

Haute Ecole
Groupe ICHEC – ECAM – ISFSC



Enseignement supérieur de type long de niveau universitaire

**Les circuits courts alimentaires : freins à leur
développement et recherche de solutions.
Etude de cas des producteurs fromagers namurois.**

Mémoire présenté par :

Pascaline DE DORLODOT

Pour l'obtention du diplôme de :

Master en gestion de l'entreprise

Année académique 2019-2020

Promoteur :

Gaëtan VANLOQUEREN

Haute Ecole
Groupe ICHEC – ECAM – ISFSC



Enseignement supérieur de type long de niveau universitaire

**Les circuits courts alimentaires : freins à leur
développement et recherche de solutions.
Etude de cas des producteurs fromagers namurois.**

Mémoire présenté par :

Pascaline DE DORLODOT

Pour l'obtention du diplôme de :

Master en gestion de l'entreprise

Année académique 2019-2020

Promoteur :

Gaëtan VANLOQUEREN

Je tiens tout d'abord à remercier mon promoteur, Monsieur Gaëtan Vanloqueren, pour ses conseils avisés, son aide et son suivi régulier tout au long de ce mémoire.

Merci à ma maîtresse de stage, Hélène Jane-Aluja, toujours prête à m'aider avec enthousiasme. Merci aux employés et amis du RCR pour leur chaleureux accueil et leur bonne humeur quotidienne.

Je remercie également le corps enseignant de l'ICHEC et particulièrement ma personne-relais, Madame Isabelle Choquet, pour son aide à chaque étape de ce parcours stage-mémoire.

Merci à tous les acteurs qui ont accepté de répondre à mes questions, qu'ils soient producteurs de fromages, grossistes, distributeurs, ou encore spécialistes du domaine.

Merci à mon entourage pour leurs encouragements, leur dévouement et leur présence bienveillante à mes côtés.

Finalement, merci aux lecteurs qui apprécieront, je l'espère, ce mémoire.

Engagement Anti-Plagiat du Mémoire

« Je soussignée, DE DORLODOT, Pascaline, 2019-2020, déclare par la présente que le Mémoire ci-joint est exempt de tout plagiat et respecte en tous points le règlement des études en matière d'emprunts, de citations et d'exploitation de sources diverses signé lors de mon inscription à l'ICHEC, ainsi que les instructions et consignes concernant le référencement dans le texte respectant la norme APA, la bibliographie respectant la norme APA, etc. mises à ma disposition sur Moodle.

Sur l'honneur, je certifie avoir pris connaissance des documents précités et je confirme que le Mémoire présenté est original et exempt de tout emprunt à un tiers non-cité correctement. »

Dans le cadre de ce dépôt en ligne, la signature consiste en l'introduction du mémoire via la plateforme ICHEC-Student.

Résumé

De nombreuses alternatives au système agroalimentaire conventionnel tentent de réduire le nombre d'intermédiaires dans la chaîne alimentaire et de rapprocher consommateurs et producteurs d'un point de vue géographique mais également relationnel. Le terme "**circuit court de proximité**" est utilisé pour désigner cette alternative au système agroalimentaire conventionnel. Afin d'améliorer la mise en réseau et la professionnalisation de ces initiatives visant à évoluer vers les circuits courts, des ceintures alimentaires ont été imaginées. Celles-ci permettent, entre autres, de fédérer, sur un territoire donné, tous les acteurs impliqués dans le circuit alimentaire. Pour pouvoir les aider efficacement, les ceintures alimentaires doivent dans un premier temps comprendre les besoins spécifiques de chacun des acteurs implantés sur le territoire.

Ce mémoire a pour but d'aider la *Ceinture Alimentaire Namuroise* à mieux percevoir les **enjeux logistiques** rencontrés par les **producteurs fromagers namurois** dans la distribution en circuits courts et de proposer des **solutions** qui peuvent faciliter cette logistique. Une vingtaine d'entretiens semi-dirigés ont été effectués auprès des producteurs fromagers, d'intermédiaires et de spécialistes afin de découvrir les freins les plus fréquents et les plus importants pour les producteurs, ainsi que les leviers qui peuvent être mis en place.

Les enjeux logistiques principaux qui sont ressortis de nos enquêtes semblent être, tout d'abord, la **pluralité des métiers** qui doivent être **exercés** par les producteurs fromagers. Nombre d'entre eux sont en effet éleveurs, mais aussi agriculteurs pour nourrir leur cheptel, transformateurs fromagers, livreurs pour amener leurs produits aux différents points de vente ; ils sont parfois également vendeurs et chargés de gérer eux-mêmes la communication et le marketing de leur épicerie. Un second enjeu primordial est la difficulté qu'ont ces producteurs de trouver des filières pour **écouler leur production** alors que les quantités produites sont insuffisantes pour passer par un grossiste ou par la grande distribution. Evaluer le **coût réel de la logistique**, un troisième enjeu, représente une grosse difficulté pour les producteurs, car ce coût doit tenir compte du temps consacré aux livraisons ou à la vente. Finalement, le dernier défi relevé lors de nos entretiens est la **planification de la quantité à produire**, la date limite de conservation des fromages accentuant cet enjeu.

Pour chaque obstacle, des solutions ont été identifiées pour faciliter la logistique des producteurs fromagers. Une solution permettant de réduire l'enjeu des nombreux métiers exercés par les producteurs est la **mutualisation** de la **production**, du **transport** et/ou de la **vente**. Le système des « fruitières » en France mutualise par exemple l'achat du matériel, la main d'œuvre pour la production, les livraisons et la vente pour les producteurs de la région. Plusieurs GAL wallons se sont inspirés de ce système pour lancer des initiatives de **mutualisation** de la **production**. Un exemple de **mutualisation** du **transport** sont les plateformes logistiques. Les plateformes *Réseau Solidairement* et *Made in BW* réalisent des tournées d'enlèvement pour récupérer les produits de la région et les livrent ensuite aux magasins et restaurants locaux. Finalement, la **mutualisation** de la **vente** rencontre un grand succès, particulièrement depuis la **crise sanitaire du coronavirus** (analysée dans une section particulière) qui a fait croître les ventes en circuits courts de manière exceptionnelle. Trois coopératives namuroises, *Paysans-Artisans*, *Agricovert* et *Cocoricooop*, rassemblent différents producteurs de la région et assurent l'écoulement d'une grosse partie de leur production, tout en permettant aux producteurs de rester focalisés sur leurs métiers primaires.

Vous découvrirez dans ce mémoire, de manière détaillée, les enjeux principaux pour les producteurs fromagers namurois distribuant en circuits courts et les solutions qui peuvent être mises en place.

Table des matières

Table des tableaux	I
Table des figures	II
Liste des acronymes et abréviations	III
Introduction générale	1
Préface	2
Partie 1 : Les circuits courts fromagers dans le contexte des systèmes alternatifs (<i>revue de la littérature</i>)	3
1. Contexte actuel économique et environnemental	3
2. Alternatives au système agroalimentaire conventionnel	4
3. Une ceinture alimentaire	5
4. Exemples de ceintures alimentaires	6
4.1. Tableau comparatif des initiatives alimentaires	6
4.2. La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise	9
4.3. La Ceinture Alimentaire Charleroi Métropole	10
4.4. Le Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers	11
4.5. Le Système Alimentaire Montréalais	11
5. Le pré-projet de Ceinture Alimentaire Namuroise	12
6. Freins logistiques et leviers en circuits courts de proximité pour les producteurs fromagers	19
6.1. La logistique en circuits courts	19
6.2. La filière fromagère	20
6.3. Etapes de la filière fromagère en circuits courts : freins logistiques et leviers associés	21
7. Que retenir de cette revue de la littérature ?	28
Partie 2 : Problématique de recherche et méthodologie	29
8. Problématique de recherche	29
9. Méthodologie : recherche de terrain	30
Partie 3 : Enjeux logistiques et solutions pour les producteurs fromagers distribuant en circuits courts (<i>analyse des résultats</i>)	34
10. Quels enjeux logistiques et solutions pour les producteurs fromagers distribuant en circuits courts ?	35
10.1. Tableau récapitulatif des enjeux et solutions (freins et leviers)	35
10.2. Enjeu 1 : multiplicité des métiers exercés	36
10.3. Enjeu 2 : écoulement de la production	41
10.4. Enjeu 3 : prise de conscience du coût réel de la logistique	43

10.5. Enjeu 4 : planification de la production.....	43
11. Quelles solutions existent déjà sur le territoire namurois ?.....	44
12. Conclusion de l'analyse des résultats et recommandations pour la CAN.....	46
Partie 4 : Discussion	49
13. Problématique de recherche et objectifs accomplis	49
14. Comparaison des résultats avec la littérature.....	50
15. Limites rencontrées	51
16. Perspectives.....	52
Conclusion	58
Bibliographie.....	60

Table des tableaux

<i>Tableau 1.</i> Tableau comparatif des initiatives alimentaires	p.6
<i>Tableau 2.</i> Tableau des producteurs fromagers interrogés	p.31
<i>Tableau 3.</i> Tableau des intermédiaires interrogés	p.32
<i>Tableau 4.</i> Tableau des spécialistes interrogés	p.33
<i>Tableau 5.</i> Tableau récapitulatif des enjeux et solutions	p.35

Table des figures

<i>Figure 1.</i> Acteurs impliqués dans la CAN	p.13
<i>Figure 2.</i> Ligne du temps reprenant les dates clés de la création de la CAN	p.15
<i>Figure 3.</i> Mandala holistique de la CAN	p.17
<i>Figure 4.</i> La filière fromagère	p.21

Liste des acronymes et abréviations

AFSCA	Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
AMAP	Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne
APAQ-W	Agence Wallonne pour la Promotion d'Une Agriculture de Qualité
CACM	Ceinture Alimentaire Charleroi Métropole
CAN	Ceinture Alimentaire Namuroise
CATL	Ceinture Aliment-Terre Liégeoise
CDLT	Compagnons De La Terre
CPA-Mtl	Conseil des Politiques Alimentaires Montréalais
CPAS	Centre Public d'Action Sociale
EPASC	Ecole Provinciale d'Agronomie et des Sciences de Ciney
ETP	Equivalent Temps Plein
FEADER	Fonds européen agricole pour le développement rural
FUGEA	Fédération Unie de Groupements d'Eleveurs et d'Agriculteurs
GAC	Groupe d'Achat en Commun
GAL	Groupe d'Action Locale
GASAP	Groupes d'Achat Solidaires de l'Agriculture Paysanne
GIEC	Groupe d'experts Intergouvernemental sur l'Evolution du Climat
GT	Groupe de Travail
HORECA	Hotels, Restaurants and Catering
NIMA-culteurs	Non Issu du Milieu Agricole-culteurs
P-A	Paysans-Artisans
RATav	Réseau Aliment-Terre de l'Arrondissement de Verviers
RCR	Réseau des Consommateurs Responsables
SAM	Système Alimentaire Montréalais
TVA	Taxe sur la Valeur Ajoutée
UCL	Université Catholique de Louvain
UNamur	Université de Namur

Introduction générale

L'actuelle crise sanitaire du coronavirus, bien que difficile à vivre pour beaucoup de secteurs, a été fort profitable pour d'autres. L'alimentation en circuits courts, par exemple, a vu sa demande exploser. Cette alternative au système alimentaire traditionnel peut prendre plusieurs formes : la vente directement à la ferme, la vente par une coopérative de producteurs ou encore par un groupe d'achat en commun (GAC) en sont des exemples.

Afin d'aider au développement d'un circuit court de proximité, une « ceinture alimentaire » peut être mise en place. De nombreuses initiatives de ceintures alimentaires ont vu le jour en Wallonie ces dernières années, avec l'objectif de relocaliser l'alimentation sur un territoire précis. Ce mémoire a pour but d'aider l'une d'entre elles, la *Ceinture Alimentaire Namuroise*, à réaliser un état des lieux de l'arrondissement namurois.

Le pré-projet de *Ceinture Alimentaire Namuroise* a été mis sur pied, entre autres, par le *Réseau des Consommateurs Responsables*, une ASBL qui nous a accueillis pour un stage de quelques mois. Notre mission de stage, définie autour d'un sujet qui nous passionne : l'alimentation en circuits courts, s'est naturellement dirigée vers ce projet de ceinture alimentaire. L'objectif de notre stage et de ce mémoire est d'aider les porteurs du projet de *Ceinture Alimentaire Namuroise* à mieux percevoir les enjeux logistiques rencontrés par les producteurs fromagers namurois dans la distribution en circuits courts. Le lien entre notre master en gestion d'entreprise et cette ASBL, qui lance pas-à-pas un projet de relocalisation alimentaire, est notre participation à la création de ce projet et la nécessité d'avoir une vision systémique du projet.

Notre problématique est formulée de cette manière : « Quels sont, pour les producteurs fromagers namurois, les freins et leviers logistiques à la distribution en circuits courts de proximité ? ». Afin de répondre à cette problématique, nous avons rédigé trois objectifs de recherche : comprendre le fonctionnement logistique de la filière fromagère, lister et détailler les freins logistiques principaux pour les producteurs fromagers à utiliser des circuits courts de proximité et proposer des solutions à mettre en œuvre afin de réduire ces obstacles.

Après une revue de la littérature nous permettant une bonne compréhension du sujet, nous avons réalisé une recherche sur le terrain à travers des entretiens téléphoniques. Trois profils d'acteurs ont été interrogés : des producteurs fromagers, des intermédiaires de la filière fromagère, et enfin des spécialistes de la filière fromagère ou des circuits courts. Au total, 29 personnes ont répondu à nos questions à travers des entretiens semi-dirigés.

Ce mémoire est composé de quatre parties. La première partie est constituée de la revue de la littérature. S'ensuit une partie détaillant la problématique de recherche ainsi que la méthodologie. Dans la partie 3, nous dévoilons notre analyse des résultats provenant des entretiens. La dernière partie est nommée « discussion » et suggère une interprétation des résultats, un recul critique et une ouverture du sujet.

Préface

Les mesures de confinement liées au coronavirus, auxquelles nous avons dû nous adapter en tant que mémorants, ont eu divers impacts sur ce mémoire.

Tout d'abord, concernant les interviews des acteurs, nous avons pris la décision de réaliser celles-ci par téléphone. De cette manière, nous pouvions contacter facilement chaque acteur et ne lui demander qu'une vingtaine de minutes à nous consacrer. Toutefois, cette façon de récolter des informations nous a amené une difficulté que nous n'aurions sans doute pas rencontrée si les entretiens avaient été réalisés en face-à-face. Cette difficulté était le fait de percevoir, de manière auditive uniquement, si le répondant avait encore un peu de temps et de patience pour développer ses réponses au téléphone ou s'il fallait clôturer l'entretien. Il est probable que des entretiens en face-à-face nous aient apporté des réponses plus détaillées.

Ensuite, nous avons eu quelques difficultés à entrer en contact avec les distributeurs de produits alimentaires en circuits courts. En effet, ceux-ci se sont vus débordés suite à la demande des consommateurs qui a réellement explosé durant ce confinement. Plusieurs distributeurs et grossistes nous ont confié recevoir certains jours plus du double des commandes habituelles, et pas seulement les premières semaines de confinement ! Cette frénésie a duré plusieurs semaines, ce qui les empêchait de prendre le temps de nous répondre. Les producteurs fromagers étaient eux aussi moins disponibles car certains ont dû s'adapter et assurer des livraisons pour leurs clients, étant donné la suppression des marchés, ce qui leur donnait une charge de travail supplémentaire. Nous avons tout de même ressenti une certaine solidarité. Les acteurs que nous avons catégorisés comme spécialistes, les intermédiaires et les producteurs fromagers, malgré leurs longues journées de travail, ont pour la plupart très gentiment accepté de répondre à nos questions et nous ont encouragé à continuer ce travail malgré les conditions particulières.

Enfin, la deuxième moitié de notre stage, directement lié à ce mémoire, a été effectuée en télétravail. Quelques réunions avec notre maître de stage ont été réalisées par appel vidéo pendant le confinement. Toutefois, l'inspiration pour notre mémoire, que des discussions informelles nous apportaient sur notre lieu de stage, s'est restreinte lorsque nous étions en télétravail. La fin de notre stage et de notre mémoire a en conséquence été réalisé davantage de manière autonome, avec un suivi plus discret de la part de notre lieu de stage.

Partie 1 : Les circuits courts fromagers dans le contexte des systèmes alternatifs (*revue de la littérature*)

Cette première partie, notre revue de la littérature, est constituée de six sections. Tout d'abord, nous expliquons le contexte dans lequel prend place ce mémoire, puis nous citons des alternatives au système agroalimentaire traditionnel. Nous développons particulièrement le concept de « ceinture alimentaire » dans la troisième section et présentons ensuite quelques exemples. Ceci nous amène à la cinquième section, la présentation du pré-projet de la *Ceinture Alimentaire Namuroise*. La dernière section résume nos découvertes littéraires en ce qui concerne la situation actuelle de la filière fromagère ainsi que les enjeux logistiques vécus par les producteurs.

1. Contexte actuel économique et environnemental

L'urgence climatique n'est aujourd'hui plus un sujet qui peut être mis en doute ou que l'on peut balayer et remettre à plus tard. Les rapports du *GIEC*, rédigés par des scientifiques, ont alerté la population et les politiques du réchauffement climatique et de l'urgence de rester sous la barre des 1,5° d'augmentation de la température par rapport à l'ère préindustrielle. Au-delà de cette limite, le réchauffement climatique impactera la biodiversité, les océans, l'accès à l'eau, la santé, la pêche mais aussi l'agriculture, étant donné que les rendements agricoles seront plus faibles partout dans le monde (Citoyens pour le Climat, 2019). Selon le rapport du *World Resource Institute*, 25 à 30% des émissions de gaz à effet de serre proviennent de l'agriculture. Celle-ci utilise d'ailleurs plus d'un tiers des terres émergées que compte notre planète (Thissen, 2019).

Nombreuses sont les conséquences désastreuses dues au système agroalimentaire industriel et globalisé, qu'elles soient au niveau environnemental, sanitaire ou socio-économique. Comme nous l'expliquait Héléne Jane-Aluja (2020) lors d'un entretien, « l'appauvrissement des sols, la dépendance croissante aux énergies fossiles et aux intrants chimiques, l'endettement des agriculteurs, la disparition des petites exploitations et la difficulté d'accès à la terre, la dépendance aux structures intermédiaires multinationales (transformation, commercialisation, distribution), la perte de diversité alimentaire et de richesse nutritionnelle ou encore la difficulté d'accès à une alimentation saine » en font partie (Jane-Aluja, 2020).

C'est pourquoi, des actions individuelles et collectives sont indispensables aujourd'hui pour rendre le système dans lequel nous vivons « durable », et l'on peut considérer que l'un des premiers pas vers un monde durable est une alimentation durable.

De fait, trois objectifs de développement durable des *Nations Unies* tiennent compte de l'alimentation. L'objectif numéro 2 "Faim Zero", l'objectif numéro 11 "Villes et Communautés Durables" ainsi que l'objectif numéro 12 "Consommation et Production Responsables" (Sustainable Development Goals Belgium, 2020).

2. Alternatives au système agroalimentaire conventionnel

Le système agroalimentaire conventionnel ou global se base sur la standardisation, l'intensif et l'industriel. Il existe bien des alternatives à ce système. Nous pouvons citer, entre autres, les productions réalisées par le consommateur lui-même (potagers scolaires ou communautaires) ; les ventes directes par les producteurs sur leur lieu de production ; les associations de producteurs et consommateurs comme les coopératives (Chazoule et al., 2014) ou encore les systèmes de prépaiement pour un engagement du consommateur envers le producteur avec les GASAP ; la vente par internet (Messmer, 2013) ; l'auto-cueillette ; les magasins de producteurs qui se sont regroupés ; les commandes régulières sans engagement avec les GAC (Garbarczyk, 2017) ou encore les marchés de paysans (Bousbaine et al., 2016). Ces alternatives peuvent être soutenues par des programmes communaux ou territoriaux alimentaires comme les « food policy councils » ou « food security safety nests » (Chazoule et al., 2014). Outre les ventes alimentaires en circuits courts à des particuliers, la restauration collective peut également s'approvisionner de cette manière. Cela représente un réel potentiel d'écoulement des productions locales pour les producteurs (EcoRes, 2013). Un schéma reprenant les filières de vente en circuits courts est disponible en annexe (voir ANNEXE 1 : Filières de vente en circuits courts).

De nombreuses initiatives tentent en effet de réduire le nombre d'intermédiaires dans la chaîne alimentaire et de rapprocher consommateur et producteur d'un point de vue géographique mais également social. Le terme « circuit court de proximité » est utilisé pour désigner cette alternative au système agroalimentaire conventionnel. Certains auteurs tenteront de préciser ce terme de la manière suivante : le « circuit court » doit être une vente directe ou indirecte ne comprenant qu'un seul intermédiaire et le « circuit de proximité » ne séparera la production et la consommation que d'un maximum de 80 km (Chazoule et al., 2014). Les circuits courts de proximité ont de nombreux avantages tels qu'un contact direct entre producteur et consommateur mais également certains inconvénients comme la diversité des métiers pour les producteurs. Ceux-ci sont formulés de manière plus détaillée sous forme de tableaux dans les annexes (voir ANNEXE 2 : Avantages et inconvénients des circuits courts de proximité).

Cependant, ces nombreuses alternatives manquent de mise en réseau et de professionnalisation. Elles prennent encore trop peu de place dans le système alimentaire (Garbarczyk, 2017). De fait, le quatrième pilier du développement durable, après les piliers « économique », « social » et « environnemental » est celui de la gouvernance. Il permet aux trois autres de s'appliquer grâce aux politiques alimentaires mises en place sur un territoire et de mener à la réussite de ces projets agroalimentaires alternatifs (Bousbaine et al., 2016). Dans ce cadre, les ceintures alimentaires sont des initiatives très intéressantes car elles permettent de fédérer, sur un territoire donné, tous les acteurs impliqués dans le circuit alimentaire (Garbarczyk, 2017).

Nous avons fait le choix de consacrer une grosse partie de notre revue de la littérature au sujet des « ceintures alimentaires », même si ce concept ne fait pas partie de notre

question de recherche. En effet, les ceintures alimentaires sont encore méconnues du grand public et cette partie permettra au lecteur de comprendre le contexte dans lequel nous réalisons ce mémoire, notre but étant d'aider la *Ceinture Alimentaire Namuroise* dans son état des lieux de l'arrondissement namurois.

3. Une ceinture alimentaire

Mais qu'est-ce qu'une ceinture alimentaire ? L'objectif de la ceinture alimentaire est de mettre en réseau les acteurs présents sur un même territoire afin de permettre aux consommateurs d'avoir accès à une alimentation de qualité, produite localement, et de tendre vers une autonomie alimentaire (Garbarczyk, 2017). C'est donc une structure de coordination entre les différents acteurs, une dynamique pour évoluer vers un circuit court (Lambert, 2019). Ce concept reste cependant assez vague, il faut reconnaître qu'il n'existe pas de définition précise : chaque projet de ceinture alimentaire devra être adapté à son territoire (Garbarczyk, 2017).

Les ceintures alimentaires semblent s'inspirer des ceintures vertes. Les ceintures vertes, dont le but est de contrôler l'expansion des villes, existent depuis la fin de la deuxième guerre mondiale tandis que les ceintures alimentaires sont plus récentes, elles sont apparues vers la fin du 20ème siècle avec l'envie de relocaliser l'alimentation (Bousbaine et al., 2018). Ceintures vertes et ceintures alimentaires vont donc dans le même sens car elles visent à remettre en contact la ville et la campagne en protégeant cette campagne qui abrite nos producteurs (Bousbaine et al., 2016).

Les facteurs clés de succès d'une ceinture alimentaire sont tout d'abord une bonne connaissance du contexte culturel, politique et économique du territoire. En effet, les conditions de réussite d'une ceinture alimentaire dépendront de son territoire ; il est important de connaître les valeurs et priorités des responsables publics afin de prévoir comment ceux-ci pourraient orienter le projet. Ensuite, il est nécessaire d'impliquer les collectivités locales et régionales mais aussi les représentants des consommateurs et des producteurs pour une co-construction du projet. Le succès de la ceinture alimentaire dépendra de l'implication de tous ces acteurs et de leur acceptation du changement, qui s'effectuera au niveau de la production, de la transformation et de la consommation. En effet les technologies utilisées pour la production sont des facteurs moins décisifs que la participation des acteurs. Il est donc essentiel de comprendre, dès le départ, les valeurs et priorités de tous les acteurs impliqués dans le projet (Bousbaine et al., 2018). De plus, il est important que les acteurs se connaissent et se comprennent mutuellement pour parvenir à une bonne coopération (Garbarczyk, 2017) et il est préférable que le projet soit créé par une collaboration entre des producteurs et des consommateurs dans une approche « bottom-up » plutôt que par une approche « top-down ». Cependant, une structure organisationnelle globale peut être mise en place plus tard pour une meilleure coordination des acteurs. Le gouvernement pourra également jouer un rôle important en faisant adopter des lois concernant la politique alimentaire (Bousbaine et al., 2018).

D'après Rob Hopkins (2020), les ceintures alimentaires sont des projets extrêmement efficaces car elles sont créées à une échelle réaliste. Ce sont des initiatives vraiment intéressantes, selon lui, qu'il faut continuer à mettre en place pour relocaliser l'alimentation mais aussi l'économie de la région. Les gouvernements locaux ont un rôle très important à jouer dans la transition (Hopkins, 2020).

4. Exemples de ceintures alimentaires

Tout d'abord, un tableau reprendra les principaux points de comparaison entre quatre exemples de ceintures alimentaires : l'année de création, les membres créateurs, le financement, le but, les missions, les meneurs du projet, et finalement, les principaux problèmes rencontrés. Ensuite, chaque exemple sera détaillé au niveau des points les plus intéressants le caractérisant.

4.1. Tableau comparatif des initiatives alimentaires

Tableau 1. Tableau comparatif des initiatives alimentaires

	CATL	CACM	RATav	SAM
	 Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (S.d.)	 Espace Environnement (S.d.)	 Réseau Aliment-Terre arrondissement verviers (2019)	 Laboratoire agriculture urbaine (2018)
Année de création ?	2013 ¹	2017 ²	2017 ³	2012 ⁴
Membres créateurs ?	“Liège en Transition” + entrepreneurs sociaux ⁵	Saw-B, Espace Environnement et Bio-Wallonie ⁶	Pays de Herve-Futur, la Fondation Rurale de Wallonie et Step Entreprendre ⁷	Le Conseil Régional de l'Environnement de Montréal avec partenaires ⁸
	<i>Bottom-up</i>	<i>Top-down</i>	<i>Top-down</i>	<i>Top-down</i>

¹ Bousbaine et al. (2016)

² Bousbaine (2020)

³ Garbarczyk (2017)

⁴ Système Alimentaire Montréalais (S.d.)

⁵ Bousbaine et al. (2016)

⁶ Garbarczyk (2017)

⁷ Garbarczyk (2017)

⁸ Système Alimentaire Montréalais (S.d.)

Financé par ?	La Wallonie, cabinet du Ministre de l'Economie Marcourt, subsidiée pour 5 ans (jusque fin 2019) ⁹	Agence pour l'Entreprise et l'Innovation (AEI) ¹⁰	Agence pour l'Entreprise et l'Innovation (AEI) ¹¹	Montréal ¹²
Objectif ?	Parvenir d'ici 25 ans à avoir une part de 50% de produits locaux et sains dans le panier moyen consommé localement ¹³	Permettre à tout citoyen d'avoir accès à une alimentation biologique, locale et de qualité ¹⁴	Recréer des liens (ou les encourager) entre agglomérations urbaines et zones rurales, en utilisant les circuits-courts alimentaires ¹⁵	Innover afin de mieux se nourrir et de permettre le développement. Etre leader de la région au niveau alimentaire, mobiliser les acteurs et conseiller les décideurs ¹⁶
Missions ?	Créer un réseau écosystémique qui fédère, en région liégeoise, divers acteurs pour une transition vers un système alimentaire durable et résilient. <u>Comment ?</u> - Financer des projets -Accompagner le lancement d'activités	Réunir pour permettre la coopération des acteurs avec l'objectif de permettre à tout citoyen d'avoir accès à une alimentation biologique, locale et de qualité. <u>Comment ?</u> - Réunir producteurs, transformateurs, distributeurs et consommateurs	Réunir une communauté sur le territoire pour une alimentation locale. <u>Comment ?</u> - Permettre un échange entre villes et campagnes pour l'alimentation	Permettre aux Montréalais de manger une alimentation saine, locale, abordable et variée. <u>Comment ?</u> - Coordonner, mettre en réseau, représenter

⁹ Feyereisen et al. (2017)

¹⁰ Garbarczyk (2017)

¹¹ Garbarczyk (2017)

¹² Système Alimentaire Montréalais (S.d.)

¹³ Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (S.d.)

¹⁴ Bousbaine (2020)

¹⁵ Réseau Aliment-Terre arrondissement verviers (2019)

¹⁶ Système Alimentaire Montréalais (S.d.)

	<ul style="list-style-type: none"> - Recréer des chaînons manquants localement - Sensibiliser la population à l'alimentation - Faciliter la logistique d'une filière alimentaire locale et courte¹⁷ 	<ul style="list-style-type: none"> pour qu'ils puissent coopérer - Recréer des chaînons manquants localement - Collaborer avec d'autres initiatives alimentaires hors territoire (la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise, Paysans Artisans, Réseau Solidairement, etc.) - Sensibiliser la population, animer, créer des potagers collectifs¹⁸ 	<ul style="list-style-type: none"> - Soutenir les projets qui vont dans ce sens - Permettre et encourager une rencontre entre acteurs du territoire pour échanger sur l'alimentation¹⁹ 	<ul style="list-style-type: none"> - Agir avec différents acteurs du territoire pour diversifier l'offre alimentaire, diminuer l'impact écologique, faciliter l'accès et promouvoir une alimentation saine, recréer ou renforcer des chaînons manquants localement²⁰
Qui a pris le rôle principal ?	ASBL « Expositant d » ²¹	SAW-B ²²	ASBL « Pays de Herve-Futur », la Fondation Rurale de Wallonie et Step Entreprendre ²³	Le Conseil Régional de l'Environnement de Montréal ²⁴
Quels sont les principaux problèmes ?	Echec des Compagnons de la Terre (détaillé plus bas) ²⁵	<ul style="list-style-type: none"> - Manque de producteurs travaillant en bio dans la région - Population pour le moment peu impliquée dans ce projet, 	/	Complexité de la gestion de l'agglomération de Montréal ²⁸

¹⁷ Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (S.d.)

¹⁸ Espace Environnement (S.d.)

¹⁹ Réseau Aliment-Terre arrondissement verviers (2019)

²⁰ Système Alimentaire Montréalais (S.d.)

²¹ Ceinture Aliment-Terre Liégeoise (S.d.)

²² Espace Environnement (S.d.)

²³ Garbarczyk (2017)

²⁴ Allimann (2018)

²⁵ Berzi et al. (2019)

²⁸ Allimann (2018)

		CACM encore timide ²⁶ - Plateforme logistique : très grand territoire ²⁷		
--	--	---	--	--

4.2. La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise

Un premier exemple de ceinture alimentaire mise en place est la *Ceinture Aliment-Terre Liégeoise* (CATL), lancée suite à un forum ouvert à Liège qui a eu un très grand succès. La *CATL* est pionnière en Belgique de par son objectif de mise en réseau des acteurs (Bousbaine et al., 2016).

La *CATL* a créé plusieurs coopératives pour soutenir les producteurs de la région (*Les Compagnons de la Terre, Point Vert,...*) et pour les aider à distribuer leurs produits (*Les Petits Producteurs, Point Ferme, Coopérative Ardente,...*). Elle a aussi pour mission de sensibiliser les consommateurs à mieux consommer (Feyereisen et al., 2017).

Nous détaillons ici l'échec des *Compagnons de la Terre* qui a été l'un des plus gros défis rencontrés par la *CATL*.

Les *Compagnons de la Terre* (CDLT), coopérative créée en 2015 par la *CATL* pour tester un modèle agroéconomique alternatif, avait pour but de produire des aliments sains en circuits courts, de manière respectueuse pour l'environnement et pour les producteurs, afin de nourrir la population liégeoise. C'était un modèle ambitieux, testé sur une petite parcelle de 5,5 hectares à travers l'auto-cueillette et le système de vente de paniers (Bousbaine et al., 2016). Cette coopérative a malheureusement mis fin à ses activités en 2019 pour des raisons financières (Gruie, 2019). D'après le mémorandum des *CDLT*, les raisons de cet échec sont multiples.

Tout d'abord, le plan d'affaires initial du projet était bien trop optimiste sur plusieurs points concernant l'agronomie et l'économie. Par exemple, un objectif irréaliste a été de vouloir maîtriser en 5 ans plusieurs métiers sans être accompagnés par des professionnels dans l'équipe. Il était prévu d'avoir au sein du projet des salariés et des indépendants associés mais ce point-là a été laissé de côté. Aujourd'hui, les *CDLT* pensent qu'ils n'auraient pas dû laisser tomber cette idée car c'est une vraie solution pour les néo-paysans d'avoir une solidarité entre des producteurs indépendants et de mutualiser leurs outils (Berzi et al., 2019).

Par ailleurs, la vision ou raison d'être du projet n'était pas suffisamment claire. Il était donc difficile de mettre en place une stratégie avec une mission sociale aussi vaste (Berzi et al., 2019).

²⁶ Bousbaine (2020)

²⁷ Vanhèse (2020)

De plus, ayant dû changer trois fois d'implantation, la mission de base s'est peu à peu transformée et les porteurs du projet ont vu trop grand. Il aurait mieux valu tester le projet sur une petite parcelle avec un modèle de petite ferme agroécologique, réalisant de la polyculture et de l'élevage. Ce modèle aurait alors pu être reproduit sur d'autres sites (Berzi et al., 2019).

Pour ce qui est de la gouvernance du projet, c'est un point qui a amené beaucoup de difficultés, une coopérative citoyenne étant une structure compliquée à conduire. De nombreux désaccords entre acteurs du projet et au sein même de la direction n'ont pas facilité les choses. L'erreur du conseil d'administration a été de perdre beaucoup de temps à faire des consensus et à travailler sur l'opérationnel plutôt que sur le stratégique (Berzi et al., 2019).

Sur le terrain, les porteurs du projet pensaient avancer par tâtonnements et apprendre de leurs erreurs mais n'ayant pas fait d'études sur la demande des consommateurs et n'ayant pas bien priorisé leurs actions sur le terrain, de ce côté-là aussi, des difficultés sont apparues (Berzi et al., 2019).

Enfin, pour ce qui est des ressources humaines, les compétences nécessaires manquaient dans les équipes du projet (Berzi et al., 2019).

En conclusion, ce qui a fait chavirer cette initiative des *CDLT* était sans doute une vision trop utopiste et un manque de gestion et de stratégie derrière les actions. Mais il faut tout de même accorder aux *CDLT* l'incroyable mobilisation des citoyens qu'ils ont réussi à fédérer et leur aide à la création des magasins des *Petits Producteurs*, qui rencontrent un très grand succès actuellement (Berzi et al., 2019).

En annexe, vous trouverez un schéma reprenant les grandes étapes de la création de la *CATL* (voir ANNEXE 3 : Les grandes étapes de la création de la *CATL* et les acteurs concernés).

4.3. La Ceinture Alimentaire Charleroi Métropole

La *Ceinture Alimentaire Charleroi Métropole* (*CACM*) a été créée en s'inspirant fortement de la *CATL*, au vu du succès de cette dernière. Mais contrairement à la *CATL*, qui a très vite été dynamique et performante, la *CACM*, lancée en 2017, n'a pas eu le même effet. Le projet reste timide. D'après Antonia Bousbaine (2020), les citoyens et politiques carolorégiens sont moins impliqués dans la relocalisation alimentaire qu'à Liège, les initiatives sont plus éparées et assez récentes. Cette ceinture alimentaire est d'ailleurs encore méconnue dans la région de Charleroi (Bousbaine, 2020).

Le manque de producteurs travaillant en bio dans la région est un grand frein pour la *CACM*. En effet, le but de cette ceinture est de travailler avec des producteurs de produits bio, ou du moins des producteurs en conversion vers le bio, afin d'encourager ceux-ci à

produire de manière biologique (Garbarczyk, 2017), alors que la *CATL* est moins stricte dans sa sélection des producteurs (Bousbaine, 2020).

D'après Antoinette Dumont, interrogée par Louise Vanhèse (2020) dans le cadre de son mémoire, la *CACM* s'est lancée dans un premier projet de plateforme logistique en 2019 afin de favoriser la logistique et la commercialisation sur le territoire. Le but est de mettre en lien les producteurs et les distributeurs, de faciliter la logistique et de réfléchir ensemble à un prix juste. Mais une difficulté est l'ampleur du territoire : 2000 km² et 29 communes. Il y a donc différents points de dépôts et un transporteur fait des tournées d'enlèvements et de distributions. Le projet n'est pas encore rentable actuellement, il est financé par la Sowalfin jusque 2021. Ce sont les porteurs du projet de la *CACM* qui jouent les rôles de logisticiens. Mais bientôt, ce projet prendra la forme d'une coopérative afin de pouvoir être géré par un indépendant et d'engager un transporteur (Vanhèse, 2020).

4.4. Le Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers

Le *Réseau Aliment-Terre de l'arrondissement de Verviers* (RATav) a pour objectif de favoriser la collaboration avec des bourgmestres locaux et avec la *Haute Ecole Charlemagne de Verviers* pour renforcer l'économie alimentaire locale et régionale et pour redynamiser le territoire (Garbarczyk, 2017).

Concrètement, le *RATav* soutient les différentes coopératives suivantes : *Terre d'Herbage* (comptoir des producteurs), *Histoire d'un Grain* (coopérative agricole et meunière), *Invent'terre* (mise en place de modèles de productions alimentaires durables), *Unis Verts Paysans* (coopérative citoyenne) et *Vervîcoop* (« super » marché coopératif) (Ratav, s.d.).

D'après Hélène Jane-Aluja (2020), cette ceinture alimentaire a fort développé son côté économique avec la commercialisation des aliments. Elle tente également de reconstruire les filières de la région en recréant les chaînons manquants et est très efficace d'un point de vue logistique (Jane-Aluja, 2020).

4.5. Le Système Alimentaire Montréalais

Le *Système Alimentaire Montréalais* (SAM) est un réseau qui travaille avec plus de 200 partenaires au niveau alimentaire, dans la production, transformation, distribution, consommation et post-consommation (Système Alimentaire Montréalais, s.d.).

Il peut être comparé aux autres ceintures alimentaires car cette initiative a commencé par le développement de projets alimentaires à très petite échelle, qui mettaient en contact les producteurs et consommateurs. Puis, au début du 21^{ème} siècle, le *Système Alimentaire Montréalais* a été mis sur pied (Bousbaine et al., 2018).

Le *SAM* s'est montré très efficace. Il a permis la réalisation de 30 projets entre 2014 et 2016. Une grosse difficulté cependant a été la complexité de la gestion de l'agglomération

de Montréal, étant donné la multitude d'acteurs ayant un pouvoir décisionnel dans la ville (Allimann, 2018).

C'est pourquoi, en octobre 2018, le *Conseil SAM* (ou Conseil des politiques alimentaires Montréalais (CPA-Mtl)) fut lancé, après approbation de la ville de Montréal, pour remplacer le *SAM*. Ce conseil des politiques alimentaires s'est inspiré du « Pacte de politique alimentaire de Milan » (Allimann, 2018), comme ce fut le cas pour la plupart des ceintures alimentaires wallonnes. Le *CPA-Mtl* regroupe plusieurs acteurs ce qui permet d'intégrer dans les politiques, initiatives et programmes, les enjeux alimentaires. Ce conseil regroupe des représentants des milieux communautaire, gouvernemental, municipal, institutionnel, économique, philanthropique, agroalimentaire, citoyen et universitaire. Son but reste le même : permettre aux Montréalais de consommer une alimentation saine, diversifiée, de proximité et abordable (Ruby, 2018).

5. Le pré-projet de Ceinture Alimentaire Namuroise

Dernièrement, en janvier 2019, une nouvelle ceinture alimentaire a vu le jour en Wallonie : la *Ceinture Alimentaire Namuroise* (CAN), créée par le *RCR* (Réseau des Consommateurs Responsables, une ASBL namuroise qui promeut les initiatives citoyennes et locales) en collaboration avec *Inter-Environnement Wallonie* et des citoyens et citoyennes se portant volontaires pour travailler sur le projet. Les 3 porteurs de projet sont Héléne Jane-Aluja, Michel Berhin et Anne Thibaut (Jane-Aluja, 2020). Cette *CAN* n'est encore qu'un pré-projet, un projet naissant, en construction, qui cherche aujourd'hui quelle direction prendre.



Ceinture Alimentaire Namuroise (2019)

Nous expliquons dans cette section la vision de la *CAN*, les acteurs impliqués, les dates clés de la création du projet, le projet détaillé, le financement, et finalement, le lien entre cette ceinture alimentaire et ce mémoire.

a. Vision

La vision de la *Ceinture Alimentaire Namuroise* est d'augmenter la part de nourriture produite localement qui est consommée localement, dans le respect des humains et de la nature. Elle vise par là à défendre le droit de la population à avoir accès à une alimentation saine et durable et le droit des agriculteurs à recevoir une rémunération digne tout en respectant l'environnement (Jane-Aluja, 2020).

La *CAN* vise donc à favoriser les circuits courts sur un certain territoire, l'arrondissement de Namur. Les 16 communes concernées sont : Sombrefe, Gembloux, La Bruyère, Eghezée, Fernelmont, Andenne, Namur, Jemeppe-sur-Sambre, Sambreville, Mettet, Assesse, Gesves, Ohey, Floreffe, Fosses-la-Ville et Profondeville. Cependant, ces limites

géographiques restent souples afin de pouvoir s'adapter à la réalité de chaque filière (Jane-Aluja, 2020).

b. Acteurs

L'arrondissement de Namur représente environ 316 000 habitants (Berhin, 2019) et est déjà fort dynamique. Sur ce territoire se trouvent entre autres des coopératives commercialisant des produits alimentaires locaux (*Paysans-Artisans, Agricouvert, Cocoricoop, verT de terre, d'ici,...*) et des associations (*Accueil Champêtre, Cuisine Sauvage, GAL Meuse@Campagnes,...*) (Jane-Aluja, 2020).

Voici une illustration reprenant les acteurs impliqués dans la *Ceinture Alimentaire Namuroise*.

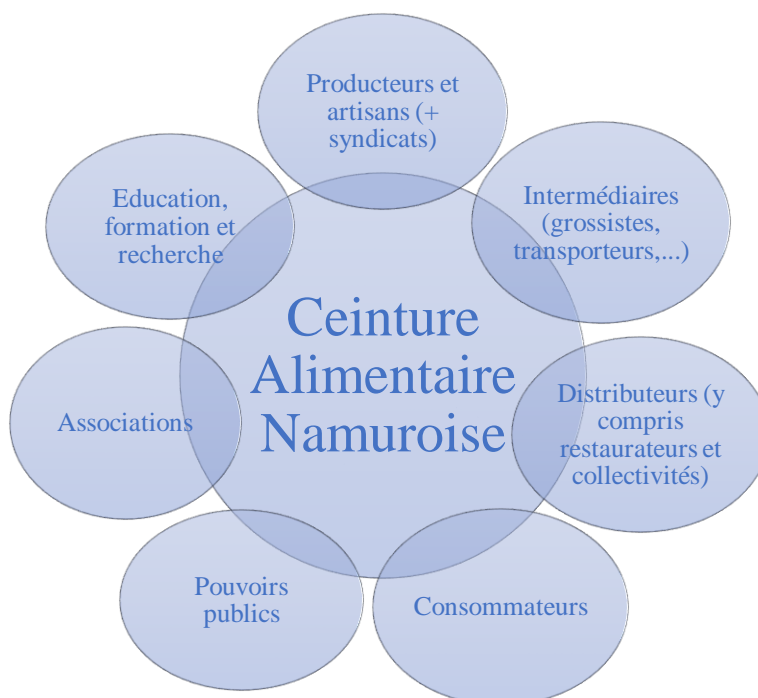


Figure 1. Acteurs impliqués dans la CAN

c. Dates-clés

Ci-dessous vous trouverez une ligne du temps reprenant les étapes importantes de la création de la *Ceinture Alimentaire Namuroise*. Les informations utilisées pour créer cette ligne du temps proviennent d'un entretien avec Hélène Jane-Aluja (2020), de documents internes à la *Ceinture Alimentaire Namuroise* ainsi que de quelques données provenant du draft non-finalisé du mémoire de Louise Vanhèse (2020), une collègue-stagiaire du RCR. Son mémoire concerne la pertinence de la mise en place d'une ceinture alimentaire à Namur. Nous avons collaboré avec Louise Vanhèse durant nos mémoires afin de

s'échanger des informations dans un esprit de bienveillance et de partage, concordant avec les valeurs de notre lieu de stage ainsi qu'avec celles de la plupart des initiatives de systèmes dits alternatifs.

Ligne du temps reprenant les dates clés de la création de la Ceinture Alimentaire Namuroise

Fin 2018 : Rencontres citoyennes

Remise en question du RCR vis-à-vis de leur raison d'être, de leurs missions et de leurs projets. C'est dans ce cadre-là que des rencontres citoyennes informelles ont été organisées dans des cafés à partir de novembre 2018 et que l'envie de relocaliser l'alimentation sur le territoire namurois a été fortement mise en avant par les citoyens.

16/01/2019 : 3^{ème} rencontre et réflexion sur une ceinture alimentaire

L'idée d'une ceinture alimentaire namuroise fait son apparition et la troisième rencontre citoyenne est celle du début de la réflexion concernant sa mise en place. Objectif : sonder l'intérêt des différents acteurs pour une ceinture alimentaire. Elle a rassemblé une vingtaine de personnes issues d'associations, de la politique mais aussi des producteurs et des citoyens, dans les locaux du RCR. Leur intérêt pour une ceinture alimentaire était clairement présente et les acteurs ont émis la volonté d'organiser une prochaine rencontre avec la participation des acteurs "clés".

20/02/2019 : 4^{ème} rencontre et mise en place de la CAN

La quatrième rencontre citoyenne informelle (dans une brasserie) compte une quarantaine de participants : des citoyens, producteurs, membres d'associations et d'administrations politiques. Les invités, Daniel Cauchy et François Sonnet de la CATL, partagent leurs expériences. Les objectifs de cette rencontre sont d'intégrer les parties prenantes, d'obtenir des informations méthodologiques, d'identifier les premiers pas, de définir un groupe porteur de la CAN et de définir des premiers groupes de travail. Les initiateurs du projet appuient sur l'importance de réaliser ce travail en collaboration avec les différents acteurs qui œuvrent déjà pour un système agroalimentaire durable afin d'imaginer les actions de la CAN selon les besoins réels des acteurs en place. Cette rencontre va lancer le processus de la ceinture alimentaire.

10/05/2019 : 1^{er} Groupe de Travail (GT)

Ensuite, le 10 mai de la même année, après quelques réunions du groupe porteur, un premier groupe de travail va se pencher sur le lancement du projet. Celui-ci permettra de prioriser les missions de la CAN et de collaborer avec les acteurs présents sur le territoire. Le but est de clarifier les finalités, les limites géographiques de la CAN, les objectifs opérationnels et les missions du groupe porteur. Une grande diversité de participants est relevée. Parmi les 12 personnes présentes, le monde politique, associatif et scientifique y sont représentés et y sont complétés par des producteurs et des citoyens.

01/10/2019 : GT « Où en est-on ? »

La réunion du 1er octobre 2019 est une sorte de remise en question du groupe de travail avec le thème « Où en est-on ? ». 29 personnes y participent dont 33% de professionnels et 67% de citoyens.

25/11/2019 : Création charte

Une dernière date importante pour la CAN est le 25 novembre 2019, date de création de la charte par le groupe porteur. L'objectif, qui n'a pas encore été réalisé, est de faire signer cette charte par les acteurs et de réaliser un sondage auprès d'eux pour un engagement officiel.

2020-2025 : Etat des lieux et réalisation des objectifs

Figure 2. Ligne du temps reprenant les dates clés de la création de la CAN

d. Le projet

Une dernière figure, à la page suivante, permet de comprendre le projet de *Ceinture Alimentaire Namuroise* de manière visuelle. Cet outil systémique est appelé « mandala holistique ».

Le mandala holistique a été créé par Robina Mc Curdy et permet à un groupe de se mettre d'accord sur un projet. Le mandala a la forme d'une matrice de trois cercles, séparés par segments (un mot-clé, en gras, représentera le segment). Au centre se trouve la raison d'être ou l'intention (le « pourquoi » ?) ; autour de la raison d'être se trouvent les principes (le « comment » ?) ; et autour des principes, les actions (le « quoi » ?) (Métacartes, s.d.). Les actions et principes de la *CAN* sont détaillés plus bas sous forme de texte.

Pour réaliser cet outil, nous nous sommes inspirés de la charte créée par le groupe porteur de la *CAN* ainsi que de son plan stratégique pour 2020-2021. Nous avons également utilisé le compte rendu d'une réunion « vision systémique » de la *Ceinture Alimentaire Namuroise* qui aborde l'idée d'utiliser cet outil systémique. Cependant, étant donné le contexte de crise sanitaire, la réunion prévue pour la co-construction de cet outil avec différents acteurs n'a pu avoir lieu et nous avons pris la décision de le réaliser nous-mêmes.

Une première étape pour la création du mandala holistique est de définir et de se centrer sur une intention la plus claire possible, car tous les modèles qui seront créés seront influencés par cette intention. L'intention qui a été rédigée lors de cette réunion « vision systémique » par le groupe porteur de la *CAN* est la suivante : « *Augmenter la part de nourriture produite localement (arrondissement de Namur) qui est consommée localement, dans le respect des humains et de la nature* ».

Mandala holistique : CAN

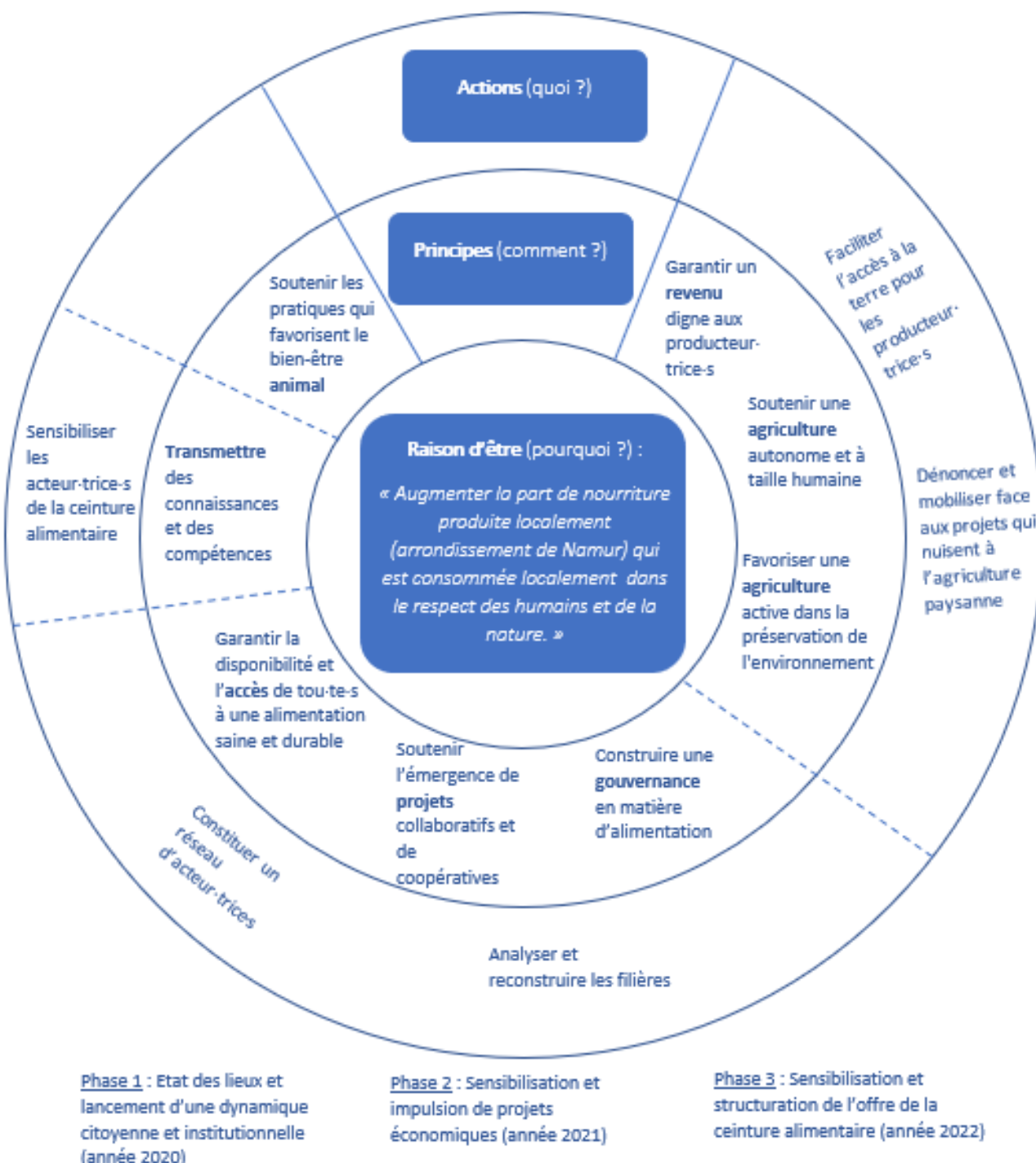


Figure 3. Mandala holistique de la CAN

La CAN aimerait, suite à l'état des lieux qu'elle est en train de réaliser, répondre aux besoins actuels des acteurs (producteurs, intermédiaires, consommateurs) qui n'ont pas encore été traités, afin de développer davantage le circuit court namurois en matière d'alimentation. Son but cependant n'est pas du tout d'ordre économique. Les porteurs de la CAN ne veulent pas entrer dans une activité de commercialisation qui pourrait

concurrer les distributeurs déjà présents sur le territoire, du moins les premières années d'existence de la ceinture. Pour la suite, ils verront bien comment aura évolué la *CAN* et vers quoi elle devra se diriger pour continuer à suivre son « intention » (Jane-Aluja, 2020).

Leur stratégie pour 2020-2021 est celle de fédérer et construire un réseau d'acteurs, sensibiliser et communiquer (organisation de ciné-débats, coordination de chantiers participatifs dans des fermes, animation d'ateliers ou stands), soutenir les projets alimentaires émergents et diagnostiquer le territoire (Jane-Aluja, 2020).

Concernant ce dernier point, les porteurs de projet de la *CAN* réalisent actuellement un état des lieux, filière par filière, du système agroalimentaire actuel de l'arrondissement namurois. Ce mémoire rentre d'ailleurs dans cet état des lieux, afin de leur permettre une meilleure compréhension de la filière fromagère namuroise. Une étude concernant le potentiel d'autosuffisance de la ville de Namur a également été réalisée en 2019 par Vítor Bueno Costa et celle-ci est beaucoup utilisée par les porteurs du projet de la *CAN* pour leur état des lieux (Jane-Aluja, 2020).

Les porteurs de ce projet tentent de voir si certains chaînons sont manquants, s'il faudrait les reconstruire pour développer le circuit court de proximité. Ils cherchent la pertinence et, s'il y a une pertinence, la *CAN* se positionnera par rapport aux demandes des acteurs, elle fera un plan d'action lorsque les besoins seront mis en lumière. Elle veut d'abord comprendre les problèmes des acteurs pour ensuite tenir un discours qui exprimera la nécessité de mettre en place telle ou telle solution (Jane-Aluja, 2020).

La *CAN* pourra éventuellement accompagner la création de solutions dans le futur (Jane-Aluja, 2020). Les porteurs de projet rêvent de créer un réseau avec toutes les communes de l'arrondissement, de terminer les études de filières puis de connecter les acteurs entre eux professionnellement. Ensuite ils aimeraient continuer le travail de sensibilisation à travers des projets de fours à pain dans les quartiers, de potagers, etc. Ils pensent également que la ceinture alimentaire devra, à un certain moment, dynamiser des projets économiques, être un vrai soutien technique (aide à la création d'un magasin bio ou à l'installation d'un maraîcher par exemple) en se servant des études pour répondre aux besoins (Vanhèse, 2020). Un objectif pour le futur est également d'organiser un grand forum ouvert, comme ceux qui ont été réalisés à Liège, Charleroi et Tournai, mais cela implique de disposer de matière, de financement et bien sûr de temps (Jane-Aluja, 2020).

e. Le financement

C'est à ce niveau-là que cela coince pour la *CAN*. Aucun financement n'a encore été trouvé. Les porteurs du projet sont à la recherche de subsides mais ce n'est pas une tâche facile. Pour rendre le projet plus concret, la *CAN* a besoin d'engager des travailleurs. Mais sans finances, cela s'avère compliqué (Jane-Aluja, 2020).

f. *Lien entre la CAN et ce mémoire*

Comme exprimé plus haut, c'est cette ceinture alimentaire qui tient une place importante dans ce mémoire. En effet, nous analyserons les freins logistiques pour les producteurs fromagers namurois à utiliser des circuits courts de proximité, et donc à faire partie d'une ceinture alimentaire comme celle-ci. Ce mémoire a pour but d'aider la *Ceinture Alimentaire Namuroise* à être pertinente vis-à-vis des acteurs, et plus spécifiquement dans ce cas-ci, vis-à-vis des producteurs de fromage. Nous rechercherons également quelles solutions peuvent être mises en place pour faciliter la vie des producteurs fromagers namurois.

6. Freins logistiques et leviers en circuits courts de proximité pour les producteurs fromagers

Nous entrons maintenant dans la revue de la littérature relative aux termes utilisés dans notre problématique, qui sera dévoilée dans la prochaine partie. Tout d'abord, nous détaillerons ce que nous entendons par « freins logistiques ». Ensuite, nous analyserons la filière fromagère belge, car c'est cette filière qui est concernée dans le cadre de ce mémoire, et nous reprendrons chaque étape de la filière fromagère en circuit court, de la fourche à la fourchette, ainsi que tous les freins logistiques et leviers qui s'y rapportent.

6.1. La logistique en circuits courts

La logistique comprend la coordination et l'organisation des flux matériels et immatériels comme des flux d'information, d'argent ou des échanges sociaux, qu'ils soient entrants ou sortants. Une bonne logistique tiendra compte des objectifs et valeurs de l'organisme, de la gestion et l'organisation, mais également des coûts variables et fixes au niveau financier et au niveau du temps, afin de trouver un équilibre entre la complexité et la faisabilité. La logistique recouvre donc l'ensemble des outils qui vont aider à mettre en place et à coordonner un système de flux entrants et sortants afin de permettre à l'organisation d'atteindre ses objectifs. Elle a des fonctions environnementales, économiques et sociales (Holzemer et al., 2016).

Par conséquent, la logistique nécessite une compréhension systémique. Il faut tenir compte de l'ensemble des acteurs impliqués, leurs intérêts, leur mode de travail. Il faut penser à ce qu'il se passe en amont (les contraintes réglementaires et sanitaires, la durée de vie des produits) et en aval (il faut être capable d'organiser et de planifier) (Holzemer et al., 2016).

Les producteurs pourraient rencontrer différents types de freins décourageant la distribution en circuits courts. Des freins économiques (quantités produites variables, peu de moyens financiers pour augmenter la quantité), culturels (individualisme des producteurs), relatifs aux ressources humaines (temps et main d'œuvre manquants) ou

encore relatifs aux réglementations comme l'AFSCA (Van Lil, 2012). Mais les principaux freins sont d'ordre opérationnel, par exemple la diversité des métiers qui sont gérés par les producteurs lorsqu'ils travaillent sans intermédiaire ou encore l'aptitude à faire se rencontrer l'offre et la demande (Decamp, 2013). Nous nous focaliserons dans ce travail sur les freins logistiques, c'est-à-dire les freins techniques, qui sont nombreux pour les producteurs distribuant en circuits courts.

En effet, d'après plusieurs « chefs de projet » de circuits-courts multi-acteurs, la logistique est la clé du succès. C'est le plus gros enjeu des circuits courts actuellement. Malheureusement, une mauvaise logistique peut mener à un chiffre d'affaires proche de zéro, alors qu'une excellente logistique fera baisser le prix de vente. Le coût de la logistique devrait idéalement être inférieur à 10% du prix de vente du produit (Messmer, 2013). Outre économiques (coûts et revenus), les motivations à améliorer sa logistique peuvent être également commerciales (agrandir sa clientèle ou sa gamme), organisationnelles (gain de temps), nécessaires (limites du système atteintes), stratégiques (évolution de la stratégie de l'organisation) ou encore par des rencontres dues au hasard ou des imprévus (Holzemer et al., 2016).

6.2. La filière fromagère

Afin de faciliter la recherche des freins pour les producteurs à utiliser un circuit court de proximité, nous allons nous focaliser sur une filière précise. En effet, les freins logistiques varieront en fonction du type de filière sélectionnée. Nous travaillerons ici sur la filière fromagère dont un état des lieux a été réalisé récemment par Michel Berhin pour l'arrondissement de Namur, dans le cadre du lancement de la *Ceinture Alimentaire Namuroise*. Cette filière a été sélectionnée tout d'abord parce qu'un travail préliminaire de l'état des lieux nous était disponible et parce que la vente de fromages est encore peu développée en circuits courts actuellement. De fait, 92% des achats de fromages se font en grandes surfaces aujourd'hui (Berhin, 2019), or notre région fabrique de délicieux fromages d'une qualité supérieure à celle retrouvée dans les grandes surfaces (Holzemer et al., 2016).

Afin de nous limiter dans notre recherche, la filière fromagère sera analysée, dans ce travail, à partir de la collecte de lait par les producteurs-transformateurs de fromages (ou à partir de l'achat du lait pour les transformateurs fromagers non-producteurs de lait), jusqu'à la consommation du fromage, sans prendre en compte le bétail et la production de leur alimentation. Nous relèverons tout de même rapidement, dans cette revue de la littérature, le tout premier enjeu rencontré par les producteurs fromagers lorsqu'ils lancent leur activité : l'accès à la terre et aux infrastructures, sans nous pencher davantage sur cette problématique dans la suite de notre travail.

La filière fromagère se décompose comme ceci :

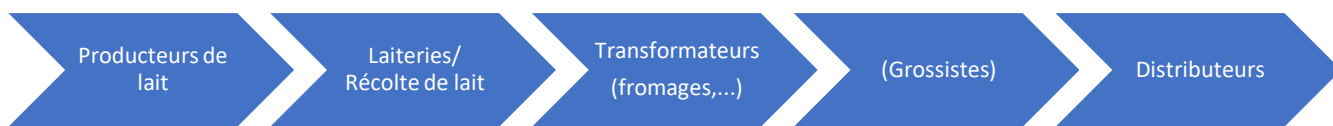


Figure 4. La filière fromagère

Des variantes de cette filière sont évidemment possibles, comme un producteur de lait qui serait également transformateur, ou encore un comptoir de vente à la ferme, ce qui éliminerait le grossiste et la laiterie de la chaîne.

6.3. Etapes de la filière fromagère en circuits courts : freins logistiques et leviers associés

Voici toutes les étapes logistiques de la filière fromagère et certains freins à leur développement, ainsi que des solutions associées à ces étapes.

6.3.1. Accès à la terre et aux infrastructures

Les producteurs doivent disposer de matériel, d'espace et d'infrastructures pour lancer leur activité, or ils n'en sont pas nécessairement propriétaires (Holzemer et al., 2016).

La coopération et la mutualisation sont des leviers qui peuvent aider les producteurs dans plusieurs étapes de la logistique. En effet, il existe différentes possibilités de coopération horizontale (entre producteurs) ou de coopération verticale (entre producteurs et distributeurs ou entre producteurs et consommateurs à travers les GAC). Pour une coopération horizontale, la bonne échelle selon certains producteurs serait une coopération de 5-6 d'entre eux (Holzemer et al., 2016).

Pour cette étape-ci, une coopération ou mutualisation est possible au niveau des investissements (pour la production ou la livraison) et au niveau des outils de gestion (comme des logiciels de planification de la production, de gestion des commandes ou de gestion du stockage) (Holzemer et al., 2016).

6.3.2. Approvisionnement et achat des matières premières et/ou production primaire

Dans la filière fromagère, en Wallonie, les transformateurs de fromages sont malgré eux fort dépendants des laiteries (acteur intermédiaire). En effet, très peu d'entre eux ont la capacité de transformer leur lait et vendre l'entièreté de leur production eux-mêmes. La grosse majorité des transformateurs fromagers travaille avec des laiteries (Holzemer et al., 2016).

Selon Maquet (2012), la plupart des transformateurs fromagers wallons se fournissent localement en lait cru, à la ferme ou via des laiteries. Ils importent peu de matières premières (Maquet, 2012).

Un gros inconvénient pour les producteurs laitiers travaillant avec des laiteries est le fait que le lait soit payé non au volume mais en fonction de la qualité de son contenu (protéines, graisses et hygiène), or le prix est fixé par les laiteries. Les éleveurs ne peuvent dès lors pas prévoir à combien sera rémunérée leur production de lait et ne peuvent donc pas se diriger vers une laiterie qui les paierait mieux (Holzemer et al., 2016).

Un autre challenge pour les producteurs laitiers est le volume minimum à produire (400 litres de lait environ) pour que le camion-citerne vienne collecter le lait. La fréquence régulière de cette collecte, et donc de la quantité qui doit être produite, est une difficulté pour les éleveurs. C'est pourquoi, certains transformateurs fromagers vont chercher des petites quantités de lait, en alternance entre plusieurs fermes, pour ne pas poser de problèmes aux éleveurs au niveau de leur quantité de lait nécessaire pour une collecte. D'autres transformateurs préfèrent se fournir chez des laiteries-coopératives comme *Biomelk* pour une sécurité des quantités de lait vendues et achetées (Holzemer et al., 2016).

Un autre facteur important est que chaque lot de lait de vache doit être analysé par un laboratoire homologué. Ce sont les laiteries qui s'occupent de cette analyse et sans cet intermédiaire, l'analyse pourrait être un coût logistique important et constituerait donc un frein à la vente directe entre producteurs de lait et transformateurs fromagers (Holzemer et al., 2016).

Les producteurs peuvent bénéficier d'un régime fiscal avantageux, leur TVA est payée de façon forfaitaire à condition que moins de 30% de leur chiffre d'affaires se fasse en B2B (entre professionnels). La majorité des laiteries sont sous forme de coopératives afin qu'elles puissent bénéficier tout de même de ce régime fiscal (Holzemer et al., 2016).

Il peut y avoir des systèmes de mutualisation au niveau des achats groupés de matières premières. Les acteurs peuvent également être complémentaires, devenir partenaires et s'échanger des biens ou services. Un producteur bio, par exemple, peut avoir besoin d'une grande quantité de fumier. Un éleveur de vache pourrait l'approvisionner en fumier en échange de paille, dont il a besoin. Ils peuvent également s'échanger des informations, des savoir-faire, des idées, ce qui est facilité lorsqu'un réseau est mis en place pour qu'ils puissent se rencontrer (Holzemer et al., 2016).

6.3.3. Transformation fromagère

a. Transformation

Les transformateurs fromagers sont des micros et petites entreprises qui produisent des petits volumes. Ils essayent de valoriser au mieux leurs outils de production en produisant

leurs propres marques et en réalisant l'affinage d'autres marques (produits extérieurs) (Maquet, 2012). Il n'est pas simple de s'occuper à la fois de la production de lait et de faire une grande quantité de fromages. C'est pourquoi, certaines grosses fromageries, comme la *Fromagerie du Gros Chêne* à Namur, proposent aux agriculteurs de transformer leur propre lait en fromages pour qu'ils puissent les vendre à leur nom dans leur ferme (Holzemer et al., 2016). D'après Maquet (2012), beaucoup de transformateurs dans la filière laitière, incluant les fromagers, tiennent plusieurs rôles. Ils sont producteurs-transformateurs, transformateurs-grossistes ou encore transformateurs-distributeurs en vente directe (Maquet, 2012).

Pour recevoir des conseils avisés d'experts afin de se développer et de se diversifier, les transformateurs fromagers wallons se tournent souvent vers l'étranger. Un manque d'expertise est en effet ressenti en Région wallonne surtout pour le développement de nouveaux produits. Toutefois, *DiversiFerm*, en province de Namur, peut apporter son aide pour le lancement de projets de transformation, au niveau économique, technique ou au niveau des normes d'hygiène. Par exemple, des formations peuvent aider à transformer des produits au lait cru afin d'augmenter la qualité des produits. En effet, les fromages au lait cru ont été dévalorisés par l'industrie agroalimentaire dû aux risques potentiels pour la santé, or ces fromages sont d'une qualité bien supérieure à ceux faits à base de lait pasteurisé ou stérilisé. Les producteurs fromagers peuvent se différencier de cette manière, en se focalisant sur les fromages au lait cru (Holzemer et al., 2016).

Afin d'améliorer la qualité des fromages, il faut jouer sur plusieurs composantes : la nature du cheptel, l'alimentation du bétail et l'hygiène de traite. Les traitements éventuels comme la pasteurisation ou la stérilisation du lait avant sa transformation en produit fini définiront également la qualité du fromage. Face aux difficultés du secteur, certains producteurs de lait se sont diversifiés et ont choisi de créer un atelier de transformation (Holzemer et al., 2016).

Il y a trois façons de le faire : l'investissement individuel, les ateliers partagés de transformation et les ateliers collectifs. En effet, l'appartenance des outils, la structure (entreprise commune ou non), la mise en commun de la production du lait ou non, et enfin la responsabilité sanitaire diffèrera de l'un à l'autre (Holzemer et al., 2016).

Les producteurs ne sont pas propriétaires des outils de transformation dans un atelier partagé, ils les louent pour fabriquer leur propre fromage. La responsabilité sanitaire est donc plus difficile à attribuer. C'est pourquoi, les règles de l'AFSCA sont plus strictes pour les ateliers partagés (Holzemer et al., 2016).

Dans l'atelier collectif de transformation, les producteurs sont co-propriétaires des outils. Ils créent une entreprise, mettent en commun leur lait, engagent un professionnel ou désignent un/des producteur(s) pour fabriquer le fromage et le vendre au nom de l'entreprise (Holzemer et al., 2016).

Les coopérations ou mutualisations horizontales ou verticales peuvent se faire au niveau de la définition de la qualité (critères vagues pour ne pas restreindre les partenaires

potentiels ou, justement, critères précis pour se différencier), au niveau des ressources humaines (en mutualisant par exemple la comptabilité ou à travers des groupements d'employeurs qui se répartissent des travailleurs en fonction de leur besoin, et ce, de manière totalement légale), ou encore en répartissant à l'avance la production (une complémentarité des producteurs plutôt qu'une concurrence dans leur production). Des ateliers partagés ou collectifs peuvent ainsi être mis en place pour le lavage, la découpe et la transformation, ce qui permet au producteur de récupérer une partie de la plus-value produite (Holzemer et al., 2016).

Le produit final doit correspondre aux attentes des consommateurs au niveau de la transformation, préparation et conservation, en respectant les contraintes de délais, normes sanitaires et planification (Chazoule et al., 2014).

b. Gestion des stocks

Cela comprend la quantité stockée, l'entreposage et la conservation (durée et manière de conserver), la durée de stockage et le renouvellement du stock, le logiciel et la base de données (Holzemer et al., 2016).

Il faut garder en tête que chaque espace, s'il est disponible et qu'il peut s'insérer intelligemment dans la chaîne, constitue un lieu de stockage potentiel. Par exemple les points relais pour les « paniers » achetés en ligne peuvent se situer à l'usine ou à l'atelier ; le camion peut être le lieu de stockage s'il passe par les transformateurs et les lieux de vente, et il peut être réfrigéré ; ou encore un endroit prêté comme une cave de restaurant, partagé ou non avec d'autres producteurs (Holzemer et al., 2016).

Pour réduire les coûts de stockage, il est conseillé de mutualiser l'espace de stockage ou de le partager avec d'autres acteurs. Il est également stratégique de stocker les marchandises à un endroit de passage pour les consommateurs, à un loyer faible et à un point central pour les acteurs (Messmer, 2013).

Les emplois liés aux étapes de stockage et de conditionnement conviennent très bien à l'insertion sociale et peuvent faire diminuer les frais salariaux. Ces emplois peuvent être occupés par des personnes en réinsertion professionnelle ou en situation de handicap (Chazoule et al., 2014).

c. Conditionnement

Sont compris dans le conditionnement, l'emballage et l'étiquetage (Holzemer et al., 2016).

Des ateliers partagés ou collectifs peuvent être mis en place pour le conditionnement (Holzemer et al., 2016). Utiliser autant que possible des matériaux recyclables correspondant aux dimensions du camion, ou de tout autre moyen de transport, est une astuce utile pour les producteurs au niveau du conditionnement (Messmer, 2013).

6.3.4. Distribution fromagère

a. Transport et livraison

Le transport entre le producteur et le consommateur est une étape importante car une proximité géographique ne suffit pas toujours. Cela constitue un véritable enjeu logistique d'acheminer le produit du producteur au consommateur (Chazoule et al., 2014) et d'optimiser les phases de chargement et de déchargement. De plus, en circuits courts, les acteurs sont souvent dispersés sur le territoire, ils produisent des petits volumes en comparaison avec les systèmes conventionnels et leur production est plus instable (Holzemer et al., 2016).

Ce qui facilite vraiment la vie des producteurs ce sont des tournées d'enlèvement (qu'on leur livre chez eux des produits et qu'on vienne chercher chez eux leurs produits). C'est le but premier du *Réseau Solidairement* en province de Luxembourg, sa raison d'être. Sans ce service, les producteurs ne seraient pas intéressés du tout par le réseau (Holzemer et al., 2016).

Il est important de décider stratégiquement des unités expédiées et des emballages pour que les produits souffrent le moins possible durant le transport et pour faciliter celui-ci en tenant compte tout de même de la demande qui doit être anticipée et évaluée le mieux possible. Les points suivants peuvent être optimisés : la distance, l'itinéraire (nombre de kilomètres en ville et nombre d'arrêts), le temps de trajet (choisir le moyen de transport le plus efficace), la planification de ce trajet (diminuer sa fréquence sauf pour les produits frais), le véhicule et matériel frigorifique roulant (capacité et performance), les ressources humaines affectées à ces tâches comme le chauffeur et le livreur (Holzemer et al., 2016).

Les producteurs peuvent aussi mutualiser la livraison, et utiliser la « logistique inverse » (Messmer, 2013), c'est-à-dire, profiter d'une livraison pour remplir le camion sur le chemin du retour avec des retours de produits invendus ou de consignes ou encore pour récupérer des déchets (Holzemer et al., 2016). En effet, faire des tournées entre producteurs pour la livraison de plusieurs clients le même jour permet de réduire drastiquement les coûts de livraison (Jobert, 2018). *La Ruche Qui Dit Oui* fonctionne de cette manière avec la mutualisation. Un jour par semaine, lorsque les paniers sont disponibles pour les clients au point d'enlèvement, un producteur est présent sur place. Il a effectué la livraison pour ses produits et pour ceux de 3-4 autres producteurs pour diminuer fortement les frais de livraison (Metayer, 2018).

Certains outils existent déjà pour aider les producteurs dans leur logistique. En France, le programme de recherche-action *Colcicca* propose des fiches méthodologiques et des outils opérationnels afin d'aider les producteurs à améliorer leur logistique des circuits-courts. Le logiciel qu'ils ont créé, *Logicout*, est gratuit et accessible en ligne (Cerema, 2019). Cet outil d'aide à la prise de décision permet de mesurer le coût du transport, le temps passé aux tâches logistiques (gestion des stocks, prise et préparation des commandes, étiquetage, facturation) et même la pollution qu'entraîne la livraison (Jobert, 2018).

Selon plusieurs acteurs, les pouvoirs publics pourraient également aider à développer des circuits courts en facilitant la logistique. Par exemple, en subsidiant des plateformes comme *Promogest*, qui regroupe les produits de 90 producteurs dans la région liégeoise. Ces plateformes permettent de vendre en grandes quantités à la grande distribution : les clients recherchent aujourd'hui des produits locaux, la grande distribution a donc intérêt à travailler avec des plateformes locales. Elles vont aussi s'occuper d'un grand nombre de démarches administratives et logistiques, ce qui facilite la vie des producteurs. *Promogest* a inspiré l'initiative de la plateforme logistique *Made in BW*, dans la province du Brabant wallon, et à Namur c'est la *Criée de Wépion* qui joue ce rôle pour la vente de fraises (Holzemer et al., 2016).

b. Commercialisation

La vente de fromages se fait principalement dans les grandes surfaces (91%), les 9% restants sont vendus dans des commerces spécialisés comme des crèmeries ou des comptoirs de fromages (Berhin, 2019). La vente en circuit ultra court, comme par exemple la vente à la ferme, semble donc représenter une part très très faible de la distribution fromagère.

Une difficulté pour les fromagers lorsque la distribution se fait par des systèmes alternatifs est le conditionnement de la production par petites quantités. Ce conditionnement prend beaucoup de temps car il faut créer les portions, les peser, emballer, étiqueter et c'est une forme de concurrence pour les crèmeries (commerces de proximité) qui ont toujours été leurs partenaires dans le passé. Pour éviter que les crémiers perdent tous leurs clients, les fromagers peuvent faire varier leur marge en fonction du type de distribution de leurs produits. Les circuits courts exigent toute une organisation, un travail et des frais d'emballages plus élevés. Si certains fromagers continuent à vendre à travers eux c'est davantage par idéologie que pour le rendement (Holzemer et al., 2016).

Cependant, toujours selon Holzemer Maréchal, Nyssens et Plateau (2016), une hybridation des systèmes de distribution serait nécessaire car la vente en circuits courts ne pourrait être rentable qu'en la considérant comme un complément au circuit conventionnel. Les intermédiaires de distribution peuvent être utiles pour vendre en plus grandes quantités. Les fromagers pourraient ainsi vendre à travers plusieurs circuits : les grossistes (ceux qui s'approvisionnent de manière régionale comme *Interbio* dans la province de Namur), les plateformes logistiques (comme *Promogest* à Liège), à la ferme, via les coopératives, les crémiers, les collectivités et l'HORECA (comme *Proxial*, *Appétit-champs*, *Le Clic-Local* ou *Li-Terroir*), les GAC, les revendeurs qui font les marchés ou encore les foires (Holzemer et al., 2016).

L'organisation des lieux de vente et la vente des produits font partie de l'étape de commercialisation (Holzemer et al., 2016).

Au niveau de la distribution, il faut veiller à faciliter la logistique pour les clients et organiser au mieux la présentation des produits et l'espace de vente pour valoriser ces

produits. La localisation du point de distribution, le parking, les horaires, les possibilités de commande, d'enlèvement et de livraison, le choix dans les produits, les moyens de paiement et tout autre service offert seront des critères importants pour les clients (Holzemer et al., 2016). La vente peut se faire par exemple par e-commerce, par des livraisons à domicile, par des abonnements ou par des points relais (dans un commerce, un établissement public, une entreprise, une école/université ou chez un particulier) (Messmer, 2013).

Il peut aussi y avoir des systèmes de mutualisations au niveau de la vente. La vente directe n'étant souvent pas rentable, il est intéressant pour les producteurs de mutualiser la commercialisation. C'est positif pour le producteur qui diversifie sa clientèle et ses modes de distribution mais c'est aussi positif pour le client qui aura un plus large choix de produits du terroir (Holzemer et al., 2016).

Ensuite il y a encore les étapes de facturation, de paiement, la gestion des retours (qui comprennent les consignes, conditionnements, déchets et trajets de retour), la gestion des déchets et les liens/interactions entre chaque phase (Holzemer et al., 2016).

c. Communication

La communication peut rapprocher les producteurs et intermédiaires du consommateur de manière relationnelle lorsqu'il n'y a pas de lien direct (Chazoule et al., 2014).

Ils mettent en place des outils pour communiquer avec eux, lorsqu'une relation directe n'est pas possible, et leur transmettre des informations telles qu'une présentation de l'agriculteur, de son exploitation et de sa manière de travailler. Ces outils peuvent être des écriteaux ou affiches, des informations disponibles sur leur site internet ou sur les réseaux sociaux, une visite dans les cantines ou des relations directes lorsque c'est possible (Chazoule et al., 2014). L'emballage, le transport et le lieu de distribution peuvent également servir d'outils de communication (Messmer, 2013).

6.3.5. Consommation fromagère

La consommation en Belgique est de 12 à 15kg de fromage par personne par an dont 16% sont des fromages belges. Environ 52,5% de la consommation sont des fromages à pâte dure (fromages que nous connaissons en tranches comme le Gouda), 9,4% de fromages à pâte mi-dure (croûtes lavées, croûtes fleuries), 18,3% de fromages doux, 6,9% de fromages frais, 3,2% de fromages de chèvre et de brebis et enfin 0,3% d'assortiments de fromages (Berhin, 2019).

Actuellement, la production de fromages dans l'arrondissement de Namur est de 12,5% par rapport à la consommation des habitants de cette région en imaginant celle-ci à 15kg

par personne par an. Il y a 3 types principaux de fromages consommés dans la région namuroise : fromages au lait de vache, au lait de chèvre et au lait de brebis (Berhin, 2019).

En annexe, vous trouverez une carte représentant la dispersion des acteurs de la filière fromagère au niveau de la région namuroise (voir ANNEXE 4 : Dispersion des acteurs). Les producteurs de lait sont peu nombreux autour de Namur et les grossistes n'entrent pas vraiment dans le modèle du circuit court de proximité car ils parcourent de longs trajets pour amener le fromage là où il est demandé (Berhin, 2019).

7. Que retenir de cette revue de la littérature ?

En conclusion, plusieurs freins logistiques et leviers aux circuits courts de proximité nous sont apparus dans la littérature et ont été cités ci-dessus, d'autres ressortiront lors des interviews, dans la suite de ce travail.

De manière générale, les contraintes à optimiser pour les acteurs seront leur temps et leurs ressources, qu'elles soient humaines, matérielles ou financières (Holzemer et al., 2016). Il semble que des pistes d'amélioration de la logistique pour les producteurs soient une organisation collective et une bonne coordination entre les acteurs. Ils peuvent collaborer de manière verticale en partageant les informations et faire remonter la demande en amont ou collaborer de manière horizontale en mutualisant les outils logistiques (Auclair, 2014).

Selon Capgemini (2008), la chaîne logistique du futur aura un système d'échange d'informations, une mutualisation de l'entreposage et une collaboration au niveau de la distribution en zones urbaine et rurale (Capgemini, 2008). Ceci permettra de diminuer les frais de livraison, la charge de travail et le temps de travail. D'après EcoRes (2013), la mise en réseau, promue par les ceintures alimentaires, peut justement faciliter la mutualisation des étapes de production, transformation, commercialisation ou la mutualisation des risques financiers (EcoRes, 2013).

Partie 2 : Problématique de recherche et méthodologie

8. Problématique de recherche

Après cette synthèse de la littérature existante sur le sujet des alternatives au système alimentaire traditionnel et des freins logistiques et leviers pour les producteurs en circuits courts, nous nous plongeons maintenant dans la problématique de recherche et la méthodologie qui nous servira pour notre partie pratique.

Notre problématique de recherche est la suivante : « Quels sont, pour les producteurs fromagers namurois, les freins et leviers logistiques à la distribution en circuits courts de proximité ? ».

Afin de bien comprendre cette problématique, chaque terme sera détaillé.

Tout d'abord, nous tenons à rappeler que ce mémoire servira à la *Ceinture Alimentaire Namuroise* dans le cadre de son état des lieux. En effet, la *CAN* vise à rapprocher les acteurs du système alimentaire namurois, des producteurs aux consommateurs, pour une consommation alimentaire locale. Actuellement, la *CAN* fait un état des lieux du système alimentaire sur le territoire namurois pour comprendre quels freins sont liés au développement des circuits courts de proximité dans le système alimentaire de la région. Elle espère, suite aux résultats de ses analyses, pouvoir accompagner les acteurs à mettre en place des leviers pour le développement des circuits courts de proximité. Ce mémoire se focalisera donc, non pas sur la *CAN*, qui n'est encore qu'un pré-projet, méconnu par les acteurs du système alimentaire namurois, mais sur les **circuits courts de proximité**. Le but étant de comprendre à quels niveaux la *CAN* peut travailler avec pertinence pour aider les acteurs namurois à relocaliser l'alimentation. Par circuits courts de proximité nous entendons un système comprenant peu d'intermédiaires et une proximité géographique entre les acteurs.

Cependant, certains producteurs ne souhaitent pas distribuer leurs produits par des circuits courts de proximité. Ils font face à plusieurs types de freins dont des **freins logistiques** importants concernant différentes étapes de la chaîne alimentaire, comme la gestion des stocks, le conditionnement, la gestion des commandes, le transport et la livraison.

Certains **leviers** peuvent être mis en place pour permettre de réduire ou d'éliminer ces obstacles logistiques que rencontrent les producteurs.

Afin de délimiter notre recherche, nous avons décidé de nous focaliser sur les **producteurs namurois** (car nous réalisons cette étude pour permettre à la *Ceinture Alimentaire Namuroise* de mieux comprendre les freins logistiques et les leviers pour les producteurs namurois) de la **filière fromagère**. En effet, chaque filière rencontre des freins spécifiques et nous ne sommes pas en mesure de pouvoir les étudier toutes en profondeur.

Cette problématique de recherche nous amène à poursuivre les objectifs suivants :

- Comprendre le fonctionnement logistique de la filière fromagère par le questionnement de producteurs, intermédiaires et spécialistes lors des interviews
- Lister et détailler les freins logistiques principaux pour les producteurs fromagers à utiliser des circuits courts de proximité, cités par les producteurs, intermédiaires et spécialistes lors des interviews
- Lister et détailler les potentiels leviers pour contrer ces freins logistiques (solutions), cités par les producteurs, intermédiaires et spécialistes lors des interviews

Ces trois objectifs nous permettent d'atteindre le but de notre recherche : aider la *CAN* à comprendre les freins logistiques pour les producteurs fromagers à distribuer leurs produits en circuits courts, afin qu'elle puisse proposer des solutions pertinentes et accompagner les acteurs dans ces solutions, avec le but de diriger l'arrondissement de Namur vers une relocalisation alimentaire fructueuse.

9. Méthodologie : recherche de terrain

Le type d'entretien que nous avons effectué au cours de notre recherche de terrain était de type qualitatif, individuel et semi-dirigé. Cela nous a permis d'avoir des réponses plutôt longues à propos de notre sujet et la personne pouvait structurer sa pensée (et donc sa réponse) comme elle le souhaitait. Et cela, contrairement à un questionnaire directif qui propose des questions fermées ou des questions ouvertes mais à réponses courtes. Ce type d'entretien nous a permis d'approfondir les réponses des personnes interrogées et de vérifier ce que nous avons récolté comme informations lors de notre recherche littéraire (Blanchet et Gotman, 2001). Notre recherche était de type abductive car elle comparait les informations découvertes dans la littérature à celles venant du terrain afin d'être sûrs de ne pas passer à côté de problèmes essentiels rencontrés sur le terrain (Garneau & Hallée, 2019). De fait, la recherche sur le terrain a permis d'amener des informations nouvelles.

Nous avons créé 3 guides d'entretien correspondant à chaque type d'acteur interrogé : producteur de fromages, intermédiaire et spécialiste. Ceux-ci sont disponibles en annexe 5 (voir ANNEXE 5 : Guides d'entretien). Les questions posées concernaient principalement leur métier, leur avis sur les problèmes logistiques principaux et les potentielles solutions. Les entretiens étant semi-dirigés, nous approfondissions les points qui nous semblaient les plus intéressants pour chaque acteur interrogé. Il leur était également demandé à la fin de l'entretien s'ils avaient autre chose à ajouter, afin de ne pas passer à côté d'informations auxquelles nous n'aurions pas pensé, et quelles personnes ils nous conseillaient d'interroger pour la suite. Cette méthode appelée « de proche en proche » permet de comprendre qui sont les personnes-clés à rencontrer, qui auront été plusieurs fois mentionnées par les répondants (Blanchet et Gotman, 2001).

Nos entretiens se sont déroulés principalement en mars et en avril. Les personnes étaient tout d’abord contactées par mail, puis relancées par téléphone. La plupart des entretiens ont été effectués par téléphone, au vu du contexte de crise sanitaire due au coronavirus, et chaque entretien a duré une vingtaine de minutes. Les conséquences de cette crise sanitaire sur notre recherche de terrain ont été détaillées dans la préface de ce mémoire.

Nous avons réalisé au total 29 entretiens semi-dirigés. Nous avons interrogé tout d’abord 7 producteurs fromagers diversifiés. La plupart des producteurs fromagers sont également éleveurs et même distributeurs. Certains sont en coopérative et les autres indépendants. Nous avons aussi une diversité au niveau du type de fromage : producteurs de fromages au lait de vache, au lait de chèvre et au lait de brebis. La taille des producteurs fromagers varie également. La plus petite production est réalisée avec le lait des 5 vaches et 5 chèvres appartenant à une productrice qui vend ses fromages en libre-service à ses voisins tandis que la plus grande fromagerie récolte le lait auprès de plusieurs éleveurs de sa région. Nous avons également interrogé des producteurs faisant partie de la *CAN* et d’autres producteurs wallons ne faisant pas partie de la *CAN*. Interroger des acteurs hors-*CAN* nous a permis d’entendre parler de solutions mises en place en dehors du territoire namurois.

Tableau 2. Tableau des producteurs fromagers interrogés

Interviewé	Cheptel	Coopérative/ Indépendant	Ville
Jamina Vogeleer de <i>Vevy-Wéron</i>	9 brebis	Coopérative	Namur (<i>CAN</i>)
Marc Lecomte de la <i>Fermière de Méan</i>	Se fournit en lait chez les éleveurs de la coopérative	Coopérative	Maffe (<i>CAN</i>)
Productrice anonyme car non-déclarée	5 vaches et 5 chèvres	Indépendante	(hors- <i>CAN</i>)
Delphine Noël d’ <i>Altitude 150</i>	80 chèvres	Indépendante	Chaumont-Gistoux (hors- <i>CAN</i>)
Vincent Verleyen de la <i>Fromagerie du Samson</i>	Se fournit en lait chez 6 éleveurs de sa région	Coopérative	Gesves (<i>CAN</i>)
Leen Hypacie de <i>La Petite Campagne</i>	130 chèvres	Indépendante	La Bruyère (<i>CAN</i>)
Marie-Claire Wylock de la <i>Ferme de la Stée</i>	Environ 40 vaches + 1 troupeau de chèvres et brebis	Indépendante	Ciney (hors- <i>CAN</i>)

Nous avons ensuite interrogé 11 intermédiaires (9 distributeurs, 1 grossiste et 1 réseau qui facilite le transport de produits locaux), faisant partie, ou non, du territoire de la CAN, afin de récolter des informations sur différents modèles de distribution. Il nous a semblé important d’avoir un panel diversifié de types d’intermédiaires afin de comprendre les difficultés de chacun dans les circuits courts de proximité. Nous avons choisi d’interroger les acteurs principaux localisés dans l’arrondissement de Namur en priorité.

Tableau 3. Tableau des intermédiaires interrogés

Interviewé	Type de distributeur	Ville
Marchande, non-productrice, vendant fromages et charcuterie, <i>Chez Martin</i>	Marchés de Gembloux et Sombreffe	Gembloux et Sombreffe (CAN)
Bénédicte Allaert, ancienne gérante du GAC de <i>Chaumont-Gistoux</i> qui n’existe plus	GAC, était livré par le <i>GASAP Hélia</i> (qui existe toujours à Louvain-la-Neuve)	Chaumont-Gistoux (hors- CAN)
Laurence Lewalle, coordinatrice <i>Réseau des GASAP</i>	GASAP, partenariat entre mangeurs et producteurs avec un engagement à long terme et pré-paiement	Saint-Gilles (hors- CAN)
André Lefevre, gérant <i>Interbio</i>	Grossiste de produits bio sur la Wallonie et Bruxelles	Sombreffe (CAN)
Franck Mestdagh, co-gérant <i>d’ici</i>	Grand magasin de produits locaux	Namur (CAN)
Robin Guns, gérant <i>Cocoricoop</i>	Coopérative, magasin en ligne et livraison de paniers de produits locaux à des points relais	Ciney (hors- CAN mais fait partie des acteurs principaux)
Vendeuse de <i>Détours et Saveurs</i>	Crèmerie et épicerie fine	Gembloux (CAN)
Bertrand Delvaux, coordinateur <i>Paysans-Artisans</i>	Coopérative, magasin en ligne + magasins physiques de produits locaux	Namur (CAN)
Nadège Roger, <i>Ferme de Fisenne</i>	ASBL, petite épicerie vendant des produits locaux	Erezée (hors- CAN)
Pascal van Bever, coordinateur <i>Réseau Solidairement</i>	Coopérative, plateforme logistique et commerciale : commandes en ligne + tournées de récupération produits chez producteurs + tournées de livraison chez commerces et restaurants	Meix-devant-Virton (hors- CAN)

Pia Monville, productrice, coordination logistique et gestion journalière <i>d'Agricovert</i>	Coopérative, magasin en ligne + magasin physique de produits locaux	Gembloux (CAN)
--	---	----------------

Enfin nous avons interrogé 11 « experts » du circuit court ou de la filière fromagère, provenant de différents domaines, qui vous sont présentés dans ce tableau.

Tableau 4. Tableau des spécialistes interrogés

Interviewé	Domaine	Ville
Nina Legros	<i>GAL (Groupe d'Action Locale) Condroz-Famenne</i> , chargée de mission pour l'agriculture. ASBL de développement territorial (soutien et mise en œuvre de projets)	Hamois (hors-CAN)
Valérie Grandjean	<i>GAL Tiges et Chavée</i> , chargée de mission. ASBL de développement territorial (soutien et mise en œuvre de projets)	Gesves (CAN)
Gaël Pech	<i>GAL Meuse@Campagnes</i> , chargé de mission. ASBL de développement territorial (soutien et mise en œuvre de projets)	Andenne (CAN)
Emilie Guillaume	Syndicat agricole <i>FUGEA</i> , chargée de mission	Namur (CAN)
Laurent Demeffe	<i>EPASC Ciney pôle fromager</i> , formateur. Pôle d'assistance technologique	Ciney (hors-CAN)
Stéphane Winandy	<i>DiversiFerm</i> , coordinateur. Association de compétences, conseils en diversification	Gembloux (CAN)
Véronique De Herde	Doctorante en sciences agronomiques à l' <i>UCL</i>	/
Michel Berhin	Bénévole à la CAN, militant fromages au lait cru	Namur (CAN)
Christopher Bosny	<i>Sowalfin</i> , conseiller Pole environnement	Liège (hors-CAN)
Nanou Carels	Province de Namur, chargée de mission Alimentation saine et durable	Namur (CAN)
Anne Jandrain	<i>APAQ-W</i> , responsable filière fromagère	Namur (CAN)

Les échanges avec tous ces acteurs nous ont permis de mieux comprendre les problèmes logistiques principaux rencontrés par les producteurs fromagers dans la vente en circuits courts de proximité. Ils nous ont également apporté des informations relatives aux solutions qui peuvent être mises en place afin de faciliter la logistique pour les producteurs fromagers.

Partie 3 : Enjeux logistiques et solutions pour les producteurs fromagers distribuant en circuits courts *(analyse des résultats)*

Afin de permettre une bonne compréhension de l'analyse des résultats de nos entretiens, il nous semble important de répertorier tout d'abord, pour introduire cette partie, les moyens de distribution principalement utilisés par les producteurs fromagers. Ensuite, nous abordons rapidement les conséquences du coronavirus pour les personnes interrogées, toujours en introduction. Nous entrons alors dans la partie principale de l'analyse des résultats où nous accomplissons nos deux derniers objectifs de recherche, nous permettant de répondre à notre problématique.

Le premier objectif de recherche que nous nous sommes fixés est de comprendre le fonctionnement logistique de la filière fromagère par le questionnement de producteurs, intermédiaires et spécialistes lors des interviews.

Les producteurs fromagers utilisent la plupart du temps des moyens de distribution hybrides, c'est-à-dire qu'ils écoulent leur production par divers canaux. D'après notre enquête, les canaux de distribution principalement utilisés sont les marchés, les magasins à la ferme ainsi que les échanges avec les fermes voisines, les systèmes de commandes en ligne, les ventes dans des épiceries locales et par des coopératives, la distribution via des plateformes, les abonnements prépayés comme les GAC et GASAP, les ventes aux supermarchés et enfin les ventes via des grossistes (De Herde, 2020 ; Hypacie, 2020 ; Lecomte, 2020 ; Noël, 2020 ; Verleyen, 2020 ; Vogeleer, 2020 ; Wylock, 2020).

Ce mémoire ayant été réalisé lors d'une situation exceptionnelle et nouvelle pour tous, il a été important de nous informer, lors de nos interviews, des conséquences de cette crise sanitaire pour les répondants.

De manière générale, lors de nos enquêtes, nous avons eu connaissance d'une croissance principalement des commandes en ligne (multiplié par 2, voire même par 3), mais aussi des ventes à la ferme (augmentation d'environ 30%), des GASAP (livrés toutes les semaines plutôt que toutes les deux semaines) et des petits magasins locaux (augmentation d'environ 30%) (Guns, 2020 ; Hypacie, 2020 ; Lewalle, 2020 ; Mestdagh, 2020 ; Monville, 2020 ; Roger, 2020 ; Wylock, 2020). Craignant des ruptures de stock, ayant plus de temps libre et voulant éviter les longues files devant les supermarchés, les consommateurs avaient un panier d'achat plus gros et venaient plus régulièrement faire leurs achats. De nombreux nouveaux clients sont également apparus (Mestdagh, 2020 ; Monville, 2020 ; Noël, 2020).

Les équipes des magasins locaux, des ventes en ligne et des GASAP, débordées, ont eu du mal à suivre logistiquement mais cette situation a été une très bonne chose pour les producteurs qui ont vu la demande exploser. D'autant plus que depuis la mi-mars, les marchés, source principale de revenu pour de nombreux producteurs, ont été interdits (Lewalle, 2020 ; Noël, 2020 ; Vogeleer, 2020).

Les producteurs étaient toutefois unanimes quant à l’après-confinement. Ils nous ont avoué espérer conserver quelques nouveaux clients mais n’étaient pas très optimistes. Un maintien de ces nouvelles habitudes de consommation en circuits courts leur semblait peu probable. Ils estiment que les consommateurs reviendront à leurs habitudes dès la fin du confinement en matière d’achats alimentaires (Hypacie, 2020 ; Monville, 2020 ; Roger, 2020 ; Verleyen, 2020 ; Wylock, 2020).

Une retranscription des entretiens est disponible dans les annexes (voir ANNEXE 6 : Retranscription des entretiens) de même qu’un récapitulatif des entretiens sous forme d’un tableau (voir ANNEXE 7 : Tableau récapitulatif des entretiens). Ce tableau, comparant les différents moyens de distribution, permettra à tout lecteur qui le désire de recevoir des informations détaillées au niveau de leurs avantages et inconvénients pour les producteurs ainsi qu’au niveau des enjeux vécus par les distributeurs,

10. Quels enjeux logistiques et solutions pour les producteurs fromagers distribuant en circuits courts ?

Les deux autres objectifs de recherche que nous avons fixés sont réalisés ici. Pour rappel, ces objectifs étaient de lister et détailler les freins logistiques principaux pour les producteurs fromagers à utiliser des circuits courts de proximité, ainsi que les potentiels leviers (solutions) pour contrer ces freins logistiques, cités par les producteurs, intermédiaires et spécialistes lors des interviews.

L’analyse de nos entretiens nous a permis d’identifier quatre enjeux principaux, rencontrés par les producteurs fromagers dans la distribution en circuits courts de proximité. Différentes propositions de solutions ont également émergé des entretiens. Pour chacun des quatre enjeux, une ou plusieurs solutions sont présentées. Ces enjeux et solutions, résumés ci-dessous dans un tableau, seront détaillés dans les sections 10.2., 10.3., 10.4. et 10.5., puis le point 11 conclura cette analyse.

10.1. Tableau récapitulatif des enjeux et solutions (freins et leviers)

Tableau 5. Tableau récapitulatif des enjeux et solutions

Enjeux pour les producteurs fromagers	Solutions potentielles
Enjeu 1 : multiplicité des métiers exercés	a. Mutualisation de la production <u>Exemples :</u> <ul style="list-style-type: none"> - Système français « fruitières » - GAL Condroz-Famenne - EPASC pôle fromager - GAL Ardenne Méridionale b. Mutualisation du transport

	<p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Réseau Solidairement - Made in BW - La Charrette en France - GAL Meuse@Campagnes <p>c. Mutualisation de la vente</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Paysans-Artisans - Agricover - Cocoricoop - Hall relais agricoles wallons (<i>La Fabrique Circuit Court</i>)
Enjeu 2 : écoulement de la production	<p>a. Mutualisation de la vente</p> <p>b. Plateformes</p> <p><u>Exemple :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Le Clic Local <p>c. Eléments marketing</p>
Enjeu 3 : prise de conscience du coût réel de la logistique	<p>a. Service d'accompagnement</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Conseils <i>DiversiFerm</i> - Application <i>DiversiFerm</i> - Application <i>Logicout</i>
Enjeu 4 : planification de la production	<p>a. Système de précommandes</p> <p><u>Exemples :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - GAC et GASAP <p>b. Site internet</p>

10.2. Enjeu 1 : multiplicité des métiers exercés

L'une des principales difficultés, régulièrement mentionnée lors de nos enquêtes, est le nombre important de métiers exercés par les producteurs de fromages. De nombreux transformateurs fromagers sont également éleveurs, agriculteurs pour nourrir leur cheptel, livreurs pour amener leurs produits aux différents points de vente ; ils sont parfois également vendeurs, et chargés de gérer eux-mêmes la communication et le marketing de leur magasin à la ferme ou du marché auquel ils participent. Les producteurs en sont fiers et y voient du sens. Toutefois, cela leur prend énormément de temps et d'énergie et leur coûte cher de s'occuper de chaque tâche de manière individuelle (Berhin, 2020 ; De Herde, 2020 ; Hypacie, 2020 ; Lecomte, 2020 ; Noël, 2020 ; Verleyen, 2020 ; Vogeleeer, 2020 ; Wylock, 2020).

Afin de réduire cet enjeu, un levier régulièrement mentionné est la mutualisation. Des mutualisations sont possibles au niveau de la production, du transport ou encore de la vente pour faciliter la vie des producteurs et faire des économies d'échelle.

a. Mutualisation de la production

Tout d'abord, un bel exemple de mutualisation de la production est le projet du *GAL Condroz-Famenne*. Ce GAL s'est inspiré du concept français des « fruitières » pour lancer l'idée d'une coopérative. Le système des « fruitières » est très répandu en France et existe depuis bien longtemps, comme nous l'expliqua Nina Legros (2020) du *GAL Condroz-Famenne*. Ce sont des associations de producteurs laitiers pour la fabrication et la vente du fromage. Ils se regroupent à 10-15 producteurs de lait car leur cheptel est généralement plus petit que celui de producteurs belges. Ils possèdent et gèrent la coopérative mais pour se consacrer entièrement à leur métier d'éleveur, ils engagent du personnel pour la transformation et les livraisons (Legros, 2020).

Après avoir interrogé les producteurs et transformateurs de sa région, le *GAL Condroz-Famenne* a conclu que les 3 besoins principaux de ceux-ci étaient de mutualiser un outil de transformation, créer un fromage avec une identité régionale (style le Herve) et avoir accès à des formations. Les 3 besoins étant reliés au premier, il a été décidé de mettre sur pied une structure de transformation collective. Le projet de ce GAL est d'associer 3-4 producteurs de la région avec cet objectif de mutualisation de l'achat du matériel, main d'œuvre pour la production, livraison et vente. En bref, réaliser une grosse production de fromages ensemble (Legros, 2020).

Selon Nina Legros (2020), ce système serait plus efficace que le partage des outils de transformation, comme ce qui est proposé par le *Pôle fromager EPASC de Ciney*. Ce pôle fromager permet de louer les infrastructures afin de produire ses propres fromages dans l'atelier partagé, mais la commercialisation se fait de manière individuelle. L'atelier partagé permet, certes, de ne pas devoir investir dans du matériel de fabrication, mais les trajets jusqu'au pôle fromager pour la production et la commercialisation des produits demandent beaucoup de temps (Legros, 2020).

Le *GAL Ardenne Méridionale* travaille également sur un projet de fromagerie coopérative pour les éleveurs de la région. Les outils et bâtiments seront des investissements mutualisés, les éleveurs amèneront leur lait, le fromage sera fabriqué, puis chaque éleveur récupèrera le fromage pour le commercialiser (Legros, 2020). Ce GAL prévoit également la construction d'un hall relais dont nous expliquerons le principe un peu plus loin. En effet, afin de faciliter la logistique de redistribution, un entrepôt avec des chambres froides sera disponible pour les producteurs locaux (*GAL Ardenne Méridionale*, s.d.).

b. Mutualisation du transport

Le *Réseau Solidairement* propose aux producteurs, tout comme *Made in BW*, une solution pour le transport et pour la vente de leurs produits. Ces deux initiatives permettent aux petits producteurs de vendre leurs produits à de nombreuses épiceries et restaurateurs de la région, sans dépenser leur temps précieux à les livrer un par un (Noël, 2020 ; Van Bever, 2020).

Le *Réseau Solidairement* est une plateforme logistique qui facilite la distribution de produits locaux entre professionnels. Etant membre du *Collectif 5C*, le réseau dispose de l'outil informatique de vente en ligne. Les épiciers et restaurateurs passent commande sur le site, les commandes sont envoyées aux producteurs, puis, deux jours plus tard, les camions du réseau font une tournée d'enlèvements. Ensuite, les commandes sont préparées dans l'entrepôt du réseau à Libramont et le lendemain, les camions repartent livrer les produits auprès de chaque client. Afin de faciliter l'administratif pour les utilisateurs du réseau, et qu'une seule facture leur parvienne, celui-ci fait de l'achat-revente des marchandises. Pour faire fonctionner ce système, le réseau réclame 10% de prix de vente au producteur ainsi qu'au client (Van Bever, 2020).

Cette initiative, qui est à sa capacité maximale et ne peut plus répondre aux nouvelles demandes de producteurs et épiceries, n'a pas reçu de subsides pour son installation. Pascal Van Bever (2020), coordinateur du réseau, nous avoue ne pas encore avoir décidé s'ils allaient se développer pour répondre aux nouvelles demandes car cela impliquerait d'engager un nouveau chauffeur, de décaler les tournées sur d'autres jours, tout cela sans bénéficier d'infrastructures décentes. Il nous explique aussi ne pas livrer les collectivités car leur demande ne correspond pas à l'offre proposée par les producteurs (Van Bever, 2020).

Made in BW paraît être également une excellente alternative à la vente à la ferme ou à la grande distribution. En effet, cette plateforme logistique et commerciale facilite le travail des producteurs qui ne doivent payer qu'une seule facture et peuvent demander un service de livraison afin de ne pas devoir se déplacer pour déposer leurs produits. Une participation de 10% du prix de vente est demandée aux producteurs qui viennent livrer leurs produits et de 15% aux autres (Noël, 2020).

Cependant, il semble qu'il y ait quelques problèmes relationnels avec une employée de l'ASBL. Ces différends ont causé du tort aux producteurs car plusieurs magasins ont interrompu leur partenariat avec *Made in BW*. Cela a fait chuter les commandes passées auprès des producteurs qui ont dû trouver d'autres moyens pour écouler leur production (Noël, 2020).

Un autre point qui a été abordé est le manque de professionnalisme de cette plateforme qui aurait fermé complètement ses portes à une période pourtant cruciale pour les ventes des producteurs, entre le 21 décembre et le 2 janvier 2017, et sans prévenir ceux-ci suffisamment à l'avance (Noël, 2020). Ces erreurs de gestion de la plateforme, dont le potentiel nous semble pourtant énorme, sont fort regrettables : les plateformes comme

Made in BW et le *Réseau Solidairement* facilitent grandement la logistique pour les producteurs et pour les clients.

Aussi, l'ASBL *Made in BW* réclame aux producteurs qu'ils passent à l'agrément plutôt qu'à la déclaration pour les accords avec l'AFSCA. Cela n'arrange pas les producteurs, la seule différence entre ces deux accords étant que la déclaration permet aux petits producteurs vendant moins de 30% de leur production à des clients professionnels (B2B) de ne pas devoir payer leurs contrôles, or avec l'agrément, ces contrôles deviennent payants. Même si le but de la plateforme est que la majorité de leur production soit vendue par ce canal-là (Bosny, 2020), les producteurs qui écoulent moins de 30% de leur production par *Made in BW* sont, à juste titre, très agacés par cette nouvelle requête (Noël, 2020). Nous reparlerons plus loin de cette difficulté.

D'autres projets inspirants de mutualisation du transport sont *La Charrette* qui a créé en France une sorte de « BlaBlaCar », un service de co-livraison pour les producteurs ; ou encore le *GAL Meuse@Campagnes* qui voudrait créer une coopérative offrant un service de mutualisation pour le transport, le stockage mais aussi de l'achat-revente afin que les utilisateurs du service ne reçoivent plus qu'une seule facture. Le but serait de fluidifier tous les échanges qui existent déjà sur le territoire et de toucher de surcroît les professionnels (restaurateurs et épicerie) (Pech, 2020). Cependant, comme nous le confiait une productrice, la mutualisation du transport peut être intéressante car c'est un gain de temps, mais le mode de transport doit être adapté aux produits transportés. Le matériel sera différent pour des légumes, pour des œufs ou pour du fromage, dont la chaîne du froid est essentielle à respecter. Selon cette productrice, payer quelqu'un pour effectuer cette livraison n'est pas toujours rentable pour les producteurs, mais faire une tournante entre producteurs de la même région serait bien envisageable (Hypacie, 2020).

c. *Mutualisation de la vente*

Concernant la mutualisation de la distribution, trois coopératives namuroises rencontrent un succès incroyable : *Paysans-Artisans*, *Agricovert* et *Cocoricoop*. Ces coopératives, rassemblant différents producteurs de la région, assurent l'écoulement d'une grosse partie de leur production, tout en permettant aux producteurs de rester focalisés sur leurs métiers primaires. Leur association permet une diversification des produits vendus, ce qui attire les consommateurs (Delvaux, 2020 ; Guns, 2020 ; Monville, 2020). *Agricovert* et *Paysans-Artisans* ont la particularité d'avoir été créés par les producteurs eux-mêmes, en se regroupant également avec des citoyens, et ils ont ainsi créé un outil à leur service au niveau logistique sur base de leurs véritables besoins (Delvaux, 2020 ; Monville, 2020).

Ces deux coopératives ont été en partie subsidiées par la Région wallonne à travers ses appels à projets « halls relais agricoles wallons » qui visent à développer le circuit court et à apporter du soutien aux producteurs locaux à travers le financement d'infrastructures (Bosny, 2020).

Au total, en 2020, neuf « halls » wallons sont actifs et plusieurs nouveaux projets sont en cours de réalisation. Un budget de 15 millions d'euros est prévu dans le Plan wallon d'investissement de 2018-2024 pour le lancement de ce type de projets (Delepierre, 2020). Les « halls relais agricoles » sont définis par la Région wallonne comme des immeubles accueillant des activités de stockage, transformation, conditionnement ou commercialisation de produits locaux. Ces activités, qui peuvent être dirigées par des producteurs ou par des sociétés coopératives, permettent de renforcer l'organisation des producteurs, économiquement et commercialement, tout en diminuant leurs coûts de production et en valorisant leurs produits (Demelene, 2019). L'objectif de ces halls relais, aussi nommés « hubs logistiques », est de centraliser toutes les productions alimentaires et de livrer les clients en gérant la facturation et l'administratif. Ces halls relais agricoles peuvent faciliter la mise en place de mutualisations pour la transformation, le conditionnement, le stockage, le transport et la commercialisation (Bosny, 2020).

Plusieurs nouveaux halls relais sont en construction en Wallonie et nous avons trouvé pertinent de mentionner l'un d'entre eux, très ambitieux, même s'il n'est pas encore sorti de terre. Un nouveau hub logistique, nommé *La Fabrique Circuit Court*, sera fonctionnel à Suarlée (Namur) vers juin 2020. Son but est d'intensifier la coopération entre les producteurs, transformateurs et distributeurs (épiceries, restaurateurs et cuisines de collectivités) de la région et de compléter les chaînons manquants des filières afin de développer le circuit court (Economie Sociale, 2020).

Sur le site se trouveront donc des ateliers de transformation (un abattoir, une légumerie, une bocalerie, une conserverie, un atelier de découpe de viande), les locaux de la coopérative *Ethiquable* ainsi que des entrepôts de stockage et d'expédition. Les équipements tels que les bureaux, les salles de réunion, le parking et l'électricité seront mutualisés et la création d'un groupement d'employeurs permettra d'engager du personnel qui travaillera de manière variable, en fonction des besoins, là où il sera nécessaire (Economie Sociale, 2020).

Ce projet a reçu le soutien du *Ministère Wallon de l'Agriculture* dans le cadre des appels à projets « hall relais agricole », de la *Sowecsom* (Société Wallonne pour l'économie sociale Marchande) ainsi que de la banque *Triodos* et aura de nombreux partenaires dans la construction de ses différentes activités. Par exemple, *Cocoricoop* sera l'un des associés de la coopérative de légumerie, tout comme le *GAL Meuse@Campagne* (Economie Sociale, 2020). Ce projet paraît vouloir rester discret et nous semble avoir encore fait peu parler de lui : étonnamment, une seule personne l'a mentionné lors de nos enquêtes.

d. Défis des mutualisations

Nous avons toutefois relevé quelques difficultés relatives aux diverses solutions de mutualisations mentionnées ci-dessus.

De manière générale, les organisations collectives ne sont pas faciles à gérer car de grosses difficultés peuvent survenir au niveau des relations humaines, par exemple, le fait de s'organiser collectivement, de travailler avec des gens qui sont des potentiels concurrents ou simplement d'arriver à un accord (Guns, 2020 ; Hypacie, 2020 ; Monville, 2020 ; Pech, 2020).

De plus, les petits producteurs n'ont pas tous la même organisation, ils ne travaillent pas de la même manière. Une mutualisation de la vente pose donc la problématique de la qualité différenciée. Les productions seront mises en commun, ce qui implique que si, par exemple, un label bio est choisi, tous les producteurs devront obligatoirement être en bio car un seul producteur ne pourra pas répondre en totalité à l'offre (Pech, 2020).

Une contrainte des « hubs logistiques », comme nous l'avons mentionné plus haut lorsque nous évoquions *Made in BW*, concerne les enregistrements auprès de l'AFSCA. Un producteur commercialisant ses produits par un hub logistique doit passer par l'agrément, qui est payant, même s'il ne vend que 30% de sa production par ce hub. Comme nous l'expliquait Christopher Bosny (2020) de la Sowalfin, une réflexion est en cours avec pour objectif que les producteurs puissent rester en « autorisation » avec l'AFSCA lorsqu'ils passent par un hub logistique (Bosny, 2020).

10.3. Enjeu 2 : écoulement de la production

Un second enjeu primordial est la difficulté que rencontrent ces producteurs de trouver des filières pour écouler leur production. En effet, malgré la demande de plus en plus importante en produits locaux, il existe très peu de grossistes qui assurent un ramassage régulier en circuits courts en Belgique. Et pour travailler avec un grossiste, il faut réaliser une production relativement importante, or même si cela semble contradictoire avec leurs difficultés à trouver des moyens d'écoulement, la capacité de production des producteurs est souvent insuffisante pour passer par un grossiste, par la grande distribution ou par des collectivités de manière individuelle (De Herde, 2020 ; Verleyen, 2020 ; Vogeleer, 2020).

a. *Mutualisation de la vente*

Une solution qui permet de réduire cette difficulté d'écouler la production est la mutualisation de la vente, solution qui a déjà été abordée ci-dessus. Pour beaucoup de personnes interrogées, l'organisation collective semble être la clé. Sortir légèrement du circuit ultra court en limitant tout de même le nombre d'intermédiaires permet de toucher plus de consommateurs et donc d'écouler la production des producteurs fromagers (De Herde, 2020).

b. Plateformes

L'APAQ-W a mis en place une plateforme, nommée *Le Clic Local*, qui a ensuite été reprise par le *Collège des Producteurs* pour la stratégie wallonne *Manger Demain*. Cette plateforme permet aux collectivités (HORECA, cantines d'écoles, crèches, CPAS) de se mettre en contact avec des producteurs de la région afin de recevoir des offres alimentaires. C'est une autre façon pour les producteurs d'écouler leur production en circuits courts de proximité. Cette plateforme permet aux collectivités de ne pas passer par les marchés publics traditionnels, pour certains produits (ceux qui ne sont pas dans leurs listes d'achat de marchés publics), et ce de manière totalement légale. De cette manière, les collectivités peuvent appliquer leurs préférences géographiques afin d'acheter local (Carels, 2020 ; Jandrain, 2020).

Les marchés publics sont un gros frein pour le développement de circuits courts entre collectivités et producteurs car cela empêche les collectivités de pouvoir choisir de se fournir chez les producteurs de la région. D'après Nanou Carels (2020), travaillant pour la province de Namur, rendre les achats publics, qui représentent 7% du PIB en Wallonie, durables ou responsables, changerait beaucoup de choses. Selon elle, parvenir à faire évoluer ces lois européennes pour favoriser la consommation locale aurait un impact énorme sur le développement du circuit court (Carels, 2020).

c. Eléments marketing

Des éléments marketing comme des concours (qu'ils concernent de près ou de loin le fromage, par exemple, le concours de « la plus belle prairie »), le fait d'être actif sur les réseaux sociaux, permettent également de donner une grande visibilité aux producteurs et d'accroître leurs ventes de manière impressionnante (Winandy, 2020).

Comme l'expliquait Stéphane Winandy (2020) de *DiversiFerm*, il faut essayer de faire partie des réseaux qui permettent d'acquérir de la visibilité, comme par exemple les groupements d'intérêt économique, les plateformes web ou encore les groupements pour le lait cru. *DiversiFerm* organise des formations continues par secteurs (pour la transformation des fromages par exemple) mais aussi des formations, pour tous secteurs confondus, de marketing et d'organisation de la vente. Lors de ces formations, les formateurs insistent sur les nouveaux outils de communication digitale (Winandy, 2020).

L'APAQ-W travaille principalement sur la promotion des produits wallons et offre une visibilité aux producteurs. Ils organisent des concours (« meilleur fromage de Wallonie »), des reportages télévisés, des journées « fermes ouvertes », offrent des places de salons pour les producteurs, et mettent en lien les producteurs et les professionnels par un business club. Ce sont des vraies opportunités à saisir pour les producteurs afin d'accroître leur visibilité (Jandrain, 2020).

10.4. Enjeu 3 : prise de conscience du coût réel de la logistique

Evaluer le coût réel de la logistique représente une grosse difficulté pour les producteurs car ce coût doit tenir compte du temps consacré aux livraisons ou à la vente, or les petits producteurs manquent généralement de temps et d'argent. Ils sacrifient alors souvent leur temps libre pour travailler deux fois plus et continuer à être rentable. Cette difficulté est liée au premier challenge que nous avons abordé, celui des nombreux métiers gérés par les producteurs. Certains décident de continuer la vente de leurs produits, même si cela leur prend énormément de temps, car ils pensent ne pas pouvoir se permettre qu'un intermédiaire prenne une marge sur leurs ventes. Pourtant, certains producteurs fromagers ne sont pas conscients du fait que leur temps est souvent mal rentabilisé lorsque le chiffre d'affaires ne suit pas. Dans certains cas, passer par un intermédiaire sera plus rentable, malgré la marge prise (Roger, 2020 ; Vogeleer, 2020 ; Wylock, 2020).

a. Service d'accompagnement

Un service d'accompagnement des producteurs pour la logistique est proposé par *DiversiFerm* pour calculer les coûts et optimiser la logistique mais cet accompagnement se fait au cas par cas, de manière individuelle. En effet, afin de conscientiser les producteurs au coût réel de la logistique, Stéphane Winandy de *DiversiFerm* a créé une application permettant aux producteurs de calculer leurs coûts de livraison et d'optimiser la logistique. Un outil français encore plus performant mais ayant le même but que cette application est *Logicout*, mentionné dans la partie théorique de ce mémoire. Stéphane Winandy (2020) nous a confirmé l'efficacité de cet outil. Il est également conseillé aux producteurs de définir une valeur minimum (ou un nombre minimum de produits commandés) sous laquelle ils ne vont pas se déplacer pour la livraison chez le client car ce ne serait pas rentable, sauf si une contrepartie financière est demandée au client pour compenser les frais de livraison (Winandy, 2020).

10.5. Enjeu 4 : planification de la production

Planifier la quantité à produire est compliqué pour les producteurs. Le fromage ayant une durée de conservation limitée, cela accentue cet enjeu de planification de la production. En effet, les dates limites de consommation sont restreintes lorsqu'il y a un intermédiaire. Cela amène des risques d'invendu ou un refus d'accepter la marchandise de la part de l'intermédiaire. Ce sera alors soit à l'intermédiaire, soit au producteur à s'adapter, par exemple, en organisant mieux le jour de fabrication en fonction du jour de livraison (Guns, 2020 ; Verleyen, 2020 ; Vogeleer, 2020 ; Winandy, 2020).

a. Système de précommandes

Néanmoins, cette difficulté logistique peut être réduite. Pour faciliter la planification de la production, un système de précommande est utilisé au sein des GAC et GASAP. Les

quantités à produire sont fixées bien à l'avance, le producteur doit simplement préparer les produits le jour de la livraison et les déposer aux points relais. Des bénévoles s'occupent la plupart du temps de l'administratif et de la tenue des points relais. Ce système d'abonnement sur plusieurs mois, voire même sur un an, permet également au producteur de percevoir en début d'année le paiement des abonnés et de pouvoir ainsi investir, si nécessaire, pour l'année à venir (Lewalle, 2020).

De manière générale, les coopératives que nous avons interrogées commandaient les produits 2 jours avant la livraison, mais il est évident que ce timing est fort serré pour les producteurs : ils préfèrent recevoir les commandes beaucoup plus tôt pour assurer une meilleure planification de leur production (Guns, 2020 ; Monville, 2020 ; Vogeleeer, 2020).

b. Site internet

Les commandes en ligne via un site internet facilitent également grandement la vie des producteurs. Créer le site et sa gestion journalière prennent beaucoup de temps mais cela en vaut la peine sur le long terme, nous le confirmait une productrice (Noël, 2020).

11. Quelles solutions existent déjà sur le territoire namurois ?

Comme mentionné dans la section 5 (le pré-projet de la *Ceinture Alimentaire Namuroise*), quatre coopératives de distribution jouent déjà un rôle important dans la région namuroise, chacun ayant son propre territoire : *Paysans-Artisans*, *Agricovert*, *Cocoricoop* et *d'ici*. *Paysans-Artisans*, sans doute l'acteur le plus important concernant le circuit court à Namur, possède plusieurs magasins physiques ainsi qu'un magasin en ligne (Delvaux, 2020). *Agricovert* possède un magasin physique, un magasin en ligne ainsi que quelques comptoirs de vente qui se trouvent dans des fermes de certains producteurs-coopérateurs (Monville, 2020). *Cocoricoop* est un site de vente en ligne (Guns, 2020). La quatrième coopérative, *d'ici*, se définit comme un supermarché de produits locaux. En effet, cette dernière est une coopérative d'un point de vue légal mais ne fonctionne pas réellement de cette manière (Mestdagh, 2020). Dans cette section, nous dévoilerons tout d'abord les avantages puis les difficultés pour les producteurs de travailler avec ces coopératives. Et par la suite, nous citerons les défis rencontrés par ces quatre coopératives que nous avons interrogées.

Paysans-Artisans, *Agricovert*, *Cocoricoop* et *d'ici* permettent aux producteurs de commercialiser une grande quantité de leurs produits en se focalisant sur leur production. La livraison, réalisée par les producteurs, est limitée à une ou deux fois par semaine donc elle n'est pas une difficulté pour eux (Delvaux, 2020 ; Guns, 2020 ; Hypacie, 2020 ; Mestdagh, 2020 ; Vogeleeer, 2020).

La problématique de la planification de la production survient lorsque les producteurs travaillent avec *Paysans-Artisans*. En effet, les producteurs doivent faire part à *Paysans-Artisans*, une semaine à l'avance, de la quantité qu'ils vont produire. Et la veille de la livraison, *Paysans-Artisans* passe sa commande. Cela implique parfois un gros stock restant et le producteur doit trouver d'autres moyens de liquider sa marchandise. Un autre inconvénient de cette coopérative, mentionné par une productrice lors de notre enquête, est le fait que le producteur soit obligé de livrer ses produits à la coopérative même si une très faible quantité est commandée par celle-ci la veille, or parfois, la livraison n'en vaut même pas la peine (Vogeleer, 2020).

Le magasin *d'ici* permet aux producteurs de recevoir un feedback sur leurs ventes. Les dégustations organisées régulièrement dans le magasin sont également un bon moyen pour eux de faire de la promotion gratuite. Le prix des produits est généralement peu discuté et *d'ici* montre envers ses producteurs la plus grande souplesse possible. Ils ont un contact très fréquent avec les différents producteurs afin de connaître les capacités, les délais et les difficultés rencontrées par ceux-ci et c'est le magasin qui tente de s'adapter (Mestdagh, 2020).

Les quatre coopératives rencontrent des défis semblables. Robin Guns (2020) de *Cocoricoop* mentionnait la difficulté de trouver un juste équilibre entre l'économique (créer de l'emploi, être rentable, proposer une gamme intéressante), le social (employer des personnes en réinsertion professionnelle ou en situation de handicap) et le sociétal (travailler en circuit court, proposer un prix juste pour le producteur et le consommateur) (Guns, 2020).

Par ailleurs, les relations humaines restent également très délicates dans les coopératives. Chacun a ses propres objectifs et collaborer n'est pas une tâche facile. Il arrive régulièrement, selon Leen Hypacie (2020), productrice fromagère, qu'un collègue rencontre un problème de production ou de livraison, et que les commandes des clients ne soient donc pas complètes (Hypacie, 2020 ; Monville, 2020 ; Wylock, 2020).

Il reste encore beaucoup de choses à harmoniser, comme les livraisons des producteurs. Le fait que ceux-ci arrivent tous en même temps pour la livraison avant le dispatching des produits est très compliqué à gérer. Bertrand Delvaux (2020) de *Paysans-Artisans* nous expliquait être confronté à un véritable manque de place mais la coopérative n'a pas de bénéfice suffisant pour pouvoir s'agrandir (Delvaux, 2020).

Chez *Agricovert*, les producteurs se mettent d'accord avec la coopérative pour livrer quand ça leur convient. Cependant, comme il n'y a pas de tranche horaire précise, cela ne facilite pas non plus les choses (Monville, 2020).

Ces coopératives sont parfois vues comme de la concurrence déloyale car certaines fonctionnent principalement grâce à des bénévoles, nous expliquait Robin Guns (2020) de *Cocoricoop*, or les producteurs et distributeurs traditionnels doivent payer des employés dans leur magasin ou sur les marchés et ont davantage de contraintes au niveau de la sécurité alimentaire (Guns, 2020).

12. Conclusion de l'analyse des résultats et recommandations pour la CAN

Les moyens les plus efficaces pour surmonter les défis auxquels sont confrontés les producteurs fromagers distribuant en circuits courts, semblent être les plateformes logistiques telles que le *Réseau Solidairement* et *Made in BW* ainsi que les mutualisations de production, comme le système des « fruitières » inspirant les projets des *GAL Ardenne-Méridionale* et *GAL Condroz-Famenne*, ou encore les « halls relais agricoles wallons » comme par exemple le projet *La Fabrique Circuit Court* lancé prochainement à Suarlée.

Les plateformes logistiques proposant une solution pour le transport et la vente, en prenant une légère marge afin de pouvoir continuer à fonctionner, permettent un réel gain de temps pour le producteur, qui pourra produire de plus grosses quantités en se focalisant sur son métier de base, et constituent un moyen d'écoulement efficace via la vente à de nombreux restaurateurs et magasins.

Cela pourrait également être une opportunité pour approvisionner les collectivités dont la demande pour des produits locaux est croissante. Toutefois, il reste à voir si les produits offerts correspondent aux besoins des collectivités, et, si ce n'est pas le cas, si les transformateurs ou les collectivités sont prêts à faire un effort pour s'adapter.

La plateforme *Made in BW*, comme son nom l'indique, travaille avec les acteurs du territoire du Brabant wallon tandis que le *Réseau Solidairement* travaille avec les acteurs luxembourgeois. Il y a donc ici une opportunité à saisir pour la CAN : lancer, ou aider au lancement, d'une plateforme logistique namuroise effectuant des tournées d'enlèvement auprès des producteurs et des tournées de livraison auprès des distributeurs, restaurateurs, et éventuellement, des collectivités de la région. Le but de la CAN est d'amener l'arrondissement de Namur vers une autonomie alimentaire. Il n'est pas envisageable que chaque consommateur aille se fournir dans des fermes : ce ne serait pas efficient. Le circuit de proximité nous paraissant plus important que le circuit ultra court, la solution la plus pratique pour la commercialisation semble être les magasins de proximité et les supermarchés. Une plateforme logistique pourrait jouer le rôle d'intermédiaire entre les producteurs namurois et les magasins et supermarchés de la région.

Il convient de s'assurer tout de même, comme évoqué plus haut, que ce travail ne sera pas réalisé par le nouveau hub logistique de Suarlée, *La Fabrique Circuit Court*. A priori, ce hub n'aura pas l'intention de réaliser des tournées d'enlèvement auprès des producteurs mais plutôt de mutualiser la transformation au sein de ses infrastructures.

En effet, une autre formule avantageuse est la mutualisation de la transformation, qui permet aux producteurs de se focaliser sur leur métier de base tout en réalisant de réelles économies de temps et d'argent. Cette mutualisation peut concerner les outils et les bâtiments ainsi que la transformation et parfois aussi la vente, selon les intérêts de chaque producteur.

Les mutualisations ont été régulièrement mentionnées comme potentielles solutions dans la revue de la littérature de ce mémoire. Nous pouvons maintenant affirmer que c'est bien une solution intéressante pour les producteurs fromagers.

Ces deux types de projets, plateformes logistiques et mutualisations de la transformation, peuvent être financés de différentes manières. Les GAL peuvent être des partenaires avantageux pour financer des initiatives collectives (c'est-à-dire, profitables à plusieurs personnes), de petite ampleur et localisés sur leur territoire. En effet, les GAL sont subsidiés par l'Union Européenne à travers les fonds FEADER (38,7%), par la Région wallonne (51,3%) et les 10% restants par les communes (GAL Meuse@campagnes, 2020). De nombreux projets cités dans ce travail ont été financés par des GAL. Par exemple, le *GAL Tiges et Chavées* a aidé financièrement la coopérative *Cocoricoop* lors de son lancement, ainsi que la création d'un marché sur une de leurs communes. Mais la plupart du temps, les GAL accordent des financements relativement limités (Grandjean, 2020) donc un gros projet comme une plateforme logistique serait difficilement finançable par un GAL uniquement.

Nous l'avons mentionné plus haut, la Région wallonne offre également des subsides à travers des appels à projets « hall relais agricole wallon » et dans les années à venir, de nouveaux appels à projets seront très probablement lancés. Peut-être est-ce là une opportunité à saisir pour la *CAN* afin de se lancer dans un premier projet, s'il est possible d'être complémentaire à *La Fabrique Circuit Court* ?

Ces subsides de la Région wallonne permettent de financer les infrastructures nécessaires au lancement du projet. Cependant, de nombreuses initiatives, sélectionnées lors de ces appels à projets, ne voient en réalité jamais le jour. Les raisons, qui nous ont été citées par Christopher Bosny (2020) de la *Sowalfin*, sont variées. Les conditions sont difficiles : les porteurs de projets doivent être 2 ou 3 producteurs au minimum ; les nombreuses informations demandées au niveau administratif sont fort contraignantes ; il y a plusieurs freins législatifs comme les permis d'urbanisme et les contraintes alimentaires et d'hygiène ; et finalement, les subsides sont limités à 200 000€, juste de quoi financer les infrastructures mais pas assez pour financer un accompagnement collectif par la suite. En effet, la règle européenne des minimis limite les subsides à 200 000€ tous les trois ans. Certains porteurs de projets préfèrent alors se rendre à la *Sowalfin* pour bénéficier d'un accompagnement et de conditions intéressantes pour un prêt d'argent (Bosny, 2020).

La *Sowalfin*, par ses appels à projets dans le domaine du circuit court, permet en effet à différentes initiatives de se développer. D'un côté, elle peut faciliter le financement des projets en accordant des prêts d'argent sans garantie à un taux attractif, ce qui rassure les banques et donne plus de flexibilité aux porteurs de projets ; et d'un autre côté, elle peut financer des acteurs qui vont apporter une aide sur le terrain, et qui vont donc accompagner l'implantation. Donc, en ce qui concerne les subventions « circuits courts » accordés par la *Sowalfin*, celle-ci finance en réalité un ETP qui travaillera sur le projet sélectionné. Ce travailleur fera de l'animation territoriale, de la mise en réseau d'acteurs et favorisera le développement du circuit court. C'est de cet accompagnement sur le

terrain qu'ont bénéficié la *CACM*, le *RATav* ou encore le *Collectif 5C*, sélectionnés lors des appels à projets (Bosny, 2020). La *CAN* pourrait également profiter de cette opportunité, une fois qu'elle aura imaginé un projet, pour se faire accompagner par des professionnels. La *Sowalfin* a conscience que la logistique est une difficulté majeure pour les projets en circuits courts et travaille donc sur la création de partenariats entre les projets et des experts de la logistique. Elle a par exemple aidé à la mise en place d'un partenariat entre l'outil logistique *Terre d'Herbage* et le *RATav* (Bosny, 2020). De nombreux autres acteurs wallons peuvent aider au lancement de projets visant à développer le circuit court (Legros, 2020) mais nous ne nous sommes pas attardés plus longtemps sur ce sujet.

Il semble évident que la *CAN* devrait collaborer, et non entrer en concurrence, avec les acteurs déjà présents sur le territoire comme *Paysans-Artisans*, *Agricovert*, *Cocoricoop*, *d'ici*, ou encore le futur projet *La Fabrique Circuit Court* afin de trouver sa place et d'aider de manière efficace les producteurs fromagers namurois. Parvenir à une complémentarité entre projets dans l'arrondissement de Namur est essentiel. Elle pourrait également s'inspirer des forces et faiblesses de ces coopératives lorsqu'elle lancera un premier projet.

Lors de nos enquêtes nous avons abordé, avec quelques acteurs localisés sur le territoire namurois, le sujet de la *Ceinture Alimentaire Namuroise*.

Les répondants ne pouvaient pas nous dire comment cette ceinture pourrait les aider, le projet leur semblait encore fort flou. L'un des producteurs était d'avis que personne ne pouvait réellement les aider et qu'ils devaient se débrouiller par eux-mêmes (Verleyen, 2020). Un autre soulevait une piste de travail pour la *CAN*, celle d'aider les producteurs à connaître le coût réel de leur logistique et de proposer des solutions pour diminuer ces coûts comme une mutualisation du transport (Wylock, 2020). Aussi, la difficulté ressentie par les producteurs pour écouler leur production est une seconde piste de travail qui a été proposée pour le projet de la ceinture alimentaire. Malheureusement les producteurs ayant des journées hyper chargées, ceux-ci peuvent difficilement participer aux réunions, comme celles organisées par la *CAN* : ils n'ont tout simplement pas le temps (Vogeleer, 2020).

Ce manque d'intérêt de la part de certains acteurs envers la *CAN* pourrait être vu comme une limite, mais les porteurs de la *CAN* réfléchissent d'une manière différente. Ils cherchent d'abord à comprendre la situation actuelle des acteurs présents sur le territoire pour pouvoir cibler leur action en fonction des besoins réels, comme nous l'expliquait Hélène Jane-Aluja (2020). Une fois l'état des lieux terminé, la *Ceinture Alimentaire Namuroise* reprendra contact avec les acteurs, et avec tout citoyen intéressé, afin de construire ensemble ce qu'il manque pour relocaliser l'alimentation sur le territoire. Une urgence pour la *CAN* reste tout de même de trouver un financement pour pouvoir continuer son activité et ne pas compter uniquement sur des bénévoles (Jane-Aluja, 2020).

Partie 4 : Discussion

Cette dernière partie comprend 4 sections. Nous reviendrons tout d'abord, dans la section 13, sur les objectifs que nous avons accomplis. Ensuite, nous réaliserons une comparaison de la littérature avec les résultats de nos enquêtes dans la section 14. Les limites rencontrées seront expliquées dans la section 15, puis nous aborderons, dans la dernière section, des perspectives nouvelles à ce travail.

13. Problématique de recherche et objectifs accomplis

Pour rappel, les trois objectifs de cette recherche étaient les suivants :

- Comprendre le fonctionnement logistique de la filière fromagère par le questionnement de producteurs, intermédiaires et spécialistes lors des interviews
- Lister et détailler les freins logistiques principaux pour les producteurs fromagers à utiliser des circuits courts de proximité, cités par les producteurs, intermédiaires et spécialistes lors des interviews
- Lister et détailler les potentiels leviers pour contrer ces freins logistiques (solutions), cités par les producteurs, intermédiaires et spécialistes lors des interviews

Le premier objectif a été rempli : nous sommes parvenus, en interrogeant les producteurs fromagers, à comprendre leurs principaux moyens de distribution. Interroger les distributeurs et les spécialistes nous a permis de comprendre le fonctionnement logistique de ces moyens de distribution.

Le second objectif a également été atteint : nous sommes parvenus à lister les enjeux logistiques principaux au développement des circuits courts pour les producteurs fromagers. Ceux-ci sont au nombre de 4 : la multiplicité des métiers exercés ; la difficulté d'écoulement de la production ; la difficulté de prise de conscience du coût réel de la logistique ; la difficulté de planification de la production.

Finalement, le dernier objectif abouti était de lister des solutions pouvant réduire ces freins logistiques. Les principales solutions, correspondant aux freins listés ci-dessus, sont : la mutualisation de la production, du transport et de la vente ; les plateformes et éléments marketing ; les services d'accompagnement ; le système de précommande et le site internet.

14. Comparaison des résultats avec la littérature

Plusieurs enjeux logistiques et solutions évoqués dans la partie théorique de ce mémoire ont été cités par la suite dans nos enquêtes.

Tout d'abord, la recherche confirme ce qui a été observé par Maquet (2012) et Decamp (2013), dans leurs rapports respectifs, concernant un enjeu principal qui est le nombre de métiers exercés par les producteurs fromagers. Cet enjeu ayant été régulièrement cité comme défi capital par les personnes interrogées, nous l'avons catégorisé dans notre analyse des résultats comme l'enjeu principal des producteurs fromagers distribuant en circuits courts.

Ensuite, la mutualisation a été la solution la plus régulièrement mentionnée, dans notre revue de la littérature comme dans nos entretiens. Holzemer, Maréchal, Nyssens et Plateau (2016), ainsi que par Messmer (2013) ont plusieurs fois abordé cette solution dans leurs rapports. Ainsi, selon Holzemer, Maréchal, Nyssens et Plateau (2016), la mutualisation est un levier principal pour plusieurs étapes de la logistique. Les résultats de nos enquêtes confirment que la mutualisation est une solution très intéressante pour faciliter la vie des petits producteurs.

Le rôle des pouvoirs publics, qui ont la capacité de faciliter la logistique pour le développement des circuits courts, avait été évoqué, avec l'exemple de la plateforme *Made in BW* (subsidiée par le Brabant wallon), par Holzemer, Maréchal, Nyssens et Plateau (2016). Cette plateforme a été longuement observée dans notre analyse des résultats. C'est également ce style de plateforme logistique que nous avons proposé à la CAN d'analyser plus en profondeur s'ils cherchent à mettre en place un projet pour aider les producteurs fromagers namurois à développer leurs ventes en circuits courts.

De même, Chazoule, Delfosse, Mundler et Praly (2014) abordaient la question de la communication et du marketing pour donner de la visibilité au producteur, tout comme l'a fait Stéphane Winandy (2020) lors de son entretien, ce qui confirme l'intérêt de cette solution.

Ces mêmes auteurs mentionnaient également l'importance et la difficulté du transport. Le transport ne semblait pas être une problématique pour les producteurs interrogés lors de nos entretiens, or comme nous l'expliquait Stéphane Winandy (2020), c'est l'un des plus gros défis pour les producteurs de concevoir le coût réel de la logistique et de considérer le temps comme une ressource. Cette affirmation correspond donc à ce qui a été découvert dans la littérature concernant le transport.

Une solution pour le transport, proposée par Holzemer, Maréchal, Nyssens et Plateau (2016) sont les tournées d'enlèvement. A ce propos, le *Réseau Solidairement*, que nous avons interrogé lors de nos entretiens, avait été cité en exemple par ces mêmes auteurs dans notre revue de la littérature. Tout comme l'a été *DiversiFerm*, également interrogé lors de nos entretiens, et cité par Holzemer, Maréchal, Nyssens et Plateau (2016) pour les conseils et formations que l'organisation peut apporter aux producteurs fromagers.

Finalement, l'outil *Logicout*, qui avait été nommé dans la revue de la littérature par Cerema (2019) et Jobert (2018), a lui aussi été mentionné lors de notre entretien avec Stéphane Winandy (2020), cet outil permettant aux producteurs de prendre conscience du coût réel de la logistique.

Nous distinguons donc plusieurs parallèles entre notre recherche théorique et les résultats de notre recherche de terrain, ce qui permet de confirmer les résultats de cette dernière.

Toutefois, les difficultés pour les producteurs, pourtant présentes dans notre revue de la littérature, liées aux normes sanitaires, au conditionnement en petites quantités, au stockage et au transport ont été assez peu évoquées lors de nos entretiens.

Une information intéressante qui a fait son apparition lors des entretiens, et qui n'avait pas été découverte lors de la revue de la littérature, sont les subsides pour les « halls relais agricoles wallons ». Ceux-ci permettent une mutualisation au niveau du stockage, de la transformation, du conditionnement et de la commercialisation, d'autant plus que ces halls relais sont inclus dans le plan d'investissement wallon 2018-2024. De nouveaux appels à projets seront donc probablement lancés d'ici peu.

La mutualisation de la production avait été proposée comme solution par Holzemer, Maréchal, Nyssens et Plateau (2016) lorsqu'ils parlent d'« atelier collectif de transformation » dans leur rapport. Cependant, le terme des « fruitières », ce système français dont s'inspirent beaucoup de projets, n'avait pas été mentionné dans notre revue de la littérature.

15. Limites rencontrées

Comme expliqué dans la préface, nous avons dû adapter la méthodologie de ce mémoire au contexte de crise sanitaire liée au coronavirus.

Tous les contacts ont dû se faire par téléphone, remplaçant les interviews en face-à-face prévues initialement. Les entretiens ont sans doute été plus courts et moins rigoureux qu'ils ne l'auraient été en face-à-face, mais en contrepartie nous avons eu la capacité de nous entretenir avec un plus grand nombre de personnes. La difficulté fut de percevoir jusqu'où nous pouvions aller dans nos questions, sans abuser de la patience de notre interlocuteur. Nous savions en effet que cette période de confinement représentait pour beaucoup de ces acteurs de terrain un surcroît de travail important...

Vers la mi-mai, nous avons eu l'occasion de parcourir le mémoire de Louise Vanhèse. Etant collègues-stagiaires au *RCR* ça a été une chouette opportunité de se partager nos mémoires. Nous avons de cette manière toutes les deux pu découvrir des informations pertinentes à ajouter dans notre propre travail. Le mémoire de Louise Vanhèse nous a permis de découvrir la plateforme logistique mise en place par la *CACM*, à propos de laquelle très peu d'informations étaient accessibles sur internet. Cette découverte nous a confortés dans les conclusions de notre analyse des résultats. Cependant, avec un peu plus

de temps devant nous, nous aurions peut-être eu l'occasion d'interroger les porteurs de projets de la *CATL*, *CACM* et du *RATav* quant à leurs projets logistiques, ceux-ci ayant été mis de côté dans ce mémoire. En effet, nous nous sommes dirigés vers les producteurs et vers les acteurs présents sur le territoire namurois avec le but de découvrir leurs défis logistiques, plutôt que vers les autres ceintures alimentaires mises en place en Wallonie et les solutions imaginées par celles-ci. La *CAN* pourrait tenter de rencontrer ces porteurs de projets afin de récolter de plus amples informations au sujet des solutions que ces initiatives proposent aux producteurs d'un point de vue logistique.

Il est également possible que des enjeux au développement des circuits courts et des solutions pour faciliter la distribution pour les producteurs fromagers n'aient pas été mentionnés dans nos entretiens et soient donc manquants. Les enjeux et solutions évoqués dans notre analyse des résultats ne sont pas une liste exhaustive.

16. Perspectives

Ce travail ouvre au moins six perspectives qui méritent une plus grande attention. Il s'agit, tout d'abord, de s'attaquer à la logistique des intermédiaires. Ensuite, nous aborderons les conséquences du coronavirus et de l'après-confinement. Nous mettrons également en perspective les principes socio-économiques de l'agroécologie avec les résultats de notre recherche. Le futur conseil agroalimentaire namurois sera ensuite mentionné ainsi que le potentiel des collectivités et cantines durables. Nous terminerons cette section par l'importance d'avoir une vision systémique.

a. Fluidifier la logistique des intermédiaires

En interrogeant les distributeurs et autres intermédiaires de la filière fromagère, nous avons eu connaissance de difficultés logistiques ressenties par ces acteurs, difficultés mentionnées dans la section 10 de notre analyse des résultats pour les coopératives *Paysans-Artisans*, *Agricovert*, *Cocoricoop* et *d'ici*. Afin de fluidifier la logistique pour l'entièreté de la chaîne alimentaire en circuits courts de proximité, il est nécessaire de s'interroger sur les obstacles rencontrés par ces intermédiaires. Nous n'avons pas eu l'occasion dans ce mémoire d'approfondir les enjeux pour ce type particulier d'acteurs car cela nous aurait éloignés de notre problématique principale, centrée sur d'autres catégories d'acteurs. Cependant, nous encourageons la *Ceinture Alimentaire Namuroise* à analyser la logistique pour l'entièreté de la chaîne alimentaire, filière par filière, afin d'apporter des solutions efficaces pour tous les acteurs du territoire.

De plus, nous avons, juste avant la remise de ce mémoire, eu vent d'un nouveau dispositif visant à accompagner les acteurs wallons des circuits courts logistiquement. Cette initiative, qui verra le jour mi-juin 2020, est un partenariat entre la *Sowalfin* et *Logistics in Wallonia* (Bosny, 2020).

b. Coronavirus et circuits courts

Comme expliqué dans l'introduction de l'analyse des résultats, ce mémoire a été réalisé lors d'une situation exceptionnelle, et les conséquences de cette crise sanitaire pour les répondants ont été nombreuses.

Les ventes alimentaires en circuits courts ont fortement augmenté, principalement pour les commandes en ligne. Les équipes des magasins locaux, des ventes en ligne et des GASAP ont eu du mal à suivre logistiquement. Cependant, les prévisions d'après-confinement des producteurs et intermédiaires ne sont pas très optimistes. Ceux-ci espèrent conserver quelques nouveaux clients mais d'après-eux, les habitudes d'achat alimentaire dans les grandes surfaces reviendront vite.

Ceci nous amène donc à la limite que sont les habitudes de consommation. L'achat alimentaire en circuits courts a eu du succès et a fait beaucoup parler de lui lors de ce confinement, mais il n'est pas certain qu'il soit déjà ancré dans les habitudes de la plupart des ménages. Le confinement a accru le temps libre d'une partie de la population. Cette population continuera-t-elle à s'approvisionner par des systèmes alternatifs lors du déconfinement ?

Pour une réelle relocalisation alimentaire, il faudrait tout d'abord s'assurer que la production puisse répondre et s'adapter à la demande. Mais aussi que la demande soit réellement là, que les ménages soient prêts à changer leurs habitudes pour s'approvisionner en circuits courts.

Luc Van Driessche (2020) écrivait dans L'Echo que d'après une étude de Fairtrade Belgium, 42% de la population belge interrogée avait l'intention de privilégier l'achat d'une alimentation locale après la crise. Toutefois, l'article aborde la nécessité d'une offre mieux adaptée dans la grande distribution. Aussi, les pouvoirs publics ont un rôle à jouer : ils pourraient par exemple réduire le taux de TVA sur les produits dits « durables » (locaux, bio, équitables). Selon Luc Van Driessche (2020), cette crise sanitaire nous a ouvert les yeux sur la fragilité et les limites de notre système économique (Van Driessche, 2020).

Le journaliste de la RTBF Maxime Paquay (2020) écrit, lui, qu'il est indispensable de développer les chaînes logistiques et d'apporter un soutien aux producteurs si l'on veut avoir une offre belge capable de répondre à la demande (Paquay, 2020).

Pouvoir alimenter la population d'un territoire par la production alimentaire réalisée sur ce même territoire est un objectif ambitieux mais néanmoins judicieux. Cela permettrait d'éviter des pénuries alimentaires dans des situations extrêmes comme celle que nous vivons à travers le monde entier depuis mars 2020.

En effet, le transport, élément primordial dans notre système mondialisé, peut mener à des difficultés d'approvisionnement dans certaines situations, or en circuits courts de proximité, le transport n'est plus une difficulté. Une autonomie alimentaire mènerait à

une sécurité de nos approvisionnements alimentaires et cette nouvelle perspective a été régulièrement mentionnée durant cette crise du coronavirus.

Le plan de transition pour une relance durable de l'économie belge post-covid, nommé « Plan Sophia », s'attaque d'ailleurs aux circuits courts. L'alimentation devrait être, selon ce rapport, responsable mais aussi relocalisée. L'une des recommandations de ce plan de transition est de sécuriser l'approvisionnement des biens essentiels, comme l'alimentation par exemple, en encourageant la réorganisation des filières. Une autre recommandation est celle de diriger la culture et l'élevage belge vers l'agroécologie, c'est-à-dire des méthodes de production responsables et résilientes. Plus d'informations sur ce concept suivront au prochain point. Afin d'atteindre cet objectif, il est nécessaire de réorienter et diversifier les productions ainsi que de favoriser la mise en place d'outils de transformation et de commercialisation performants (Resilience Management Group, 2020).

Approfondir les conséquences de cette crise sanitaire et la situation d'après-crise pour le système alimentaire nous semble extrêmement enrichissant. De très nombreux articles, rapports et autres ont d'ailleurs fait leur apparition sur le sujet depuis le début de la crise.

c. Les principes socio-économiques de l'agroécologie

Les solutions proposées dans notre analyse des résultats, comme la mutualisation, sont-elles cohérentes avec les principes socio-économiques de l'agroécologie ? Et qu'en est-il de la distribution en circuits courts, alternative au système agroalimentaire dominant ?

Le concept de l'agroécologie a été mentionnée ci-dessus lorsque nous abordions les recommandations du « Plan Sophia ». L'agroécologie, comme son nom l'indique, cherche à rendre écologique l'ensemble du système agroalimentaire, de la fourche à la fourchette, au niveau de son étude, sa conception et sa gestion. L'agroécologie mêle la science au social (Baret et al., 2012).

Baret, Grégoire, Hance, Mormont, Reheul, Stassart, Stilmant, Vanloqueren et Visser (2012) proposent trois principes socio-économiques qui devraient guider tout travail en agroécologie. Le premier principe consiste à mettre en réseau les consommateurs, producteurs, chercheurs et pouvoirs publics afin de « créer des **connaissances et des capacités collectives d'adaptation** » (Baret et al., 2012, p.11). Le second principe vise à « favoriser les possibilités de choix **d'autonomie** par rapport aux marchés globaux » (Baret et al., 2012, p.11) à travers un renforcement de la gouvernance démocratique des systèmes agroalimentaires. Cela peut se traduire par une co-gestion entre producteurs et consommateurs et une relocalisation des systèmes agroalimentaires. Finalement, le dernier principe aborde la valorisation de « la **diversité des savoirs** à prendre en compte » (Baret et al., 2012, p.11), qu'ils soient locaux ou traditionnels, recherchant des problèmes ou amenant des solutions (Baret et al., 2012).

Les résultats de ce mémoire, au niveau des solutions proposées, semblent suivre le deuxième principe socio-économique uniquement. La mise en réseau des acteurs et la valorisation des savoirs n'ont pas été proposés à la *CAN* dans nos recommandations et n'étaient pas (ou très peu) présents dans nos résultats. Cependant, le principe qui consiste à faire gagner les acteurs en autonomie en les éloignant du système conventionnel correspond aux résultats de ce mémoire. Le but de la *CAN* étant de relocaliser l'alimentation dans l'arrondissement de Namur, à travers des circuits courts de proximité, et tenter d'arriver à une certaine autonomie alimentaire, cela a été la base de notre recherche. Nous avons tenté, en interrogeant les producteurs, les intermédiaires et les experts, de comprendre les problèmes rencontrés par les producteurs travaillant en circuits courts. Les solutions proposées visaient dès lors à faciliter la distribution de leurs produits à travers des circuits courts. Automatiquement, travailler en circuits courts garantit une plus grande autonomie pour tout acteur impliqué, ces acteurs ayant des contacts directs (ou quasi-direc) entre eux. La plupart des projets visant à faciliter la logistique des producteurs prennent la forme de coopératives et garantissent une gouvernance démocratique. Une potentielle solution, qui n'a pas été proposée en recommandation à la *CAN* car un nouveau projet proche de cette solution pourrait être lancé d'ici peu à Namur (*La Fabrique Circuit Court*), est la mutualisation de la transformation en s'inspirant des projets français de « fruitières ». Les coopérateurs de ce projet mutualisent leurs savoirs et savoir-faire lorsqu'ils regroupent le lait et produisent le fromage ensemble.

Une recommandation pour tout travail que la *CAN*, qui partage les valeurs de l'agroécologie, sera amenée à réaliser, est un suivi de ces trois principes socio-économiques de l'agroécologie. L'objectif primaire de la *Ceinture Alimentaire Namuroise* de mise en réseau d'acteurs correspond déjà au premier principe socio-économique et celui-ci permet un partage des savoirs entre acteurs.

d. Conseil agroalimentaire namurois

Une réunion importante devait avoir lieu le 17 mars 2020 pour le lancement du Conseil agroalimentaire de la ville de Namur. Celle-ci a malheureusement été annulée étant donné la situation de confinement liée au coronavirus. Très peu d'informations à propos de ce conseil sont donc à ce jour dévoilées mais ce conseil fera également partie des acteurs impliqués dans le système alimentaire de l'arrondissement namurois, une fois celui-ci lancé.

La *Ceinture Alimentaire Namuroise* a déjà affirmé son intention de collaborer avec ce nouveau conseil. Il nous semblait toutefois important de mentionner celui-ci dans les perspectives nouvelles car, comme mentionné dans notre revue de la littérature, un appui politique est très bénéfique, si pas indispensable, pour faire fonctionner des projets sur le long terme. C'est également l'une des conclusions du documentaire *Après Demain* de Cyril Dion et Laure Noualhat (2018).

e. *Collectivités et cantines durables*

Un sujet qui a été plusieurs fois évoqué lors des entretiens, mais que nous n'avons pas eu l'opportunité d'analyser en profondeur, est l'alimentation des collectivités et les cantines durables.

Avec la stratégie *Manger Demain*, la Région wallonne a pour but d'améliorer le système alimentaire wallon. Elle a décidé de s'attaquer au domaine de la restauration collective avec le *Green Deal Cantines Durables* (Le Green Deal, s.d.). Ces cantines de collectivité peuvent être une réelle opportunité pour un écoulement important des produits locaux. C'est un nouveau moyen de distribution pour les producteurs (Carels, 2020).

Cependant, deux difficultés surviennent. Tout d'abord, pour des achats en quantités importantes, les collectivités sont dans l'obligation de passer par des marchés publics pour s'approvisionner. Or, ces marchés publics n'autorisant pas à appliquer une préférence géographique, il est interdit de favoriser le local. Une seconde difficulté est l'offre qui pourrait ne pas correspondre à la demande. Le personnel des cuisines collectives est habitué à recevoir des aliments quasiment « tout prêts ». Ce n'est plus dans leurs habitudes d'éplucher, couper, et s'occuper de toutes ces petites tâches qui prennent du temps en cuisine. Il reste donc à voir lequel, des producteurs ou du personnel, s'adaptera à l'autre (Carels, 2020).

Ce sujet des collectivités serait certainement très intéressant à analyser et nous encourageons la *Ceinture Alimentaire Namuroise* à creuser cette piste de travail, pour la suite de son état des lieux de l'arrondissement namurois.

f. *Vision systémique*

Il nous semble essentiel d'ajouter dans cette partie « perspectives » quelques phrases concernant la vision systémique.

Le système alimentaire démarre d'un besoin du consommateur de s'alimenter et s'arrête à la gestion des déchets alimentaires. Tout projet doit prendre en compte l'entière des conséquences de ses actions sur le système alimentaire complet.

Nous nous sommes focalisés dans ce mémoire sur les producteurs fromagers ; nous avons également abordé l'opportunité pour la *CAN* d'analyser les enjeux logistiques vécus par les intermédiaires, mais d'autres analyses, encore plus larges, seraient intéressantes à réaliser.

Par exemple, d'un point de vue « consommateur » : Quels sont ses besoins ? Sont-ils en train d'évoluer ? Peut-on imaginer qu'ils puissent un jour s'adapter à l'offre des circuits courts, afin de favoriser le développement de ceux-ci ?

Ou bien, d'un point de vue « production des matières premières » : Quelle est la production actuelle de matières premières sur ce territoire ? Cette production peut-elle évoluer pour développer le circuit court et répondre à la demande des consommateurs ?

Et encore, d'un point de vue « gestion des déchets » : Quels sont les déchets alimentaires ? Comment sont-ils gérés ? Comment pouvons-nous les valoriser ?

Conclusion

Pour conclure ce mémoire, après une revue de la littérature qui nous a donné un aperçu d'une alternative au système alimentaire traditionnel avec le concept de « ceinture alimentaire » et l'exemple du pré-projet de *Ceinture Alimentaire Namuroise*, nous nous sommes penchés sur les enjeux logistiques pour les producteurs fromagers distribuant en circuits courts et les solutions qui peuvent faciliter la distribution. En effet, notre but à travers ce mémoire est de permettre à la *Ceinture Alimentaire Namuroise* une meilleure compréhension de la situation de la filière fromagère namuroise pour apporter de l'aide là où elle est réellement nécessaire. Ceci nous a amenés à la problématique de ce mémoire, à savoir « Quels sont, pour les producteurs fromagers namurois, les freins et leviers logistiques à la distribution en circuits courts de proximité ? ».

Pour répondre à nos trois objectifs de recherche (comprendre le fonctionnement logistique de la filière fromagère, les freins au développement du circuit court pour les producteurs fromagers et les leviers à ces obstacles), nous avons interrogé 29 personnes par une enquête qualitative : 7 producteurs fromagers, 11 intermédiaires et 11 experts du circuit court ou de la filière fromagère. Les entretiens, semi-dirigés, se sont déroulés par téléphone, au vu du contexte de crise sanitaire.

Les résultats de nos enquêtes nous ont permis de répondre à nos trois objectifs ainsi qu'à notre problématique de recherche. Nous avons listé quatre enjeux logistiques principaux au développement des circuits courts et une ou plusieurs solutions, relatives à chaque enjeu et permettant de les réduire.

Le premier enjeu mentionné lors des entretiens est le nombre important de métiers exercés par les producteurs fromagers distribuant en circuits courts de proximité. Afin de le réduire, une solution est une mutualisation de la production, du transport ou de la vente. Un exemple de mutualisation de la production est le système des « fruitières » en France qui a inspiré plusieurs projets menés par des GAL en Wallonie ou encore les « halls relais agricoles wallons » subsidiés par la Région wallonne. La mutualisation du transport à travers des plateformes logistiques comme le *Réseau Solidairement* ou *Made in BW* a la cote ces derniers temps. Les coopératives de commercialisation sont déjà bien implantées sur le territoire namurois. Les acteurs principaux sur ce territoire sont *Paysans-Artisans*, *Agricovert*, *Cocoricoop* et *d'ici*.

Un second défi est la difficulté pour les producteurs fromagers d'écouler leur production. Les mutualisations de vente, citées ci-dessus, peuvent les aider, tout comme les plateformes permettant de vendre aux collectivités. Un exemple pour ces plateformes de vente aux collectivités est *Le Clic Local*, lancé par l'*APAQ-W*. Le marketing peut également être une grande aide, et particulièrement les nouveaux outils de communication digitale, pour augmenter sa visibilité et écouler sa production.

Le troisième enjeu qui a été relevé lors des entretiens est la nécessité pour les producteurs de prendre conscience du coût réel de la logistique. De nombreux producteurs décident

de ne pas passer par un intermédiaire pour éviter la marge qu'il prendrait sur ses produits. Toutefois, le temps passé dans le transport et la commercialisation coûte parfois bien plus cher. Des services d'accompagnement sont proposés aux producteurs, comme le fait *DiversiFerm* par exemple, et des applications permettant de calculer les coûts de transport sont également accessibles.

Finalement, le dernier enjeu pour les producteurs fromagers est la planification de la production. Pour faciliter celle-ci, des systèmes de précommandes peuvent être mis en place, comme le font déjà les GAC et GASAP. Un site internet facilitera grandement le travail.

Nous avons également émis quelques recommandations à la *Ceinture Alimentaire Namuroise* comme celle de se coordonner avec les autres projets lancés sur le territoire. Un nouveau hub logistique va prochainement être mis sur pieds à Suarlée. Il serait intéressant pour la *CAN* de discuter avec les porteurs de ce projet ainsi qu'avec les autres acteurs déjà actifs sur le territoire afin de trouver sa place parmi ceux-ci.

Pour finir, il serait très enrichissant pour la *Ceinture Alimentaire Namuroise* d'analyser le reste de la filière fromagère, depuis le besoin des consommateurs, jusqu'à la gestion des déchets alimentaires, en passant par les enjeux vécus par les intermédiaires. Une autre perspective est de creuser la piste des collectivités et cantines durables, qui sont en train d'être retravaillées par la Région wallonne avec la stratégie *Manger Demain*. Le domaine de l'alimentation est en profonde mutation et la crise sanitaire du coronavirus semble avoir accéléré ce changement. La filière fromagère va-t-elle parvenir à augmenter ses ventes en circuits courts dans le futur ? Comment les autorités publiques peuvent-elles faciliter cette évolution vers les circuits courts, et les aider à atteindre des conditions d'efficacité équivalentes à l'industrie agro-alimentaire conventionnelle ? Le succès du circuit court va-t-il subsister dans les prochains mois et les prochaines années ?

Ces questions valent la peine d'être étudiées et nous n'émettons aucun doute sur le fait que de nombreux spécialistes de tous bords se pencheront prochainement sur le sujet, que ce soit d'un point de vue socio-économique ou environnemental, mais également au niveau sanitaire. Il est évident que nous nous trouvons à un tournant qui ne sera pas facile à négocier, et nous osons espérer que le politique fera les choix judicieux nécessaires pour améliorer à long terme le bien-être de toute la population.



Bibliographie

- Allaert, B. (2020, 3 avril). *Ancienne gérante du GAC de Chaumont-Gistoux*. [Appel téléphonique].
- Allimann, M. (2018). *Réinventer l'alimentation à l'échelle de notre ville*. Récupéré le 14 mars 2020 de <https://novae.ca/2018/01/reinventer-alimentation-echelle-notre-ville/>
- Auclair, F. (2014). *Organisation collective de la logistique dans les circuits courts alimentaires*. Riom Es Montagnes : FNCUMA. Récupéré de http://www.cuma.fr/sites/default/files/2014_03_28_dossier_collaborations_logisitques_circuits_courts.pdf
- Baret, P., Grégoire, J., Hance, T., Mormont, M., Reheul, D., Stassart, P., Stilmant, D., Vanloqueren, G. et Visser, M. (2012). *L'agroécologie : trajectoire et potentiel Pour une transition vers des systèmes alimentaires durables*. Bruxelles : Groupe Interdisciplinaire de Recherche en Agroécologie FNRS.
- Berhin, M. (2020, 21 avril). *Bénévole à la CAN, militant fromages au lait cru*. [Appel téléphonique].
- Berhin, M. (2019, 30 octobre). *Présentation des raisons d'une ceinture alimentaire à Namur*. [Présentation Power Point]. Namur : Salon Hope. Récupéré de <http://canamuroise.canalblog.com/>
- Berhin, M. (2019, 16 septembre). *A la recherche d'une autonomie alimentaire dans la filière fromagère*. [Présentation Power Point]. Namur : Ceinture Alimentaire Namuroise.
- Berzi, P., Bol, A., Hermans, A., Stevens, D. & Michalowski, J. (2019). *Mémoire Compagnons de la Terre*. Récupéré le 17 février 2020 de <https://www.catl.be/wp-content/uploads/2019/04/M%C3%A9morandum-des-Compagnons-de-la-Terre.pdf>
- Blanchet, A. et Gotman, A. (2001). *L'enquête et ses méthodes : l'entretien*. Paris : Nathan Université, collection sociologie
- Bosny, C. (2020, 25 mai). *Conseiller Pole environnement Sowalfin*. [Echange de messages].
- Bosny, C. (2020, 13 avril). *Conseiller Pole environnement Sowalfin*. [Appel téléphonique].
- Bousbaine, A. (2020). *Ville et agriculture face à l'émergence des systèmes agro-alimentaires innovants. Etudes de cas dans deux agglomérations wallonnes: Charleroi et Liège* (Thèse de doctorat). Université de Liège, Liège. Récupéré de <https://orbi.uliege.be/bitstream/2268/246026/1/Th%c3%a8se%20FINALE%2004%20f%c3%a9vrier.pdf>
- Bousbaine, A. & Bryant, C. (2018). Agri-Food Projects in Food Land Belts : Conditions for Success. *CIACR*, 2 (1), 139-141. doi : 10.32474/ciacr.2018.02.000126
- Bousbaine, A., Bryant, C., & Akkari, C. (2018). The complexities of Sustainable Agricultures in and around Urban Agglomerations. *Journal of Nutritional Dietetics & Probiotics*, 1 (2). Récupéré de <https://chembiopublishers.com/JNDPS/JNDPS180010.pdf>
- Bousbaine, A. & Bryant, C. (2016) Les systèmes innovants alimentaires, cas d'étude : la Ceinture Aliment Terre de Liège. *Belgeo*. 1-19 doi : 10.4000/belgeo.19507
- Capgemini (2008). *2016 La chaîne logistique du futur*. Paris : Capgemini. Récupéré de https://www.capgemini.com/fr-fr/wp-content/uploads/sites/2/2017/07/Future_Supply_Chain_2016__la_cha__ne_logistique_du_futur.pdf

- Carels, N. (2020, 9 avril). *Chargée de missions Alimentation saine et durable Province de Namur*. [Appel téléphonique].
- Ceinture Alimentaire Namuroise. (2019). *Ceinture Alimentaire Namuroise*. Récupéré le 8 février 2020 de <https://www.facebook.com/ceinturealimentainenamuroise/>
- Ceinture Aliment-Terre Liégeoise. (S.d.). *Ceinture Aliment-Terre Liégeoise*. Récupéré le 8 février 2020 de <https://www.catl.be/>
- Cerema (2019). *Organisation logistique des circuits-courts: un programme de recherche-action pour créer un outil à destination des producteurs*. Récupéré le 5 mars 2020 de <https://www.cerema.fr/fr/actualites/organisation-logistique-circuits-courts-programme-recherche>
- Chazoule, C., Delfosse, C., Mundler, P. & Praly, C. (2014). Les circuits de proximité, cadre d'analyse de la relocalisation des circuits alimentaires. *Géographie Economie Société*, 16 (4), 455-478 doi:10.3166/ges.16.455-478
- Chez Martin. (2020, 13 mars). *Marchande de Chez Martin*. [Entretien]. Gembloux
- Citoyens pour le Climat, (2019). *Rapport du GIEC : résumé*. Récupéré le 23 février 2020 de <https://citoyenspourleclimat.org/wp-content/uploads/2019/03/ResumeGIEC-CPLC-web.pdf>
- Decamp, C. (2013). *Les circuits courts solidaires et durables en Wallonie*. Louvain-la-Neuve : Credal Conseil. Récupéré de https://www.credal.be/medias/files/publication/documents/credal/les_circuits_courts_solidaires_et_durables_de_wallonie.pdf
- De Herde, V. (2020, 26 mars). *Doctorante en sciences agronomiques à l'UCL*. [Appel téléphonique].
- Delepierre, F. (2020, 18 février). Les halls relais agricoles font leur grand retour en Wallonie. *Le Soir*. Récupéré de <https://agriculture.wallonie.be/documents/20182/21876/Halls+relais+agricoles.pdf/eea446ac-4d60-45c5-a383-6d203f73d0c8>
- Delvaux, B. (2020, 16 avril). *Coordinateur Paysans-Artisans*. [Appel téléphonique].
- Demeffe, L. (2020, 2 avril). Formateur *EPASC Ciney pôle fromager*. [Echange de mails].
- Demelenne, C. (2019, 5 octobre). Les halls relais agricoles fleurissent en Wallonie. *L'Avenir*. Récupéré de https://agriculture.wallonie.be/documents/20182/21876/2019-10-06_Lavenir_HRA+en+Wallonie.pdf/c8acad4d-6cd6-465b-93df-a97c03043598
- Détours et Saveurs. (2020, 12 mars). *Vendeuse de Détours et Saveurs*. [Entretien]. Gembloux
- Dion, C. & Noualhat, L. (2018). *Après Demain*. [Documentaire]. Coproduction de Yami 2 et Move Movie avec la participation de France Télévisions. Produit par Christophe Nick avec Mélanie Laurent. Récupéré le 12 mai 2020 de https://www.rtbf.be/auvio/detail_apres-demain?id=2633599
- Economie Sociale. (2019). *La Fabrique Circuit Court : un nouveau pôle agro-alimentaire à Namur*. Récupéré le 15 avril 2020 de https://economiesociale.be/fil_actu/la-fabrique-circuit-court-un-nouveau-pole-de-transformation-et-de-logistique-se-dessine-a-namur
- EcoRes (2013). *Etude de faisabilité technico-économique pour la création d'une plateforme de transformation et de logistique dans le secteur alimentaire*. Namur : Bureau économique de la Province de Namur.
- Espace Environnement. (S.d.). *Ceinture Alimentaire Charleroi Métropole*. Récupéré le 8 février 2020 de <https://www.espace-environnement.be/portfolio-posts/cacm-ceinture-alimentaire-charleroi-metropole->

mise-en-oeuvre-du-plan-actions-circuits-courts-en-vue-de-renforcer-economie-alimentaire-locale-et-regionale/

- Feyereisen, M. & Stassart, P. (2017). *La ceinture aliment-terre liégeoise : des initiatives locales au projet de transition territoriale*. Arlon : Seed Unité de Recherche. Récupéré de https://orbi.uliege.be/bitstream/2268/210425/3/Feyereisenetal_la%20CATL_initiativeslocales_projettransitioterritorial.pdf
- Feyereisen, M., Jonet, C., Marcq, P., Mertens, S., Stassart, P.M. et stass, E. (2015, mai). *Thème 7 : Les autres acteurs de la transition. La Ceinture Aliment-Terre Liégeoise face aux défis de son positionnement théorique, politique et institutionnel*. Communication présentée au 2^{ème} Congrès interdisciplinaire du développement durable organisée par l'UCL et l'ULB, Louvain-la-Neuve, Belgique. Récupéré de https://pdfs.semanticscholar.org/5eab/af684721d01395083c06cd0971980eb37204.pdf?_ga=2.194225902.2145285372.1581077374-1985936707.1581077374
- Food In Action. (2020, 20 février). *La Pyramide Alimentaire 2020: plus équilibrée et plus durable*. Récupéré le 23 avril 2020 de <https://www.foodinaction.com/pyramide-alimentaire-2020-equilibree-durable/>
- Groupe Action Locale Ardenne Méridionale. (S.d.). *Une coopérative fermière ! 3 outils !* Récupéré le 20 avril 2020 de <https://www.ardenne-meridionale.be/projets/agriculture/>
- Groupe Action Locale Meuse@campagnes (2020). *Le GAL est une initiative européenne*. Récupéré le 22 avril 2020 de <http://www.meusecampagnes.be/presentation/>
- Garbarczyk, B. (2017). *Au-delà des circuits-courts, que proposent les ceintures alimentaires ?* Monceau-sur-Sambre : Saw-B. Récupéré de http://www.saw-b.be/spip/IMG/pdf/a1715_ceinture.pdf
- Garneau, J. M. É. & Hallée, Y. (2019). L'abduction comme mode d'inférence et méthode de recherche : de l'origine à aujourd'hui. *Recherches qualitatives*, 38 (1), 124–140. <https://doi.org/10.7202/1059651ar>
- Grandjean, V. (2020, 9 avril). *Chargée de mission GAL Tiges et Chavée*. [Appel téléphonique].
- Gruie, E. (2019). *La SCRLFS Les Compagnons de la Terre met fin à ses activités*. Récupéré le 24 novembre 2020 de <https://www.catl.be/2019/04/02/la-scr-lfs-les-compagnons-de-la-terre-met-fin-a-ses-activites/>
- Guillaume, E. (2020, 6 avril). *Chargée de mission syndicat agricole FUGEA*. [Echange de mails].
- Guns, R. (2020, 27 mars). *Gérant Cocoricoop*. [Appel téléphonique].
- Holzemer, L., Maréchal, K., Nyssens, T., et Plateau, L. (2016). *Analyse dynamique de la durabilité vécue et mise en oeuvre par les acteurs des circuits courts*. Bruxelles : Centre d'Études Économiques et Sociales de l'Environnement. Récupéré de <https://orbi.uliege.be/handle/2268/208695>
- Hopkins, R. (2020, 13 février). *Enseignant en permaculture et initiateur du mouvement international des villes en transition*. [Entretien]. Bruxelles.
- Hypacie, L. (2020, 1 avril). *Co-gérante de La Petite Campagne*. [Appel téléphonique].
- Jane-Aluja, H. (2020, 3 février). *Coordinatrice au RCR*. [Entretien]. Namur.
- Jandrain, A. (2020, 8 avril). *Responsable filière fromagère APAQ-W*. [Appel téléphonique].
- Jobert, M. (2018). La logistique, le coût caché des circuits courts. *Journal de l'environnement*. Récupéré de <http://www.journaldelenvironnement.net/article/la-logistique-le-cout-cache-des-circuits-courts,91009>

- Laboratoire sur l'agriculture urbaine. (2018). *Système alimentaire Montréalais 2025*. Récupéré le 8 février 2020 de <http://www.au-lab.ca/accompagnement/systeme-alimentaire-montrealais-2025/>
- Lambert, L. (2019, 14 novembre). *Coordinatrice de programme - Développement Durable/Économie Circulaire à la Fondation Roi Baudouin*. [Appel téléphonique].
- Lecomte, M. (2020, 1 avril). *Co-gérant de la Fermière de Méan*. [Appel téléphonique].
- Lefèvre, A. (2020, 30 mars). *Gérant Interbio*. [Appel téléphonique].
- Le Green Deal. (S.d.). *Green Deal Cantines Durables*. Récupéré le 23 avril 2020 de <https://www.greendalcantines.be/le-green-deal>
- Legros, N. (2020, 9 avril). *Chargée de mission pour l'agriculture GAL Condroz-Famenne*. [Appel téléphonique].
- Lewalle, L. (2020, 14 avril). *Coordinatrice du Réseau des GASAP*. [Appel téléphonique].
- Maquet, P. (2012). *Analyse de la filière laitière active en Wallonie*. Gembloux : Filière Lait et Produits Laitiers Wallonne (FLPLW) asbl. Récupéré de http://www.cra.wallonie.be/img/page/u7/AnalyseFLW_crawd2u7flplw2012.pdf
- Messmer, J. (2013). *Les circuits courts multi-acteurs : Emergence d'organisations innovantes dans les filières courtes alimentaires*. Paris : INRA. Récupéré de <http://sprimont2018.be/portfolio/wp-content/uploads/2017/10/Les-circuits-courts-multi-acteurs.pdf>
- Mestdagh, F. (2020, 11 avril). *Co-gérant d'ici*. [Appel téléphonique].
- Métacartes. (S.d.). *Mandala holistique*. Récupéré le 27 avril 2020 de <https://www.metacartes.cc/faire-ensemble/recettes/mandala-holistique/>
- Metayer, B. (2018, 11 avril). *Ma thèse au Cerema: B. Metayer "Circuits courts alimentaires : vers des organisations logistiques plus durables"*. [Vidéo en ligne]. Dailymotion. Récupéré de <https://www.dailymotion.com/video/x653ios>
- Monville, P. (2020, 7 avril). *Productrice, coordination logistique et gestion journalière d'Agricovert*. [Appel téléphonique].
- Noël, D. (2020, 31 mars). *Co-gérante d'Altitude 150*. [Appel téléphonique].
- Paquay, M. (2020, 8 mai). *Le succès des produits alimentaires durables survivra-t-il dans l'après-Corona ?*. RTBF.be. Récupéré de https://www.rtbf.be/info/economie/detail_le-succes-des-produits-alimentaires-durables-survivra-t-il-dans-l-apres-corona?id=10497932
- Pech, G. (2020, 23 mars). *Chargé de mission GAL Meuse@Campagnes*. [Appel téléphonique].
- Réseau Aliment-Terre arrondissement Verviers. (2019). *Réseau Aliment-Terre Arrondissement de Verviers*. Récupéré le 8 février 2020 de <http://www.ratav.org/>
- Resilience Management Group. (2020). *Le plan 'SOPHIA'. Un plan de transition pour la Belgique pour une relance durable post-covid-19*. Groupe One. Récupéré de <https://www.groupeone.be/wp-content/uploads/2020/05/Plan-SOPHIA.pdf>
- Roger, N. (2020, 8 avril). *Commerciale Ferme de Fisenne*. [Appel téléphonique].

- Ruby, F. (2018, 17 octobre). Lancement du Conseil du système alimentaire montréalais : une première au Québec ! 100°. Récupéré de <https://centdegres.ca/magazine/alimentation/lancement-du-conseil-du-systeme-alimentaire-montrealais-une-premiere-au-quebec/>
- Sustainable Development Goals Belgium (2020). *Les SDG's*. Récupéré le 8 février 2020 de <https://www.sdgs.be/fr/sdgs>
- Système Alimentaire Montréalais. (S.d.). *Système Alimentaire Montréalais*. Récupéré le 8 février 2020 de <https://sam.montrealmetropoleensante.ca/apropos>
- Thissen, R. (2019, 16 septembre). GIEC : Changements climatiques et terres sont indissociables. *CNCD-11.11.11*. Récupéré de <https://www.cncd.be/rapport-giec-climat-terres>
- Van Bever, P. (2020, 9 avril). Coordinateur Réseau Solidairement. [Appel téléphonique].
- Van Driessche, L. (2020, 8 mai). Le consommateur post-Covid attentif aux produits durables et équitables. *L'Echo*. Récupéré de https://www.lecho.be/dossiers/coronavirus/Le-consommateur-post-Covid-attentif-aux-produits-durables-et-equitables/10225727?utm_campaign=MORNING_COMMENT
- Vanhèse, L. (2020). *Quelle pertinence pour la construction d'une ceinture alimentaire sur le territoire de Namur ?* (Mémoire de Master). Université de Mons, Mons. Draft non finalisé.
- Van Lil, P. (2012, 14 septembre). Circuits courts : une vision à long terme. *Alter Echos*. Récupéré de <https://www.alterechos.be/circuits-courts-une-vision-a-long-terme/>
- Verleyen, V. (2020, 31 mars). *Gérant de la Fromagerie du Samson*. [Appel téléphonique].
- Vogeleer, J. (2020, 25 mars). *Productrice fromagère à la ferme de Vevy Wéron*. [Appel téléphonique].
- Winandy, S. (2020, 7 avril). *Coordinateur DiversiFerm*. [Appel téléphonique].
- Wirtz, S. (2017). *Relocalisation de la production de houblon en Wallonie : Evaluation de la demande des brasseries pour du houblon wallon dans le cadre de la dynamique de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise*. (Mémoire de Master). HEC-Ecole de gestion de l'Université de Liège, Liège. Récupéré de <https://www.catl.be/wp-content/uploads/2019/04/M%C3%A9moire-Sophie-Wirtz.pdf>
- Wylock, M. (2020, 30 mars). *Co-gérante de la Ferme de la Stée*. [Appel téléphonique]