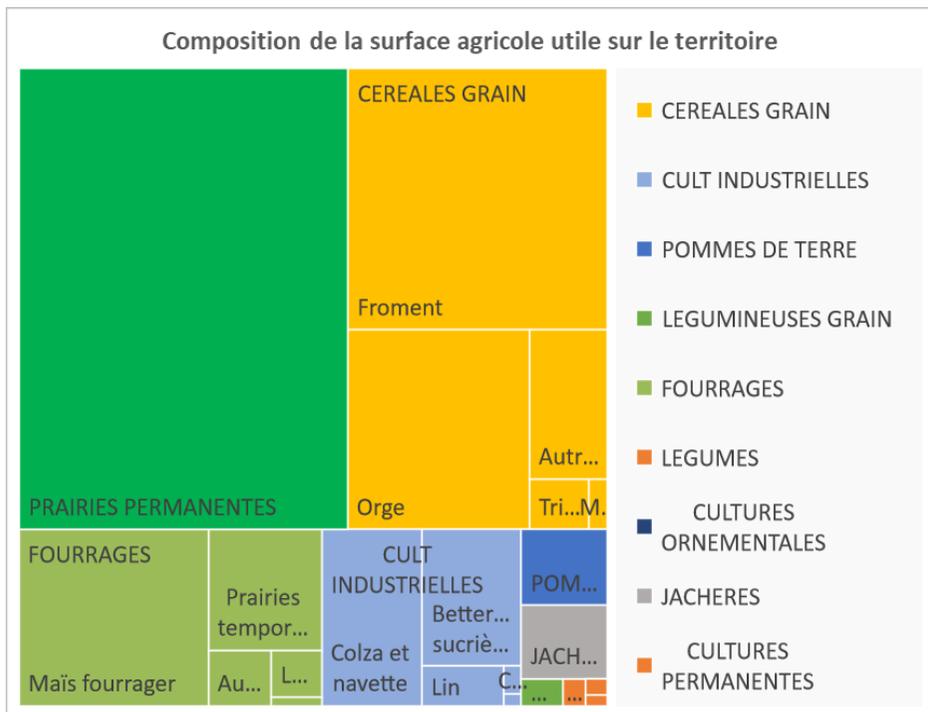
La surface agricole utile des 6 communes du territoire étudié totalise un peu plus de 20.000 hectares, dont 59 % sont des terres arables et 41 % des prairies permanentes (**Tableau 1**). La commune de Houyet, située en Famenne, présente le moins de terres arables (46 %). 55 % des surfaces (prairies et fourrages) sont consacrées au bétail. Dans les terres arables, on compte les 32 % de surfaces emblavées en céréales pour le grain (froment et orge principalement), les 11 % de cultures industrielles (dont 5 % de colza, 4 % de betteraves sucrières et 2 % de pommes de terre) et seulement 0,003 % de cultures de légumes et de fruits (sur 66 hectares). Une représentation schématique des proportions des grands types de cultures est reprise dans la **Figure 1**.

Surfaces en hectares Source : Statbel ¹	ANHÉE	YVOIR	ONHAYE	DINANT	HASTIÈRE	HOUYET	TOTAL TERRITOIRE
PRAIRIES PERMANENTES	871	840	1.374	1.864	722	2.738	8.408 41 %
FOURRAGES							2.950 14 %
Légumineuses grains	8	4	-	17	4	28	62
Betteraves fourragères	1	1	-	13	4	5	24
Maïs fourrager	178	213	276	522	244	415	1.849
Prairies temporaires	40	61	105	202	77	271	755
Légumineuses	20	11	16	47	10	25	128
Autres	15	13	29	22	69	47	194
CEREALES A GRAINS							6.613 32 %
Froment	493	392	22	1.093	368	582	3.750
Orge	220	134	418	671	228	336	2.006
Maïs-grain	20	-	29	-	-	-	49
Triticale	50	-	8	15	12	81	167
Autres	37	30	142	107	69	257	641
FRUITS ET LEGUMES							66 0,3 %
Légumes plein air	20	6	2	5	-	2	35
Vergers	1,40	0,86	5,33	6,89	4,00	-	18,48
Petits fruits en plein air	12,37	0,01	-	0,04	-	0,05	12,47
CULTURES INDUSTRIELLES							2.310 11 %
Betteraves sucrières	155	56	203	180	78	77	750
Chicorée	15	-	-	8	5	-	27
Lin	60	11	62	36	10	-	179
Colza et navette	164	68	212	270	94	174	983
Pommes de terre	82	40	128	90	18	1	360
Autres	7	-	-	2	-	3	11
JACHERES	75	12	80	105	36	39	347 2 %
TOTAL SAU	2.548	1.894	3.911	5.276	2.050	5.079	20.758
% terres arabes	66 %	56 %	65 %	65 %	65 %	46 %	59 %

Tableau 1 : Utilisation de la surface agricole utile dans la région de Dinant en 2019.

¹ *Statbel-Agriculture & pêche-Exploitations agricoles et horticoles. Tab B2: Chiffres agricoles 2019 - liste réduite de variables : chiffres agricole par commune.* [Lien](#).

Figure 1 : Représentation schématique des proportions des principaux types de cultures composant la surface agricole utile des 6 communes du territoire.



Quels sont les animaux élevés sur le territoire ?

Les principaux animaux élevés sur le territoire sont les bovins, les porcs et les volailles de chair. Les données sur les ovins-caprins ne sont pas accessibles ([Tableau 2](#)).

Pour les bovins, ce sont les élevages allaitants (destinés à la production de viande) qui dominent (72 % des vaches recensées). On compte sur le territoire 0,2 vache allaitante par habitant contre 0,035 pour la Belgique, ce qui montre que cet élevage est fortement développé. Pour les vaches laitières, on en compte 0,082 par habitant sur le territoire contre 0,078 en Belgique. Le ratio du nombre de bovins par rapport à la surface de prairie donne une idée du lien au sol des élevages, et donc de leur caractère intensif/extensif.

Les élevages de monogastriques (porcs et volailles) sont bien représentés dans le territoire. Un peu plus de 20.000 porcs sont élevés dans la région, soit 0,48 porcs par habitant contre 0,53 en Belgique. Pour les volailles, les poulets de chair dominent avec 362.000 animaux recensés en 2019 contre 72.517 poules pondeuses, qui sont par ailleurs surtout localisées dans une commune. On compte 8 poulets de chair par habitant dans le territoire contre 3 en Belgique, ce qui montre que cet élevage est très développé dans la région dinantaise. Pour les poules pondeuses, on en compte 1,6 par habitant dans la région contre 1,3 par habitant en Belgique.

Tableau 2 : Animaux d'élevage détenus par les éleveurs professionnels dans la région de Dinant en 2019. *Source des données : Statbel¹*.

	BOVINS	Vaches laitières	Vaches allaitantes	PORCS	VOL. PONTE	VOL. CHAIR	Bovins/ha prairie
ANHÉE	2.267	444	526	1.830	71.317	9.600	2,6
YVOIR	3.305	347	936	4.285	-	14.400	3,9
ONHAYE	5.495	591	1.404	3.488	-	30.800	4
DINANT	8.701	897	2.340	2.787	-	116.989	4,7
HASTIÈRE	3.101	416	776	6.343	-	148.550	4,3
HOUYET	9.788	737	2.982	2.573	1.200	41.800	3,6
TOTAL	32.657	3.432	8.964	21.306	72.517	362.139	3,9



Contribution théorique de l'agriculture locale à l'alimentation locale

Productions végétales

Le **Tableau 3** synthétise les estimations réalisées.

Céréales

Le territoire compte 6.614 ha de céréales, toutes espèces confondues. A un rendement moyen estimé à 8 tonnes/ha², la production équivaut à 1.200 kg par habitant. Dans notre étude sur les filières céréalières³, nous avons estimé à 428 kg la quantité annuelle de céréales nécessaires pour notre alimentation, tant pour le food (consommation directe de céréales : farines, pain, bière...,125 kg) que pour le feed (alimentation des animaux pour le lait, la viande et les œufs, 303 kg). Les 1.200 kg de céréales couvrent donc 282 % de nos besoins. Cependant, on sait que toutes les céréales wallonnes ne sont pas destinées au food et au feed. En réalité, 10 % des productions wallonnes sont destinées au food, 45 % au feed et 45 % à la production d'énergie⁴. Si on reprend cette même répartition pour les céréales produites sur le territoire⁵, on arrive à 121 kg pour le food couvrant 96 % de nos besoins, et 543 kg pour le feed couvrant 180 % de nos besoins.

Légumes et fruits

D'après le Collège des producteurs⁶, la Wallonie compte 22.000 ha de cultures destinées à la production de fruits et de légumes, et ces productions couvrent 17 % des besoins des citoyens wallons. Notre territoire compte 66 ha de surfaces en maraichage ou vergers, ce qui couvrirait 4 % des besoins de la population locale ! Il serait nécessaire d'approfondir ces chiffres en fonction des types de cultures : légumes de plein champ, maraichage diversifié, cultures de petits fruits ou vergers. Par ailleurs, le Collège des producteurs note qu'une partie des producteurs de légumes, notamment en maraichage diversifié sur petites surfaces, ne sont pas recensés car ils ne demandent pas d'aides PAC et ne remplissent pas de déclaration de superficies.

Pommes de terre

Les 360 hectares de pommes de terre cultivés sur le territoire offrent une production estimée à 15.000 tonnes de pommes de terre (en considérant un rendement moyen de 42 tonnes par hectare⁷), couvrant environ 415 % des besoins des citoyens locaux (estimés à 84 kg/an⁸).

Tableau 3 : Estimation des productions végétales issues des cultures sur le territoire et de leur contribution théorique à l'alimentation des citoyens locaux.

Filière	Produit	Production /hab	Consommation /hab	Auto-approv. théorique territoire	Auto-approv. théorique Belgique
Céréales	Food	121 kg	125 kg ³	96 %	?
	Feed	543 kg	303 kg ³	180 %	?
	Energie	536 kg	-		
	Total	1.200 kg	428 kg ³		
Fruits et légumes		? ?	38 kg légumes 47 kg fruits ⁶	4 %	17 % (Wallonie) ⁶
Pommes de terre		428 kg	84 kg ⁸	415 %	127 % BE

² Antier C., Petel T. et Baret P. 2019. *Etat des lieux et scénarios à l’horizon 2050 de la filière des céréales en Région wallonne*. 66p. [Lien](#).

³ La Spina S. et Roda M. 2019. *Développer les filières céréales alimentaires en Wallonie*. 104p. [Lien](#).

⁴ Delcour A., Van Stappen F., Gheysens S., Decruyenaere V., Stilmant D., Burny Ph., Rabier F., Louppe F. et Goffart J.-P. 2014. *Etat des lieux des flux céréaliers en Wallonie selon différentes filières d’utilisation*. *Biotechnol. Agron. Soc. Environ.* 18(2) : 181-192. [Lien](#).

⁵ *Il s’agit d’une hypothèse à valider. Sans oublier que la destination des céréales (alimentation/fourrage/énergie) est définie en fonction de leurs propriétés (taux d’humidité, taux de protéines, maturité, etc.). Ces dernières varient d’année en année et dépendent de différents facteurs : variétés cultivées par les producteurs, itinéraire cultural (mode de fertilisation notamment), conditions météorologiques de croissance et de récolte, etc.*

⁶ Collège des Producteurs. 2018. *Plan de développement stratégique 2018-2028 – Horticulture comestible*. 62p. [Lien](#).

⁷ SPW. 2020. *Evolution de l’économie agricole et horticole de la Wallonie*. 110p. [Lien](#). Par ailleurs, on néglige ici la production de plants de pomme de terre qui équivaut à environ 1 % des surfaces de culture selon cette même source.

⁸ *Ce chiffre est donné par Statbel dans les bilans d’approvisionnement. Cependant, dans leur étude de 2019 sur le secteur de la pomme de terre ([lien](#)), Antier et al. mettent en évidence que des chiffres contrastés de la consommation en pommes de terre sont énoncés par différents acteurs. Il est donc difficile d’avoir une certitude sur l’exactitude de ce chiffre de consommation.*

⁹ Statbel – Bilans d’approvisionnement. [Lien](#).

Productions animales

Le **Tableau 4** synthétise les estimations réalisées.

Lait

Avec un cheptel de 3.432 vaches laitières, et avec une production moyenne par vache laitière de 6.345 litres de lait par an en Wallonie, les éleveurs du territoire produisent près de 22 millions de litres de lait par an, ce qui correspond à 500 litres de lait par habitant. La consommation moyenne étant de 300 litres de lait par habitant et par an¹⁰, le niveau d'autoproduction est de 165 % environ, ce qui est équivalent à la situation moyenne belge (173 %).

Viande bovine

Si la structure des élevages était uniforme entre les fermes de la région dinantaise et le reste des fermes belges, on pourrait considérer la production de viande bovine à 134 kg carcasse par habitant et par an. Un citoyen wallon consommant environ 14,3 kg carcasse par an⁹, cette production couvrirait 940 % des besoins du territoire. Cependant, une enquête de terrain confirme des faits déjà connus : la Wallonie est une terre de naisseurs et peu d'éleveurs engraisent leurs animaux contrairement à la Flandre. Selon un sondage réalisé auprès des éleveurs bio des 6 communes, l'activité d'élevage consiste essentiellement à produire des veaux (broutards) revendus à des marchands pour être engraisés ailleurs. Les producteurs fournissent donc actuellement peu de produits finis pour le consommateur.

Viande porcine

Pour l'élevage porcin, le territoire produit, selon nos estimations, 83 kg carcasse de viande de porc par habitant, correspondant à 215 % des besoins (consommation moyenne de 38 kg carcasse par an par habitant⁹). Pour la Belgique, l'auto-provisionnement est de 250 % en raison notamment d'un élevage très intensif en Flandre dont une partie est destinée à l'exportation.

Viande de volailles

La région comprend de nombreux élevages intensifs de poulets de chair, et fournit près de 5.000 tonnes carcasse au total par an, soit 110 kg carcasse de viande de volaille par habitant, correspondant à 750 % des besoins (estimés en moyenne à 14,6 kg carcasse par habitant par an⁹).

Œufs

La production locale correspond à un peu plus de 13 millions d'œufs par an, soit 300 œufs par habitant et par an, tandis que la consommation moyenne du citoyen wallon est de 168 œufs⁹. L'autonomie du territoire se situe à 180 % contre 110 % pour celle du pays.

⁹Statbel – Bilans d'approvisionnement. [Lien](#).

¹⁰Aucun chiffre de consommation en équivalent-lait n'existe en Belgique. En France, l'ADELE estime à environ 370 équivalents-litres de lait par an la consommation des citoyens ([lien](#)), et par comparaison avec les quantités consommées des différents produits laitiers, nous avons ramené ce chiffre à 300 équivalents-litres.

¹¹Les données sont exprimées en équivalents-carcasse. Pour connaître la quantité équivalente de viande sous une forme donnée, on y applique un coefficient propre au produit. Par exemple, 13 tonnes équivalent-carcasse de bœuf équivaut à environ 10 tonnes de viande de bœuf.

Tableau 4 : Estimation des productions animales issues des élevages sur le territoire et de leur contribution théorique à l'alimentation des citoyens locaux.

Filière	Produit	Production /hab	Consommation /hab	Auto-approv. théorique du territoire	Auto-approv. théorique en Belgique
Bovins	Lait	500 L	300 L ¹⁰	165 %	173 % ⁹
	Viande	134 kg-carc	14 kg-carc ^{9, 11}	940 %	154 % ⁹
Porcs	Viande	83 kg-carc ¹¹	38 kg-carc ^{9, 11}	215 %	250 % ⁹
Volailles	Viande	110 kg-carc ¹¹	15 kg-carc ^{9, 11}	750 %	230 % ⁹
	Oeufs	300 oeufs	168 oeufs ⁹	180 %	110 % ⁹



Quels enjeux alimentaires et agricoles pour la région dinantaise ?

Nourrir la population du territoire... Et les autres ?

Notre étude s'est limitée à considérer que l'agriculture des 6 communes de la région dinantaise nourrirait les habitants de ce territoire. Or, il serait plus logique de considérer que cette agriculture devrait aussi contribuer à nourrir les villes qui sont proches, comme Namur ou Charleroi. **Un beau défi.**

Développer un mode de production bio

Les citoyens attendent des agriculteurs une nourriture saine, produite dans le respect du bien-être animal, avec un impact le plus faible possible sur l'environnement et les ressources naturelles. Le mode de production biologique répond à cette demande, notamment en s'interdisant l'utilisation de pesticides et d'engrais chimiques de synthèse, nocifs pour la santé, la biodiversité, l'équilibre et la vie des sols, et en garantissant un meilleur bien-être animal et un lien au sol (obligation de sortie des animaux, fourrages issus de la ferme ou des environs). En 2020, 42 producteurs bio sont actifs sur le territoire, représentant 16 % de l'ensemble des fermes de la région. **Et si on allait plus loin ?**

Renforcer la production de fruits et légumes sur le territoire

Si pas mal de productions sont théoriquement largement excédentaires par rapport aux besoins des habitants de la région, les fruits et légumes sont très faiblement représentés dans les cultures du territoire. Les surfaces cultivées ne fournissent actuellement que l'équivalent de 4 % des besoins alimentaires locaux ! Contrairement à d'autres régions où les terres arables ne sont pas facilement disponibles (majorité de prairies permanentes sur des terres difficilement labourables), le potentiel est bien présent. **Voici une belle opportunité de développement, par ailleurs créatrice d'emplois.**

Valoriser les productions du territoire via des outils de transformation locaux !

La plupart des productions locales partent hors du territoire pour être transformées et valorisées. Le lien entre producteurs et consommateurs se rompt, ainsi que la logique d'une production locale pour une consommation locale. Il est donc crucial de développer, dans la région dinantaise, des outils de valorisation des productions végétales et animales du terroir ! **Moulins, abattoirs, légumeries, fromageries, ateliers de découpe de viande, bocales, cuisines de collectivités pourraient être développés sur le territoire pour répondre aux besoins de nouvelles filières locales, tout en créant du lien et de l'emploi.**

L'alimentation locale, un projet de territoire qui nous concerne tous !

En tant que citoyens, ne soyons plus des spectateurs passifs des développements de notre agriculture : l'alimentation nous concerne tous, et nous avons chacun énormément de possibilités d'aider la relocalisation alimentaire qui est en construction ! Rencontrons les producteurs motivés par cette transition, discutons avec eux de nos envies et de nos attentes, soyons attentifs et à l'écoute de leurs réalités, difficultés et envies, **construisons ensemble ce système alimentaire qui nous ressemble**.

La construction participative de ces nouvelles filières alimentaires est une occasion de **renouer des liens sur le territoire**, entre citoyens, producteurs, boulangers et autres transformateurs, épiciers et autres commerçants, restaurateurs, écoles et autres collectivités, etc. A travers ce beau projet, faisons vivre nos territoires.

C'est aussi une occasion d'inclure dans les réflexions et dans les actions des personnes plus fragilisée, et de concevoir des filières **solidaires**, permettant un accès à une alimentation de qualité pour tous, et la création de liens et d'emploi valorisant chacune et chacun.

**Le Réseau RADiS souhaite développer ces filières
bio, locales, participatives et solidaires avec vous.
Vous nous rejoignez ?**



Passer à l'action

avec le Réseau RADiS

Kesako ?

Le Réseau RADiS (Réseau Alimentaire Dinant Solidaire) est un projet initié en 2020 par Nature & Progrès et la Fondation Cyrus FUP. Il a pour objectif de développer des filières alimentaires bio et solidaires dans la région dinantaise grâce à un processus de relocalisation alimentaire. Le projet fonctionne de manière participative, en incluant tous les acteurs du territoire intéressés par la dynamique.

Deux filières prioritaires

Une analyse du territoire, dont une partie est présentée dans cette brochure, ainsi que des contacts directs avec tous les producteurs bio de la région, ont permis d'identifier deux filières prioritaires dans notre travail.

La première est celle des fruits et légumes, étant donné notamment la faible production locale actuelle (en bio, ou non !). Fin 2020, une seule maraichère bio était active sur le territoire. Par ailleurs, des écoles sont motivées d'approvisionner leur cantine avec des fruits et légumes locaux. **Relevons le défi !**

La seconde filière prioritaire est celle des céréales. Parmi la quinzaine de producteurs locaux de céréales bio, la majorité sont motivés par un projet de production alimentaire à destination des citoyens. **En route pour de la farine, des pains, et d'autres produits encore !**

Davantage de fruits et légumes bio et locaux, aussi dans les cantines scolaires !

Un groupe participatif « Fruits et légumes bio » a défini, début 2021, les priorités d'actions de la filière. Le groupe a décidé de **répondre à la demande d'écoles du territoire pour des légumes frais et soupes biologiques**.

Rapidement, deux nouveaux maraichers ont franchi l'étape de la conversion bio pour rejoindre la dynamique du Réseau RADiS. Dès septembre 2021, ils commenceront à alimenter des écoles en légumes et soupes. Cette première expérience permettra de travailler à terme sur **l'installation d'un atelier de transformation** qui permettra notamment de traiter les surplus des producteurs en saison estivale.

Par ailleurs, le Réseau RADiS mène des actions pour **faciliter les installations de maraichers bio**, comme la mise en relation des porteurs de projets avec des propriétaires de terres, l'organisation de séances d'informations ou encore un projet de couveuse d'entreprise mobile.

De la farine et du pain vraiment locaux !

Dans le groupe « Céréales alimentaires bio », citoyens et producteurs partagent une envie : **développer des farines, puis d'autres produits** (pain, pâtes...) **100 % bio et locaux** ! Dès l'été 2021 déjà, des céréales cultivées par les producteurs bio ont été analysées et transformées en farines grâce à des moulins travaillant à façon.

Un premier test pour les producteurs qui découvrent la qualité des grains, et les éventuelles améliorations à réaliser pour l'année suivante : choix des variétés de céréales, techniques de cultures, etc. C'est aussi une première expérience pour les citoyens et les boulangers, qui prennent leurs marques avec des farines 100 % naturelles, sans additifs technologiques.

A terme, le groupe envisage la mise sur pieds d'un moulin, et peut-être d'un atelier de boulangerie car aucune n'est actuellement certifiée bio sur le territoire. Les idées foisonnent : développer la culture de blés anciens, de petit épeautre et autres grains moins connus, essayer le blé dur ou l'épeautre pour la réalisation de pâtes, et peut-être un jour, produire de l'orge brassicole pour fournir en malt les nombreuses brasseries de la région !

Des filières solidaires

L'ambition du Réseau RADiS est d'ajouter au développement des filières un volet social pour répondre à deux objectifs : améliorer l'accessibilité des produits bio et locaux pour le plus grand nombre, et profiter des actions mises en place pour créer du lien sur le territoire, avec une attention particulière pour les personnes fragilisées. Un groupe mêlant producteurs, citoyens et acteurs sociaux s'est spécifiquement mis en place pour se pencher sur ces objectifs.

Après avoir posé des bases de travail communes, le groupe a défini plusieurs axes de travail. Un recensement des producteurs bio du territoire permettra de mieux les découvrir et de les rencontrer. Le développement de l'accueil social à la ferme permettra aux personnes qui en éprouvent le besoin de partager le quotidien d'un agriculteur pendant quelques temps. Enfin, un four à pain mobile permettrait de rassembler sur le thème de la farine et du pain, de sensibiliser et de partager expériences et recettes.



Envie de rejoindre la dynamique
du Réseau RADiS ?

Bienvenue !

www.reseau-radis.be



Le Réseau RADiS (Réseau Alimentaire Dinant Solidaire) est une initiative portée par Nature & Progrès et la Fondation Cyrus. Il vise à développer des filières alimentaires bio et solidaires dans la région dinantaise, grâce à une dynamique de relocalisation alimentaire.

Lors de la phase préparatoire du projet, une analyse du contexte agricole du territoire a été réalisée et est partagée dans ce document. Y sont repris l'importance des différentes cultures et des élevages dans la région, ainsi qu'une analyse des possibilités théoriques d'approvisionnement locale (auto-approvisionnement alimentaire).

Sur base des résultats obtenus, des pistes d'actions pour développer des filières biologiques relocalisées et solidaires selon un processus participatif sont proposées. Elles sont développées dans le cadre du Réseau RADiS.