



# Rapport d'activités 2023

Une publication du

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

**Rédaction** : Sylvie La Spina, Caroline Dehon, Sandra Kirten

**Photographies** : Sylvie La Spina, Caroline Dehon, Sandra Kirten, Laurie Derhet, Collectif Développement Cantines Durables

**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 Cyrus FUP*. Le contenu de cette publication engage la seule responsabilité de l'auteur.



FONDATION  
CYRYS

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

# Rapport d'activités

## 2023

---





# 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.



## 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 structure juridique du Réseau 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 1986, 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](http://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 société plus sobre et solidaire.



[www.fondationcyrys.be](http://www.fondationcyrys.be)



# Les grands objectifs du Réseau RADiS en 2023

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 2023 s'est basé sur **6 objectifs** :

1. Renforcer la production de légumes bio locaux
2. Approvisionner les écoles en potage collation bio local
3. Développer une farine bio locale avec les producteurs du Réseau
4. Développer une boulangerie d'insertion
5. Développer la distribution des produits bio locaux pour renforcer leur accessibilité
6. Sensibiliser le citoyen au bio local



# 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 2023, le Réseau RADiS a :

- **Accompagné de nouveaux projets de maraichage.**
- **Apporté du soutien** aux maraichers en fonction de leurs besoins (visibilité, conseil technique, visites et fête, valorisation des légumes...).

Fin 2023, le Réseau RADiS compte deux maraichers supplémentaires (Jérôme produit des légumes d'été à Onhaye à côté de son élevage et Lorenzo démarre un maraichage à la ferme de Waulx à Anseremme). Plusieurs projets d'installation se concrétisent en parallèle (Anne à Godinne notamment).

Nous passons fin 2023 à **7 producteurs** de légumes bio (ou en conversion) sur le territoire (contre 3 en 2020 et 5 en 2022).

---

## Diffusion du vade-mecum maraichage

---

Fin 2022, un vade-mecum « **Maraicher bio en région dinantaise—Actions de soutien du Réseau RADiS** » a été réalisé. Il s'agit d'une compilation de toutes les informations nécessaires pour le maraichage bio (bonnes adresses, lien vers les visio des séances d'info organisées en 2021...) y compris le soutien proposé par le Réseau RADiS.

Disponible en ligne fin 2022, il a été imprimé à 200 exemplaires et diffusé en 2023 auprès d'une quinzaine de centres de formation en maraichage bio. Un feuillet reprenant deux opportunités d'installation en région dinantaises (terrains cherchant maraicher) a été inséré dans la brochure.



---

## Visites de maraichages

---

**Des visites de maraichages** ont été organisées à l'occasion de la fête du Réseau RADiS, le dimanche 3 juillet 2023 : chez Jean et Julien Baivy (Les Jardins du Frech Try) et chez Philippe Gilbert (Amarantes.bio). Ce fut l'occasion pour eux de présenter leur activité et sensibiliser aux réalités de la culture de légumes bio locaux. Les visites ont également permis de renforcer les liens entre maraichers et porteurs de projet en maraichage.



# Quelques actions de soutien en 2023

## Réseautage et soutien de projets d'installation

- Mme De Gheldere propose un terrain pour l'installation d'un projet en maraichage. Son annonce a été diffusée en janvier 2023 par mail, facebook, newsletter et encartage dans le vade-mecum maraichage (200 exemplaires).
- Anne était en recherche d'un terrain pour s'installer. Elle a expliqué son projet dans le cadre d'un article sur le site internet du Réseau RADiS, diffusé via facebook et la newsletter ainsi que la revue Valériane. A la suite de cet appel, Anne a été mise en relation avec l'association des anciens élèves du Collège de Godinne Burnot pour un prêt potentiel de terres. Le contact a donné suite à un accord entre Anne et les Jésuites propriétaires des terres (voir plus loin, Appel à projets Mangu Sane).
- Relais de la recherche d'associé de Philippe via le Vademecum du maraichage (200 exemplaires).
- Plusieurs porteurs de projets ont été mis en relation avec des propriétaires de terres et avec Philippe qui cherche un associé.
- Echanges sur les chiffres de consommation pour établir le prix des abonnements (Philippe, Myriam) et fourniture de chiffres pour le projet de maraichage de Cécile en vue de la réalisation de son travail de fin d'études basé sur un cas concret d'installation à Dinant.
- Relais d'une offre d'emploi pour un saisonnier en maraichage chez Grégoire de Changy (Le Verger de la Molignée).



## Zoom sur l'appel à projets Mangu Sane

Au second semestre 2023, le Réseau RADiS a répondu à l'appel à projet « Mangu Sane » porté par Iles de Paix. Visant à soutenir les initiatives de transition alimentaire inclusive, cet appel fût l'occasion d'obtenir des financements pour le projet de maraîchage d'insertion « Le Potager des liens » (cf. page ci-avant). Cet apport financier permettra d'installer des serres sur le terrain mis à disposition par les jésuites du Collège de Godinne-Burnot. Dans ce projet, le Réseau RADiS accompagne la porteuse de projet dans l'installation de son maraîchage d'insertion en se faisant le lien entre elle et les institutions sociales intéressées pour leurs bénéficiaires. Ce projet permettra la production de légumes qui alimenteront également la filière des potages-collations pour les écoles du territoire dont celles de Godinne. A moyen terme, d'autres producteurs intéressés par le maraîchage d'insertion pourront être accueillis sur ce terrain. En 2024, le Réseau RADiS poursuivra donc la mise en œuvre de ce projet en collaboration avec l'ensemble des acteurs concernés.

---

## Rencontre de maraichers non certifiés bio

---

Le plan d'action 2023 prévoyait la rencontre, en novembre 2023, de maraichers non certifiés bio du territoire. L'objectif était de les informer des actions du Réseau RADiS (soutien des maraichers bio et en conversion, filière potage collation...) et de la procédure de certification bio (règlement et ses contraintes, aides financières conséquentes (4.000 euros par hectare)).

En raison du fait de l'installation (et projets d'installation) de divers maraichers bio sur le territoire en 2023, ces rencontres n'ont pas été réalisées.

---

# Etat des lieux de la production de légumes bio sur le territoire fin 2023

---

Fin 2023, le territoire du Réseau RADiS compte :

- 4 maraichers bio
  - Florence, en maraichage diversifié à Houyet
  - Jérôme, légumes d'été à Onhaye
  - Grégoire, tomates-potirons à Anhée
  - Alessandro, légumes de conservation à Falmagne (*exceptionnellement, pas de production en 2023*)
- 3 maraichers en conversion bio
  - Jean et Julien, en maraichage diversifié à Awagne
  - Philippe, en maraichage diversifié à Lisogne
  - Lorenzo, en maraichage diversifié à Anseremme (*démarrage en 2023 avec des courges*)
- Des porteurs de projet en maraichage (Gilles, Myriam, Anne, Cécile) dont deux se lanceront en 2024
- Des maraichers non bio (au moins 6 : L'Epicurie, Les Jardins de Mimie, Les Jardins d'Âme Hour, Abbaye de Maredret, Ferme Piette, Mon biô panier de légumes)



**7**  
maraichers  
(en conversion)  
bio

Contre 3 en 2020  
et 5 en 2022



**4**  
Porteurs de  
projet en  
maraichage  
bio



## Objectif 2

# Approvisionner les écoles en Potage Collation bio local

Durant l'année scolaire 2022-2023, Le Réseau RADiS a continué à approvisionner en Potage Collation les 4 implantations (Sommière, Falaën, Anthée, Onhaye) des écoles fondamentales de la commune de Onhaye. Cela fait maintenant 3 années scolaires que les enfants de ces écoles ont remplacé leurs collations sucrées, souvent industrielles et emballées, par du potage. Le retour du terrain est extrêmement positif. La direction, les professeurs et les enfants semblent satisfaits de cette nouvelle habitude alimentaire. Ils apprécient fortement la qualité des potages.

Depuis fin mai 2023, le Réseau RADiS livre, deux fois par semaine, du Potage Collation à deux nouvelles implantations de l'Athénée Royal Dinant-Herbuchenne. Cette mise en place découle d'un vaste projet pilote à l'initiative du Gouvernement Wallon, via la Ministre Christie Morreale, visant à distribuer gratuitement du Potage Collation aux enfants des écoles maternelles et primaires situées dans des zones à indices socio-économiques plus faibles. Ce projet a été confié au Collectif Développement des Cantines Durables (CDCD). Le Réseau RADiS travaille en partenariat avec ce collectif qui est en lien direct avec les écoles et y effectue de la sensibilisation, alors que notre Réseau s'occupe de fournir les potages avec les légumes bio-locaux de nos maraîchers !

Seul bémol, nous n'avons pas obtenu le marché pour la livraison de Potage Collation pour les différentes écoles fondamentales d'une commune. C'est environ 450 enfants que nous ne touchons pas, 100l de Potage par semaine que nous ne fabriquons pas et des liens sociaux entre nos éplucheurs qui ne se noueront pas. Qu'à cela ne tienne, nous consolidons dès lors l'existant à ce stade.

---

## Le Potage Collation en chiffres

---

### Année scolaire 2022-2023

Le Réseau RADiS a produit **1800 litres de Potage Collation** durant l'année scolaire 2022-2023 pour fournir **6 écoles**. 15 000 portions de Potage Collation ont été servies cette année à **560 enfants de notre territoire**.

Au total, ce n'est pas moins de **900 kg de légumes bio** qui ont été utilisés pour la fabrication du Potage Collation. C'est un nouveau débouché, un soutien intéressant à la production maraîchère bio locale. Le Panier du Grand Cortil, Amarantes.BIO et Les Jardins du Frech Try ont approvisionné **62 %** ou 550 kg des légumes nécessaires à la fabrication des potages. Nous avons dû aller chercher 38 % (350 kg) des légumes chez d'autres maraichers, coopératives ou magasins bio en dehors de nos 6 communes et ce principalement pour des oignons.

En participant à ce projet, les écoles soutiennent le développement de l'agriculture biologique du territoire et de la Wallonie.

Ces Potages nous servent également d'outils de sensibilisation à l'alimentation bio locale lors d'évènements d'associations. Les participants de l'université populaire d'ATD Quart Monde, de la balade de Natagora et des Mises en Bouches associatives à Dinant ont ainsi eu l'opportunité de goûter nos potages.

### La Fourmilière

Pour que ces potages arrivent bien chauds jusqu'aux portes des écoles et des associations, il y a en amont tout un travail de notre « Fourmilière », de notre équipe, de nos équipes.

Une fois les légumes commandés auprès de nos maraichers, ceux-ci les amènent jusqu'à notre cuisine centrale (Awagne). L'épluchage, la découpe et l'emballage des légumes sont réalisés soit par notre équipe de volontaires soit par les bénéficiaires d'associations qui ont envie de se rendre utile.



---

## Le Potage Collation en chiffres

---

Pour l'année scolaire 2022-2023, notre équipe de volontaires était composée de **7 éplucheurs**. Tous citoyens du territoire et intéressés par l'alimentation bio-locale. Ils souhaitent se rendre utile et créer des liens avec d'autres personnes. Ensemble, ils ont travaillé **165 h** lors de **16 séances d'épluchage**.

D'autres part, **trois institutions** sont venues prêter mains fortes au Réseau RADiS lors de séances d'épluchages prévues pour les associations. L'AMO namuroise « Passages » et plus particulièrement les jeunes des projets citoyens IDO et SOLIDARCITE ainsi que les locataires de Housing First sont venus découvrir le métier de maraicher, le monde des légumes et le



maniement du couteau pour éplucher et découper ceux-ci. Ce n'est pas moins de **14 éplucheurs** qui sont venus nous rejoindre lors de **3 séances d'épluchage « institutionnelles »**.

Après l'épluchage, place à la fabrication et la livraison du potage. Nous avons commencé l'année avec un cuisinier, un jour de fabrication et de livraison. Effectivement, de septembre à mai 2023, tous les mardis, 42 litres de potages étaient fabriqués et livrés aux 4 implantations des écoles communales de Onhaye.

Fin mai 2023, l'Athénée Royale de Dinant Herbuchenne a rejoint le projet avec une demande de 30 litres de Potage Collation deux fois par semaine. Nous sommes donc passés à 2 jours de fabrication et livraison et 2 cuisiniers.

Plus tard au cours de l'année, nous avons fabriqué et livré tous les mardis 72 litres de Potage Collation pour les 6 implantations et tous les jeudis, nous avons fabriqué et livré 30 litres pour les 2 implantations de l'Athénée Royale de Dinant Herbuchenne. Sur toute l'année scolaire 2022-2023 nous avons assuré **46 livraisons** de Potage Collation sur les différents sites.

Tout ceci demande un travail de coordination et de partenariat qui est assurée par Sandra.

# Réseau RADIS

— LA BIO SE PARTAGE —



## FARINE D'ÉPEAUTRE

Semi-complète



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

POIDS NET  
2.5KG

Distributeur : Frédéric Piette  
Chemin de Liège, 34 - 5502 Thynes (Dinant)  
Téléphone : 0811 340 385  
Distrib. Belgique - À conserver au sec et au frais  
Contient du gluten

A consommer de préférence avant:

03/23



BE-BIO-02 QUALITY PARTNER  
Agriculture UR

## Objectif 3

# Développer une farine bio locale avec les producteurs du Réseau

Augmenter la part des céréales wallonnes dans l'alimentation quotidienne des citoyens de manière générale reste encore un défi de taille à relever. Le territoire dinantais montre néanmoins depuis quelques années qu'il est prêt à contre-carrer ce constat.

A l'instar de l'année dernière, le Réseau RADiS a :

- Poursuivi son accompagnement auprès des producteurs céréaliers bio motivés du territoire pour la **réalisation de farine** ;
- Créé de nouveaux **moments de rencontres et d'échange autour de la panification** par diverses activités à destination de citoyens mais également de publics fragilisés (cf. objectif 6).

En 2023, nous avons plus particulièrement accompagné la Ferme de Waulx (Anseremme) dans sa toute première expérimentation de transformation du grain à la farine ainsi que dans le reconditionnement de celle-ci. Un peu plus de 400 kg de farine de froment blanche et 100 kg de farine d'épeautre intégrale ont ainsi été produits via le Moulin de Vencimont (Gedinne). Une farine en conversion bio étant donné le statut des terres de la ferme.

Nous avons également aidé au ré-ensachage des farines issues de la Ferme du Grand Cortil (Falmagne) et Au pré des saveurs (Thynes).

---

## Première expérience pour la Ferme de Waulx

---

Située à Anseremme, la Ferme de Waulx est en conversion bio depuis sa reprise par son propriétaire actuel en 2021.

A l'automne 2022, diverses parcelles de céréales sont semées sur les terres de la ferme dont plusieurs espérées valorisables pour la panification. Du froment de variétés anciennes notamment.

La météo capricieuse de l'été 2023 pousse notre producteur à réaliser ses moissons légèrement plus tôt qu'espéré. Un pari sur la météo qui sera gagnant puisqu'après analyses, la qualité des grains moissonnés est là et prometteuse pour lancer ensuite des tests de panification.

En parallèle, la ferme a lancé la construction d'un hangar agricole dont l'objectif est d'accueillir notamment un moulin sur pierre (de type Astrié) et des silos de stockage pour ses diverses céréales. Mais le hangar n'est pas prêt au moment de la moisson. Puisque les grains sont disponibles et prometteurs, une mouture de farine de froment est lancée en collaboration avec le moulin de Vencimont situé un peu plus au sud des limites de notre territoire, à Gedinne.

En ressort, en sacs de 25 kg, 400 kg de farine de froment blanche et 100 kg de farine intégrale.

Après quelques essais de panification réalisés par Laurie Derhet (animatrice boulangère d'Autour du pain, Hastière), nous relançons en collaboration avec elle diverses activités de panification à destination des citoyens du territoire.

Nous organisons également une séance de ré-ensachage collectif avec l'aide de volontaires du Réseau RADiS mais également de diverses associations (AMO Passages et Itinérís). Une bonne centaine de paquets d'1 kg et de 2.5 kg sont ainsi réalisés, prêts à être distribués et valorisés à travers le territoire.

---

## Quelle valorisation pour ces farines ?

---

Cette farine a pu être valorisée directement par le producteur lui-même à travers un réseau de boulangers qu'il côtoie.

Elle a également été largement écoulee auprès d'un restaurateur situé à Hastière, ravi de pouvoir profiter de cette farine pour la réalisation de ses pâtisseries notamment. Une collaboration qui avait d'ailleurs déjà été établie l'année dernière avec nos autres producteurs céréaliers.

En parallèle de cela, les paquets reconditionnés ont été en partie écoulés via l'épicerie des Trois Comptoirs, située à Dinant, tout proche du rocher Bayard. Le GAC de Waulsort en sollicite également. L'un des maraîchers du Réseau RADiS (Amarantes.bio, situé à Lisogne), en propose également à la vente en même temps que ses légumes.

Cette farine a été également valorisée à travers les actions de sensibilisation réalisées par notre Réseau au cours d'activités de panification et autres ateliers culinaires mais aussi via les diverses rencontres institutionnelles qui se mettent en place entre le Réseau RADiS et les associations du territoire durant l'année.

Pour notre Réseau, la farine est avant tout un outil précieux de sensibilisation qui nous permet de sillonner le territoire afin de faire connaître la filière des céréales alimentaires et ses enjeux. Nous en parlons plus en détails dans l'encadré consacré à la sensibilisation.



FRANCA

BATI

## Objectif 4

# Développer un boulangerie d'insertion

Afin de poursuivre l'objectif d'augmenter la part des céréales locales et bio dans l'alimentation de tous, l'idée de **créer notre propre boulangerie** comme, notamment, outil de valorisation de la farine locale, est apparue.

Pour être cohérents avec nos valeurs, nous ambitionnons que cette boulangerie puisse être à **caractère « sociale et solidaire »**.

Cherchant l'inspiration pour le développement de notre modèle de boulangerie, nous sommes allés à la **rencontre de diverses initiatives** sur d'autres territoires :

- « Farilu » à Watermael-Boisfort,
- « Nos Pilifs », à Neder-Over-Heembeek,
- l'« Albatros » à Chimay,
- et enfin, « Le Pont », à Sprimont.

Des initiatives formidables aux modèles divers et inspirants. Des projets résultants d'un long travail de réflexion et de mise en place que nous vous décrivons ci-après.

Notre mission devait s'étendre à l'étude approfondie de notre propre modèle de boulangerie alternative mais la charge de travail liée aux activités déjà en cours ainsi que la création de l'ASBL du Réseau RADiS n'ont pas permis d'aller jusque là.

---

## Une boulangerie « sociale et solidaire » ?

---

Avant de partir à la rencontre des différentes initiatives décrites ci-après, voici l'idéal auquel nous avons rêvé.

La boulangerie du Réseau RADiS se verrait être pour son territoire :

- Un outil de valorisation des productions de farines bio (ou en conversion);
- Une vitrine pour les producteurs et meuniers bio;
- Un lieu de formation à la boulangerie artisanale pour réapprendre au plus grand nombre à réaliser son propre pain;
- Un lieu de sensibilisation par ses activités et ses publics multiples qui pourraient y être accueillis;
- Un lieu de production pour nourrir les citoyens du territoire mais également ses collectivités;
- Un lieu où de l'insertion sociale prendrait place à l'instar de ce qui est réalisé avec les potages-collations.

C'est avec ces idées sous le coude que nos animatrices sont allées rencontrer quatre institutions. Confronter les idées à la réalité de terrain, un pas minimum que nous souhaitons réaliser cette année.



---

## Visites inspirantes

---

### La ferme Nos Pilifs

Il s'agit d'une Entreprise de Travail Adaptée (ETA) et une ASBL. La ferme s'est implantée il y a 40 ans au cœur de Bruxelles. Le projet regroupe actuellement une multitude d'activités de production, de transformation, de sensibilisation et de vente sur place (pépinière, jardinerie, épicerie, boulangerie, biscuiterie, restaurant, ateliers jardinage, stages pour enfants, etc.) menées par plus de 140 travailleurs en situation de handicap et une quarantaine de salariés pour les encadrer.

La boulangerie (certifiée bio) est gérée depuis une dizaine d'années par un boulanger de formation. Son équipe est composée de 4.5 ETP porteurs de handicaps travaillant en tournante dont une personne a été formée en interne en boulangerie. La boulangerie dispose d'un comptoir relié directement à l'épicerie adjacente (vente en BtoC). Elle répond également à des commandes pour des coopératives et des restaurateurs bruxellois (vente en BtoB).

Le modèle ETA exige une certaine productivité (un certain volume doit être garanti). 50 % des rentrées proviennent des subsides liés à ce statut, les 50 % restants viennent des ventes réalisées. La production parallèle de biscuits permet de garantir l'équilibre financier.

Le boulanger a pris le temps de décrire leur travail hebdomadaire ainsi que le matériel nécessaire à ce fonctionnement et comment l'optimiser.

Leurs constats/choix :

- Nécessité de disposer d'une farine stable en qualité car les recettes doivent pouvoir être répliquées telles quelles par leurs apprentis
- Choix de travailler uniquement à la levure
- Matériel indispensable : pétrin, chambres de pousse, four au gaz

---

## Visites inspirantes

---

### Farilu

Boulangerie inclusive et centre de jour agréé, l'institution peut accueillir 15 personnes adultes en situation de déficience intellectuelle ou présentant des troubles autistiques. La boulangerie se situe dans une maison unifamiliale avec vente au tout public. En termes « occupationnel », la boulangerie représente 50 %, les 50 autres pourcents sont consacrés à d'autres ateliers collectifs (thèmes variés). La boulangerie est donc au cœur du projet pédagogique.

Leur reconnaissance récente en tant que centre de jour leur permet de bénéficier de subsides couvrant les ressources humaines de la direction (2 coordinateurs), d'éducateurs (3), d'un boulanger et les frais de fonctionnement.

En parallèle de la boulangerie, ils ont mis en place une chocolaterie ainsi que la production pâtisseries, de biscuits et de quiches (qui se vendent mieux que leurs pains). Ces produits permettent de rentabiliser l'activité boulangerie.

Les responsables nous ont ensuite décrit leur méthode de travail au sein de la boulangerie. En termes de productivité, les volumes sont moindres que dans l'ETA Nos Pilifs. Ils vendent en BtoC via leur comptoir mais également en BtoB auprès de crèches et d'écoles. Les livraisons sont assurées par leurs bénéficiaires en autonomie.

Leurs constats/choix :

- Ils rejoignent Nos Pilifs sur la nécessité pour eux de disposer d'une farine stable en qualité
- Les produits tels que les biscuits, quiches et pâtisseries permettent d'être intéressants pour rentabiliser la production de pains
- La motivation et la passion du personnel = clé de leur réussite

---

## Visites inspirantes

---

### Boulangerie Le Pont

Boulangerie créée il y a plus de 25 ans, certifiée bio et portant la mention Nature & Progrès. Elle est une Entreprise de Formation par le Travail (EFT). A côté de cela, une épicerie adjacente a été mise en place : elle présente un comptoir boulangerie et un autre pour le reste des achats réalisés dans l'épicerie. Cette dernière permettant de proposer une diversité de produits (comptoir fromage, charcuterie, coin légumes/fruits, féculents, produits ménagers, etc.).

L'EFT présente 2 pôles de formation : la vente et la boulangerie/pâtisserie. Les formations dispensées sont qualifiantes et permettent ensuite au stagiaire d'être engagé ailleurs en tant qu'ouvrier. Leurs stagiaires proviennent majoritairement du Forem et sont d'origine étrangère. Ils sont subsidiés pour leurs prestations.

L'équipe encadrante est représentée par la direction, le coordinateur de l'atelier de production, un employé s'occupant de l'insertion des stagiaires et qui dispense également des modules de formation en compétences de base (français, math, insertion au travail), un commercial, plusieurs formateurs en vente et boulangerie, un secrétaire, un livreur, un ouvrier en production et un article 60 pour l'entretien des lieux.

Les revenus de l'EFT proviennent à 50 % des ventes réalisées (boulangerie + épicerie), et à 50 % des subsides.

Pour chaque pôle, les responsables nous ont rapporté les informations relatives au mode de fonctionnement quotidien avec les stagiaires. Un travail psycho-social important est réalisé par les formateurs pour trouver un lieu de stage adéquat au candidat stagiaire.

Leurs constats/choix :

- Nécessité d'une farine stable
- Ils travaillent au levain et à la levure
- Ne conseillent pas le four à bois, plutôt l'électrique pour faciliter le travail avec les stagiaires.

---

## Visites inspirantes

---

### L'Albatros

Située à Bourlers (Chimay), l'Albatros est un foyer occupationnel, un foyer d'accueil médicalisé mais également un service résidentiel pour personnes adultes porteuses d'un handicap mental. Né d'un partenariat avec la Fondation Chimay Wartoise, mettant à disposition le site agricole (environ 90 ha), ce foyer a pris place sur l'ancienne ferme de l'Abbaye de Scourmont. Il propose une multitude d'ateliers accessibles à environ 60 bénéficiaires. Chaque atelier accueille en moyenne 9 à 10 personnes. L'objectif des ateliers est avant tout occupationnel, pas de pression relative à la production et l'écoulement.

Parmi ces activités, une pâtisserie, une boulangerie avec un atelier fonctionnant toute l'année et une vente en comptoir réalisée au sein d'un salon de thé installé sur le site de l'institution. Un éducateur boulanger travaille sur place, de jour, avec les bénéficiaires. La production de pains est variée avec notamment un pain réalisé au levain à partir de farines bio.

L'atelier pâtisserie sert également à réaliser des préparations salées (pizzas, quiches) qui sont servies pour le repas du midi des résidents (+ 400 personnes). L'écoulement de leurs produits se réalise donc principalement en interne (résidents, personnel) et via leur comptoir (BtoC).

Leurs choix :

- Priorité à l'occupationnel
- Offrir une multiplicité d'activités aux résidents
- Une internalisation des productions agricoles primaires

*Petit encart en lien avec nos autres activités : l'Albatros regroupe également sur son site : une légumerie (avec hangar et chambre froide) travaillant les légumes produits sur des terres leur appartenant; une conserverie où des soupes sont réalisées également avec les légumes cultivés sur place et mises en bouteilles. La découpe et la préparation de la soupe sont effectuées par les résidents avec le moins de mécanisation possible. Cette soupe est notamment vendue dans l'espace du salon de thé aux côtés de leurs autres produits (confitures, sirops de fruits, etc.).*

---

## Conclusions

---

La visite de ces différentes institutions a permis aux animatrices et au Comité de Pilotage de prendre la mesure de définir au préalable le/les objectif(s) prioritaire(s) visé(s) au sein du projet (occupationnel exclusif *versus* productivité, par exemple), avec une implication sur le modèle et donc le/les statuts à acquérir (EFT, ETA, etc.).

Elle a également permis de recueillir un certain nombre de conseils relatifs aux différents modèles, mais également aux infrastructures en elles-mêmes, et au matériel nécessaire. De nombreux contacts ont été pris et pourront être précieux lors du lancement de la réflexion autour de notre modèle.

Initialement prévue pour 2023, cette réflexion a été temporairement suspendue en milieu d'année suite à la réduction du temps de travail de l'une des animatrices et à l'augmentation de la charge de travail restante. Sous réserve des décisions futures de son Organe d'Administration, la mise en place de cet outil pourrait être réenvisagée dans les actions à plus long terme de l'ASBL du Réseau RADiS.





**Réseau RADIS**  
LA BIO SE PARTAGE  
DE LA FARINE 100% BIO ET  
DES LES C...



**RADIS**  
Réseau d'Associations  
de Producteurs  
de Produits Bio  
de la Région de Paris



## Objectif 5

# 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 distribution des produits bio locaux sur le territoire :

- En renforçant la **vente directe** par les producteurs et épiciers
- En favorisant les **collaborations** entre producteurs et épiciers
- Potentiellement, en développant des nouvelles initiatives de **vente mutualisée** vers le consommateur

Les travaux de 2023 se sont donc concentrés sur ces objectifs via des **actions de communication**, le **démarchage d'épiceries** pour valoriser la farine du Réseau et, enfin, une **étude de l'accessibilité des produits bio et locaux** sur le territoire. Cette dernière est composée d'une étude de marché (état des lieux), d'un sondage auprès des citoyens, d'une étude économique, du recueil d'avis d'experts et, finalement, d'une analyse des forces et faiblesses des canaux de vente à développer.

**Délivrables 2023** : (1) Inventaire des producteurs en vente directe (brochure actualisée), (2) Etude de l'accessibilité des produits bio et locaux en région dinantaise.

---

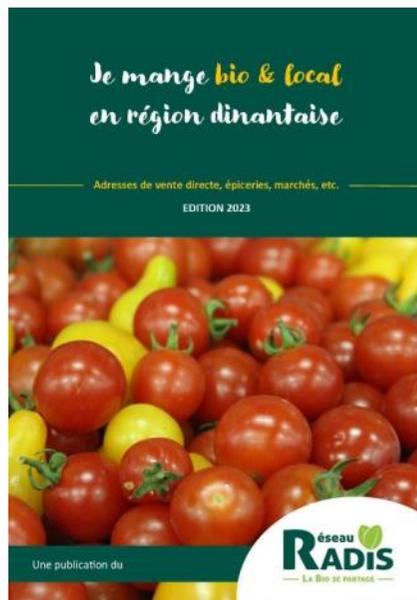
## Renforcer la vente directe

---

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

La **brochure répertoriant tous les producteurs en vente directe** a été mise à jour, imprimée à 4.000 exemplaires et largement 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.



Le sondage réalisé dans le cadre de l'étude de la distribution des produits bio locaux en région dinantaise met en évidence l'importance d'augmenter encore la visibilité des points de vente (à la ferme, surtout, et épiceries).

---

## Vente/distribution des farines

---

Ce point a été détaillé dans l'objectif 3.

---

# Etude de l'accessibilité des produits bio et locaux en région dinantaise

---

Une étude a été réalisée de janvier à novembre 2023, et présentée au comité de pilotage le 28 novembre 2023. Elle se compose de différentes parties.

## *Exposé des motifs*

L'étude est réalisée afin de trouver des solutions pour rendre une alimentation bio et locale accessible au plus grand nombre. Elle tente de répondre au Droit à l'alimentation repris dans la Déclaration des Droits de l'Homme (Art. 25) grâce à une solution intégrale (selon *Laudato Si*), en prenant en compte de front les enjeux environnementaux et sociaux. Plusieurs solutions permettant de réduire le prix des produits bio locaux sont exposées : des aides privées et publiques pour renforcer l'accès à la terre, à des bâtiments, à des équipements, à de la main d'œuvre alternative, la réduction de main d'œuvre (mécanisation, autocueillette, glanage), la réduction de la logistique (circuit court, approvisionnement mutualisé des canaux), le choix des produits (volumes, surplus...). Cependant, les aides privées ou publiques à des canaux de distribution soulèvent la question de la concurrence avec les acteurs de vente actifs sur le territoire (nombreuses interpellations d'acteurs en région dinantaise).

## *Présentation des axes de travail potentiels*

Le rapport présente plusieurs stratégies pouvant être développées pour améliorer la distribution des produits bio et locaux sur le territoire. La première consiste à renforcer les acteurs existants, en améliorant leur visibilité et en les conseillant sur les modalités d'accès. La seconde est de créer de nouveaux canaux de distribution, mutualisés pour les producteurs, ne portant pas atteinte aux acteurs existants. Parmi ces nouveaux canaux, l'épicerie mobile et les points de distribution sont particulièrement étudiés car ils ont été choisis par les citoyens du territoire (GT vente en 2022 et résultats du sondage).



## *Sondage auprès des citoyens*

Un sondage a été diffusé auprès des citoyens afin de recueillir leur avis sur les points de vente existants (connaissance, praticité, accessibilité) et sur des canaux de vente à venir (évaluation des différents types). Il a permis de mieux cerner les habitudes de consommation (où, quand, comment, quoi...) et les possibilités pratiques (commandes, bénévolat...). Le sondage a notamment révélé la faible visibilité des acteurs existants, et un intérêt marqué pour l'épicerie mobile et les points de distribution. Une analyse fine par type de répondant (taille du ménage, occupation, mobilité...) a été réalisée.

## *Consultation d'experts*

Différents experts sectoriels (distribution de produits bio locaux) et territoriaux ont été consultés afin de récolter leur avis sur la situation existante et les actions à renforcer (acteurs existants et création de nouveaux canaux de vente). L'avis général était plutôt de renforcer l'existant, plusieurs facteurs allant contre le développement de nouvelles initiatives (compétences, peu d'implication des producteurs et de dynamisme citoyen, peu d'attrait pour le bio local sur le territoire, conjoncture économique, etc.).

## *Rencontre de fondateurs d'épiceries mobiles*

Trois fondateurs d'épiceries mobiles ont été rencontrés (Didier Sperandieu—Wallocale, Ignace Sepulchre—Ignace Produits bio et Sonia Vannier—A votre contenance). Ils représentaient des situations diverses : expériences arrêtées ou de longue durée, vente sur les marchés ou dans les villages en milieu rural... De nombreuses informations utiles pour l'évaluation de ce mode de vente ont été récoltées (choix du véhicule, réalité des marchés, prix et marges, logistique, etc.).

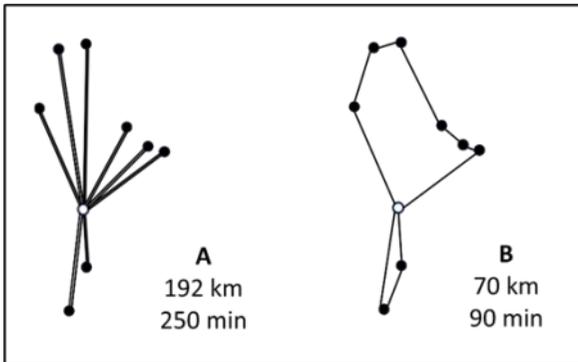


## Analyse économique de nouveaux canaux de distribution

La faisabilité du développement de points de distribution et de l'épicerie mobile a été évaluée via une étude économique.

### Logistique d'approvisionnement

En premier lieu, l'approvisionnement en produits bio locaux a été considéré, avec l'idée de réaliser des tournées d'approvisionnement auprès des producteurs. Cette solution permet de réduire de plus de moitié le temps et les kilomètres à consacrer à la logistique par rapport à une situation où les producteurs livreraient indépendamment leurs produits.



Le coût de cette logistique a été évalué à 13.030 euros par an pour l'approvisionnement hebdomadaire de points de distribution en utilisant un travailleur (ou 6.550 euros avec un bénévole bénéficiant d'une contrepartie équivalente à 10 euros par heure, ou 4.390 euros pour un bénévole « gratuit »), et à 19.870 euros par an pour l'approvisionnement, trois fois par semaine, d'une épicerie mobile en utilisant un travailleur.

### Points de distribution

L'étude part d'une hypothèse de mise en place de 6 points de distribution sur le territoire (un par commune), gérés en tandem par un travailleur et par des bénévoles (avec ou sans contrepartie), avec commande hebdomadaire et marge de 30 %. Elle évalue les frais de fonctionnement entre 78.331 euros et 40.251 euros l'année (fonction du type de main d'œuvre et des tâches remplies par chacun).

Pour obtenir un équilibre économique, chaque point de distribution doit rassembler 11 clients (bénévolat « gratuit »), 17 clients (bénévolat avec contrepartie) ou 20 clients (logistique gérée par le travailleur et non par des bénévoles). D'après le Collectif 5C, une moyenne de 20 clients par point de distribution est tout à fait réalisable.

Cette solution permet de renforcer l'accessibilité financière des produits : 15 clients sur 120 peuvent, à travers la contrepartie du bénévolat, et à condition qu'elle soit légalement réalisable, bénéficier de produits bio locaux à moitié prix. Elle permet la création d'emploi (0,38 ETP pour la logistique et la gestion des points de distribution).

### *Epicerie mobile*

L'étude part de l'hypothèse d'un camion adapté au porte-à-porte, réalisant des tournées dans les villages et présent sur des marchés hebdomadaires. Il est entièrement géré par un travailleur (pas de bénévoles). Les frais de fonctionnement du camion s'élèvent à 134.240 euros par an, logistique incluse.

Afin d'atteindre l'équilibre financier, l'épicerie mobile doit accueillir 14 clients par heure de vente effective (hors temps improductifs), soit un client toutes les 4,3 minutes, s'il pratique une marge de 45 %, ou 10 clients par heure (un toutes les 6 minutes) s'il pratique une marge de 55 %. Il est difficile d'évaluer cet indicateur, par manque de données sur les roulements habituels des commerces ambulants.

Cette solution permet d'aller au plus proche des personnes isolées dans les villages (importants problèmes de mobilité en région dinantaise) mais ne permet pas de résoudre les difficultés d'accessibilité financière des produits (marge importante pour rentabiliser l'outil, et pas de bénévolat pouvant donner lieu à des contreparties). Elle permet la création d'un emploi à temps plein et d'un volume de 7 heures de travail par semaine pour la logistique (approvisionnement).

## *Analyse SWOT*

Une analyse SWOT rassemble au sein d'un tableau les avantages, inconvénients, opportunités et menaces des différentes solutions permettant de renforcer la distribution de produits bio locaux en région dinantaise.

## *Conclusions*

Des recommandations sont ensuite formulées pour le développement d'actions permettant de renforcer les acteurs existants (visibilité, accessibilité, amélioration de la gamme par achat-revente...) et développer de nouveaux canaux de vente. Le développement de points de distribution semble le mieux adapté aux enjeux et présente le moins de risques financiers. Pour l'épicerie mobile, des tests préliminaires grâce à une échoppe présentant les produits sur les marchés locaux seraient nécessaires pour évaluer l'intérêt des consommateurs. La question de l'évaluation et de la prise en compte des avantages sociaux non chiffrables est également posée. Social et économique, est-ce conciliable ? La rentabilité financière d'un tel outil reste également un défi de taille.

## Objectif 6

# Sensibiliser le citoyen au bio local

Changer son alimentation est un défi ! 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 2023, le Réseau RADiS a poursuivi ses activités de sensibilisation à travers :

- Des **ateliers culinaires** autour des filières céréales et maraîchage
- De nombreuses **collaborations** avec différentes **associations** du territoire pour le ré-ensachage de farines mais également la découpe de légumes
- Deux **repas festifs** avec les sympathisants du Réseau
- L'organisation de **rencontres** avec des **producteurs** et **meuniers**
- Notre participation au **Salon Valériane** à Namur
- La rédaction d'un « **FAQ** » (Frequently Asked Questions) sur le bio

---

## Ateliers culinaires

---

### Ateliers de panification

Trois ateliers de panification ont été organisés durant cette année 2023 en collaboration avec Laurie Derhet (animatrice boulangère hastiéroise) : brioches en duo adulte-enfant, pain aux graines ou encore baguette, le tout au levain. Chaque atelier a pu rassembler une dizaine de personnes autour de cette thématique.



Notre animatrice Caroline en a profité pour faire connaître et informer sur la filière des céréales panifiables mais également l'origine des farines utilisées et les producteurs bio locaux impliqués ainsi que les moulins.

### Atelier pâtes fraîches et légumes bio-locaux

Dans le cadre du festival 100 % local organisé par Hastière Transition, nous avons souhaité proposer la fabrication de ravioles réalisées à partir de la farine et farcies des légumes de nos producteurs. Philippe (du maraîchage Amarantes.bio situé à Lisogne) est ainsi venu co-animer cet atelier à nos côtés. Une rencontre mêlant savoir-faire mais également découverte de cette production maraîchère 100 % bio et dinantaise.



---

## Sensibilisation citoyenne et collaboration associative

---

### Sensibilisation aux citoyens



En mars et avril 2023, le Réseau RADiS a été sollicité par le Centre Culturel de Dinant pour se faire connaître aux côtés d'autres associations porteuses de pistes et de solutions encourageantes pour l'avenir de notre planète (dont Dinant en transition, Natagora entre Meuse et Lesse). Par cet évènement, nos animatrices ont suscité l'intérêt de citoyens dont quelques-uns ont ensuite rejoint notre équipe de volontaires.

### Sensibilisation auprès des associations

En mai 2023, nous avons participé aux mises en bouches associatives (portées par le CC Dinant et Article 27) avec nos bénévoles, cet évènement avait pour but de faire se rencontrer les diverses associations dinantaises à travers une présentation de leurs activités.



---

## Sensibilisation citoyenne et collaboration associative

---

En août, nous avons été sollicité par ATD Quart monde Pays des collines pour leur événement « Opération talents » qui avait pour but de faire connaître tout savoir-faire aux participants. Nous avons confectionné sur place des tartes aux farines bio-locales du Réseau et aux fruits bio avec les résidents du domaine du Bois de Lens à Hastière.



A l'automne, en collaboration avec Influences Végétales ASBL, Sandra a accompagné des élèves de primaires au cours de leur visite chez nos maraîchers. Une visite réalisée dans le cadre des potages-collations que notre Réseau réalise et livre chaque semaine dans différentes écoles du territoire.



Nous avons également réalisé 2 séances de ré-ensachage de farines (en mars et novembre) avec l'aide de citoyens et d'associations (AMO Passages, Second souffle et Itinérés).

En tout, c'est 950 kg de farines bio et locales qui ont pu ainsi être mis en sacs d'1 et de 2.5 kg, facilitant leur mise en vente auprès des citoyens et épiceries du territoire. A travers ces rencontres, nos volontaires ont notamment eu l'occasion de visiter le Moulin de la Ferme de Grange (Anhée) et de rencontrer son meunier.



---

## FAQ bio

---

A la suite de la conférence donnée au Salon Valériane, et étant donné les nombreuses interpellations reçues sur le bio depuis le démarrage du Réseau RADiS, nous avons jugé utile de travailler à un FAQ (frequently asked questions) sur le sujet. Ce travail a été mené par Sylvie, conjointement avec l'équipe de Nature & Progrès (rédacteur en chef de la revue, chargée de communication et secrétaire générale).

12 questions ont été identifiées, et un document a été finalisé fin 2023. Ce FAQ a été publié dans la revue Valériane de janvier-février 2024 (n°165). Le contenu de celui-ci sera valorisé en 2024, notamment à travers les actions de sensibilisation du Réseau.

---

## Fête du Réseau RADiS

---

Le dimanche 3 juillet, nous avons fêté les trois années du Réseau RADiS. Au programme, une visite des maraichages de Jean et de Philippe, un atelier de découpe de légumes, un atelier de fabrication de pizzas et la dégustation des pizzas et autres délices bio et locaux. Ce moment de convivialité a permis de resserrer les liens entre animatrices, représentants de la Fondation Cyrus et de Nature & Progrès, producteurs et bénévoles.



---

## Salon bio Valériane

---

A l'occasion du Salon bio Valériane, les 1-2-3 septembre, le Réseau RADiS a mené des actions de sensibilisation.

Un stand du Réseau RADiS proposait aux visiteurs de la soupe bio locale, la même que nous préparons pour les écoles. Ce fut l'occasion de présenter notre projet et la filière des potages collation. Les visiteurs ont été très intéressés d'apprendre comment nous travaillons, en particulier avec les producteurs bio locaux et les structures sociales.



Une conférence sur le bio a également eu lieu, avec pour objectif de donner une information claire sur ce qu'implique le label, en répondant aux multiples questions des visiteurs. Un temps de débat a permis de « remettre l'église au milieu du village » en décryptant les idées reçues qui circulent sur le bio. Cette conférence nous a d'ailleurs donné l'idée de réaliser un FAQ sur le bio (voir plus loin).

Enfin, une conférence de Claude Aubert, agronome de 87 ans, pionnier de l'agriculture biologique en France, a été l'occasion de grandes discussions sur le passé, le présent et surtout l'avenir du secteur. Il a notamment présenté son dernier livre portant sur l'élevage, cherchant, lui aussi, à « remettre l'église au milieu du village » devant toutes les critiques dont fait l'objet ce secteur de l'agriculture.



*Caroline Dehon*  
RESEAU RADIS

# Communication & Ressources

---

## Communication

---

La communication est essentielle afin de faire 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](http://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, mais aussi des roll-up (nouveau)
- Des T-shirts et des tabliers « Réseau RADiS » ont été commandés en vue d'être utilisés aux activités d'épluchage et de sensibilisation.
- Une interview a été réalisée en novembre 2023 pour le magazine « Plein soleil » (ACRF-Femmes en milieu rural)
- Un reportage vidéo a été tourné au cours de nos activités de sensibilisation réalisées dans le cadre du festival 100 % local à Hastière (via Arsenic2 ASBL)

---

## Personnel

---

Le personnel actif sur le Résea RADiS en 2023 se composait comme suit :

- Sylvie (0,80 ETP)
- Caroline (1,00 ETP janvier-août, 0.8 ETP septembre-décembre)
- 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 Benoit, Christophe Leduc , Clarisse Nijskens et Anne-Christine Otte (Fondation Cyrys), Fabrice de Bellefroid , Jean-Luc Roelands et Benoit Lespagnard (Nature & Progrès).

---

## Encadrement par SAW-B

---

En 2023, l'accompagnement par la SAW-b s'est poursuivi notamment via l'aide au montage de l'ASBL et à l'articulation des différentes activités au cœur de celle-ci.

---

## Création de l'asbl Réseau RADiS

---

Au cours du premier trimestre 2023, les initiateurs du Réseau RADiS ont travaillé à la création d'une asbl afin de doter le Réseau d'une structure juridique propre. Convaincus par les valeurs portées par l'initiative, Nature & Progrès et la Fondation Cyrys ont souhaité, par ce geste, renforcer encore leur engagement. L'asbl donne au Réseau les moyens pour répondre à des appels à projets, ce qui lui permettra de développer son autonomie financière grâce à l'accès à des subsides. La volonté est donc de pérenniser les activités du Réseau sur le long terme, et d'être prêts à en confier les rôles aux producteurs et citoyens impliqués lorsque la phase d'incubation sera achevée.



**En savoir plus ?**

**Contactez le Réseau RADiS**

**[www.reseau-radis.be](http://www.reseau-radis.be)**

**[info@reseau-radis.be](mailto:info@reseau-radis.be)**

**Facebook : [@reseauradis](https://www.facebook.com/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.*