



Critère 6 : Promotion de l'agriculture locale durable

Quelques bonnes idées et pistes d'action...



MONS

Le projet **Guilde des commerçants pour un monde durable et solidaire** a débuté à Mons, sous l'impulsion de jeunes du WWF en 2009. Il s'agit d'un répertoire des commerçants s'engageant, à travers la signature d'une charte, à développer une activité économique basée sur la solidarité, le respect de l'Homme et de l'environnement (+d'infos sur www.laguilde.be). Il référence à la fois les commerces proposant des produits issus du commerce équitable et ceux vendant des produits bio/locaux et respectant l'environnement.



L'asbl **Saveurs Paysannes** (promotion d'une agriculture locale et raisonnée) coordonne l'offre de nourriture sur deux événements de taille : le Riffs n' bips festival électro-rock au mois d'octobre) et aux Feux de la St Jean (mois de juin 2009 et 2010). Par ailleurs, un producteur local est invité à proposer ses produits lors des petits déjeuners équitables.

Un projet d'installation d'un **distributeur automatique de produits fermiers locaux** été soumis aux agriculteurs locaux à l'initiative de la Ville de Mons. Cette mesure constitue la suite logique d'une suite de démarches entreprises par l'échevinat de l'Agriculture qui avait édité en 2008 la brochure « vos produits fermiers à deux pas de chez vous », répertoire des comptoirs fermiers de la commune, en 2009 la charte entre les riverains et les agriculteurs et en 2010 une carte des villages verts du Grand Mons. Ces brochures sont rééditées et actualisées chaque année.

FERNELMONT

20 mai 2011 : présence de **producteurs locaux lors du Petit Marché de Forville** spécial Printemps :- Ferme Delcourt (glaces - lait - yaourts) - Epoux Grégoire (miel et produits de la ruche) - Monsieur RENNOTTE (miel)

24 et 25 septembre 2011 : **Fête de la Nature avec présence de producteurs locaux** : Ferme Delcourt (glaces - fromage) - Epoux GREGOIRE (miel) - Les Avettes du Mont des Frênes (bière au miel)



IXELLES

Conférence alimentation durable à la maison communale: CRIOC. Celle-ci met en lumière les impacts environnementaux et sociaux de notre alimentation. Elle aborde les pistes d'une consommation responsable: lutte contre le gaspillage, fruits et légumes locaux et de saison,...

Inscription de la maison de repos communale "Les heures douces" au projet pilote **Collectivités durables en Région Bruxelloise**. Les idées maîtresses du projet : gérer une cantine de manière durable, diminuer l'empreinte écologique, le tout dans un esprit de solidarité.

ANTHISNES

À l'occasion de **2 journées d'animation autour du commerce équitable et de l'agriculture locale**, les élèves de 5ème et 6ème primaire de la commune ont interviewé des agriculteurs et réalisé une carte localisant les différentes fermes de la commune et présentant les produits locaux.

L'administration communale consomme du jus de pomme de la Ferme de Targnon (qui produit durablement des fruits et légumes transformés sur place). Les écoles communales distribuent également aux écoliers des fruits de saison en provenance de cette ferme.

Le GAL Pays des Condruses a mis en place un Point Ferme, qui propose des **abonnements de paniers de produits issus des fermes du Condroz liégeois** : fruits et légumes de saison, fromages, poulets, viande bovine, etc. Livraison sur le lieu de travail,

au sein des associations, dans les quartiers, les écoles, etc.



JETTE

Le programme Viasano dans le cadre duquel **l'Administration favorise la consommation de fruits et légumes de saison**, organise des stands, propose des recettes de cuisine, etc.

Le Groupement d'achats solidaire rassemble des familles jettoises achetant des fruits et légumes originaires de Belgique,

A l'occasion des deux fêtes du développement durable (chaque année) **un atelier cuisine** est organisé. Cet atelier se centre notamment sur la cuisine de légumes de saison. Un atelier a également convié le public dans le cadre de l'école des consommateurs.

Chaque mois, le journal communal "Jette info" présente un fruit / un légume de saison ainsi qu'une recette de cuisine testée par la conseillère en communication du contrat de quartier "Cœur de Jette & Carton de Wiart"





PLOMBIERES

Lors de la journée portes ouvertes de l'Administration communale en mai 2010, sous le chapiteau, les visiteurs pouvaient **déguster et acheter des produits locaux** (viandes, miel, fromages, bières, tartes, sirop).

Une rencontre-débat a eu lieu en novembre 2010 **avec le Ministre Jean-Marc Nollet**.

Ce débat a été suivi du verre de l'amitié et d'une dégustation de produits locaux (viandes, produits laitiers divers, bières, fromages, sirop, miel, confitures).

Une conférence a été organisée en juillet 2011 avec M. Didier Brick (association "Les amis de la terre"), sur la problématique de la **disparition des colonies d'abeilles** dans le cadre du plan Maya. Cette conférence a été suivie d'une **dégustation de miel des apiculteurs de la commune**.



Lors de la **plantation du verger à Montzen** (45 arbres et une haie de 100 m de groseilliers rouges) en novembre 2011, des produits locaux et équitables étaient proposés aux citoyens participants (+/- 35 adultes et 26 enfants) : lait, pains bios, pains au chocolat et croissants, café, cacao et jus d'orange.

Un petit-déjeuner et un lunch ont été proposés en janvier 2012 dans le cadre des réunions d'échange des commissions Nord-Sud du plateau de Herve. La matinée avait pour thème "La finance alternative" et était ouverte aux receveurs et secrétaires communaux, aux élus, aux conseillers en environnement et éco-conseillers et à toutes autres personnes intéressées par la finance alternative (agents de la FRW,...) du pays de Herve.



WAIMES

Lors de la **Foire aux initiatives** de décembre 2010, **un buffet de produits locaux** a été offert aux associations participantes. Après un apéritif aux parfums de sureau ou de myrtille (Vins de Franchimant, Theux), cent vingt personnes ont pu déguster de la truite fumée d'Ondenval, du fromage de Thirimont, de Werbomont ou de Montzen (Ferme du Sauveterre), du sirop artisanal d'Henri-Chapelle des produits de la canardière de Baelen, de la charcuterie d'artisans locaux (La Fagnarde, Schneider et les Artisans réunis) de la bière de Bellevaux, du jus de pomme pressé par l'école de Waimes et même du vin Belge

(Domaine de Philippe Graffé à Emines). Pour terminer le repas, du café, du chocolat et des biscuits équitables leur étaient également offerts.

Cette foire se voulant non commerciale, aucun produit n'était vendu sur les stands. Néanmoins, les organisateurs ont fait en sorte que le Bon wagon, **point de vente ambulante de produits bio et locaux**, puisse présenter son initiative sur le parking devant la salle où était organisé l'événement.

NIVELLES

Nivelles a la chance d'accueillir tous les samedis un important marché avec un grand nombre de producteurs locaux. Par ailleurs, un GACS (**Groupe d'achats collectif et solidaire**) existe à Nivelles depuis plusieurs années.

Le Comité de Pilotage est soucieux d'impliquer les produits d'agriculteurs locaux dans la campagne. Des contacts ont été pris avec le GACS afin de les impliquer dans la démarche, de même que les producteurs locaux. Via le PCDN, des contacts vont également être pris avec tous les agriculteurs de la commune.

La Ville de Nivelles possède un **verger didactique**. Chaque année, les fruits issus du verger sont distribués aux écoles. Depuis plusieurs années, **la Ferme de Dinant (producteur local) fournit les repas de la plaine de vacances communale**.



OLNE

Un groupe de travail s'est réuni en avril 2011 et a compilé les producteurs locaux, interlocuteurs intéressés à participer à nos actions ou fournisseurs de produits lors des activités à venir.

Août 2011, **un folder reprenant plus de 30 producteurs locaux** est imprimé et diffusé à tous les Olnois. Il est également offert à tous les participants à la journée "un dimanche, deux beaux villages" lors des journées des Plus Beaux Villages de Wallonie.

FLORENNES

Un **marché du terroir** a été mis en place depuis avril 2011, le jour du marché de Florennes. Un emplacement offrant un maximum de visibilité lui est réservé.

En partenariat avec le GAL de l'entre Sambre et Meuse, des **paniers du terroir** "Paniers malins" sont mis à disposition des citoyens moyennant une commande via le site internet "Paniers Malins". Ces paniers sont remplis de produits proposés par les producteurs locaux



TOURNAI

Tout d'abord **une fiche reprenant les différents coordonnées des agriculteurs locaux** a été diffusée dans «Tournai la belle» (n°35 décembre 2009) pour favoriser les circuits courts et rapprocher les producteurs et les consommateurs en réduisant le nombre d'intermédiaires. A noter aussi que chaque vendredi soir un **marché du terroir** est organisé par l'association des commerçants permettant à tous de venir se fournir directement au producteur.