



### → 10 THÉMATIQUES, 10 ENJEUX POTENTIELS



## Réunion de Groupe de Travail

### Circuits Courts

**Date :** 21/05/2014

**Pilote :** Benoit Marchand

**Copilote :** Merry Frère

**Présents :** Pierre Lhoas, Julien Delloy, Kathy Lanckriet, Sabrina Holodiline, Marie Debois

**Excusés :** Adelaïde Wylock, Alain de Bruyn, Geoffrey Ligot, Christophe Gilon, Mélissa Deprez, Françoise Ancay

## Pistes de réflexions (suite)

- Soutien à la promotion
- Trouver un dénominateur commun/ produit(s) emblématique(s) du territoire (ex : Wépion = fraises ; Gesves = cheval)
- Mettre à disposition un lieu de centralisation des produits locaux : hall relais, mais avons-nous de quoi l'alimenter ?
- Créer un réseau de fléchage : signalétique commune aux producteurs. Sur chaque panneau serait disposé un QR code qui enverrait les consommateurs sur le site internet du producteur.
- Installer un panneau numérique à l'entrée des communes. Pour promouvoir une fête locale où des produits locaux seront proposés, portes ouvertes chez les producteurs,...
- La vente directe représente  $\frac{1}{4}$  des quantités vendues, mais représente 30% de revenu supplémentaire = il faut développer les cc
- Les portes ouvertes ou fêtes locales (Fête du bois, Fête des courges, Fête des écoles,...) fonctionnent très bien et permettent de faire connaître les produits locaux
- Il faut éduquer le consommateur pour qu'il achète local (atelier de dégustation de produits locaux et de supermarchés et ainsi forger son opinion sur la qualité du produit)
- Il faut se concentrer sur un secteur pour pouvoir évaluer l'offre et répondre à la demande. Exemple le laitage : oui, mais il faut avoir les infrastructures pour transformer le lait. De plus, les producteurs de lait ne peuvent vendre que 3 à 5% de leur lait en cc (voir réglementation)
- Participation des maisons d'hôtes, lieux touristiques,... Ils s'engagent à employer des produits locaux pour élaborer leur carte. Avec un écrit « Ici on mange local ! »
- La commune organise, pour les nouveaux habitants, une visite du territoire. Il serait opportun d'y inclure des visites des exploitations des producteurs locaux, ainsi que la dégustation de leurs produits
- Favoriser les jeunes producteurs. Leur proposer de faire la soupe dans des collectivités, avec un nombre de bols défini
- Proposer aux collectivités (écoles, homes,...) un produit local pour chaque repas (à spécifier dans le cahier des charges). Ex : yaourt ou fromage à base de lait de chèvre d'un producteur local, soupe, glace à base de lait de vache, pomme, pain du GAL, ...). Alimenter le plat avec un produit pour commencer, avant de proposer un plat entièrement constitué de produits locaux

## Remarques

La liste des producteurs du territoire, distribuée lors de la réunion, que vous trouverez en annexe, a été modifiée.

Certaines personnes présentes sur la liste ne sont pas producteurs, mais plutôt intermédiaires/transformateurs. Nous les avons donc écartés de cette liste.

**Art. 2.** *Au sens de la présente loi, on entend par " **produit** " tout bien meuble corporel, même incorporé à un autre bien meuble ou immeuble, ou devenu immeuble par destination. L'électricité est également un produit au sens de la présente loi. (Alinéa 3 abrogé) <L 2000-12-12/32, art. 3, 002; En vigueur : 29-12-2000>*

**Art. 3.** *Au sens de la présente loi, on entend par " producteur " le fabricant d'un produit fini, le fabricant d'une partie composante d'un produit fini ou le producteur d'une matière première, et toute personne qui se présente comme fabricant ou producteur en apposant sur le produit son nom, sa marque ou un autre signe distinctif.*

N'hésitez pas à compléter la liste et de nous la retourner.

Plusieurs producteurs ont également été supprimés de la liste, pour cessation d'activité.

## Suites

Les travaux relatifs à l'élaboration de la prochaine programmation avancent à grands pas...

L'appel à participation grand public a été diffusé auprès de la population. Quelques retours ont déjà été enregistrés. En parallèle, les 10 groupes de travail se sont réunis une première fois. ... Près de 150 personnes sont mobilisées dans le cadre de ces groupes de travail, ce qui démontre d'ores et déjà un intérêt certain.

Tous ces PV sont en ligne sur le site internet du GAL sur une nouvelle page dédiée à la nouvelle programmation : <http://www.tiges-chavees.be/2014-2020> C'est également par ce biais que les citoyens ont la possibilité de nous faire parvenir leurs suggestions / idées / propositions de projets.

La prochaine étape, c'est le **18 juin, à la Maison de l'Entité à Faulx-les-Tombes dès 18h**. Une invitation suivra prochainement, mais les détails de l'organisation de cette soirée doivent encore être précisés. Elle se déroulera à priori en 2 temps, agrémentée de produits locaux pour nous sustenter :

1/ Clôture de la programmation 2007-2013 : présentation des projets, bilan, témoignages 2/ Lancement de la programmation 2014-2020 : présentation de l'état d'avancement des réflexions par les pilotes de groupes de travail, pistes et perspectives

Si vous avez des idées au sujet de l'organisation de cette soirée ou si vous désirez y prendre part activement, n'hésitez pas à me le signaler et/ou m'envoyer vos idées.

Début juillet, nous nous réunirons en AG afin d'élaborer une synthèse des réflexions émises dans le cadre des groupes de travail et tenterons de faire des choix et définir des priorités. L'occasion également d'approuver les comptes 2013.

Merci pour votre participation !

Pour le GAL,

Merry Frère et Benoit Marchand

# Producteurs

Nom	Prénom	Société	Produits	Rue	n°	CP	Localité
Andrianne Bauwens	Catherine Jérôme	Chez Semailles	Semences et plants Horticulture (fleurs)	Rue du Sabotier	16b	5340	Faulx-les-Tombes
Beauduin	Philippe	Ferme d'Hodoumont	Lait & produits laitiers	Rue Drève Charlotte en Bourg	3	5354	Jallet
Dacq-Desclée	Muriel	Forest Life sa	Fruits & légumes bio	Rue les Quartiers	5	5330	Sart-Bernard
Dejonckheere	Bernadette	Ferme de Bloskin	Pommes de terre	Rue de Bloskin	2	5340	Faulx-les-Tombes
Depaye	Véronique	Les Vergers d'Ohey	Pommes, poires, fraises	Rue Monseigneur Lamy	160	5350	Ohey
Devillers	Etienne	Coq des Prés	Poulets bio, lait & produits laitiers	Rue de Filée	43	5353	Goesnes
Fastre	Guillaume	Ferme de Corioule	Pommes de terre	Chaussée de Marche	2	5330	Assesse
Gosuin	Béatrice	Biovert	Maraîcher	Rue de Baya	18	5353	Goesnes
Henrard	Jean-François	Ferme Henrard-Servotte	Produits laitiers	Rue du Pilori	70	5353	Goesnes
Lambotte	Bruno	Les Compagnons du Samson	Légumes bio	Ry Del Vau	5	5340	Gesves
Lanckriet	Kathy	Le Chèvre-Feuille	Produits à base de lait de chèvre bio	Voie des Gérons	258	5351	Haillot
Lehaire	Marc		Œufs, poules pondeuses, poulets	Rue du Ruisseau	6	5330	Assesse
Lhoas	Pierre	Les Jardins de Vertumne	Courges & légumes anciens	Chaussée de Ciney	47	5350	Ohey
Loroy	Christian		Lait & produits laitiers	Rue de Bounon	3	5340	Haltinne
Romedenne	Mathieu		Œufs bio	Rue Doyon	5	5370	Flostoy
Vanvinckenroye	Marcel	Ferme Saint-Donat	Légumes	Rue du Village	1	5352	Perwez
Verleyen	Vincent	Fromagerie du Samson	Fromages et charcuterie	Chaussée de Gramptine	37	5340	Gesves
Brichard	Sarah	Fromagerie des trois laitières	Produits laitiers	Rue Bableuse	1A	5340	Gesves
Redant	Benoît	Ferme Devillers	Maraîchage bio à la ferme Devillers				
Wylock	Adélaïde	Panier de Campagne	Produits bio issus du terroir local	Rue de Haut-Bois	13	5340	Haltinne
Van Vinckenroye-Rousseau	Marcel	Ferme Saint-Donat	Légumes (salades, choux, courgettes)	Rue du Village	1	5352	Perwez