

Rapport d'activités 2022



Une publication du

**Réseau
RADIS**
— LA BIO SE PARTAGE —

Rédaction et photographies : Sylvie La Spina, Caroline Dehon, Sandra Kirten

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.

Rapport d'activités 2022





Le Réseau RADiS

La vision et les valeurs

Le Réseau RADiS (Réseau Alimentaire Dinant Solidaire) s'est donné l'objectif de **soutenir et développer la transition de la région dinantaise vers une alimentation bio et locale, respectueuse des Hommes et de la Terre, en favorisant la solidarité et l'implication de tous.**

Il repose sur 4 valeurs de base :



Local : Le territoire d'action du Réseau RADiS comporte 6 communes : Anhée, Yvoir, Onhaye, Dinant, Hastière et Houyet.



Bio : Les producteurs du Réseau RADiS sont certifiés bio et soumis aux contrôles liés à ce label.



Solidaire : Le Réseau veille à l'accessibilité des produits bio et locaux pour le plus grand nombre, ainsi qu'à l'inclusion, la participation et l'autonomisation des personnes.



Participatif : Le Réseau se repose sur un processus d'implication de toutes et tous, permettant un développement à l'image du territoire.

Les missions

1. **Soutenir et pérenniser la production** locale d'une alimentation bio de qualité, bénéfique pour la santé et pour l'environnement.
2. **Valoriser ces productions** par le développement de la transformation, de la vente et de la distribution en favorisant un ancrage local et la création d'emplois de qualité, et en garantissant une juste rémunération de tous les travailleurs.
3. **Assurer l'accessibilité** sous toutes ses formes (financière, physique, psychologique...) d'une diversité de produits bio et locaux au plus grand nombre de citoyens du territoire.
4. **Sensibiliser les citoyens** aux multiples intérêts (écologiques, économiques et sociaux) et à la nécessité de la relocalisation de notre alimentation de base, bio, de qualité et de saison.
5. **Fédérer une communauté d'acteurs** de la transition écologique et sociétale et stimuler l'implication de tous au travers de démarches inclusives et participatives.



Vision et missions
du Réseau RADiS
ont été définis
lors d'un atelier
participatif

Qui ?



Le Réseau RADiS est constitué d'un **collectif de citoyens** (producteurs, consommateurs, acteurs du territoire...) qui collabore sur ces valeurs et missions, sous l'impulsion et avec le soutien de *Nature & Progrès* et de la *Fondation Cyrys* FUP.

Trois animatrices veillent au bon développement du Réseau RADiS.

- Sylvie La Spina, agronome engagée dès le début du projet, travaille en particulier sur la filière maraichage et la distribution des produits.
- Caroline Dehon, biologiste engagée dès mai 2021, développe la filière céréales, le montage de la coopérative et le volet sensibilisation.
- Sandra Kirten, diplômée en Sciences sociales, engagée dès août 2022, développe le volet solidaire du projet ainsi que la filière potage destinée aux écoles.

L'asbl Nature & Progrès défend, depuis 1976, une alternative de société plus durable. Ses actions sont centrées sur l'alimentation, l'agriculture et le jardinage biologique, l'écobioconstruction et la décroissance. L'asbl a un rôle de sensibilisation, de recherche et de lobby. Elle gère également un label regroupant des producteurs bio en Wallonie.



www.natpro.be

La Fondation Cyrys est une fondation d'utilité publique née en 2015 à l'initiative de l'Abbaye de Leffe. Sa raison d'être est de développer un projet local d'écologie intégrale. Elle doit en cela susciter et faciliter l'émergence, la maturation et la mise en œuvre de tout projet contribuant, dès maintenant et demain, à réimaginer et reconstruire une



www.fondationcyrys.be



Les grands objectifs du Réseau RADiS en 2022

En vue de faciliter la **transition alimentaire** en Région dinantaise, le Réseau RADiS se concentre sur trois axes de travail : la **disponibilité de produits** bio et locaux, passant par un renforcement de la production et de la transformation sur le territoire dans les filières légumières et céréalières, la **sensibilisation** des citoyens afin de leur donner envie d'effectuer cette transition, et **l'accessibilité** des produits bio locaux via les leviers de la **distribution**.

Rappelons aussi que le Réseau RADiS ambitionne une transition écologique mais aussi sociale, en développant un **volet solidaire transversal** aux axes de travail. Ce volet repose sur trois piliers : **l'emploi et la juste rémunération** des producteurs et travailleurs, **l'inclusion sociale** et **l'accessibilité** (physique, financière, psychologique...) pour le plus grand nombre.

Le développement du Réseau RADiS en 2022 s'est basé sur **8 objectifs** :

1. Renforcer la production de légumes bio locaux
2. Développer l'approvisionnement des écoles en légumes, potages et autres produits bio locaux
3. Développer une farine bio locale avec les producteurs du Réseau
4. Développer la distribution des produits bio locaux pour renforcer leur accessibilité
5. Sensibiliser le citoyen au bio local
6. Développer l'emploi et la juste rémunération
7. Développer l'accessibilité des produits bio locaux
8. Développer l'inclusion sociale grâce au Réseau



Objectif 1

Renforcer la production de légumes bio & locaux en région dinantaise

En raison des faibles productions de légumes bio en région dinantaise au lancement du Réseau RADiS, et étant donné que les légumes sont un aliment de base, important pour la santé, des actions ont été menées pour renforcer les surfaces cultivées en légumes de manière biologique sur le territoire. Nous avons principalement visé le soutien aux maraichers existants et aux futurs maraichers souhaitant s'installer en région dinantaise.

En 2022, le Réseau RADiS a :

- **Inventorié toutes les actions de soutien** aux (futurs) producteurs, actuelles ou en projet, par le Réseau ou par d'autres acteurs.
- **Apporté des aides** aux maraichers en fonction de leurs besoins (visibilité, conseil technique, soutien politique, visites et fête, valorisation des légumes...).

Fin 2022, le Réseau RADiS compte 1 maraicher supplémentaire (installation de Philippe en maraichage diversifié sur 0,5 ha), 1 agrandissement (Jean, augmentation d'1 ha en maraichage diversifié) et de nouveaux projets d'installation. Nous passons fin 2022 à **5 producteurs** de légumes bio (ou en conversion) sur le territoire (contre 3 en 2020).

Délivrible 2022 : Inventaire des actions actuelles et potentielles permettant de soutenir les (futurs) maraichers (brochure).

Des actions pour soutenir les (futurs) maraichers en région dinantaise

Le 9 février 2022, nous avons rassemblé le GT maraichage du Réseau, composé de citoyens et producteurs, pour **rassembler toutes les idées d'actions** permettant au Réseau RADiS de soutenir les (futurs) maraichers.

Une réunion très productive grâce à la participation d'une douzaine de personnes, rassemblant des leviers touchant :

- A l'**installation** (trouver des terres et réfléchir aux modalités d'accès, accompagnement à la création d'entreprise, couveuse, espace-test mobile...),
- Au **conseil** (séances d'informations, groupes facebook, conseil technique, visites de maraichages, réunions thématiques...),
- A **féderer les producteurs** (visites, réunions, groupe WhatsApp...),
- A la **valorisation des légumes** (achats-reventes, visibilité, travail sur les débouchés, transformation en potages pour les écoles...),
- A la **main d'œuvre** (citoyenne, entraide des maraichers ou création potentielle d'un groupement d'employeurs...)
- Au **financement** (aide à la diffusion de crowdfunding, achats groupés d'outils, plants ou semences, partage de matériel, fournir un job à temps partiel...).

Certaines des actions concernent des **partenariats avec des structures** extérieures (Terre-en-Vue, Biowallonie, le CIM...), certaines reposent sur de **l'entraide entre producteurs** (achat-revente, partage de matériel, achats groupés de semences et plants, coup de pouce manuel...), et pour certains leviers, **les citoyens** peuvent aussi apporter leur pierre (faire connaître les producteurs, diffuser un crowdfunding, donner un coup de mains au maraichage).

Par ailleurs, une **table-ronde** a été organisée à l'occasion du Salon bio Valériane, le **2 septembre 2022**. Elle visait un échange d'expériences entre acteurs de la relocalisation alimentaire. Un thème sur le soutien aux activités en maraîchage a été animé en vue de présenter notre inventaire des actions et de récolter les avis des autres initiatives sur ce qui marche, ou non, et ce qui pourrait manquer. Les échanges très intéressants ont soulevé le **besoin d'un encadrement technico-économique**, guidant les maraîchers dans leurs premières années pour arriver à des pratiques de production et de vente permettant d'atteindre une meilleure rentabilité. Le CIM (Centre Interprofessionnel Maraîcher) propose notamment ces services.

Une **brochure** reprenant toutes les aides actuelles et potentielles du Réseau RADiS aux (futurs) maraîchers a été réalisée et imprimée à 200 exemplaires. Elle est disponible sur le site internet du Réseau (www.reseau-radis.be).

De nombreuses actions sont déjà disponibles, d'autres seront développées sur le moyen terme, aussi en fonction des demandes des producteurs.



Quelques actions en 2022

Organisation de visites de fermes chez les différents maraichers (Jean, Alessandro, Philippe) et chez Rodrigue (terres disponibles à l'installation), **entre mai et août 2022**. Nous développons ce point dans l'Objectif 5. Ces visites ont permis des échanges entre (futurs) maraichers.

Soutien à Philippe et Tanguy dans le cadre de leur **demande de permis** pour un forage nécessaire pour l'irrigation du maraichage (lettre de recommandation, contacts avec la Région wallonne) (**février 2022**).

Organisation d'un **reportage vidéo** avec MaTélé chez Philippe et Tanguy, en vue de faire connaître le Réseau RA-DiS, nos travaux sur les possibilités d'installation et le soutien aux futurs maraichers, et l'activité en démarrage de Philippe (visibilité) (**avril 2022**).

Terres dinantaises cherchent maraîchers



publié le 31/03/2022 14:57:00 - mis à jour: 01/04/2022 11:56:39



Conseil technique et sollicitation du « groupe coup de pouce » chez Jean pour solutionner un problème de repousse de ray-grass dans les légumes. Malheureusement, peu de citoyens se sont présentés au RDV. Jean est quand même venu à bout des indésirables et a poursuivi ses cultures (**mai 2022**).

Travail sur la **valorisation des légumes** (voir Objectif 4) : vente directe, vente indirecte, vente collective.

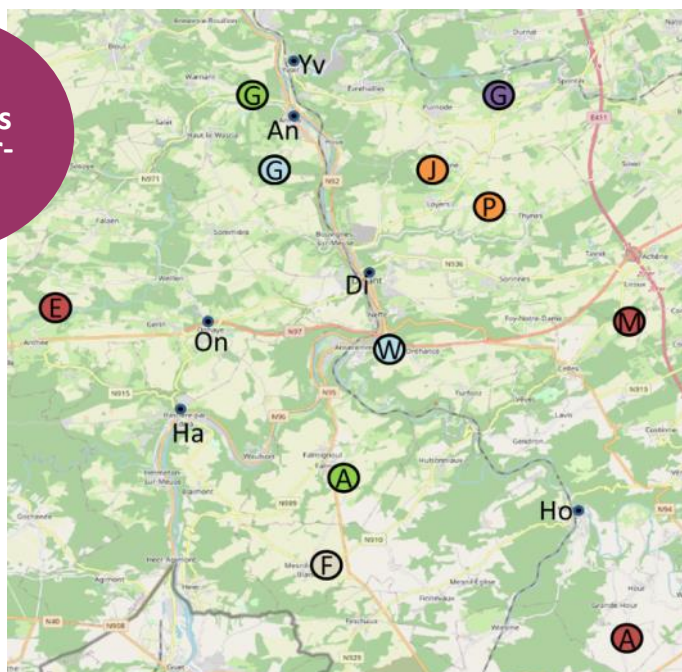
Organisation de la **fête bio locale** à la Ferme de Grange (**septembre 2022**), avec mise en avant des producteurs (marché), conférences et ateliers sur la valorisation et la conservation des légumes de saison (voir Objectif 5).

Etat des lieux de la production de légumes bio sur le territoire fin 2022

Fin 2022, le territoire du Réseau RADiS compte :

- 3 maraichers bio
 - Florence, en maraichage diversifié à Houyet
 - Alessandro, légumes de conservation à Falmagne
 - Grégoire, tomates-potirons à Anhée
- 2 maraichers en conversion
 - Jean, en maraichage diversifié à Awagne (agrandissement d'1 ha)
 - Philippe, en maraichage diversifié à Lisogne (nouveau sur 0,5 ha)
- Des porteurs de projet en maraichage (Gilles, Lorenzo, Myriam, Anne)
- Des lieux d'installation (chez Rodrigue, Tanguy, Anne-Sophie, etc.)
- Des maraichers non certifiés bio (L'Epicurie, Les Jardins de Mimie, Les Jardins d'Âme Hour...)

5
maraichers
(en conver-
sion) bio





Objectif 2

Approvisionner les écoles en produits bio et locaux

Dès le lancement du Réseau RADiS en 2020, deux écoles du territoire se sont montrées intéressées par un approvisionnement en légumes bio locaux, sous forme de légumes frais et de soupes. Un défi qui a provoqué beaucoup d'enthousiasme chez les maraichers et les citoyens du Réseau ! En 2022, nous avons poursuivi le développement de l'approvisionnement des cantines en collaboration avec Influences-végétales asbl, avec différents axes de travail.

- Développement du **potage-collation**
- Etude et test : des **bâtonnets de légumes** pour la récré
- Etude : des **repas froids** bio locaux
- Des **yaourts** bio locaux à l'école

Délivable 2022 : Bilan de l'année scolaire 2021-2022 en ce qui concerne le potage-collation et la possibilité de fournir des bâtonnets de légumes et des repas froids bio locaux aux écoles (brochure).

Développement du potage-collation

En 2022, nous avons poursuivi l'approvisionnement des écoles primaires communales d'Onhaye en potage collation bio et local, en collaboration avec Influences-végétales asbl. Nous avons pu faire un bilan financier de cette activité, en vue de nourrir des réflexions sur son développement.

2022 nous a permis de chiffrer les coûts des différentes étapes du potage-collation et de récolter des chiffres-clés présentés ci-dessous. En bilan, nous observons que le tarif pratiqué pour les écoles d'Onhaye (5 €/L) couvre les frais sauf les amortissements des investissements (matériel notamment conteneurs, et guide d'auto-contrôle de Diversiferm) et la coordination (4h/semaine pour une animatrice). Le coût-vérité est actuellement de 8,2 €/L.

La convention avec les écoles d'Onhaye a été prolongée pour l'année scolaire 2022-23 et d'autres écoles sont intéressées (dossiers rentrés auprès de la Communauté française). L'objectif est de doubler les volumes de soupes produits le mardi matin pour permettre des économies d'échelle, voire d'ajouter un second jour de production le jeudi matin. Le Réseau gère l'épluchage. La confection des soupes et la logistique sont sous-traités à Jean Baivy, maraicher du Réseau.

COÛTS HTVA PAR LITRE	
Légumes « sortie ferme »	1,3
Logistique producteurs	0,1
Préparations (local)	0,3
Préparation légumes	1,2
Préparation soupe (personnel)	1,1
Logistique école (personnel)	0,5
Logistique école (km)	0,6
SOUS-TOTAL	5,1
Amortismt matériel	0,7
Amortismt formation + SAC	0,4
Coordination RR	2,0
TOTAL	8,2

3 kg / h

Préparation
manuelle des
légumes

2,5 h / 40 L

Préparation du
potage

12 cl x 350 enfants = 40 L
x 25 semaines x 1J/sem.
= 1.000 L /an. scol.
= 500 kg de légumes

Des bâtonnets de légumes pour la récré ?

Au premier semestre 2022, suite à une proposition d'Influences-végétales asbl, nous avons travaillé sur la possibilité de fournir des bâtonnets de légumes pour une collation hebdomadaire des écoles primaires communales d'Onhaye. A notre connaissance, une telle initiative n'a jamais été mise en place, ce qui a donc nécessité un temps de préparation.

La distribution de bâtonnets pose différentes questions concernant la logistique, les types de légumes à choisir en fonction de la saison et de leur adéquation au mode de distribution, et la préservation de la bonne qualité visuelle et organoleptique des légumes entre le temps de découpe et de consommation.

L'animatrice chargée à ce moment du développement des cantines (Sylvie) a donc effectué un test le 20 juin 2022. Ce dernier a permis de capitaliser une série d'informations intéressantes pour une éventuelle mise en place par la suite : évaluation des pertes à l'épluchage, du temps requis pour préparer les bâtonnets, test d'un premier mode de préparation-distribution, évaluation des prix... Les retours de la part des écoles ont mis en évidence certaines difficultés, notamment celle de libérer du personnel pour préparer les portions individuelles, mais aussi certains goûts peu appréciés (céleri-rave, chou rave).

Une analyse plus détaillée est disponible dans une brochure « retour d'expérience » pour l'année 2021-2022.



Des repas froids bio locaux ?

Au premier semestre 2022, suite à une proposition d'Influences-végétales asbl, nous avons travaillé sur la possibilité de fournir des repas froids, hebdomadairement, pour les écoles primaires communales d'Onhaye. Etant donné que l'école fait appel à une société de catering, il s'agissait de proposer des repas « à la demande », commandés de semaine en semaine.

Une étude préparatoire a été réalisée.

- Elle a mis en avant le désintérêt des traiteurs pour la préparation (trop faible nombre de repas à fournir) et l'impossibilité financière (la rémunération demandée par les traiteurs amenant à des prix trop élevés).
- Elle a étudié les possibilités de repas à réaliser par nous-mêmes, sans disposer d'une qualification de traiteur-restaurateur. Nous avons opté pour des salades composées.
- Elle a fait l'inventaire de la diversité des ingrédients utilisables en bio local auprès des producteurs, permettant de réaliser une bonne diversité de salades pendant toute la saison.
- Elle a défini les exigences sanitaires à respecter, notamment en ce qui concerne la chaîne du froid, les œufs et la viande. L'absence de chambre de refroidissement rapide peut être compensée par d'autres méthodes de refroidissement comme le rinçage à l'eau claire.
- Des recherches ont permis de définir les grammages à respecter pour les enfants du primaire, et d'établir un foodcost dépendant du nombre de repas à livrer.

L'analyse préliminaire aboutissait aux résultats suivants :

- Un foodcost trop élevé selon la direction de l'école pour être accessible aux enfants (et en regard des tarifs de la société de catering).
- Des difficultés logistiques pour acheminer les salades en bols, prêtes à consommer, aux 4 implantations (volumes et chaîne de froid).

Une analyse détaillée est reprise dans la brochure bilan 2021-2022.

La brochure « Des produits bio locaux dans les écoles—Retour d’expérience 2021-2022 a été diffusée aux autres acteurs de la relocalisation alimentaire en vue de leur faire profiter de nos expériences.



Des yaourts bio locaux à l'école

En septembre 2022, suite au succès du potage collation du Réseau Radis dans les écoles d’Onhaye, la direction et le corps professoral ont voulu aller plus loin dans leur démarche en proposant aux enfants des yaourts bio locaux en collation une fois par semaine. Les produits laitiers sont une source de calcium, indispensable pour bien grandir. Pour les enfants intolérants ou allergiques, une alternative au soja est prévue.

Des packs d’un litre de yaourts sont fournis par la ferme bio et familiale **Au pré des Saveurs** de Thynes, proche de l’école. Un goût différent de yaourt à boire est prévu chaque semaine. Une tournante se fait entre myrtille, fraise, vanille et banane. Certaines saveurs ont plus de succès que d’autres et les préférences varient d’une école à l’autre.

En privilégiant les produits locaux, et les grands conditionnements, l’école soutient également une consommation plus éco-responsable et durable.

Réseau RADIS



— LA BIO SE PARTAGE —



FARINE D'EPEAUTRE
Semi-complète



Producteur : Frédéric PIETTE (Thynes)
Moulin : MOULIGRANGE (Arhée)

POIDS NET
2.5KG

A consommer de préférence avant:

03/23

Dépôtaires : Frédéric Piette
Chemin de Liège, 34 - 5502 Thynes (Déviant)
N° entreprise : DE11 340 385
Origny - Belgique - A conserver au sec et au frais
Contient du gluten



BE-BIO-Q2 QUALITY PARTNER
Agriculture UR

Objectif 3

Développer une farine bio locale avec les producteurs du Réseau

Avec à peine 10 % de céréales wallonnes dans nos assiettes et alors que nous connaissons des crises successives importantes (énergétique et sanitaire notamment) et que le territoire dinantais présente un potentiel important de production de céréales alimentaires, nous avons poursuivi nos actions pour la production de farines et de pains 100 % bio et locaux.

C'est ainsi qu'en 2022, le Réseau RADiS a :

- Accompagné des producteurs céréaliers bio du territoire dans la **réalisation de farines bio** ;
- Organisé plusieurs **activités pour sensibiliser la population locale** à cette thématique par la rencontre de producteurs, de boulangers, l'apprentissage et la pratique de la panification.

Fin d'année 2022, le Réseau RADiS a permis la production de **575 kg de farine de froment** (issues des céréales d'Alessandro, à Falmagne) et **360 kg de farine d'épeautre** (provenant des champs de Frédéric, à Thynes), toutes deux certifiées bio après transformation auprès de moulins artisanaux (Mouligrange à Anhée et Vencimont à Gedinne).

Délivvable 2022 : production de farines issues des céréales des producteurs bio du Réseau RADiS.

Production de farines bio dinantaises

Entre les conditions climatiques 2021 et 2022 : un monde de différence ! Une différence qui a permis cette fois à nos producteurs de réaliser leurs moissons dans de bien meilleures conditions (temps sec prolongé).

Alessandro et Frédéric, producteurs céréaliers du territoire de notre Réseau RADiS, ont récolté respectivement du froment et de l'épeautre à cheval entre les mois de juillet et août. Leurs grains sont ensuite partis à l'analyse afin d'évaluer leur potentialité pour en faire de la farine. Plusieurs paramètres ont été étudiés : aptitude du grain à se conserver (via le taux d'humidité), rendement de la mouture (via le poids à l'hectolitre), qualités fermentaires (via de taux d'Hagberg), capacité de bon développement du pâton (via le taux de protéines, le Zélény, etc.).



Les résultats étant bien satisfaisants, chaque lot de grains a été acheminé vers un moulin : à Vencimont (Gedinne) pour le froment et à la Ferme de Grange (Anhée) pour l'épeautre. Pourquoi deux moulins différents ? Afin de pouvoir obtenir deux types de farine bien distinctes : de la farine blanche de froment (via le moulin à cylindres de Vencimont) et de la farine semi-complète d'épeautre (via le moulin sur pierre, dit « Astrié », de Mouli-grange).



Panification et cuisson : expérimentations

Farines en mains, nous avons sollicité quatre boulangers pour les tester. Ces boulangers travaillent de manière artisanale, utilisent des farines bio (naturelles donc et sans additifs) et recourent majoritairement à une panification au levain. En revanche, leurs pratiques et modes de cuisson varient, ce qui était intéressant dans le cadre de cet essai. Chaque boulanger a donc testé les farines d'épeautre et de froment avec l'objectif d'évaluer la qualité de ces farines et leur potentiel en termes de transformation. De manière générale, les boulangers ont apprécié la farine d'épeautre semi-complète pour arômes et les qualités nutritionnelles que la mouture sur pierre permet de conserver notamment, et la farine de froment pour son côté plus « passe-partout ».



En parallèle de ces tests, nous avons souhaité expérimenter la cuisson de pains à l'aide de deux fours à pains mobiles (FPM), le premier alimenté en bois, le second au gaz. Outre la dimension sociale extrêmement intéressante qu'il représente (cf. objectif 8), le four à pains mobile est avant tout un outil permettant une cuisson en tout lieu (ou presque) et offrant la possibilité de faire connaître et donc, de valoriser, le pain qui en ressort. Deux essais successifs ont été réalisés avec le premier (cuisson « bois »), il s'est avéré que l'outil n'est pas des plus simple à dompter, principalement pour maîtriser les tempé-

tures de cuisson. Nous avons ensuite expérimenté la cuisson au gaz lors de notre journée festive au 25/09 passé (cf. objectif 5), les résultats étaient davantage satisfaisants.

Panification et cuisson : expérimentations

Enfin, à la mi-novembre, nous avons coorganisé un atelier de panification sur le thème de la réalisation de baguettes au levain. Celui-ci s'inscrivait dans le festival 100 % local « Agir pour demain » organisé par Hastière en transition et a été mené par une boulangère hastiéroise et l'une de nos animatrices. Les participants ont été amenés à mettre la main à la pâte afin de confectionner leur propre baguette façonnée à partir des farines des producteurs du Réseau RADiS.

Cette animation a également été l'occasion d'informer les participants sur la filière des céréales alimentaires : cultures majoritairement pratiquées chez nous, composition d'un grain ou encore types de moutures. Ainsi que sur le Réseau RADiS en lui-même.



D'autres activités de panification sont prévues dans le courant de l'année prochaine.

Quelle valorisation pour nos farines ?

Les farines produites dans le cadre du Réseau RADiS se vendent actuellement via trois canaux principaux : (1) la vente directe réalisée par nos producteurs (chez eux et à travers différents marchés), (2) au sein d'épiceries du territoire (1 dépôt à Dinant fin décembre 2022) et (3) via les animations (co-) organisées le Réseau RADiS (exemples : activités de panification).

La vente des farines a débuté le 25 septembre, jour de la fête du Réseau RADiS, avec la mise en place d'une dégustation de pains réalisés à partir de ces farines.

Pour 2023, le Réseau RADiS se penchera sur l'étude de la mise en place de sa propre boulangerie. Notre souhait est que celle-ci intègre une dimension sociale et solidaire à l'image des valeurs de notre réseau. Nous irons à la rencontre d'initiatives inspirantes et étudierons donc les possibilités de développement sur le territoire dinantais. Les prospections pour ce projet d'assez grande envergure seront menées à côté de l'appui à la vente de farines en direct et en B to B.



Objectif 4

Développer la distribution des produits bio locaux pour renforcer leur accessibilité

La transition alimentaire vers le bio local ne pourra se concrétiser que si la distribution des produits se fait en tenant compte de l'**accessibilité** : financière, physique (mobilité) et psychologique. Il est donc important pour le Réseau RADiS de développer la commercialisation des produits bio locaux sur le territoire :

- En renforçant la **vente directe** par les producteurs
- En favorisant les **collaborations** entre producteurs, épiciers et restaurateurs sur le territoire
- En développant une **vente mutualisée** vers le consommateur
- En développant une vente mutualisée vers les écoles et collectivités.

Les travaux de 2022 se sont donc concentrés sur ces objectifs via des **actions de communication et de sensibilisation**, le développement **d'outils pour le démarchage et de réseautage**, la recherche de possibilités de vente mutualisée au sein du Réseau pour alimenter les citoyens. Pour ce dernier, nous avons identifié le potentiel de créer des **points de distribution ou de dépôt** de produits bio locaux et une **épicerie mobile**.

Délivrables 2022 : (1) Inventaire des producteurs en vente directe (brochure), (2) Outil de démarchage en BtoB (brochure), (3) Priorisation des moyens de vente collective : points de distribution, épicerie mobile.

Renforcer la vente directe

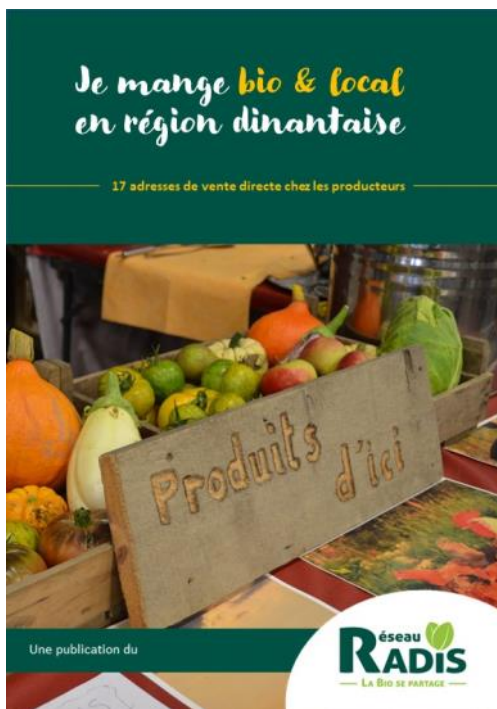
Plusieurs actions ont été menées pour renforcer la vente directe chez les producteurs et transformateurs du territoire.

Une **brochure répertoriant tous les producteurs en vente directe** a été réalisée, imprimée à 2.000 exemplaires et diffusée sur le territoire. Elle complète un répertoire déjà disponible sur le site internet, muni d'une cartographie interactive.

Sur la **page facebook** du Réseau, nous relayons les informations sur les ventes des producteurs : appel aux abonnements pour les paniers de légumes, annonces de vente au détail en champ ou sur des marchés de terroir, etc.

Un **marché de producteurs** a été organisé lors de la fête bio locale de septembre, et a rassemblé 6 producteurs du Réseau (Ferme de Grange, Les Œufs du Verger, Les Jardins du Frech Try, Amarantes.bio, Au Pré des Saveurs, la Bergerie d'Emilie) ainsi que des artisans locaux.

Enfin, un **reportage MaTélé** et les **visites de fermes** ont également contribué à faire connaître les activités des producteurs.



Un outil pour la vente en BtoB

Des recherches ont été effectuées en collaboration avec Kathleen Voyeux, stagiaire en éco-conseil. Elles visaient à caractériser les différents acteurs en BtoB sur le territoire et à en faire l'inventaire, soit :

- Les épiceries
- Les grandes et moyennes surfaces
- Les restaurateurs
- Les traiteurs
- Les collectivités (écoles, foyers, maisons de repos).

Chaque intermédiaire, de commercialisation ou de transformation, a des exigences et une manière de fonctionner, que nous avons analysées.

La **caractérisation** porte sur le types de produits, volumes, qualité recherchée, régularité d'approvisionnement, réactivité nécessaire, capacité de négocier le prix, fiabilité et délai de paiement, soutiens politiques, sensibilité au bio local, accessibilité en termes de marchés publics... Le producteur choisira ses canaux de vente en fonction de ses affinités et de ses possibilités.

Un **inventaire** des acteurs potentiellement intéressés par le bio local a été réalisé sur base d'informations récoltées auprès des agences de développement local et par le bouche à oreille.



Une brochure reprend ces caractérisations et inventaires, ainsi que des **conseils de démarchage** glanés auprès de structures d'accompagnement en France. Un outil utile pour les producteurs et pour le Réseau !

Une vente collective par le Réseau ?

Et si nous lançons nos propres moyens de distribution des produits bio et locaux du Réseau RADiS ? Ceci nous permettrait une meilleure maîtrise de l'accessibilité financière (minimisation des marges), physique (mobilité) et psychologique (vente accueillante pour tous).

Cette idée a été développée lors d'une réunion entre citoyens, producteurs et partenaires, le 1er août 2022. Différents canaux de vente collective vers le consommateur ont été identifiés :

- Un magasin de producteur fixe
- Une épicerie mobile
- Des points de distribution de type « Point de R'aliment »
- Un distributeur de produits bio locaux

A l'issue d'un partage sur les avantages et inconvénients des différentes possibilités, nous avons identifié et priorisé nos préférences.

L'épicerie mobile remporte l'engouement de tous, en raison de son aspect social. Elle va à la rencontre des citoyens, créer un lien social, notamment pour les personnes isolées présentant des soucis de mobilité. Notre étude préliminaire du territoire avait en effet révélé que la mobilité est un enjeu essentiel en région dinantaise.

Les points de distribution de produits bio locaux sont un canal de vente intéressant pour les participants du Réseau RADiS, et ils peuvent être développés en amont de l'épicerie mobile, pour préparer le terrain à plus petite échelle.



Vente des farines

Ce point a été détaillé dans l'Objectif 3.



Objectif 5

Sensibiliser le citoyen au bio local

Changer son alimentation est un défi ! Mais encore faut-il en avoir eu l'idée et en avoir envie. La sensibilisation des citoyens aux enjeux de l'alimentation et de sa relocalisation sont primordiaux pour le Réseau RADiS, qui vise à fédérer une communauté de mangeurs et d'acteurs de la transitions alimentaire et sociétale.

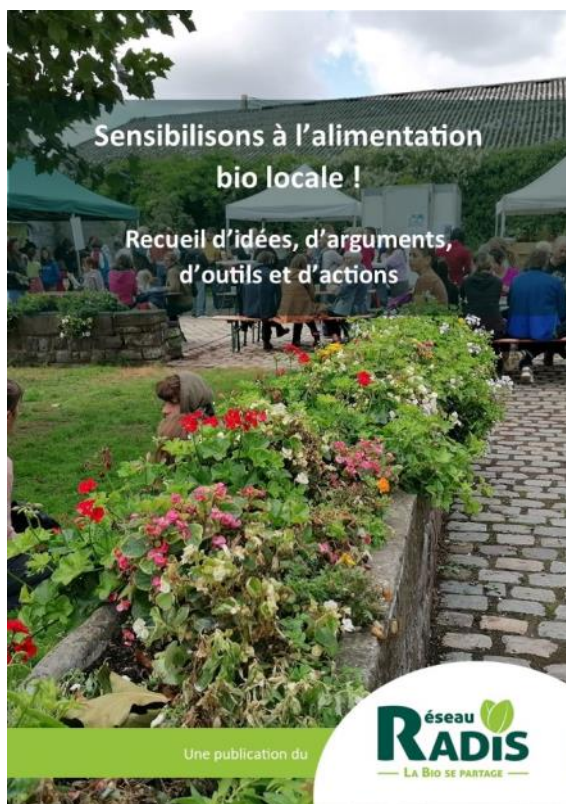
En 2022, le Réseau RADiS a constitué son **GT « Radicelles »** dédié à la sensibilisation. Constitué de producteurs et de citoyens, le groupe s'est penché sur **les arguments, actions et outils** de sensibilisation. Il a ensuite mis en place ses premières actions : des **visites de fermes** et une **fête bio locale**. Cette dernière comptait de nombreuses activités : marché de producteurs, dégustations de pains, ateliers et conférences, visites de la Ferme de Grange et de son moulin, jeux et animation musicale. Par ailleurs, d'autres activités ont été organisées tout au long de l'année : ateliers de panification, interventions à des fêtes locales...

Délivable 2022 : Inventaire des idées d'arguments, outils et actions de sensibilisation (brochure).

Le GT Radicelles ne manque pas d'idées !

Le 20 février 2022 a eu lieu la première rencontre des « Radicelles », le GT du Réseau RADiS dédié à la sensibilisation. Il avait pour objectif de se rencontrer et d'imaginer ensemble les actions à mettre en place en région dionantaise. En amont, un sondage a été réalisé auprès des membres du Réseau et de Nature & Progrès, en vue de **recueillir des idées d'arguments, d'outils et d'actions** de sensibilisation. Une véritable mine d'or, qui a été compilée dans un article publié dans Valériane, et dans une brochure. Un trésor dans lequel nous pourrions piocher à volonté dans les années à venir !

Le groupe a ensuite défini ses objectifs pour 2022 : des visites de fermes et une fête bio locale garnie d'activités en tous genres, pour petits et grands.



Les visites de fermes

Bienvenue à la ferme ! Une invitation à tous à venir rencontrer les producteurs bio du Réseau RADiS et découvrir leur activité, leur passion. **6 visites** ont été organisées de mai à août, puis, en clôture, notre fête bio locale chez un producteur. Des moments riches et conviviaux qui semblent avoir atteint leurs objectifs.



Bienvenue à la ferme !



6/5 - Ferme de Waulx - Anseremme

11/6 - Jardins du Frech Try - Awagne

26/6 - Au Pré des Saveurs - Thynes

3/7 - Ferme du Grand Cortil - Falmagne

31/7 - Ferme de la Cour - Mare dret

28/8 - Amarantes.blo - Lisogne

25/9 - Ferme de Grange – Anhée
Evenement festif !

Infos et inscriptions?



www.reseau-radis.be

Une initiative de Nature & Progrès et de la Fondation Cyrus



La fête bio locale de septembre

Le 25 septembre 2022, nous fêtons tous ensemble la clôture de notre cycle de visites de fermes. Une journée coorganisée avec la Ferme de Grange (Anhée) a rassemblé plusieurs centaines de personnes à travers une foule d'activités : visite du moulin de la Ferme de Grange, animation et dégustation de pains réalisés avec la farine des producteurs de notre Réseau, mini-conférences, activité de lactofermentation pour les grands et découvertes culinaires pour les plus petits, marché de producteurs locaux, concerts, jeux en bois, yoga, etc.

Véritable moment de rencontres, de découvertes, de sensibilisation mais aussi de détente et de convivialité, cette journée n'aurait pas pu avoir lieu sans l'aide de nos bénévoles du groupe des « Radicelles ».



Autres activités

L'année 2022 a également été rythmée par d'autres activités de sensibilisation :

- le Réseau RADiS a participé au 1er **festival 100 % local « Agir pour demain »** organisé par le groupe citoyen « Hastière en Transition » en coanimant une activité de panification avec une jeune boulangère passionnée (cf. Objectif 3)
- Une soirée de début décembre, le Réseau Radis en partenariat avec la librairie de Nature et Progrès ont accueilli **François Sonnet, héros de la bande dessinée « Le champ des possibles »** et son scénariste Benjamin Fischer. La BD aborde avec humour et légèreté la transition écologique et alimentaire et les modes de production et de consommation qui peuvent les accompagner. Cette rencontre a été l'occasion entre autres de discuter et de découvrir l'autocueillette et l'agriculture soutenue par la communauté appliquée par François Sonnet sur son maraichage.
- Le samedi 10 décembre, journée Mondiale des Droits Humains, le groupe **ATD Quart Monde du Pays des Vallées** fêtait son 10 ième anniversaire. Pour l'occasion, une journée d'animations inter-associatives a eu lieu à Beauraing. « Agir Autrement ensemble pour les droits de tous » était le thème de la journée. Le Réseau Radis y avait un stand de sensibilisation rempli de légumes bio de nos maraichers. Un atelier de découpe de légumes pour préparer un apéro végétal a été proposé. Une soupe tomate-betterave et une au potiron accompagné de pain au levain réalisé avec les farines et les légumes du Réseau Radis ont été offerts aux participants. Tout le monde s'est régalingé !

Décembre en circuits courts

Le 6 décembre 2022, Sylvie a lancé une campagne « Décembre en circuits courts » ayant pour but de faire connaître les produits et les producteurs bio locaux en région dinantaise. Cette campagne se présentait sous la forme d'un défi : partager des photos et des recettes de repas mettant en valeur un produit bio local (ou plus), en précisant le producteur. Sur facebook, l'utilisation du hashtag #DecembreenCC et @RegionDinant permettait de retrouver les publications, et de les relayer en identifiant les producteurs concernés. Décembre étant le mois des fêtes, c'était aussi une bonne manière de soutenir les actions de vente des producteurs.

LES POMMES DU VERGER DU VILLAGE,
LES CAROTTES DU MARAÎCHER
DE LA PLACE, LA FARINE DE LA
FERME DU HAMEAU D'À CÔTÉ,
LA VIANDE DE PORC DE
MON VOISIN, LES NOIX
DE MON JARDIN, LE
FROMAGE DU PRÉ
D'EN FACE...

Décembre en circuits courts !

#DecembreenCC #RegionDinant

AVEC LE
**Réseau
Râdis**
— La Dîme se sème —

C'EST SAVOIREUX
GOÛTER MOUS CA !
QUELLE BONNE IDÉE !
JE T'ENTENDS BIEN CA
AUCUN DES TONAMBOUR !
MA GRAND-MÈRE ADORERA CA
ÇA ME RAPPELLE CE QU'ON A
MANGÉ L'AN DERCIER LA VOISIN !
JE N'AUROIS PAS PENSÉ À CE MÉLANGE

1. JE FAIS MES COURSES EN CC

2. JE CONCOCTE MON REPAS

3. JE PARTAGE LA PHOTO / RECETTE

Plusieurs citoyens ont répondu à l'appel en partageant des photos ou des recettes : un producteur, Philippe, une boulangère, Laurie, une restauratrice, Diane, et trois consommatrices, Françoise, Fara et Julie. Nous avons également partagé une photo d'un potage collation destiné aux écoles primaires communales d'Onhay pour souligner la participation des enfants au défi.

Même si le nombre de participants est plus faible que ce que nous espérons, les résultats se sont fait ressentir. Nous avons observé sur facebook un partage citoyen interpellant le gestionnaire d'un food-truck pour lui suggérer de s'approvisionner chez le maraîcher bio concerné. Nous avons aussi observé l'interpellation, via un commentaire, d'un directeur d'école de la région, en demandant quand l'école mettrait en place les potages collation bio locaux.

Le réseautage a donc bien fonctionné sur les quelques publications qui ont eu lieu, démontrant que cette action peut atteindre les objectifs visés.

Cependant, seul un des 17 producteurs bio en vente directe invités à partager le défi a répondu présent, ce qui est dommage étant donné le potentiel de l'action et le soutien qu'elle peut leur procurer pour faire connaître leur activité. La mobilisation des producteurs reste un grand défi du Réseau RADiS.



Les spéculoos de Laurie, boulangère, et la poêlée de choux de Fara, citoyenne impliquée dans le Réseau RADiS.



Volet solidaire

Le volet solidaire a pour objectif de porter une attention particulière aux avancées sociales des travaux entrepris par le Réseau RADiS : transition écologique et sociale sont indissociables. Le développement d'une alimentation bio et locale ne peut être entrepris sans y inclure et y faire participer le plus grand nombre de citoyens, avec une attention particulière pour les personnes en situation de fragilité.

Le GT alimentation solidaire, constitué de citoyens, de producteurs et de structures sociales, se donne pour objectif d'être garant de la plus-value sociale du Réseau.

Dans ce chapitre, nous reprenons les travaux du GT qui ont mené, en 2022, à la définition d'actions solidaires touchant à l'emploi, à l'accessibilité et à l'inclusion sociale.

Délivrable 2022 : Priorisation des actions à mettre en œuvre pour le volet solidaire, selon les trois piliers du Réseau : emploi et juste rémunération, accessibilité et inclusion sociale

Travaux du GT « Alimentation solidaire »

Pour rappel, le groupe de travail « alimentation solidaire » a été constitué en mars 2021. Constitué de producteurs, de citoyens et de structures sociales, il réfléchit aux actions sociales du Réseau en lien avec le travail sur les filières et participe à leur opérationnalisation.

En vue de préparer les travaux du groupe, une **phase préparatoire** avait consisté à poser les bases de travail. Le groupe a défini ce qu'est l'alimentation de qualité, à quels besoins elle répond, et quels sont les freins rencontrés pour effectuer la transition vers cet objectif. Il a aussi mis en évidence que la notion de précarité peut prendre des formes très diversifiées.

Les participants ont ensuite défini leur manière de travailler : définition de **critère** d'évaluation et d'enrichissement des propositions d'actions solidaires, et **mode de travail indirect** du groupe, en préférant passer par les partenaires sociaux plutôt que d'animer directement des groupes de personnes en situation précaire, par manque de compétences. Un grand nombre de participants ont proposé de prendre en charge un « type » de précarité selon leurs affinités personnelles, afin d'être le relais de leurs besoins.

Enfin, un **diagnostic social du territoire** avait été réalisé par Aliz Hevesi en 2021, ainsi que la rencontre de nombreux acteurs de la région dinantaise.

Des « **mémos** » ont été réalisés pour résumer les travaux préparatoires :

1. Accès à une alimentation de qualité
2. Précarité et solidarité
3. Critères pour des actions solidaires
4. Implication des publics

Ils sont disponibles sur le site internet du Réseau RADiS.

Définition des actions

Les bases de travail étant jetées, le GT a travaillé durant le premier trimestre 2022 à définir ses premières actions.

5 idées d'actions ont été émises par les participants et évaluées lors d'une réunion du GT alimentation solidaire le 29 mars 2022.

Ces actions sont réparties selon les **trois objectifs de base** du GT. En mauve, les actions jugées prioritaires pour chaque objectif.

1. L'emploi et la juste rémunération des producteurs/travailleurs : **création d'emploi**
2. L'accessibilité des produits bio locaux sous toute ses formes : **création d'un sous-groupe sur l'accessibilité financière**, brochure des producteurs
3. L'inclusion sociale : **accueil social à la ferme**, groupe coup de pouce, four à pain mobile, équipe d'épluchage

Plus de détails sur leur évaluation critère par critère sont disponibles dans le CR de la réunion.



Objectif 6

Développer l'emploi et la juste rémunération

Le Réseau RADiS vise la relocalisation de filières alimentaires bio avec création d'emplois stables et non délocalisables associés à une juste rémunération. Le Réseau RADiS vise donc l'économie sociale.

C'est quoi l'économie sociale?

C'est une manière d'entreprendre qui place l'humain au centre. Créer et maintenir des emplois durables est prioritaire à la rémunération du capital. A la différence des entreprises classiques, leur première raison d'être est de rencontrer les besoins de la société, plutôt que de viser le profit.

Le développement actuel des activités du Réseau RADiS ne permet pas encore d'offrir à un ou plusieurs travailleurs un emploi stable et durable. Cela reste un objectif à court ou moyen terme dans le développement du Réseau.

Théoriquement, de nombreux indicateurs montrent que le développement de l'agriculture biologique va souvent de pair avec le développement économique d'un territoire et la création d'emplois.

Les activités d'épluchage du Réseau ont permis de faire travailler sous un statut ALE des personnes en situation de réinsertion professionnelle.



Objectif 7

Développer l'accessibilité des produits bio locaux

L'accès à une alimentation de qualité est un droit fondamental mais il n'est pas accessible à tous. Plusieurs études montrent que les ménages à revenu modeste orientent leurs choix alimentaires vers une alimentation de faible qualité nutritionnelle avec des conséquences néfastes pour leur santé.

Le défi de l'alimentation bio locale vise à permettre à chacun de disposer d'une alimentation de qualité, saine et équilibrée, à des prix socialement acceptables. De plus, il s'agit de donner aux consommateurs l'information et l'éducation nécessaires pour leur permettre de faire des choix éclairés.

L'alimentation bio locale constitue un levier important pour améliorer la santé des citoyens et réduire les inégalités sociales. Le Réseau RADiS tente de mettre en place différentes initiatives pour renforcer le lien social et la capacité d'agir aux niveaux individuel et collectif.

Accessibilité financière des produits bio locaux

Le bio local, trop cher pour le plus grand nombre? Cette équation difficile est un véritable défi pour nos nouvelles filières alimentaires et initiatives de re-localisation. Lors de sa réunion du 29 mars 2022, le GT alimentation solidaire a décidé de se pencher sur la question.

Plusieurs pistes méritent une attention :

- Le modèle utilisé par BeesCoop : réduction, pour les coopérateurs du magasin collaboratif, de 10 % en échange d'une participation aux travaux en tant que bénévole pendant 3h par mois. Ce système permet de réduire les frais de main d'œuvre et donc de réduire le prix des aliments pour les membres de la coopérative. Cette réduction pourrait aller bien au-delà des 10 % en considérant les autres activités que la vente comme la préparation des soupes.
- La collaboration avec des structures sociales (réinsertion sociale) permettant d'économiser sur la main d'œuvre (entre autres bénéfices sociaux, voir Objectif 8).
- Le développement d'un maraichage communal de type « Les Jardins de la Hulle » (CPAS de Profondeville) permettant d'économiser sur la location de terrain (terres communales), les infrastructures (subsidés divers) et la main d'œuvre (réinsertion socioprofessionnelle, Art60) pour alimenter les collectivités communales et CPAS.

Depuis la rentrée de septembre 2021, le Réseau RADiS fournit un potage-collation pour tous les élèves des écoles primaires communales d'Onhaye. Cette distribution en self-service se déroule lors de la récréation de 10h. Le potage est réalisé avec des produits locaux et bio. Le coût financier est pris en charge par la commune. Cela permet à tous les enfants d'avoir accès à une alimentation de Top qualité une fois par semaine.

Accessibilité par l'information : brochure des producteurs bio en vente directe

Acheter des produits bio locaux, quelle bonne idée ! Mais où les trouver ? Le GT alimentation solidaire a proposé que l'inventaire des points de vente de produits bio locaux-disponible sur le site internet du Réseau- soit diffusé sous forme de brochure.

Après concertation avec les producteurs au sujet du contenu, une brochure a été réalisée et imprimée à 2.000 exemplaires, puis diffusée par les membres du Réseau sur le territoire dinantais. Une réédition annuelle sera sans doute souhaitable afin de mettre à jour les informations (nouveaux producteurs, nouveaux produits...).

Accessibilité physique : une épicerie mobile pour répondre à l'isolement et aux soucis de mobilité

Les travaux du GT vente ont aussi mis en avant l'intérêt de développer une épicerie mobile sur le territoire afin de répondre aux enjeux de mobilité et d'isolement des personnes disséminées dans les villages.



Objectif 8

Développer l'inclusion sociale grâce au Réseau

L'inclusion sociale s'oppose à l'exclusion sociale ou dit autrement l' inclusion peut être définie par la non-exclusion. L'inclusion, c'est du vivre ensemble.

Accueil social à la ferme

Permettant la rencontre entre des agriculteurs intéressés par l'accueil rural et des personnes fragilisées en recherche d'un bien-être et d'une occupation porteuse de sens, l'accueil social à la ferme (ASF) peut représenter une solution intéressante pour l'une et/ou l'autre de ces parties.

Pour 2022, le Réseau RADiS souhaitait tout d'abord prospecter les structures sociales d'une part, et des producteurs bio, d'autre part, afin d'évaluer leur intérêt pour une mise en place concrète au sein de notre territoire.

Afin d'informer et de recueillir leur intérêt, un courrier, une séance d'information et des rencontres individuelles ont été réalisés.

Plus de 20 structures sociales ont ainsi démontré un engouement pour la mise en place d'un ASF auprès de leurs bénéficiaires dont les profils étaient le suivant : personnes souffrant de handicap(s) (>20 % des structures répondantes), personnes précarisées (> 20 %), jeunes (> 15 %), personnes âgées (9 %), tout public (9 %), personnes issues du milieu carcéral (< 5 %), personnes souffrant d'une déficience mentale (< 5 %).

Treize producteurs bio ont présenté un intérêt pour la mise en place d'ASF chez eux. Au sein de ces fermes, on retrouve des activités agricoles d'élevage (majoritairement de bovins), de grandes cultures (céréales), et de maraîchage (légumes et fruits). Certaines sont axées principalement sur une de ces activités, d'autres sont en polycultures-élevages (= combinaison de plusieurs activités). En fonction de ces activités, il peut, selon les cas, être envisagé d'accueillir de manière continue ou saisonnière sur la ferme, et de faire un accueil individuel ou groupé de bénéficiaires. Parmi ces fermes, deux ont déjà de l'expérience avec de l'accueil à la ferme. Pour les autres, cela serait une première.

Fin 2022, une première expérience d'accueil social à la ferme a été mise en place.

Groupe coup de pouce

Le Groupe Coup de pouce (GCP) est constitué de bénévoles volontaires, prêts à venir donner un coup de mains ponctuellement aux producteurs (ou au Réseau RADiS en cas de souci). Il permet de créer du lien entre citoyens et producteurs, de montrer la réalité du travail en agriculture et d'apporter de la solidarité lors de « coups de feu » pour les producteurs.

En agriculture biologique, le non recours aux pesticides chimiques et engrais de synthèse implique un suivi particulièrement important des cultures notamment pour lutter contre l'envahissement des adventices (« mauvaises herbes ») dans les parcelles. De l'aide extérieure peut alors être la bienvenue pour compléter le travail mécanique qui doit être réalisé sur champs. Ceci n'est qu'un exemple parmi d'autres des besoins qui se présentent.

En 2022, nous avons décidé de nous rallier à la plateforme des Brigades d'Actions Paysannes (<https://brigadesactionspaysannes.be>) afin d'optimiser la diffusion et l'organisation des annonces. Grâce à celle-ci, les producteurs ont l'opportunité d'encoder directement leur demande ainsi que leurs coordonnées et les bénévoles peuvent s'enregistrer en parallèle pour se porter volontaire. Y sont ainsi centralisées : « offres et demandes ».

Le Réseau RADiS continue bien-sûr en parallèle la diffusion d'annonces à travers ses propres canaux afin de solliciter d'autres bénévoles à venir aider nos producteurs et en apprendre ainsi davantage sur leurs contraintes quotidiennes.



Four à pain mobile

Le Four à pain mobile (FPM) est un outil de sensibilisation aux farines et au pain de qualité.

Il peut être utilisé pour des démos ou des ateliers de réalisation de pain, lors d'événements ou à la demande. Il peut peut-être aussi être mobilisé en parallèle pour une activité économique (pizzas sur marché, etc.). Comme son nom l'indique, il a le principal avantage de pouvoir être acheminé facilement là où on le souhaite.

En 2021, nous avons eu l'opportunité de réaliser deux activités autour d'un FPM alimenté au bois. Celui-ci nous a été prêté par le groupe citoyens « Y voir transition » (<https://yvoirtransition.be>).

Boulangers, citoyens et producteurs du Réseau y ont expérimentés la cuisson de pâtons. L'occasion d'en apprendre un peu plus sur le savoir-faire boulanger mais également sur la filière céréales : du grain au pain !



Ces événements ont également été symbole de rencontres, d'échanges, entre citoyens plus ou moins connaisseurs et professionnels passionnés par le sujet.

Inclusion sociale : l'équipe d'épluchage

L'inclusion, c'est du vivre ensemble.

L'équipe d'épluchage du Réseau RADiS est composée de 6 volontaires. L'équipe se retrouve un après-midi tous les 15 jours. Leur travail consiste à préparer les légumes qui arrivent directement du champ de nos producteurs. Ils nettoient, épluchent, coupent les légumes pour que notre cuisinier n'ait plus qu'à les cuire pour le potage collation à destination des écoles communales de Onhayé.

Le Réseau RADiS tente depuis peu, d'intégrer dans son équipe d'épluchage des personnes qui vivent une certaine exclusion. Cela permet aux personnes de briser leur isolement et créer des liens sociaux tout en se rendant utiles.





Communication & Ressources

Communication

La communication est essentielle afin de connaître le Réseau RADiS et ses actions. Le Réseau dispose pour ce faire de différents moyens et outils :

- Un site internet : www.reseau-radis.be
- Une newsletter mensuelle envoyée à près de 500 abonnés
- Une page facebook rassemblant près de 1.200 suiveurs : @reseau-radis
- Des outils de promotion : cartons et brochures

Le Réseau a également des interactions régulières avec la presse qui relaie ses activités (ex : fête bio locale : passages radio et articles dans la presse locale) ou fait simplement connaître les travaux du Réseau (interviews RCF, reportage MaTélé).

3
émissions
radio

3
articles dans
la presse
locale

1
émission
télévisée



Personnel

Le personnel a été renforcé en vue de répondre à l'augmentation des actions du Réseau.

01-2022 :

- Sylvie (0,75 ETP)
- Caroline (0,75 ETP)

02-2022 :

- Sylvie (0,80 ETP)
- Caroline (1,00 ETP)

08-2022 :

- Sylvie (0,80 ETP)
- Caroline (1,00 ETP)
- Sandra (0,50 ETP)

10-2022

- Sylvie (0,80 ETP)
- Caroline (1,00 ETP)
- Sandra (1,00 ETP)

Comité de pilotage

Le comité de pilotage a pour mission de veiller au bon déroulement du projet. Il se compose de : Père Benoît, Christophe Leduc et Anne-Christine Otte (Fondation Cyrus), Marc Fichers et Fabrice de Bellefroid (Nature & Progrès) et Benoît Lespagnard (Nature & Progrès, invité).

Encadrement par SAW-B

Depuis novembre 2021, SAW-B apporte son soutien au Réseau RADiS pour sa structuration, notamment juridique. Par cet accompagnement, le Réseau coconstruit sa gouvernance (cadre de fonctionnement) et son modèle économique afin d'établir *in fine* son statut juridique (Coopérative, ASBL ?).

Groupe porteur

Depuis décembre 2021, un groupe « porteur » du Réseau RADiS a été constitué afin de renforcer le processus participatif. Le groupe porteur est constitué de personnes volontaires : citoyens, producteurs et futurs producteurs et initiateurs de fermes collectives. Celui-ci alimente les réflexions autour du devenir du Réseau RADiS : ses activités, son fonctionnement, sa gestion, etc.

En savoir plus ?
Contactez le Réseau RADiS

www.reseau-radis.be

Facebook : @reseauRADiS





Le Réseau RADiS (Réseau Alimentaire Dinant Solidaire) est une initiative impulsée et soutenue par Nature & Progrès et la Fondation Cyrus. Il vise à soutenir et développer la transition de la région dinantaise vers une alimentation bio et locale, respectueuse des Hommes et de la Terre, en favorisant la solidarité et l'implication de tous.