



Vers un Système Alimentaire Durable pour la ville de Namur  
Cadre stratégique 2020-2030  
*Septembre 2020*

**Ansenne Anne-sophie**

Rue d'Edimbourg, 26  
1050 Bruxelles  
Belgique  
Tèl : 02/893 08 85

[Annesophie.ansenne@ecores.eu](mailto:Annesophie.ansenne@ecores.eu)

## TABLE DES MATIERES

<b>1</b>	<b>LEXIQUE ET ACRONYMES .....</b>	<b>3</b>
<b>2</b>	<b>INTRODUCTION.....</b>	<b>4</b>
<b>3</b>	<b>METHODOLOGIE.....</b>	<b>5</b>
<b>4</b>	<b>ETAT DES LIEUX : CONTEXTE TERRITORIAL.....</b>	<b>6</b>
4.1	MAILLON 'PRODUCTION' .....	7
4.1.1	<i>Producteurs, terres agricoles et spéculations du namurois</i> .....	7
4.1.2	<i>SWOT production et enjeux du territoire</i> .....	16
4.1.3	<i>Identification des axes stratégiques</i> .....	16
4.2	MAILLON 'TRANSFORMATION' .....	17
4.2.1	<i>Acteurs de la transformation</i> .....	17
4.2.2	<i>SWOT transformation et enjeux du territoire</i> .....	20
4.2.3	<i>Identification des axes stratégiques</i> .....	20
4.3	MAILLON 'DISTRIBUTION' .....	21
4.4	MAILLON 'ACCES' - POINTS DE VENTES.....	23
4.4.1	<i>Tissu commercial alimentaire Namurois</i> .....	23
4.4.2	<i>SWOT surfaces de ventes et logistiques</i> .....	29
4.4.3	<i>Identification des axes stratégiques</i> .....	30
4.5	MAILLON 'CONSOMMATION' .....	31
4.5.1	<i>« Mangeurs et mangeuses » du territoire</i> .....	31
4.5.2	<i>SWOT consommation</i> .....	36
4.5.3	<i>Identification des axes stratégiques</i> .....	36
4.6	MAILLON 'RECUPERATION DES RESSOURCES-DECHETS' .....	37
4.6.1	<i>Récupération des ressources-déchets organiques</i> .....	37
4.6.2	<i>SWOT récupération des ressources - déchets</i> .....	40
4.6.3	<i>Axes stratégiques</i> .....	40
<b>5</b>	<b>POSSIBILITES D'ANALYSE DE TERRAIN SUPPLEMENTAIRES .....</b>	<b>41</b>
<b>6</b>	<b>PROGRAMME STRATEGIQUE ET TRANSVERSAL DE LA VILLE DE NAMUR.....</b>	<b>43</b>
<b>7</b>	<b>PROPOSITION DE CADRE STRATEGIQUE POUR NAMUR .....</b>	<b>44</b>
7.1	<i>VISION SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE POUR NAMUR</i> .....	44
7.2	<i>FONCTIONNEMENT DU CONSEIL AGROALIMENTAIRE DURABLE NAMUROIS (CADN)</i> .....	45
7.3	<i>LES AXES STRATEGIQUES 2020-2030</i> .....	46
<b>8</b>	<b>BIBLIOGRAPHIE.....</b>	<b>48</b>

## 1 LEXIQUE ET ACRONYMES

---

CADN : Conseil agroalimentaire Durable Namurois  
PST : Plan Stratégique Transversal  
DPG : Déclaration de Politique Générale  
AD : Alimentation Durable  
SAD : Système Alimentation Durable  
PAC : Politique Agricole Commune - déclaration PAC : Déclaration de superficie  
SAU : Surface Agricole Utilisée  
BCE : Banque Carrefour des Entreprises  
SAACE : Structures d'accompagnement à l'autocréation d'emplois  
ZAAC : Zones d'Aménagement Communal Concerté  
GAU : le Groupement d'Acteurs Urbains  
GAC : Groupement d'Achat en Commun  
RCR : Réseau de Consommateurs Responsables  
GASAP : Groupe d'Achat Solidaires de l'Agriculture Paysanne  
BCE : Banque Carrefour des Entreprises

Empreinte alimentaire : Quantité de surface nécessaire pour nourrir une personne .

Nimaculteurs : Producteurs non issus du monde agricole.

Système alimentaire durable : Un système alimentaire durable est un réseau de collaboration territorial qui intègre la production, la transformation, la distribution, la consommation de produits alimentaires et la gestion des matières résiduelles, dans le but d'accroître la santé environnementale, économique et sociale de la collectivité. Il comprend les acteurs, activités et les infrastructures impliqués dans la sécurité alimentaire d'une population et repose sur une gouvernance alimentaire territoriale.<sup>1</sup>

Circuit court : Mode de production et de commercialisation qui vise à rapprocher le producteur du consommateur, et ce, dans tous les secteurs. Il s'agit donc de réduire le nombre d'intermédiaires afin d'assurer un revenu équitable au producteur et renforcer les liens sociaux. A travers la proximité géographique entre les acteurs, les circuits courts permettent également de réduire les impacts environnementaux liés au transport<sup>2</sup>.

Autosuffisance alimentaire : Capacité à satisfaire la demande alimentaire pour un groupe alimentaire donné sur un territoire défini.

Restaurants sociaux : Le restaurant social a pour mission la distribution de repas à moindre coût ou gratuits au bénéfice des personnes précarisées. Il offre également un accompagnement social à destination des personnes en situation d'exclusion<sup>3</sup>.

Épiceries sociales : Les épiceries sociales se définissent comme des magasins ouverts aux personnes en situation de précarité où ces dernières peuvent accéder à des produits alimentaires ou sanitaires de qualité qu'elles peuvent acheter à un prix inférieur à celui du marché<sup>4</sup>.

---

<sup>1</sup> <http://collectivitesviables.org/articles/systeme-alimentaire-durable.aspx>

<sup>2</sup> <http://developpementdurable.wallonie.be/circuits-courts-0#:~:text=On%20entend%20par%20%C2%AB%20circuits%20courts,et%20renforcer%20les%20liens%20sociaux.>

<sup>3</sup> <http://actionsociale.wallonie.be/insertion-activation-aide-sociale/restaurant-epicerie-sociale>

<sup>4</sup> Service Public Wallonie SPW (2020), *Cohésion sociale, droits fondamentaux et pauvreté – Guide de bonnes pratiques locales*, p. 55, disponible sur [http://cohesion sociale.wallonie.be/sites/default/files/Guide%20des%20Bonnes%20pratiques%20-%20Actu%202020\\_0.pdf](http://cohesion sociale.wallonie.be/sites/default/files/Guide%20des%20Bonnes%20pratiques%20-%20Actu%202020_0.pdf).

## 2 INTRODUCTION

---

Le présent document a été construit dans le cadre de la mission « Mise en place et suivi d'un Conseil agroalimentaire Namurois » (CSC E2294).

L'objectif du présent document est de :

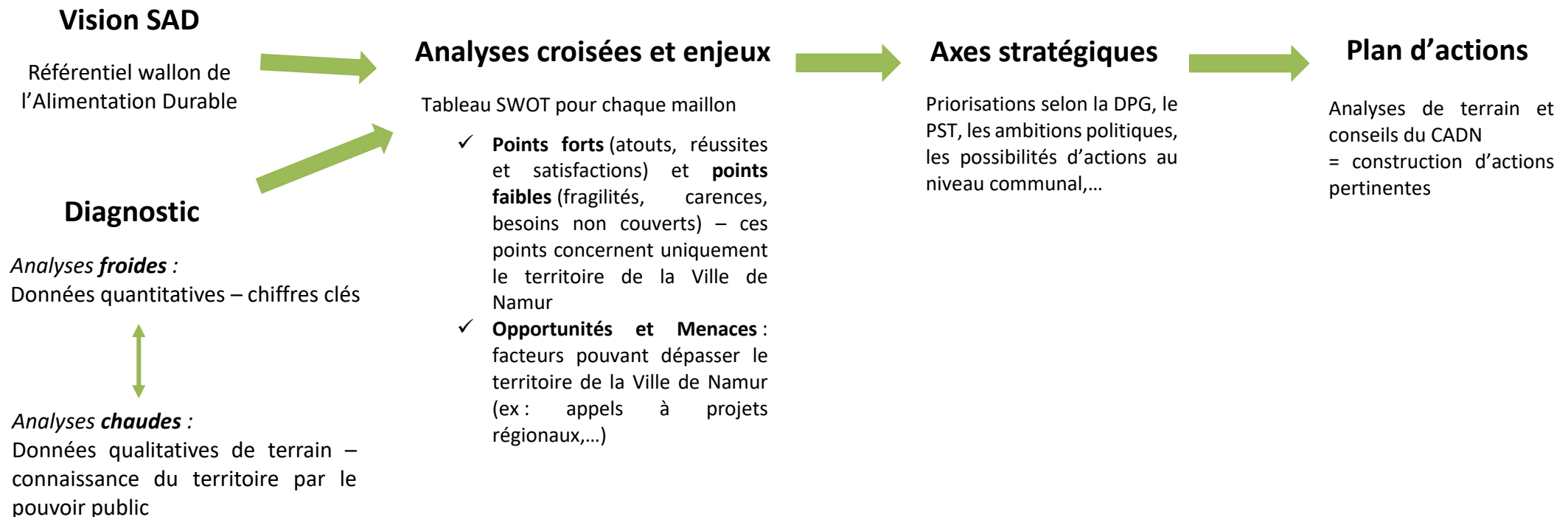
- ✓ Dresser un état des lieux des différentes composantes du système alimentaire namurois ;
- ✓ Etablir les forces et faiblesses de ces composantes au travers du cadre SWOT ;
- ✓ Préciser la vision d'un système alimentaire durable pour le namurois sur base du Référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie » ou référentiel wallon de l'Alimentation Durable ;
- ✓ Définir des axes stratégiques pour la Ville de Namur et les prioriser.

Ces différents éléments construisent le cadre stratégique alimentation durable 2020-2030 pour la Ville de Namur. Ce document permettra ensuite de définir un plan d'actions à mettre en œuvre sur cette période. Ce travail sera ensuite soumis au Conseil agroalimentaire Durable Namurois pour information, comme document de travail.

Ce document a été réalisé sur base de recherches bibliographiques et de données quantitatives (il pourrait être complété par des données qualitatives qui peuvent être collectées auprès des acteurs de terrain). En effet, le niveau de détail de ce travail correspond à un budget alloué et défini dans notre offre. Des analyses complémentaires pourraient être réalisées au regard des priorités choisies par la Ville (axes stratégiques, publics cibles des actions).

### 3 METHODOLOGIE

Le schéma suivant présente le processus de construction du cadre stratégique. La réalisation d'un état des lieux comprend des analyses froides (données statistiques et bibliographiques) qui doivent être complétées par des données qualitatives de terrain (fournies par les représentants de Ville qui connaissent les acteurs et besoins de leur territoire). Ces éléments dressent l'état actuel de la situation sur le territoire d'analyse et permettent de définir les points forts et faibles de ce système alimentaire. Les axes stratégiques sont alors définis pour faire tendre la situation actuelle vers la vision du Système Alimentaire Durable (SAD).



*Notons que le présent travail a été réalisé en vue d'alimenter la création des axes stratégiques et du plan d'action. Il permet d'avoir une représentation de l'état du système alimentaire namurois sans pour autant être exhaustif. Différentes enquêtes/analyses de terrain (point 5.) pourront le compléter pour affiner les actions à mettre en œuvre.*

## 4 ÉTAT DES LIEUX : CONTEXTE TERRITORIAL

Cet état des lieux porte sur le territoire de la Ville de Namur à savoir la région formée par les 25 sections réunies lors de la fusion des communes : Beez, Belgrade, Boninne, Bouge, Champion, Cognelée, Daussoix, Dave, Erpent, Flawinne, Gelbressée, Jambes, Lives-sur-Meuse, Loyers, Malonne, Marche-les-Dames, Namur, Naninne, Saint-Marc, Saint-Servais, Suarlée, Temploux, Vedrin, Wépion et Wierde.

Indépendamment du territoire d'analyse, un système alimentaire peut être caractérisé par 6 maillons présentés dans le schéma suivant. L'ensemble de ces maillons forment la chaîne de valeur du système alimentaire. L'état des lieux sera structuré selon ces différents maillons.

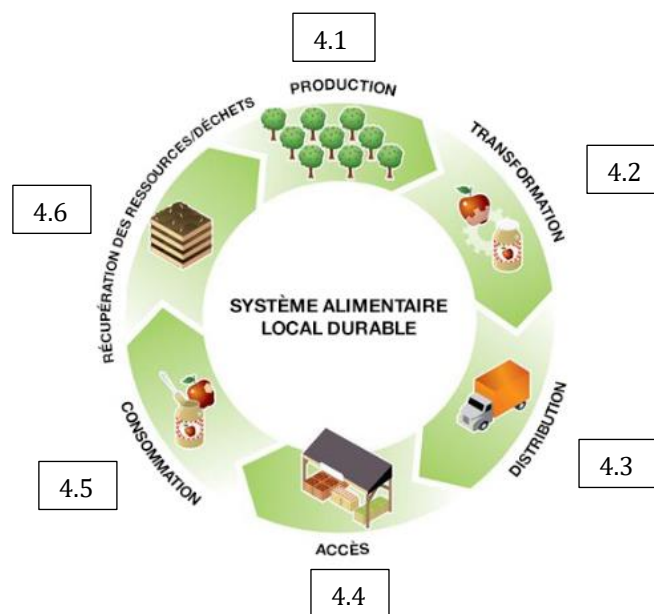


Figure 1 : Schéma représentant les 6 maillons d'un système alimentaire (source : Chicago Metropolitan Agency for Planning, 2012)

## 4.1 MAILLON 'PRODUCTION'

### 4.1.1 Producteurs, terres agricoles et spéculations du namurois

Concernant les producteurs présents sur le territoire :

- ✓ En 2016, 85 exploitations agricoles sont déclarées sur le territoire ;
- ✓ Parmi ces exploitations, certaines sont des sociétés agricoles dont le siège social ne se trouve pas à Namur ;
- ✓ En 2017, 5,45% des surfaces agricoles de la Ville de Namur étaient exploitées en agriculture biologique ;
- ✓ La base de données de BioWallonie recense 8 producteurs bio sur le territoire de la Ville de Namur en 2020 (tableau ci-dessous).

Producteurs sous contrôle bio au 31/07/2020	Adresse	Code postal	Localité
UNIVERSITÉ DE NAMUR ASBL	Rue de Bruxelles, 61	5000	NAMUR
de MOFFARTS Gilles	Rue du Chateau, 92	5003	ST MARC
SIMON PIERRE ET MATHILDE SASPJ	Rue des Vanneaux, 29	5020	SUARLEE
Durieux Benjamin "Ferme de la Forêt"	249, Rue de Fernemont	5020	Champion
Marot Benoît	Chemin de Reumont, 97	5020	Malonne (Namur)
TASIAUX Christophe	Route de Hannut, 181	5021	BONINNE
Les Sablons	Rue des Bigarraux 55	5024	Marche-les-Dames
LES TROIS MARAICHERS scrl	Vévy Wéron,15	5100	WEPION

Tableau 1 : producteurs sous contrôle bio au 31/07/2020 et situés sur le territoire de la Ville de Namur<sup>5</sup>

Parmi ces derniers, plusieurs sont des fermes d'échelle familiale et proposent de la vente à la ferme :

- Ferme du Château de Boninne (Christophe Tasiaux) ;
- Ferme de la Tour à Saint Marc (Gilles de Moffarts);
- Les 3 maraîchers de Vévy Wéron à Wépion ;

Au-delà de ces producteurs certifiés bio, d'autres fermes d'échelle familiale sont installées sur le territoire et proposent de la vente à la ferme :

- Ferme de l'escalier, légumes en auto-cueillette à Beez ;
- Ferme Cloet à Flawinne ;
- Ferme de Reumont à Malonne ;
- Ferme du bois d'Esneux à Boninne ;
- Bergerie des Fauves Laineux à Cognelée.

Notons que l'asbl Réseau de Consommateurs Responsable (RCR) a lancé en 2019 une dynamique de **ceinture alimentaire** en rassemblant différents acteurs alimentaires et citoyens du Namurois. Début 2020, 4 groupes de travail (GT) ont été formés : GT « réseau » pour la mise en lien des acteurs de l'alimentation sur le territoire, GT « vision » afin d'établir un diagnostic systémique du

<sup>5</sup> Biowallonie (2020), Liste des acteurs bio wallons et bruxellois, téléchargeable sur <https://www.biowallonie.com/acteursbio/>

territoire, GT « filière » afin de réaliser un état des lieux des filières en commençant par la filière fromagère et enfin GT « sensibilisation » afin de travailler avec les mangeur·euse·s de différents horizons<sup>6</sup>. Une antenne des Brigades d'Actions Paysannes<sup>7</sup> a été créée à Namur et est animée par le RCR.

Notons également que la coopérative Paysans-Artisans a développé deux groupements d'employeurs sur le territoire :

- Un destiné à répondre aux besoins de main d'œuvre des producteurs de la coopérative ;
- Un destiné à la formation : à partir de 2019 (en partenariat avec le BEP, le forem et le CPAS de Namur) une formation d'ouvrier maraîcher fruiticulteur en circuit court. L'objectif est de former 25 jeunes à la production maraîchère et fruiticole, à la transformation et à la vente. La formation dure 12 mois et est dispensée au sein d'un groupement d'employeurs créé pour la cause.

Le territoire de la Ville de Namur connaît également la problématique de la population vieillissante des agriculteurs et du manque de successeurs/repreneurs (enjeu national également). En effet, 65% des exploitants agricoles sont âgés de plus de 50 ans.

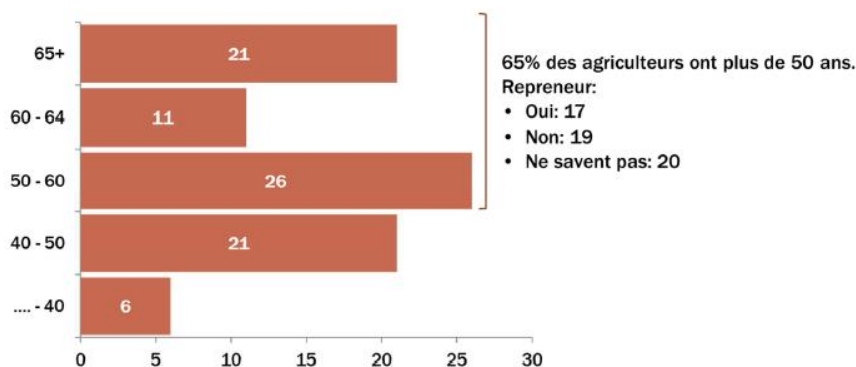


Figure 3 : Graphique présentant la répartition des agriculteurs selon leur âge

Concernant les terres agricoles, le travail réalisé par Céline Degrande d'avril à septembre 2019, dans le cadre de son travail d'éco-conseillère en alimentation durable pour la Ville de Namur, précise que :

- ✓ La ville de Namur compte 6580 ha de terres cadastrées agricoles, soit 37% du territoire ;
- ✓ En 2017, 5925 ha ont fait l'objet d'une déclaration PAC soit 90% des terres cadastrées agricoles. Parmi ces terres :
  - Les productions végétales destinées à l'alimentation humaine représentent 11% ;
  - Seulement 5% (318 hectares) appartiennent au domaine public (répartition des terres entre les propriétaires publics dans le tableau ci-après).

<sup>6</sup> PV du CAN (Ceinture Alimentaire Namuroise) du 06/01/2020 réalisé par Hélène Jane-Aluja

<sup>7</sup> Les BAP sont un réseau citoyen d'appui à l'agriculture paysanne et au mouvement pour la souveraineté alimentaire. Le réseau se mobilise depuis la base pour soutenir directement les paysan.ne.s. par diverses actions et des chantiers participatifs.



Propriétaires publics	ha
Ville de Namur	88
Société intercommunale BEP	52
CPAS Namur	48
Fabrique d'Eglise	29
Etat belge	23
Région wallonne	17
Société Wallonne du logement	17
Foyer Jambois	13
Communauté française	12
Joie du Foyer	7
Société publique de gestion de l'eau	4
Société Wallonne des eaux	2
Ministère de la défense nationale	2
Service Public de Wallonie	1

Tableau 2 : Terres agricoles namuroises réparties selon leur propriétaire public

Parmi les 88ha dont la Ville est propriétaire :

- 35ha sont gérés par le patrimoine ;
- 53ha sont gérés par la régie foncière ;
- La plupart des parcelles sont occupées.

Parmi les 48ha dont le CPAS est propriétaire :

- 32ha sont en bail à ferme auprès d'un agriculteur depuis 2018 jusque 2033 ;
- 10ha vont être affectés au P+R de Bouge et au Zoning Care-Ys.

Selon les données de Statbel de 2018, la surface agricole totale exploitée est répartie en 4 grands types d'utilisation selon le tableau suivant :

Superficies agricoles exploitées (ha)	526.876	
Terres arables	387.959	73,6%
Cultures permanentes (vergers et petits fruits)	4.216	0,8%
Superficies toujours couvertes d'herbe	134.021	25,4%
Cultures sous serre	680	0,1%

Tableau 3 : Répartition des terres agricoles en fonction des types d'utilisation

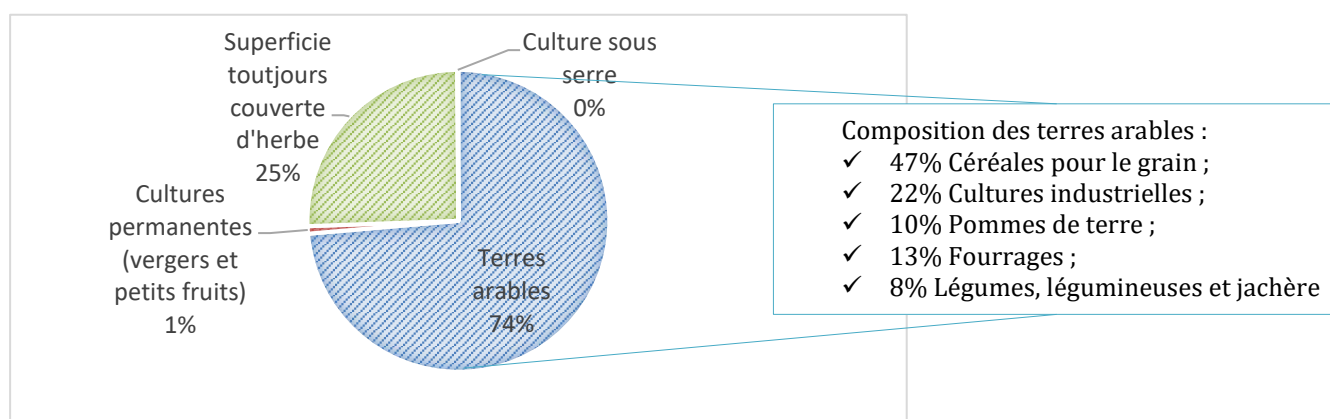


Figure 4 : Schéma représentant la répartition des terres agricoles en fonction des types d'utilisation

La ville de Namur est principalement située dans la région agricole du Condroz. La région est assez accidentée et présente des plateaux entrecoupés de vallées, de rivières et de dépressions. *Le sol est généralement fertile et permet, en fonction de sa profondeur, la culture des céréales, des betteraves sucrières et des plantes oléagineuses. L'activité agricole du Condroz est également tournée vers l'exploitation des animaux, pour l'essentiel des bovins*<sup>8</sup>. Une partie de la Ville de Namur se trouve également dans la région agricole de la Hesbaye (les limons rendent ces sols pour la plupart bien fertiles). Les céréales, les betteraves sucrières et les pommes de terre constituent les principales cultures pratiquées. Les cultures fruitières y sont également présentes. L'élevage y est important et orienté essentiellement vers les spéculations bovines.

Dans son mémoire intitulé « *Nourrir Namur ? reconnectant la production agricole de la commune à sa consommation alimentaire* », Vitor Costa présente notamment les conclusions suivantes :

- 75%-80% de l'empreinte alimentaire (quantité de surface nécessaire pour nourrir une personne) est liée aux produits d'origine animale ;
- Namur présente un potentiel de 30% en matière d'autosuffisance alimentaire. Ce potentiel est totalement fictif puisqu'il repose sur une répartition des terres entre tous les types de culture, ce qui ne correspond pas à l'occupation actuelle des terres agricoles de Namur.
- Le potentiel d'autosuffisance alimentaire n'est pas distribué de façon égale. En effet, 3 groupes alimentaires ont un potentiel supérieur à 70% (céréales, pommes de terre et betteraves sucrières).

*Ces conclusions sont à nuancer par le fait que différentes hypothèses de productions (industrielle et agroécologique) et de consommations alimentaires (industrielle et agroécologique) sont utilisées en même temps pour arriver à ces résultats. Ils sont donc présentés à titre indicatif et théorique.*

---

<sup>8</sup> <http://etat.environnement.wallonie.be/contents/indicatorsheets/PHYS%205.html>. Cellule Etat de l'Environnement Wallon (2007), *Rapport analytique sur l'état de l'environnement wallon 2006-2007 MRW – DGRNE*, Namur, p. 452 et s. disponible sur [http://etat.environnement.wallonie.be/files/live/sites/eew/files/Publications/Rapport%20analytique%202006-2007/Chap11/2\\_FertiliteBiodiversiteSols/SOLS\\_01.pdf](http://etat.environnement.wallonie.be/files/live/sites/eew/files/Publications/Rapport%20analytique%202006-2007/Chap11/2_FertiliteBiodiversiteSols/SOLS_01.pdf)

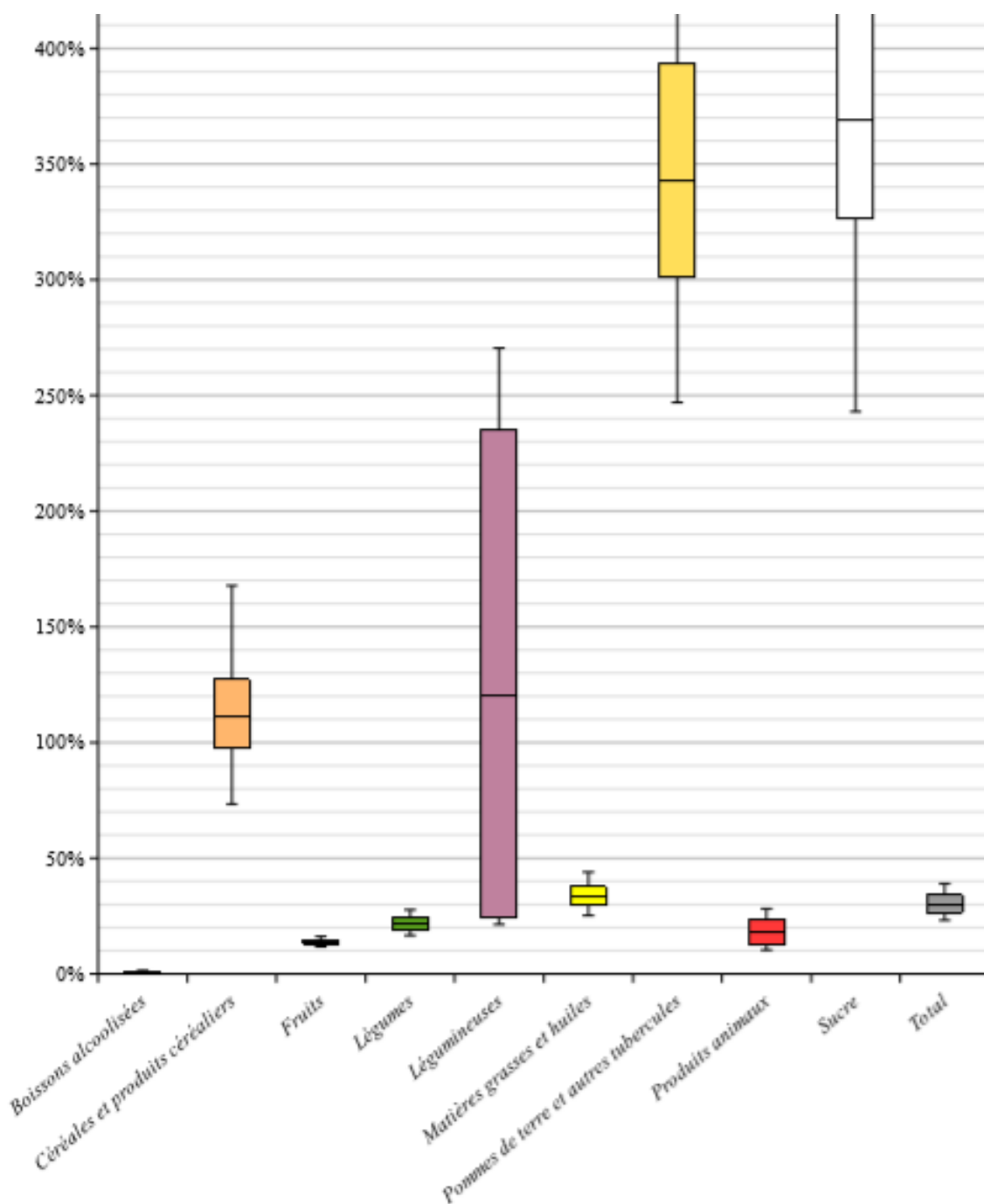


Figure 5 : Potentiel d'autosuffisance alimentaire de Namur par groupe alimentaire. En d'autres mots, le pourcentage de satisfaction de la demande pour chacun des groupes alimentaires considérés.

Comparativement à cette analyse de potentiel d'autosuffisance alimentaire, les différentes spéculations au niveau des terres agricoles namuroises se répartissent selon le tableau suivant<sup>9</sup> :

<b>Terres arables (ha)</b>	<b>387.959</b>
<b>Céréales pour le grain, dont :</b>	<b>183.078</b>
Froment	137.167
Orge	25.926
Maïs-grain	362
Triticale	2.334
<b>Cultures industrielles, dont :</b>	<b>85.854</b>
Betteraves sucrières	48.112
Chicorées	7.640
Lin	8.123
Colza et navet	21.772
<b>Pommes de terre</b>	<b>38.908</b>
<b>Légumineuses</b>	<b>2.179</b>
<b>Fourrages sur les terres arables</b>	<b>49.967</b>
<b>Légumes en plein air (y.c fraises)</b>	<b>17.490</b>
<b>Cultures ornementales en plein air</b>	<b>55</b>
<b>Jachères</b>	<b>10.420</b>
<b>Cultures permanentes, dont :</b>	<b>4.216</b>
Verger	4.079
Petites fruits	137
<b>Superficie toujours couverte d'herbe</b>	<b>134.021</b>
<b>Cultures sous serre</b>	<b>680</b>

Tableau 4 : Répartition des spéculations au niveau des terres agricoles de la Ville de Namur

Au niveau des terres arables exploitées en 2018, les pommes de terre et les betteraves représentent 22% de la surface (cultures à forte utilisation de pesticides). Le froment est également une spéculation fortement représentée sur la commune.

Les élevages d'animaux sur la Ville sont principalement des bovins mixtes (laitiers – viandeux). La Ville comprend un seul élevage de poulets de chair et aucun élevage de poules pondeuses. Les différentes spéculations au niveau des terres agricoles namuroises se répartissent selon le tableau suivant.

<b>Orientations technico-économiques</b>	
Grandes cultures	38
Polyculture	3
Polyculture élevage	13
Elevage bovins	22
Cultures fruitières	3
Horticulture	3
Ovins et/ou caprins	2
Poulets de chair	1

Tableau 5 : Orientations technico-économiques des exploitations agricoles namuroises

<sup>9</sup> <https://statbel.fgov.be/fr/themes/agriculture-peche/exploitations-agricoles-et-horticoles#figures>

En ce qui concerne l'aquaculture, aucune exploitation ne semble située directement sur le territoire de la Ville de Namur<sup>10</sup>.

Au niveau de l'apiculture professionnelle, 4 ruchers sont renseignés sur le site de l'APAQ-W à savoir :

- Verger du Moulin à vent à Bouge ;
- Rucher du Babin à Malonne ;
- Miellerie de la P'tite Cave à Temploux ;
- Rucher des Lumeçons actif dans la région de Namur.

La Fédération Apicole de la Province de Namur (<https://www.fapn.be/namur/>) présente une section apicole à Namur avec une école Namuroise de l'Apiculture<sup>11</sup>. Selon leur site internet, ils dispensent des cours théoriques à Malonne et possèdent au moins deux ruchers écoles à la Citadelle : le rucher école du « Chant Choral » et le rucher pédagogique dans les fortifications (Terra Nova). Le site internet du Cari asbl<sup>12</sup> renseigne également une école namuroise d'Apiculture à Gesves (<http://ecole-namuroise-d-apiculture1.webnode.be>).

Les Compagnons de Saint Ambroise (<http://st-ambroise.be/>) dispense également des formations à destination des particuliers une année sur deux à Namur (+club d'apiculteurs principalement basé à Gembloux avec rencontre tous les mois<sup>13</sup>).

Concernant l'autoproduction de nourriture de façon non-professionnelle par des particuliers, aucune information statistique ne permet de quantifier quel pourcentage de particuliers réalisent un potager familial.

Néanmoins, nous pouvons observer que le parc de logement de la Ville de Namur comptait 60% de maisons en 2017<sup>14</sup> :

- 34.586 maisons ;
- 15.025 appartements ;
- A Namur, comme dans les autres grandes villes wallonnes, la croissance du parc de logements se fait principalement sous forme d'appartements et non de maisons.

Nous pouvons donc conclure qu'un tiers des Namurois vivent en appartement et n'ont donc a priori pas accès à un jardin.

La Fédération namuroise des Cercles Horticoles recense deux cercles actifs au niveau de la Ville de Namur : à Jambes et à Wépion<sup>15</sup>. Le Cercle Horticole et Floral de Wépion organise également différentes activités et conférences sur l'autoproduction<sup>16</sup>.

<sup>10</sup> <https://filagri.be/aquaculture/les-piscicultures-wallonnes/>

<sup>11</sup> Président de l'école Namuroise d'Apiculture : G. Seressia Rue Basse Sambre 25 à 5001 Namur - <https://ena-namur.be/>

<sup>12</sup> <http://www.cari.be/article/coordonnees-du-cari/>, asbl Cari – APiculture Wallonne et Bruxelloise – Centre Apicole de Recherche et d'Information

<sup>13</sup> Contact avec Fred Martin 0486/52.21.34 <http://st-ambroise.be/>

<sup>14</sup> Anfrie MN (coord.), Cassilde S., Gobert O., Kryvobokov, M., Pradella S. (2017), *Chiffres clés du logement en Wallonie – Troisième édition*, Centre d'Etudes en Habitat Durable, Rapport de recherche, Charleroi, 261pages. [https://www.cehd.be/media/1160/2018\\_05\\_03\\_chiffrescles2017\\_final.pdf](https://www.cehd.be/media/1160/2018_05_03_chiffrescles2017_final.pdf)

<sup>15</sup> [http://www.lejardinienamurois.com/les\\_cercles\\_horticoles\\_affilies.ws](http://www.lejardinienamurois.com/les_cercles_horticoles_affilies.ws) -

<sup>16</sup> <http://www.xn--cercle-horticole-floral-wpion-zuc.be/2019-2020.html>

Par ailleurs, 12 potagers collectifs sont recensés au niveau de la commune. Ces données sont en cours pour être complétées via un recensement lancé en septembre.

	Nom du potager	Adresse
1	Potager de Belgrade	Belgrade
2	Le Bosquet Potager de Salzinnes	Salzinnes - Quartier des Balances
3	Les coins de terre de Salzinnes	Salzinnes – Avenue du Val Saint Georges
4	Potager collectif Li Bia Cortil	Saint-Servais - Rue de Gembloux 48
5	Le potager UMT - Une main tendue	Namur – Rue Piret Pauchet 57
6	Le jardin Saint-Antoine	Namur – Rue de Bomel
7	Le potager des Herbes Folles	Namur – Rue Saint-Nicolas 143
8	Jardin partagé – L’oiseau bleu	Jambes
9	le PCP - Potager Collectif Plantois	Namur – La Plante
10	Jardin didactique de Nature et Progrès	Jambes - Rue de Dave 520
11	Jardin partagé de Malonne	Malonne
12	Potager Plomcot	Namur - Avenue des Champs-Élysées, bloc 39, boîte 134

Tableau 6 : Potagers collectifs présents à Namur – source : Tableau réalisé par le service Eco-conseil Ville de Namur

Enfin, la ville de Namur a planté différents arbres fruitiers qui sont valorisés par plusieurs associations :

- Verger de Temploux : Depuis 2019, la Ville collabore avec l’asbl Fruit Collect pour la récolte des fruits. L’asbl réalise des animations pédagogiques et distribue des fruits à des personnes en situation précaire.
- Le jardin de Haute Enhaive : Les arbres sont encore fort jeunes et en découle donc une faible production. Le propriétaire du terrain reste propriétaire des fruits. Il s’agit d’un internat pour jeunes filles, où sont distribués les quelques fruits.
- Le verger des Brandons : La Ville est propriétaire du terrain et des habitants voisins à ce dernier récoltent les fruits.
- Le jardin des petits fruits : les fruits sont récoltés par les personnes du Musée de la fraise dans le cadre de leurs animations (tartelettes, jus, macédoines,...) avec les enfants et les personnes du home avoisinant. Des visites guidées sont également organisées.

#### **Les aides existantes pour les producteurs :**

- Au niveau provincial : Le BEP soutient les producteurs via des projets en Alimentation Durable (comme par exemple dans le cadre de la crise du Covid-19 : plan d’actions en soutien à la relance économique de la province de Namur – action 6.1 dont l’objectif est d’accompagner 30 producteurs à la recherche de financement – action 6.2 dont l’objectif

est de booster l'utilisation de la plateforme de Crowdfunding 'CiLo' pour permettre à des petits producteurs des récoltes de fonds)<sup>17</sup>.

- En vue d'inciter et de soutenir la constitution de groupements de producteurs et d'organisation de producteurs, la Wallonie octroie une aide au démarrage pour les groupements de producteurs reconnus<sup>18</sup>.
- La Ville de Namur a mis en place un budget participatif : une somme d'argent mise à disposition d'un projet proposé ou porté par des citoyens ou des associations et visant à mettre en œuvre un projet d'intérêt collectif.
- Plusieurs aides d'état sont présentées sur le portail de l'agriculture wallonne : <https://agriculture.wallonie.be/aides-etat>

---

<sup>17</sup> Bureau économique de la province de Namur (BEP), Crise COVID-19 – BEP et BEP Expansion se mobilisent - Partie 1 : Plan d'actions en soutien à la relance économique de la province de Namur, Juin 2020, disponible sur [https://www.bep-entreprises.be/wp-content/uploads/2020/06/Plan-d'action-%C3%A9conomique\\_juin-2020-version-FINALE.pdf](https://www.bep-entreprises.be/wp-content/uploads/2020/06/Plan-d'action-%C3%A9conomique_juin-2020-version-FINALE.pdf)

<sup>18</sup> <https://agriculture.wallonie.be/aide-a-la-creation-de-groupement-de-producteurs>

### 4.1.2 SWOT production et enjeux du territoire

<b>Forces</b>	<b>Faiblesses</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Existence d'un cadastre des terres</li> <li>- Bonne qualité des terres pour la production</li> <li>- Lancement d'une formation d'ouvriers maraîchers fruiticulteurs en circuit-court organisée par Paysans-Artisans en partenariat avec le BEP, le CPAS de Namur et le Forem</li> <li>- Embryon de fédération des agriculteurs avec Paysans-Artisans</li> <li>- Présence d'une dizaine de potagers collectifs</li> <li>- Présence de 90 producteurs sur le territoire</li> <li>- Territoire assez rural (37% surface agricole)</li> <li>- Travail sur les filières réalisé par Paysans Artisans et le RCR</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peu de produits frais (fruits-légumes) et pas de production d'œufs</li> <li>- Sensibilisation et formation des citoyens à l'autoproduction</li> </ul>
<b>Opportunités</b>	<b>Menaces</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Localisation d'instances telles que BioWallonie, Fugea, UNAB à Namur</li> <li>- Proximité de deux pôles agricoles (Gembloux et Ciney)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Difficulté d'accès à la terre (prix, infrastructures, situation géographique,...)</li> <li>- Activités agricoles peu rentables</li> <li>- Dévalorisation du métier d'agriculteur</li> <li>- De moins en moins de repreneurs des exploitations agricoles</li> <li>- Demande fluctuante – saisonnière</li> <li>- Changements climatiques (sécheresses, ravageurs, inondations)</li> <li>- Population vieillissante des agriculteurs-trices</li> </ul>

### 4.1.3 Identification des axes stratégiques

- ✓ Soutenir la diversification des productions agricoles sur le territoire ;
- ✓ Collaborer avec les acteurs de l'AD et de l'accompagnement à l'entrepreneuriat pour soutenir l'installation de publics (nimaclteurs) formés ;
- ✓ Soutenir l'autoproduction chez les particuliers ;
- ✓ Accompagner la transmission des fermes sur le territoire ;
- ✓ Sensibiliser et valoriser les métiers de production agricole.



## 4.2 MAILLON 'TRANSFORMATION'

### 4.2.1 Acteurs de la transformation

Différentes informations concernant les activités professionnelles installées sur le territoire peuvent être trouvées sur la Banque Carrefour des Entreprises (BCE). Les listes complètes exportées de la BCE se trouvent en annexe.

Concernant la **transformation de fruits et légumes**, il a été considéré le code NACE 10.3 à savoir *la transformation et conservation des fruits et légumes*. Un total de 31 numéros d'entreprises sont renseignés comme ayant une unité d'exploitation sur la Ville de Namur. Cependant, suite à divers contacts avec les acteurs du secteur et les entités mentionnées dans la base de données, nous pouvons conclure qu'aucune activité professionnelle de transformation de fruits et légumes existe à l'heure actuelle sur le territoire (pas activité principale, pas d'approvisionnement significatif en produits transformés).

Concernant les **boulangeries**, la Banque Carrefour des Entreprises (BCE) dénombre 52 établissements actifs (BCE 2020) sur la commune de Namur. On constate qu'une offre durable est proposée par les boulangeries Legrand et Marie Noelle Halin de la ferme de Vevy Wéron.

Plusieurs points pourraient être approfondis avec une analyse de terrain :

- Combien d'établissements recensés ont un atelier de production en plus de l'espace de vente ?
- Ces boulangeries se fournissent-elles en farines Wallonnes ?
- Leurs ateliers de productions sont-ils en Wallonie ?
- Quels besoins et intérêt concernant l'AD/la vente et fabrication de produits certifiés bios ou de qualité différenciée ?

Une cookiserie artisanale bio (La cookiserie namuroise) et une biscuiterie (La biscuiterie namuroise qui produit des biscuits naturels, artisanaux, sans additifs avec des recettes d'antan - <https://www.labiscuiterienamuroise.be/>) sont également présentes sur le territoire.

Un total de 176 **restaurants** sont renseignés dans le schéma d'attractivité commerciale<sup>19</sup>. Sur base de recherches internet, on constate une dizaine de restaurants de qualité différenciée, citons l'Atelier de Bossimé, l'Essentiel, Perron de l'Illon, Ursula et Petula, Tasty Burger Local, Resto d'Ici, Bistro Bisou, Caféo, EXKI, Papagallo, Epicure, Pain Quotidien.

Une analyse de terrain concernant ce secteur permettrait de caractériser les éléments suivants :

- Intérêt du secteur concernant l'AD ;
- Caractériser de façon exhaustive l'offre de qualité différenciée et sa répartition géographique ;
- Analyse des fournisseurs actuels du secteur et intérêt du secteur de se fournir vers des produits locaux ;

Trois **bouchers**, grossistes en viande, sont enregistrés à la BCE à savoir : Delight Food, Maison Marchand charcuterie et Olisana.

<sup>19</sup> SEGEFA de l'Université de Liège, *Schéma d'attractivité commerciale (rapport intermédiaire – diagnostic et recommandations)* mai 2018, disponible sur <https://transparencia.be/request/841/response/1157/attach/6/Sch%20maattractivite%20commerciale%20mai2018.pdf>

Au niveau des transformateurs certifiés bio, la base de données de BioWallonie renseigne 15 préparateurs/transformateurs.

Préparateurs/transformateurs sous contrôle au 31/07/2020	Localité
Boulangerie LEGRAND SPRL	NAMUR
GRAFE LECOCQ & fils SA	Namur
LA SOURCE sprl	NAMUR
LA CHAVEE sprl	SAINT-SERVAIS
MAISON MARCHAND Charcuterie sprl	NAMUR
Bio. Eco. CONSULT scs	Malonne
BIONAM SPRL	MALONNE
COFEO SERVICES SA	SUARLEE
PHYTAROMA SNC	TEMPLOUX
Célestine Chepson	Malonne
HALIN Marie-Noëlle (Ô PAIN NOMADE)	Wépion
L'ATELIER ASBL	NANINNE
LES TROIS MARAICHERS scrll	WEPION
THE TORREFACTORY PROJECT SA	Wépion
Cannavie	Namur

Tableau 7 : Préparateurs/transformateurs sous contrôle bio au 31/07/2020<sup>20</sup>

La coopérative Paysans-Artisans, active dans la création de filière sur le territoire namurois, construit actuellement un nouvel atelier de transformation : la **Fabrique Circuits Courts** (espace de 2.760 m<sup>2</sup> dans le zoning de Rhisnes). Ce dernier sera composé d'une bocalerie, d'une légumerie, d'un abattoir de petite volaille, un atelier de boucherie-charcuterie et d'un espace logistique.

Le **CPAS de Namur** possède actuellement une **cuisine centrale** à Saint Servais qui produit environ 600 repas par jours. Un projet de nouvelle cuisine centrale est en cours de construction. La personne responsable de ce projet au CPAS est Aurore Demoulin et est accompagnée de Damien Mahy, consultant externe chez Emulsio Consult.

Cette nouvelle cuisine centrale sera située à Erpent sur une surface de 1000m<sup>2</sup>. L'objectif de ce projet est d'avoir une seule grande cuisine de production, fonctionnant avec un maximum de produits belges, qui approvisionnera en liaison froide les 5 cuisines de réchauffe de différentes maisons de repos<sup>21</sup>. L'idéal serait de pouvoir approvisionner les cantines des écoles communales à partir du projet du CPAS.

Concernant, les activités de **transformation fromagère** un total de 12 entités sont enregistrées avec le code NACE tels que la bergerie des Fauve Laineux, la ferme du château de Boninne, la ferme Crevits-Hermand ou encore la crèmerie des gourmets.

Citons enfin, la présence de la **Brasserie** de Namur qui fabrique La Houpe, la brasserie de Malonne et la brasserie du Clocher (Philomène).

<sup>20</sup> <https://www.biowallonie.com/acteursbio/>

<sup>21</sup> PV rencontre du CPAS du 04/08/2020 par Claire Saintmard

**Les aides existantes pour les transformateurs :**

- Appel à projet Hall Relais permettant de financer la création d'espaces de transformation : <https://agriculture.wallonie.be/halls-relais-agricoles>
- Au niveau provincial, le BEP soutient les producteurs via des projets en Alimentation Durable (comme par exemple dans le cadre de la crise du Covid-19 : plan d'actions en soutien à la relance économique de la province de Namur –action 6.2 dont l'objectif est de booster l'utilisation de la plateforme de Crowdfunding 'CiLo' pour permettre à des petits producteurs des récoltes de fonds action 6.3 dont l'objectif est d'accompagner des producteurs et artisans à l'identification de nouveaux débouchés – action 11 visant à accompagner le secteur brassicole)<sup>22</sup>
- Le groupe Sowalfin apporte des soutiens financiers aux entrepreneurs wallons (prêts coup de pouce, prêts subordonnés,...)<sup>23</sup>

---

<sup>22</sup> Bureau économique de la province de Namur (BEP), *Crise COVID-19 – BEP et BEP Expansion se mobilisent - Partie 1 : Plan d'actions en soutien à la relance économique de la province de Namur*, Juin 2020, disponible sur [https://www.bep-entreprises.be/wp-content/uploads/2020/06/Plan-daction-%C3%A9conomique\\_juin-2020-version-FINALE.pdf](https://www.bep-entreprises.be/wp-content/uploads/2020/06/Plan-daction-%C3%A9conomique_juin-2020-version-FINALE.pdf)

<sup>23</sup> [http://www.sowalfin.be/servlet/Repository/Cahier %22Les Solutions de fina.PDF?IDR=414](http://www.sowalfin.be/servlet/Repository/Cahier%20Les%20Solutions%20de%20fina.PDF?IDR=414)

#### 4.2.2 SWOT transformation et enjeux du territoire

##### Forces

- Présence de l'École hôtelière, de l'école de boucherie à Suarlée, l'école L'Ilon St Jacques (hôtellerie et restauration)
- Situation géographique (bonnes connections)
- Parc d'activités économiques sur la commune
- Activités de transformation fromagère
- La Ville de Namur dispose d'un budget annuel de 330 000€ pour des appels à projets « participatifs »

##### Faiblesses

- Peu d'offre durable dans la restauration
- Peu d'offre durable et qualité différenciée au niveau des boulangerie (quid production sur place ? et approvisionnement local ?)
- Peu d'infrastructures de transformation de taille intermédiaire sur la commune

##### Opportunités

- Intérêt grandissant du monde agricole pour se réapproprier les filières ;
- Ateliers de transformation viande et fromage sur le territoire ;
- Appel à projet Hall relais (régional) ;
- Fabrique circuit courts : Nouvel abattoir petites volailles, bocalerie, conserverie (zoning de Rhisnes)
- Présence d'acteurs de l'accompagnement entrepreneurial
- Soutien du BEP à des projets en lien avec l'alimentation durable

##### Menaces

- Difficulté de créer des modèles économiques viables et de trouver des porteurs de projets (cfr expériences des projets Hall Relais agricoles)
- Complexité de création d'un atelier de transformation : normes sanitaires et de sécurité (cfr expériences des projets Hall Relais agricoles).

#### 4.2.3 Identification des axes stratégiques

- ✓ Soutenir la création et l'opérationnalisation de nouveaux outils de transformation locaux/bio ;
- ✓ Collaborer avec les acteurs de la formation-métier de la transformation pour ajouter des modules alimentation durable ;
- ✓ Collaborer avec les acteurs de l'entrepreneuriat (SAACE, Agence Conseil, Coopérative d'activité) pour stimuler l'entrepreneuriat alimentaire durable ;

### 4.3 MAILLON 'DISTRIBUTION'

Par distribution nous entendons les services logistiques de transport d'aliments en B2B (grossiste, transporteur) ou en B2C (activité de livraison de repas).

La Ville de Namur présente la particularité d'être traversée par deux fleuves que sont la Sambre et la Meuse. Plusieurs ports et zones portuaires sont localisés sur la commune de Namur (Jambes, Marches-les-Dames, Namur, Malonne,...). *Actuellement, le Port Autonome de Namur compte 103 concessionnaires dont une dizaine sont des utilisateurs de la voie d'eau. Les matériaux transportés sont principalement des produits de carrière (80,6%). Les autres matières transportées sont des produits agricoles (5,9%), des sables de verrerie (5,6%), des produits pétroliers (5,6%), des matériaux de construction (2,6%) et des combustibles<sup>24</sup>.*

Aucun service logistique provincial à l'image de Made In BW dans le Brabant Wallon n'est actuellement développé dans la province de Namur. Cette plateforme se veut un outil visant à aider les producteurs en matière de logistique en optimisant le développement des circuits courts.

La coopérative Paysans-Artisans a également pour ambition de soutenir les magasins de producteurs de la région en développant un réseau de magasins « circuit-court »<sup>25</sup>. Selon leur site internet, 4 magasins à la ferme semblent être approvisionnés, à savoir : la ferme de Goyet (Jemeppe-sur-Sambre), la ferme de la Tour (Boninne), La Ferme de Reumont (Malonne) et Passion Locale (Fosse-La-Ville) Aujourd'hui, une vingtaine de livraisons par semaine sont assurées en B2B<sup>26</sup>.

Selon la base de données de BioWallonie, 8 distributeurs sont recensés et présentés dans le tableau ci-dessous.

Distributeurs sous contrôle bio au 31/07/2020	Numéro d'entreprise BCE	Adresse	Code postal	Localité
VAN DYCK FRERES sa	BE0415517811	Rue d'Arquet, 123	5000	Namur
LA CHAVEE sprl	BE0451583894	Route de Gembloux, 420 Bte 9	5002	SAINT-SERVAIS
APOSTOLOU Kristina	BE0561661078	Rue de Bauw, 48	5020	Malonne
COFEO SERVICES SA	BE0454853289	Rue de l'innovation 20	5020	SUARLEE
Delvaux JJ s.a.	BE0431441647	Rue de la Grande Sambresse, 10	5020	Temploux
D'ICI scrl	BE0846982620	Chaussée de Marche, 940	5100	NANINNE
THE TORREFACTORY PROJECT SA	BE0679686720	Rue des Griottes 20	5100	Wépion
Cannavie	BE0693807346	Rue Bossimé, 2 bte A	5101	Namur

Tableau 8 : Liste des distributeurs sous contrôle bio au 31/07/2020 au niveau de la Ville de Namur

Au niveau de la mobilité douce, la coopérative « le coursier Wallon » assure aujourd'hui des livraisons à vélo. Après un appel avec un des fondateurs (Olivier Bringard) différentes livraisons de paniers de légumes vers les particuliers et les restaurateurs sont déjà réalisées à Namur. Deux

<sup>24</sup> Ville de Namur, Schéma de structure communale de la Ville de Namur. Partie 1 : analyse de la situation existante de fait et de droit, Septembre 2011, disponible sur <https://www.namur.be/fr/ma-ville/administration/services-communaux/developpement-territorial/outils-de-planification/schema-de-developpement-communal/analyse-situation-existante.pdf>

<sup>25</sup> <https://paysans-artisans.be/page/reseau-de-magasins-de-producteurs>

<sup>26</sup> Information reçue via un appel téléphonique avec le responsable « petit grossiste » de Paysans Artisans.

espaces servent leur logistique à Namur : le pavillon et le square Léopold. Citons également au niveau des livraisons vélo/mobylette Uber Eats et Deliveroo.

Au niveau régional, plusieurs grossistes alimentaires assurent un service de livraison, citons notamment : DeliBio ; Interbio ; E-farmz ; Solucious ; Fresho ; Biodis ; ...

*L'analyse SWOT et les axes stratégiques concernant la logistique ont été rassemblés au point suivant, dans le maillon « accès-points de ventes ».*

## 4.4 MAILLON 'ACCES' - POINTS DE VENTES

### 4.4.1 Tissu commercial alimentaire Namurois

Cette section est organisée principalement autour des informations du schéma d'attractivité commerciale (rapport intermédiaire – diagnostic et recommandations, mai 2018).

Le pôle commercial de Namur se compose donc principalement de 4 grands nodules commerciaux: le centre-ville et quatre équipements de soutien périphériques que sont la Chaussée de Louvain (Bouge), la Chaussée de Marche (Naninne), la Chaussée de Liège (Jambes) ainsi que le centre de Jambes.

L'association du Management de centre-ville a réalisé un classement de l'attractivité régionale des centres-villes wallons dans lequel le centre-ville de Namur se retrouve en deuxième position d'attractivité derrière Liège<sup>27</sup>.

Les principaux chiffres en matière de commerce sur la commune de Namur<sup>28</sup> :

- ✓ 2 438 points de vente
  - 2 154 commerces actifs (88,4%) ;
  - 284 cellules vides (11,6%) ;
- ✓ 318 865 m<sup>2</sup> de surface de vente nette :
  - 293 395 m<sup>2</sup> occupés (92,0%) ;
  - 25 500 m<sup>2</sup> vides (8,0%) ;
- ✓ Taille moyenne des points de vente de 131 m<sup>2</sup> ;
- ✓ 546 points de vente occupés par une grande enseigne (soit 25% des commerces actifs).

En parallèle de ces informations, le schéma d'attractivité commerciale (rapport intermédiaire – diagnostic et recommandations, mai 2018), présente dans le tableau ci-dessous la structure commerciale détaillée pour la Ville. Il est également précisé que Namur, en comparaison aux moyennes observées dans les autres grandes villes wallonnes, présente un nombre relativement faible de points de vente en alimentation spécialisée (comprend les boulangeries, boucheries, traiteurs, poissonneries, épiceries spécialisées ...).

<sup>27</sup> Calonger Jean-Luc, Albaret Claire, et. Al., « Quelle dynamique commerciale dans les centres villes wallons? », *Tendance centre-ville*, juillet-septembre 2018, Mons, AMCV, pp. 4-7, disponible sur [https://www.amcv.be/uploads/files/newsletter/newsletter\\_fr\\_2\\_1552572586.pdf](https://www.amcv.be/uploads/files/newsletter/newsletter_fr_2_1552572586.pdf)

<sup>28</sup> SEGEFA de l'Université de Liège, *Schéma d'attractivité commerciale (rapport intermédiaire – diagnostic et recommandations)* mai 2018, disponible sur [https://transparencia.be/request/841/response/1157/attach/6/Sch%20maattractivite%20commerciale\\_mai2018.pdf](https://transparencia.be/request/841/response/1157/attach/6/Sch%20maattractivite%20commerciale_mai2018.pdf)

Secteur commercial principal	Points de vente	Surface de vente nette (m <sup>2</sup> )	Taille moyenne (m <sup>2</sup> )	Standing	Modernisme	Grandes enseignes (%)
Vide	284	25 500	90	0,00	0,00	0%
Alimentation générale	92	49 895	542	6,22	6,26	46%
Alimentation spécialisée	132	5 955	45	6,84	6,78	11%
Vêtements adultes	180	34 630	192	6,69	7,07	44%
Chaussures adultes	34	4 785	141	6,67	6,76	44%
Accessoires	78	3 750	48	6,92	7,01	21%
Enfant	20	3 290	165	6,67	7,00	50%
Soins du corps	101	5 945	59	6,73	6,77	35%
Articles de ménage	21	6 685	318	7,62	6,90	38%
Décoration	50	4 550	91	6,67	6,60	10%
Sport	18	6 855	381	7,04	6,85	22%
Librairie - Papeterie	68	6 115	90	6,67	6,32	51%
Multimédia	37	1 855	50	6,67	6,67	16%
Autres articles de loisirs	18	4 060	226	6,67	7,04	39%
Mobilier	75	40 195	536	6,62	6,85	35%
Textiles	10	2 780	278	7,00	6,54	40%
Appareils	27	5 910	219	6,91	6,17	37%
Bricolage	82	48 495	591	6,67	6,62	22%
Transport	59	-	-	6,72	6,50	-
Gros équipement loisirs	1	300	-	-	-	-
Animaux	6	820	137	6,67	6,67	33%
Restauration	312	23 015	74	6,44	6,57	4%
Brasserie - Café	155	10 275	66	6,49	6,24	0%
Hébergement	16	-	-	6,46	6,46	6%
Services financiers	115	4 790	42	7,15	6,72	70%
Services professionnels	81	4 320	53	7,10	6,91	33%
Services de loisirs	46	-	-	6,67	6,74	39%
Services à la personne	237	9 235	39	6,85	6,84	3%
Services liés aux transports	83	-	-	6,03	6,14	37%

Tableau 9 : Structure commerciale détaillée de la Ville de Namur<sup>29</sup>

Le tableau suivant reprend les 20 natures commerciales les plus représentées sur le territoire communal. Namur compte notamment 176 restaurants et 106 cafés. Par ailleurs, la commune compte en lien avec son statut de ville étudiante, 50 sandwicheries. Les night shops sont, quant à eux au nombre de 42. Enfin, malgré une forte diminution ces dernières années de ces types de commerces en Wallonie, la commune abrite encore 55 boulangeries (données de 2018).

<sup>29</sup> Ibidem



Nature commerciale	Nombre de points de vente
Restaurant	176
Salon de coiffure	129
Café	106
Confection dame	85
Friterie – Snack	75
Institut de beauté – Solarium	65
Banque	60
Pharmacie	59
Boulangerie – Pâtisserie	55
Sandwicherie	50
Confection générale	44
Epicerie – Supérette (< 400 m <sup>2</sup> )	42
Night shop	42
Kiosque - Tabac	40
Assurance	38
Garage – Entretien voiture	38
Concessionnaire – Vente voiture	37
Brasserie	33
Supermarché (> 400 m <sup>2</sup> )	32
Agence immobilière	32

Tableau 10 : Nombre de points de vente en fonction de leur nature commerciale au niveau de la Ville de Namur (2018)

En lien avec la thématique alimentaire, citons 3 éléments de vision du développement commercial à Namur<sup>30</sup> :

- ➔ Renforcer le rôle de Namur comme pôle d'attractivité régional à travers la réalisation de plusieurs projets commerciaux<sup>31</sup>
  - Un centre commercial dans le centre-ville de Namur ;
  - Belgrade avec la reconversion du site de la Direction Immatriculation des Véhicules (DIV)
  - Suarlée avec la mobilisation de la Zone d'Aménagement Communal Concertée (ZACC) située entre la route de Louvain-la-Neuve et la chaussée de Nivelles
- ➔ Au niveau des orientations et recommandations pour les différents nodules commerciaux de la ville, il est indiqué que l'implantation d'équipements commerciaux alimentaires pourrait être favorisée au niveau des nodules suivants : Avenue Prince de Liège, Erpent, Bouge, Belgrade, Champion, Naninne ;
- ➔ Développement d'une offre alimentaire alternative en centre-ville : *La capacité d'un centre-ville à permettre tout type d'achat pour les flâneurs mais aussi les travailleurs quotidiens et les habitants doit être garantie par l'accueil de nouveaux concepts. En matière alimentaire, les espaces dédiés à la vente de produits locaux, souvent biologiques, en circuit court est une tendance qu'il est nécessaire d'accompagner. Une halle ou un espace dédié est à rechercher, d'autant plus que la faiblesse des surfaces alimentaires dans le centre-ville avait été identifiée précédemment.*

Le Pavillon d'aménagement Urbain de Namur renseigne sur son site internet plusieurs projets d'aménagements<sup>32</sup> dont trois ayant attiré aux surfaces commerciales alimentaires :

- Nouveau quartier aux Casernes : Dans le cadre d'un projet de rénovation complète du quartier des Casernes, une halle de produits alimentaires issus de circuits courts

<sup>30</sup> *Ibidem*

<sup>31</sup> Il est important que la vision système alimentaire durable puisse trouver une place importante dans ces futurs projets

<sup>32</sup> <https://www.pavillon-namur.be/les-projets>

composée d'ambulants multiples ou d'un concessionnaire unique pourrait voir le jour sur 800m<sup>2</sup>. La Régie Foncière de Namur consulte les opérateurs potentiellement intéressés par le projet<sup>33</sup>.

- Nouveau centre commercial dans le centre-ville : au stade d'étude depuis plusieurs années, un projet de centre commercial au niveau du quartier Léopold est à l'étude. L'objectif de ce projet est de conforter l'attractivité du commerce namurois en centre-urbain en augmentant la capacité d'accueil de nouvelles surfaces commerciales plus grandes et en connexion directe avec les commerces existants. Ces nouveaux commerces permettraient de faire baisser les loyers commerciaux et d'installer les enseignes qui font défaut (complémentaires aux commerces existants)<sup>34</sup>.
- Espace Rogier : Projet en chantier en plein centre-ville, ce lieu comprendra un nouveau parking, un espace Horeca, des bureaux et des espaces culturels.

Concernant les locations commerciales, aucune grille de loyer en fonction de la localisation n'a pu être trouvée. Néanmoins, le site de la Ville de Namur renseigne qu'en centre-ville les *loyers commerciaux sont extrêmement élevés et les petits indépendants peinent à survivre face aux grandes enseignes. Comme peu d'emplacements sont disponibles dans les rues de Fer et de l'Ange, les magasins internationaux envahissent petit à petit les rues avoisinantes, y faisant encore augmenter les loyers.*<sup>35</sup>

La coopérative Paysans-Artisans est aujourd'hui un acteur majeur de la commercialisation en circuits-courts sur le territoire de Namur avec 18 points de dépôts appelés point de R'aliments (<http://www.paysans-artisans.be/page/les-points-de-r-aliment>) et également 3 magasins en ville (Namur, Jambes, Salzinnes) et deux magasins de village (Lustin, Saint-Gérard). La coopérative Agricovert (centre logistique à Gembloux) possède également 2 points de dépôt de paniers à Namur (Saint Servais et Malonne).

Au niveau des magasins alimentaires, un nouvel acteur de la distribution a ouvert dans le centre de Namur début 2020 (Bio4 - 400m<sup>2</sup> - <https://www.bio4.be/>). La base de données de BioWallonie recense un total de 7 distributeurs certifiés bio.

Distributeurs sous contrôle bio au 31/07/2020	Numéro d'entreprise BCE	Adresse	Code postal	Localité
BIO 4 srl	BE0735929694	Rue Rogier 48	5000	Namur
BOBOCAL sprl	BE0683706874	Rue des Fossés Fleuris, 43	5000	Namur
Bread and Cook Namur SPRL	BE0885523589	Rue du Collège, 5	5000	NAMUR
GMI AGRI "FERME DE LA TOUR" sprl	BE0628934736	Rue du Château, 92	5003	SAINT MARC
D'ICI srl	BE0846982620	Chaussée de Marche, 940	5100	NANINNE
BIOCAP SPRL	BE0473147687	Chaussée de Marche, 499	5101	ERPENT
LES TROIS MARAICHERS srl	BE0668694937	Vévy Wéron,15	5100	WEPION

Tableau 11 : Distributeurs sous contrôle bio au niveau de la Ville de Namur au 31/07/2020

<sup>33</sup> <https://www.namur.be/fr/actualite/prospection-dans-le-cadre-de-linstallation-dune-halle-maraichere>

<sup>34</sup> <https://www.pavillon-namur.be/les-projets/amenagement-du-quartier-leopold>

<sup>35</sup> <https://www.namur.be/fr/economie/commerce/projets/centre-commercial>

Au niveau des points de vente, le Réseau Vrac<sup>36</sup> a organisé une soirée de lancement de l'antenne Belge en mai 2019. Il entend réaliser différentes actions pour soutenir le développement de magasin vrac et zéros déchets en Belgique. Au niveau de la Ville de Namur, plusieurs magasins vrac et zéro déchet sont renseignés : Biocap de Bouge et Erpent, Silo à Jambes, l'Entre-Pot et Paysans-Artisans à Namur et enfin d'Ici à Nannine<sup>37</sup>. Citons également *La Vroum à Vrac*, une épicerie vrac ambulante qui se déplace dans 7 lieux chaque semaine (dont Loyers et en dehors de la Ville de Namur).

Namur compte 5 associations de commerçants ayant chacune son réseau de commerces locaux : Bouge, Jambes, Namur, Saint-Servais et Salzennes.

Le Groupement d'Acteurs Urbains (GAU), subsidié par la Région Wallonne, est actif dans la zone de la 'Corbeille' (centre-ville) à Namur, en vue de dynamiser le quartier. « *La mission d'une Gestion de Centre-Ville est de participer à la promotion, au développement et à la dynamisation des centres urbains. Destinées à créer un environnement favorable au développement économique, social, culturel et touristique, ses actions s'adressent à tous les utilisateurs du centre - ville, à savoir les commerçants, habitants, étudiants ou encore les visiteurs* »<sup>38</sup>. Leur site internet propose un annuaire des commerces du centre-ville. Une application « Namur-connect » a également été développée pour permettre aux consommateurs de localiser les commerces à proximités (elle propose un filtre spécifique pour les restaurants bio mais non pour les commerces offrant des produits d'alimentation durable). Différentes actions d'animation du centre-ville (Pique-nique, art urbain, Namur fleurie,...) y sont également répertoriées. Enfin, en collaboration avec la Ville, GAU Namur a lancé un appel à projet nommé Créashop. Il permet de soutenir à hauteur de 6.000€ de prime les commerces qui s'installent (créateurs-artisans) dans le centre de Namur.

Différents producteurs sur le territoire proposent de la vente à la ferme :

- Ferme du Château de Boninne ;
- Ferme de la Tour à Saint Marc ;
- Ferme de l'escalier, légumes en auto-cueillette à Beez ;
- Ferme Cloet à Flawinne ;
- Les 3 maraîchers à Vévy Wéron ;
- Ferme de Reumont à Malonne ;
- Ferme du bois d'Esneux à Boninne ;
- Bergerie des Fauves Laineux à Cognelée.

Huit marchés hebdomadaires sont organisés à Namur :

- Lundi de 8h à 13h - Belgrade, place du Bia Bouquet
- Mardi de 8h à 13h - Salzennes, place Louise Godin
- Mardi de 14h à 18h30 - Flawinne, parking longeant la rue Vigneron Colin
- Mercredi de 12h à 18h - Namur (Gare), place de la Station
- Mercredi de 15h à 18h30 - Boninne, place Arthur Blairon
- Jeudi de 8h à 13h - Jambes, places de Wallonie, de la Patinoire, avenues Maternelle et Bovesse
- Vendredi de 15h à 19h - Bio et fermier à La Plante, chaussée de Dinant, parking du hall sportif
- Samedi de 8h à 13 h - Namur (centre-ville)

<sup>36</sup> <https://reseauvrac.org/agenda/article/inscriptions-groupes-de-travail-commerçants-fournisseurs-2-reduction-des>

<sup>37</sup> <https://www.ecoconso.be/fr/content/magasins-de-frac-et-zero-dechet-de-wallonie-et-bruxelles#-liste-magasins-frac>

<sup>38</sup> <http://www.gaunamur.be/qui-sommes-nous>

Les marchés sont gérés administrativement par le service Domaine Public et Sécurité - DPS. Tout changement au niveau des marchés est validé par le collège communal. De façon générale, le service DPS renseigne qu'il y a peu de latitude par rapport au choix des ambulants sur les emplacements. Des listes d'attentes sont prévues pour les gros marchés de Namur et Jambes mais bien souvent les ambulants se revendent leur emplacement. Une redevance électrique et d'emplacement est à payer pour chacun des marchés dont le prix varie en fonction des m<sup>2</sup> et de l'attractivité.

Marchés	Abonnés		Occasionnels
	Tarif été du 01/04 au 30/09	Tarif hiver du 01/01 au 31/03 et du 01/10 au 31/12	
Namur centre	1,20 €/m <sup>2</sup> /jour	0,90 €/m <sup>2</sup> /jour	2,00 €/m <sup>2</sup> /jour
Jambes	1,00 €/m <sup>2</sup> /jour	0,75 €/m <sup>2</sup> /jour	1,60 €/m <sup>2</sup> /jour
Belgrade, Boninne, Flawinne, La Plante, Namur-gare, Salzennes, autres	0,90 €/m <sup>2</sup> /jour	0,70 €/m <sup>2</sup> /jour	1,30 €/m <sup>2</sup> /jour
Ascension (Jambes)			3,00 €/m <sup>2</sup> /jour

Tableau 13 : Redevance d'emplacement pour les marchés de la Ville de Namur<sup>39</sup>

Notons que l'association du Management des centres-villes souligne que les marchés dans les centres-villes participent activement à l'animation des villes et des quartiers. Les marchés répondent à une recherche croissante de qualité, de convivialité, de traçabilité et de proximité de la part des consommateurs. En ce qui concerne les touristes, le marché est pour 60% d'entre eux un élément incontournable de leur passage dans une région<sup>40</sup>.

8 GACs (Groupement d'Achat Commun) dont 6 encore actifs sont présents sur le territoire selon la carte du Réseau des Consommateurs Responsables (RCR) des initiatives de transition :

- GASPachis de Temploux
- GAC de Namur
- JOC Namur
- GAC Bio de Jambes
- GASAP de Namur
- Les légumes de Vévy à Wépion

<sup>39</sup> Règlement-redevance du Conseil communal de Namur du 18 février 2020 sur les emplacements et le raccordement électrique sur les marchés, publié le 2 avril 2020, disponible sur <https://www.namur.be/fr/ma-ville/administration/services-communaux/service-contrôle-des-recettes-ordinaires-s-c-r-o/reglements/reglement-redevance-sur-les-emplacements-et-le-raccordement-electrique-sur-les-marches>

<sup>40</sup> Calonger Jean-Luc, Albaret Claire, et. Al., « Les bienfaits des marchés dans les centres-villes », Tendances centre-ville, juillet-septembre 2018, Mons, AMCV, p. 9, disponible sur [https://www.amcv.be/uploads/files/newsletter/newsletter\\_fr\\_2\\_1552572586.pdf](https://www.amcv.be/uploads/files/newsletter/newsletter_fr_2_1552572586.pdf)

#### 4.4.2 SWOT surfaces de ventes et logistiques

##### Forces

- Présence de 5 Associations de commerçants ;
- Présence du GAU dans le centre-ville ;
- Présence d'acteurs mobilité douce sur le territoire ;
- Présence de plusieurs points de dépôts de produits alimentaires en circuit-court (GAC, points de R'aliment de Paysans Artisans, points de dépôt Agricover) ;
- Organisation de ventes à la ferme
- Présence de plus grand super-marchés tels que d'Ici ou Bio Cap
- Soutien financier de la Ville de Namur dans le cadre du projet CreaShop

##### Faiblesses

- Faible représentativité de l'offre alimentation durable ;
- Loyer élevé des surfaces commerciales en centre-ville

##### Opportunités

- Augmentation de la tendance générale de « consommation durable »
- Présence de la coopérative Paysans-Artisans : effets démultiplicateurs – centralisation et logistique
- Projet de halle maraîchère dans le quartier des casernes
- Collectif 5C basé à Floreffe et qui rassemble une vingtaine de coopérative de vente circuits courts
- Développement du Réseau Vrac Belge
- Création d'un centre commercial en centre-ville (nouvelles opportunités d'installation)
- Taux de cellules vides – attractivité centre-ville

##### Menaces

- Création d'un centre commercial en centre-ville (ex du centre commercial les Grands Prés de Mons qui n'est pas un modèle de durabilité et qui peut entraîner un phénomène de désertion du centre-ville en fonction de sa localisation)

#### ***4.4.3 Identification des axes stratégiques***

- ✓ Accompagner les commerces locaux dans la transition vers une offre en AD ;
- ✓ Encourager la transition du secteur de l'Horeca vers plus d'alimentation durable (lien avec le label Manger Demain, // label Good Food Bruxelles) ;
- ✓ Stimuler et attirer l'installation de nouveaux acteurs alimentaires durables (Pop-up store, Food Market, Vrac,...).

## 4.5 MAILLON 'CONSOMMATION'

### 4.5.1 « Mangeurs et mangeuses » du territoire

Faute de données à l'échelle namuroise, les chiffres ci-dessous caractérisent la tendance de consommation alimentaire au niveau wallon : *En 2017, une étude provenant de l'observatoire CBC, indiquait qu'un belge sur deux accordait de l'importance aux circuits courts pour s'alimenter. Les marchés sont l'endroit où les belges achètent le plus souvent leurs produits alimentaires en circuits courts (65 %). Suivent ensuite les fermes (38 %), les magasins de proximité (28 %) et les supermarchés (25 %). L'incitant majeur à acheter davantage en circuits courts est le prix pour 65 % des belges. Toutefois, les principales motivations à l'achat en circuits courts sont la santé (45 %), l'environnement (31 %) et la solidarité envers les producteurs (12 %). Au niveau des produits, les légumes (84 %), les fruits (83 %) et les pommes de terre (47 %) sont les produits les plus recherchés en circuits courts. Enfin, 63 % des belges parcourent moins de 5 km pour acheter leurs produits alimentaires en circuits courts. Les résultats de cette enquête sont à considérer avec précaution car aucune définition de « circuit court » n'est donnée<sup>41</sup>.*

Au niveau de la consommation de produits bios, *le consommateur belge accorde de plus en plus de confiance au bio puisque les dépenses en bio ne cessent d'augmenter depuis 2008. La part de marché représente 3,4% en Belgique en 2019. En Wallonie, cette part de marché atteint même 4,9%, soit plus du triple comparé à 2009, ce qui confirme l'attrait grandissant des wallons pour le bio.*<sup>42</sup> La figure ci-dessous représente la répartition des dépenses d'un ménage wallon en produits bios.

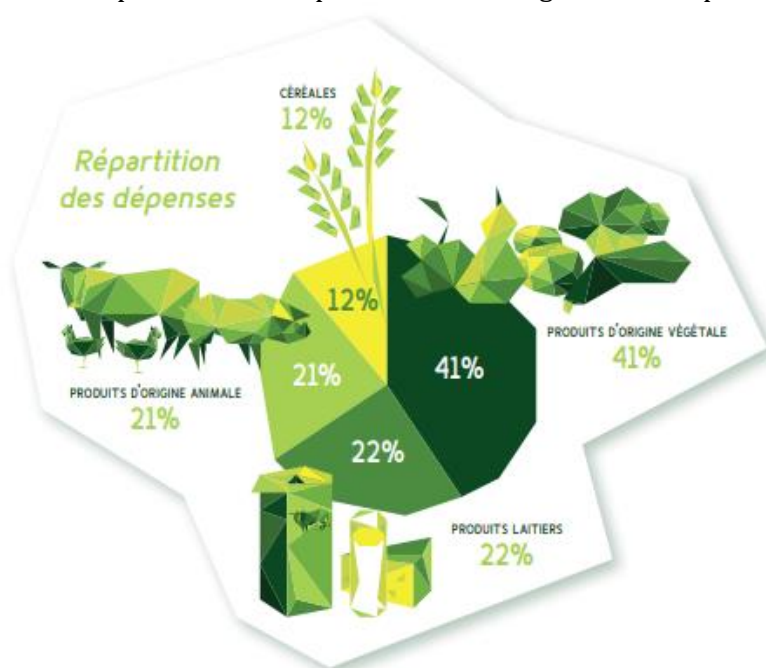


Figure 6 : Répartition des dépenses en produits bios des consommateurs au 31/12/2019<sup>43</sup>

<sup>41</sup> Mailleux M. et Beudelot A., Les circuits-courts en Wallonie : où en sommes-nous ?, Biowallonie, 2019, disponible sur <https://www.biowallonie.com/documentations/les-circuits-courts-en-wallonie-ou-en-sommes-nous/>

<sup>42</sup> Mailleux M. et Beudelot A., Les chiffres du Bio 2019, Biowallonie, 2020, disponible sur <https://mk0biowalloniejo431r.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2020/06/Le-bio-en-chiffre-2019.pdf>

<sup>43</sup> Mailleux M. et Beudelot A., Les chiffres du Bio 2019 – Infographie et chiffres clés, Biowallonie, 2020, disponible sur [https://mk0biowalloniejo431r.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2020/06/Infographie\\_ChiffresCles.pdf](https://mk0biowalloniejo431r.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2020/06/Infographie_ChiffresCles.pdf)

La figure ci-dessous définit le profil type des consommateurs qui achètent des produits certifiés bios. Nous pouvons ainsi observer que les ménages qui consomment le plus de produits bios (81% des dépenses de nourriture) ainsi que ceux qualifiés de « consommateurs moyens » proviennent d'une classe sociale élevée.

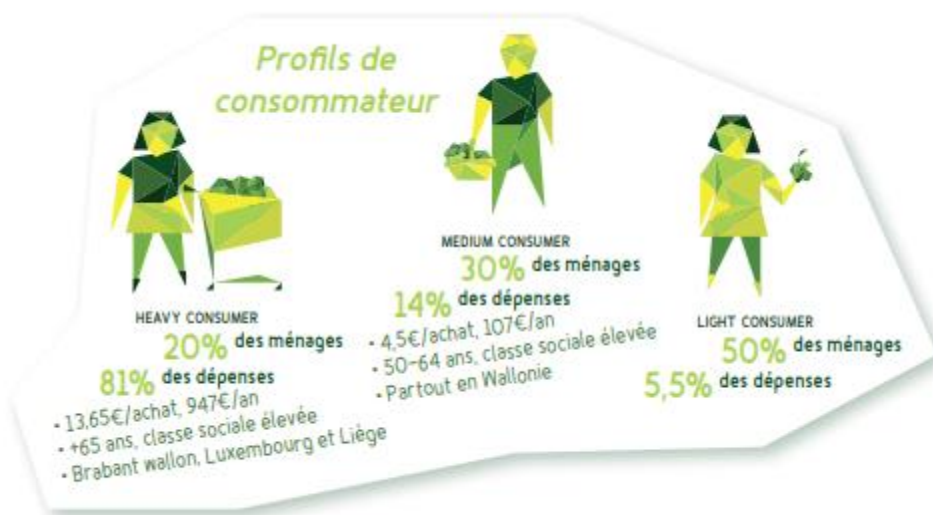


Figure 7 : Profil des consommateurs de produits bios au 31/12/2019

Dans cette partie, l'objectif est de caractériser les mangeurs et les mangeuses sur le territoire de la Ville de Namur. Ils peuvent être catégorisés en plusieurs types comme présentés dans le tableau ci-dessous.

Types de mangeurs-euses	Chiffres clés
Habitants de la Ville	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 635 habitants au km<sup>2</sup> ;</li> <li>- 111 710 habitants (2019) ;</li> <li>- Revenu moyen par habitant : 18 159 € (2017)<sup>44</sup> ;</li> <li>- Age moyen de la population namuroise : 42,1 ans ;</li> <li>- Taille moyenne des ménages : 2,12 personnes.</li> </ul>
Travailleurs <sup>45</sup>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Secteur tertiaire = un peu moins de 50.000 personnes soit près de 88% des effectifs totaux (en 2007) ; <ul style="list-style-type: none"> <li>o 23% des effectifs totaux de travailleurs pour l'administration publique (13.000 personnes, 2007) ;</li> <li>o 19% de l'emploi dans le secteur de la santé et action social (hôpitaux, vétérinaires, crèches,...) ;</li> <li>o 14% de l'emploi dans le secteur de l'éducation ;</li> </ul> </li> <li>- Le secteur secondaire est dominé par l'industrie de la construction qui représente 35% emplois concernés ;</li> <li>- 44% des travailleurs namurois ne résident pas sur la commune.</li> </ul>

<sup>44</sup> SPF économie – Statbel – WalStat IWEPS – 2017 et 2018. Notons qu'en « En Belgique, les personnes dont le revenu annuel est compris entre 16 569€ et 44 192€ sont considérés comme faisant partie de la classe moyenne » (sources : OCDE)

<sup>45</sup> Ensemble des chiffres clés proviennent pour cette ligne de : Schéma de structure communale de la Ville de Namur. Partie 1: analyse de la situation existante de fait et de droit, Septembre 2011, disponible sur <https://www.namur.be/fr/ma-ville/administration/services-communales/developpement-territorial/outils-de-planification/schema-de-developpement-communal/analyse-situation-existante.pdf>



Hôpitaux et organismes d'accueil	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 6 Hôpitaux : Foyer St François, Beau Vallon à St Servais (hôpital psychiatrique), Clinique St Luc, Clinique maternité Sainte Elisabeth (CHU-UCL Namur), Clinique du sport, CNP St Martin à Dave, CHR</li> <li>- Maisons de repos ;</li> <li>- Prison.</li> </ul>
Etudiants – enseignement	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 22 établissements communaux fondamentaux ;</li> <li>- Université de Namur (6000 étudiants, 1200 travailleurs) ;</li> <li>- Autres : 32 crèches, 23 établissements secondaires (1 seul étant communal), plusieurs écoles fondamentales et techniques (EMAP, EICVN,...), hautes écoles (Albert Jacquard, Henallux, HEPN,...), écoles privées,... ;</li> <li>- 83% des élèves scolarisés sur le territoire résident dans la commune.</li> </ul>
Tourisme	<ul style="list-style-type: none"> <li>- 26.361 visiteurs à l'office du tourisme de Namur (saison touristique 2018) ;</li> <li>- 13.012 personnes ont visité la Ville via un circuit officiel au sein d'un groupe ;</li> <li>- 129.064 nuitées dans des hébergements namurois en 2018 ;</li> <li>- 63.183 visiteurs de la Citadelle en 2019.</li> </ul>

Tableau 14 : Catégories de mangeur.euse.s sur le territoire et chiffres clés

Concernant les **cantines scolaires**, la Ville de Namur présente 22 établissements communaux. En 2020, une étude portant sur la transition des repas scolaires vers des repas sains et durables a été lancée par le service enseignement. Dans ce cadre, l'approvisionnement des cantines pourrait être revu afin de fonctionner en étroite collaboration avec les cuisines du CPAS (cf. supra page 19). Au niveau provincial, les cantines scolaires sont engagées dans une alimentation durable depuis 2009 via 3 axes fondamentaux que sont : l'approvisionnement, l'accompagnement des cuisiniers et l'approvisionnement des usagers.<sup>46</sup>

Notons que les possibilités d'action communale se situent principalement au niveau de ses habitants, du secteur du tourisme et des établissements communaux d'enseignement. En effet, les hôpitaux, hautes écoles et l'université dépendent d'autres échelons de pouvoir.

Concernant l'accès à une alimentation durable pour des publics plus fragilisés, il existe aujourd'hui quelques asbl qui fournissent une aide alimentaire pour lesquelles il n'y a aucune information quant au caractère durable/local des produits proposés :

- Une main Tendue asbl : Colis alimentaire, restaurant social
- Saint-Vincent de Paul : Colis alimentaire
- Les Trois Portes asbl : Cantine liée à l'hébergement pour homme, colis alimentaire pour les femmes
- Les Sauvèrdias – Jambes : Restaurant social
- Resto du Cœur de Namur : Restaurant social

Le schéma ci-après présente le fonctionnement de l'aide alimentaire et les trois types d'organismes qui peuvent être distributeurs de cette « alimentation sociale » : épicerie alimentaire, restaurants sociaux et colis alimentaires.

<sup>46</sup> Province de Namur, *Alimentation saine et durable*, disponible sur [https://www.province.namur.be/alimentation\\_saine\\_et\\_durable](https://www.province.namur.be/alimentation_saine_et_durable)

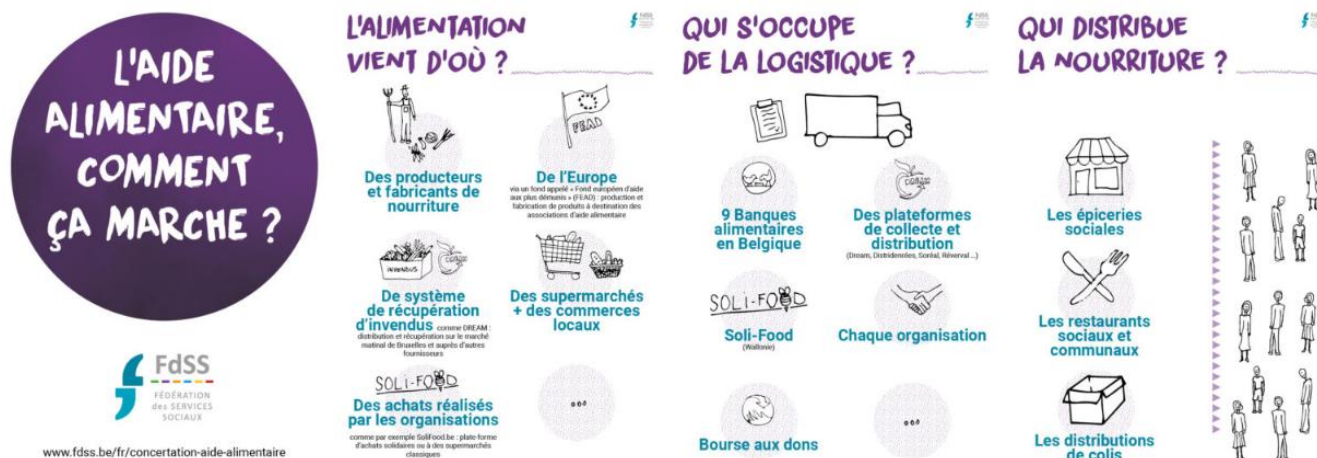


Figure 8 : schéma représentant l'organisation de l'aide alimentaire en Belgique<sup>47</sup>

Enfin, un projet d'épicerie solidaire à destination des étudiants est en cours de développement à Namur (président de l'Association pour la Solidarité Etudiante en Belgique - Yannis Bakhouché). Le Service social des étudiants de l'UNamur et ceux de la Haute Ecole Albert Jacquard et de la Haute Ecole de la Province de Namur entament un partenariat pour la mise en place d'une épicerie solidaire accessible aux étudiants en situation de précarité. L'idée est de pré-composer des paniers de produits de second choix à 4€ (invendus, fruits 'moches', récupération, achats groupés,..) issus de grandes surfaces. Cette année, l'équipe de l'épicerie planifie de démarcher les agriculteurs pour récupérer leurs invendus à prix symbolique (cela a déjà été fait avec 4 tonnes de pommes de terre pendant la crise du covid).

Plusieurs comités de quartier sont recensés par le site internet de la Ville de Namur<sup>48</sup> (34 comités de quartiers recensés) ainsi qu'un Collège des comités de quartier Namurois. Ces derniers sont des relais potentiels vers les citoyens namurois en vue d'actions de soutien à l'auto-production ou de sensibilisation par exemple.

Au niveau de la dynamique associative sur le territoire namurois, le portail Racine renseigne un total de 415 établissements (15.135 emplois) actifs dans l'Economie Sociale et Solidaire. Parmi ceux-ci une majorité d'associations (395 associations, 14 coopératives) actives principalement dans les thématiques de l'enseignement, de la santé, de l'art/autres activités récréatives et enfin « autres activités de services »<sup>49</sup>. Plusieurs associations sont actives à Namur sur la sensibilisation à l'environnement et à la consommation alimentaire durable.

<b>Les jardins de l'Escalier</b>	<a href="http://www.lesjardinsdesescalier.be/">http://www.lesjardinsdesescalier.be/</a>	Légumes en auto-cueillette – Ateliers nature, jardin, culinaires
<b>Empreintes asbl</b>	<a href="http://www.empreintes.be/">http://www.empreintes.be/</a>	Organisation de Jeunesse et animatrice du CRIE de Namur inscrivant son action dans l'Education relative à

<sup>47</sup> Fédération des services sociaux (FdSS), *L'aide alimentaire en Belgique*, disponible sur <https://www.fdss.be/fr/concertation-aide-alimentaire/laide-alimentaire-en-belgique/>

<sup>48</sup> <https://www.namur.be/fr/ma-ville/citoyennete/participation/annuaire/comites-de-quartiers>

<sup>49</sup> Concertes et Chambre Régionale de l'Economie Sociale et Solidaire (CRESS), *Panorama de l'économie sociale et solidaire. Territoire: Commune Namur (année de référence 2015)*, disponible sur [http://racines.projetviseproject.eu/content/home.php?feuille=true&id=92094&dim\\_spatial=dim\\_be\\_commune&dw=2015](http://racines.projetviseproject.eu/content/home.php?feuille=true&id=92094&dim_spatial=dim_be_commune&dw=2015)

		l'environnement et la transition (animations, formations, outils pédagogiques, ateliers).
<b>CRIE (centres régionaux d'initiation à l'environnement) de Namur</b>	<a href="http://criedenamur.be/">http://criedenamur.be/</a>	Répertorie les acteurs en province de Namur par thématique + Le réseau des CRIE s'efforce de proposer des activités d'éducation à l'environnement variées et de qualité, accessibles à tous.
<b>Humus asbl</b>	<a href="http://humusasbl.org/">http://humusasbl.org/</a>	Cultive le « Jardin des possibles » et propose des activités de sensibilisation, d'éducation et de formation autour des jardins potagers, les plantes sauvages comestibles, la cuisine végétarienne et différentes approches artistiques. Accompagnement de potagers scolaires et solidaires.
<b>La maison de l'écologie</b>	<a href="https://www.maison-ecologie.be/">https://www.maison-ecologie.be/</a>	Ateliers divers en lien avec l'environnement, dont des ateliers de lactofermentation, zéro déchet, etc. et des ateliers dans les écoles
<b>Le jardin animé asbl</b>	<a href="https://www.lejardin-anime.be/">https://www.lejardin-anime.be/</a>	Stages pour enfants en période de vacances scolaires ; Accueil de classes des cycles maternelles et primaires ; Accueil des personnes déficientes mentales ; Ateliers de sensibilisation pour adultes
<b>Amis de la Terre asbl</b>	<a href="https://www.amisdelaterre.be/-namur-">https://www.amisdelaterre.be/-namur-</a>	Sensibilisation et partage de savoir faire
<b>IEW</b>	<a href="https://www.iew.be/">https://www.iew.be/</a>	Analyse de thématique de société (agriculture, alimentation, climat,...) et organisation d'évènements
<b>Asbl Ecoconso</b>	<a href="https://www.ecoconso.be/fr">https://www.ecoconso.be/fr</a>	Campagne à destination des citoyens et des collectivités, organisation d'évènements,...
<b>Réseau des Consommateurs Responsable</b>	<a href="http://www.asblrcr.be">http://www.asblrcr.be</a>	Animations intelligence collective, promotion d'initiatives locales et de consommation alternative,...
<b>Cuisine sauvage</b>	<a href="http://cuisinesauvage.org/">http://cuisinesauvage.org/</a>	Promotion de l'usage des plantes sauvages comestibles dans l'alimentation au travers de formations, stages, cours de cuisine et événements à destination des particuliers, écoles, entreprises et professionnels de la restauration.
<b>Nature et Progrès locale Namur</b>	<a href="https://www.natpro.be/notre-association/groupe-s-locaux/">https://www.natpro.be/notre-association/groupe-s-locaux/</a>	Groupe de bénévoles qui organisent différentes activités nature et alimentation sur l'année.
<b>Inter Environnement Wallonie asbl (IEW)</b>	<a href="https://www.iew.be/">https://www.iew.be/</a>	Fédération d'associations environnementales (locales, régionales voire internationales) travaillant pour la mise en œuvre de législations et de solutions pour accélérer la transition écologique et solidaire (éducation à l'environnement, alimentation durable,...)
<b>Ecoconso asbl</b>	<a href="https://www.ecoconso.be/">https://www.ecoconso.be/</a>	Encourage des choix de consommation et des comportements respectueux de l'environnement et de la santé.

Tableau 2 : liste d'asbl active dans la sensibilisation à l'environnement et plus spécifiquement l'alimentation durable

#### 4.5.2 *SWOT consommation*

##### **Forces**

- Ville touristique
- Capitale de la Wallonie, pôle attractif
- Evènements de sensibilisation autour de la durabilité : Valériane, lancement semaine Bio, fête des circuits courts
- Tissu associatif très présent (RCR, Nature et Progrès,...)

##### **Faiblesses**

- Sensibilité des citoyens namurois à de l'offre durable ?
- Niveau de coopération/dynamiques citoyennes dans toute la commune (ex : dynamique quartier, composts et potagers collectifs, Transition,...?)
- Inclusivité de l'offre alimentation durable au niveau des points de vente

##### **Opportunités**

- Tendance générale à une « consommation durable »
- Dynamiques citoyennes RCR, Repair Café-Ressourcerie, Paysans-Artisans ;
- Stratégie Manger Demain
- Volonté politique

##### **Menaces**

- Demande saisonnière et fluctuante
- Difficulté des consommateurs à changer leurs habitudes de consommation (vers circuits courts/saisonnalité/produits parfois abîmés »/...)
- Peu d'offre durable actuellement – peu diversifié
- Revenu moyen par habitant « faible » - capacité à changer ses habitudes de consommations ?

#### 4.5.3 *Identification des axes stratégiques*

- ✓ Accompagner la restauration collective vers une offre alimentation durable
- ✓ Appuyer la conversion des offres touristiques vers plus de durabilité (image de la Ville, communication, circuits découvertes,...)
- ✓ Renforcer les initiatives co-portées par les citoyens / renforcer les dynamiques citoyennes
- ✓ Développer une offre alimentaire inclusive

## 4.6 MAILLON 'RÉCUPERATION DES RESSOURCES-DECHETS'

### 4.6.1 Récupération des ressources-déchets organiques

À tous les échelons de la chaîne de production, de transformation, de distribution et de consommation de produits alimentaires, des quantités conséquentes d'aliments sont perdues ou gaspillées. Ces pertes et gaspillages alimentaires engendrent des impacts environnementaux aussi bien en amont (utilisation inutile de ressources naturelles et pollutions associées évitables) qu'en aval (production/gestion des déchets p. ex.). Cette problématique constitue également un enjeu économique (coûts pour les différents acteurs de la chaîne) et social (faciliter les dons alimentaires).



Figure 9 : Du champ à la poubelle : les étapes du gaspillage<sup>50</sup>

Un rapport de l'UE établit qu'environ 173 kilos de nourriture par habitant serait gaspillé en Europe chaque année, et ce tout au long de la chaîne alimentaire. Ces 173 kilos se répartissent comme suit<sup>51</sup> :

- 53% par les ménages ;
- 19% lors de la transformation ;
- 12% dans les services alimentaires (restauration collective) ;
- 11% à la récolte ;
- 5% lors de la vente.

La notion de « pertes alimentaires » fait référence à deux niveaux importants de la chaîne de valeur : au niveau de l'exploitation et au niveau des invendus des magasins. Quant au « gaspillage alimentaire », il concerne le fait de jeter ou de laisser se gâter des denrées propres à la consommation humaine au stade de la consommation.

Concernant les pertes alimentaires au niveau de l'exploitation, la Wallonie a lancé un état des lieux dans le cadre du plan REGAL<sup>52</sup>.

*En Wallonie, la valeur économique de la production agricole/horticole/aquacole est estimée à un chiffre d'affaire total de quelques 1.729 millions d'euros. Il a été calculé qu'un gain supplémentaire*

<sup>50</sup> France Nature Environnement (2016), *Dossier thématique - « Du Gaspillage à tous les étages »*, disponible sur <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/1cd9d8f4-47cd-431c-be6e-758cdd895aa8/dossier-thematique-fne-gaspillage-alimentaire-actualisation-mai2016.pdf>

<sup>51</sup><https://www.europarl.europa.eu/news/fr/headlines/society/20170505ST073528/infographie-les-chiffres-du-gaspillage-alimentaire-dans-l-union-europeenne>

<sup>52</sup> Programme wallon de lutte contre les pertes et gaspillages alimentaires 2015 - 2025

de près de 95 millions d'euros pourrait être réalisé si des efforts étaient consentis pour réduire les pertes alimentaires sur le territoire wallon. Celles-ci représentaient environ 487 000 tonnes en 2017, dont environ 80% de denrées comestibles perdues : un réel manque à gagner pour nos producteurs wallons.<sup>53</sup>

### Quantités de pertes alimentaires comestibles par filière (388.236 Tonnes)

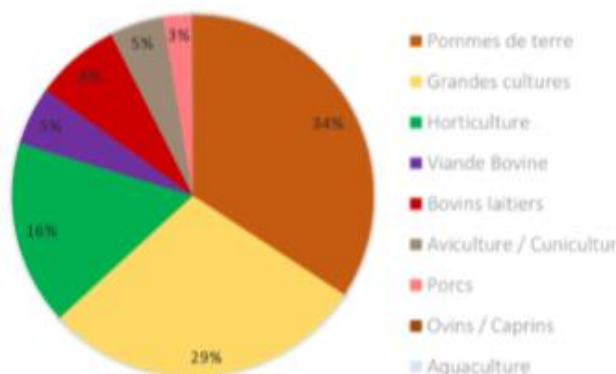


Figure 9 : Quantités de pertes alimentaires comestibles par filière (388.236 Tonnes) - ICEDD 2019, données provisoires issues du référentiel wallon de calcul des pertes alimentaires

#### Au niveau des pertes/invendus alimentaires des maraîchers :

- ✓ Complètement Bocal – ASBL Forma à Namur : « Complètement Bocal » est un projet de (re)valorisation de marchandises alimentaires et produits locaux qui s'inscrit dans le cadre d'une activité économique durable, créatrice d'emploi, stimulante pour l'économie locale.

*A travers ce projet, l'asbl Forma a développé un pôle de transformation alimentaire et de production de soupes de saison et de conserves, à partir de légumes produits par des producteurs locaux bio ou en agriculture raisonnée. Une façon pour les maraîchers d'écouler leurs surplus.*

#### Au niveau des invendus alimentaires dans les magasins :

- ✓ **VIVRes** : coopérative citoyenne et participative dont la finalité sociale est de favoriser l'insertion socio-professionnelle durable, de lutter contre la pauvreté et de réduire le gaspillage alimentaire par la revalorisation des « déchets alimentaires ».

*VIVReS, acronyme pour Valorisation Intelligente de Vivres Récoltés et Surplus, récupère deux fois par jour les surplus et invendus alimentaires auprès des magasins. La nourriture récoltée est ensuite triée et rendue accessible aux personnes dans le besoin sous la forme de colis alimentaires. VIVReS fournit des colis alimentaires à toute une série de restaurants sociaux, épiceries sociales, CPAS, écoles...*

*En plus de valoriser les invendus alimentaires, VIVReS s'engage à créer de l'emploi non délocalisable pour un public sans qualification.*

*VIVReS propose également un programme de sensibilisation particulièrement adressé aux enfants au travers d'activités ludiques comme des ateliers cuisine, visites de producteurs, journées découvertes de produits et bien d'autres.*

<sup>53</sup> SPW Agriculture Wallonie, *Un diagnostic en matière de pertes alimentaires sur mon exploitation, pourquoi pas ? – Actualité*, disponible sur <https://agriculture.wallonie.be/-/un-diagnostic-en-matiere-de-pertes-alimentaires-sur-mon-exploitation-pourquoi-pas-?inheritRedirect=true>

- ✓ **Too Good to Go** : Application anti-gaspillage permettant d'acheter des invendus à des prix avantageux dans les boulangeries, snacks, commerces,...
- ✓ **Une main tendue** : asbl offrant des colis alimentaires et la mise à disposition d'un frigo alimentaire dont les produits proviennent de sources diverses (supermarchés de la région, horeca, aide européenne).
- ✓ Les restos du cœur : association offrant des repas chauds de midi toute l'année, des colis alimentaires, et accueil petit-déjeuner
- ✓ Maison d'accueil « Les Sauvèrdias » – Jambes : asbl offrant des repas chauds le midi et des petits déjeuner

#### Valorisation centralisée des déchets organiques des ménages namurois : la biométhanisation et valorisation agricole

Les déchets organiques représentent près de 30% du volume de la poubelle ménagère. Les Namurois se débarrassent en moyenne de près de 11kg de déchets organiques par an et par habitant<sup>54</sup>. La collecte des déchets organiques est réalisée de façon centralisée par le BEP chaque semaine (en même temps que les déchets ménagers). Les déchets organiques sont collectés en sacs biodégradables en vente dans de nombreux commerces (3€ pour 10 sacs de 25 litres). Ils sont acheminés par camions vers l'unité de biométhanisation de Tenneville où ils sont broyés puis se dégradent dans des cuves en générant de l'électricité par biométhanisation. La fraction solide résiduelle est valorisée en amendements des sols.<sup>55</sup>

Parallèlement, le compostage individuel est la technique de recyclage des déchets organiques la plus intéressante sur le plan environnemental (pas de transport, pas de fabrication de sacs...) et la moins chère.

La Ville de Namur est à l'origine de différentes initiatives encourageant cette technique :

- Mise en place d'un système de location-vente de compostières auprès des citoyens de Namur. Depuis 2001, ce sont 2134 compostières qui ont été distribuées. Sur les 10 dernières années, entre 50 et 100 demandes se font chaque année.
- Organisation d'ateliers pratiques sur le compostage individuel ainsi qu'une initiation à la technique du « lombricompostage » dans le cadre de la campagne de sensibilisation intitulée « Recyclez futé, compostez », en collaboration avec l'asbl des guides composteurs de Namur. Depuis quelques années, ce sont chaque année entre 15 et 20 participants qui assistent à une séance sur le compostage et le même nombre à une séance sur le lombricompostage.
- Présence des guides composteurs sur différentes manifestations : Journée portes ouvertes du Service Nature et Espaces verts, journée de l'arbre, Salon RECUPère, Valériane ...
- Suivi de sites de compostage dans les écoles de la Ville de Namur, en collaboration avec l'asbl des guides composteurs de Namur.
- Organisation d'une campagne de sensibilisation sur le gaspillage alimentaire.

<sup>54</sup>[Ville de Namur, Déchets organiques, disponible sur https://www.namur.be/fr/ma-ville/environnement/gestion-dechets/gerer-ses-dechets/collectes-a-votre-porte/dechets-organiques](https://www.namur.be/fr/ma-ville/environnement/gestion-dechets/gerer-ses-dechets/collectes-a-votre-porte/dechets-organiques)

<sup>55</sup> Bureau économique de la province de Namur (PEB), *Que deviennent les déchets organiques après la collecte ?*, <https://www.bep-environnement.be/traitement/#que-deviennent-les-dechets-organiques-apres-la-collecte>

Au niveau des composts collectifs, un projet pilote a été lancé en 2016 au niveau du Foyer Namurois mais cette initiative n'a pas perduré.

#### 4.6.2 *SWOT récupération des ressources - déchets*

<b>Forces</b>	<b>Faiblesses</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- 3 projets en activité sur la récupération d'invendus et de surplus des maraîchers ;</li> <li>- La Ville organise une collecte des déchets organiques (BEP mandaté) et sensibilisation au compostage à destination des ménages</li> <li>- Initiative communale de valorisation de la production fruitière communale</li> <li>- Initiatives communales de valorisation du compostage et lombricompostage</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Peu de dynamique citoyenne sur la thématique ?</li> <li>- Difficulté rencontrées pour la mise en place de composts de quartier</li> <li>- Actions de durabilité déjà réalisées avec les commerces et Horeca ?</li> </ul>
<b>Opportunités</b>	<b>Menaces</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Plan Régional – plan régional réduction déchets</li> <li>- Namur, ville rurale – réutilisation compost à proximité et possibilité d'avoir un compost pour les habitations de type maison.</li> <li>- Revalorisation des légumes non calibrés par certaines grandes surfaces</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Demande alimentaire fluctuante en circuit court → surplus et gaspillage</li> <li>- Habitudes alimentaires : calibres, format, type d'aliments</li> <li>- Conditionnement des denrées alimentaires (suremballage, plastiques, gestion des consignes).</li> </ul>

#### 4.6.3 *Axes stratégiques*

- Stimuler/renforcer les dynamiques citoyennes autour de la thématique du gaspillage alimentaire ;
- Sensibiliser les différents publics du territoire via des événements et formations ;



## 5 POSSIBILITES D'ANALYSE DE TERRAIN SUPPLEMENTAIRES

---

Afin d'affiner l'état des lieux et par la suite les actions qui seront réalisées, il serait pertinent de réaliser des analyses supplémentaires au contact des acteurs du territoire. Les différents éléments suivants pourraient être approfondis (au regard des axes stratégiques importants pour la Ville) :

- Analyser les enjeux et besoins logistiques sur le territoire pour différents publics.
- Consulter le secteur de la restauration afin de :
  - Mesurer l'intérêt du secteur concernant l'AD ;
  - Caractériser plus précisément l'offre de qualité différenciée existante ;
  - Définir quels sont les fournisseurs actuels du secteur et son intérêt de se fournir vers des produits locaux ;
  - Définir quels sont leurs volumes d'achats.
- Analyser le potentiel de transition des boulangeries et l'intérêt du secteur à Namur pour relocaliser la production en se renseignant notamment sur :
  - Le nombre de ces établissements qui ont un atelier de production en plus de l'espace de vente, et si ces ateliers se trouvent en Wallonie ;
  - Quels établissements, parmi ceux-ci, se fournissent en farines Wallonnes ;
  - Quels sont les besoins et intérêts concernant l'AD/la vente et fabrication de produits certifiés bios ou de qualité différenciée.
- Analyser le secteur touristique
  - Déterminer s'il existe des actions de sensibilisation ;
  - Déterminer quel potentiel a ce secteur afin de toucher les visiteurs namurois.
- Approfondir la thématique des potagers collectifs :
  - Evaluer l'intérêt de la population par rapport à ces initiatives ;
  - Déterminer le nombre de membres actifs dans chacun d'eux ;
  - Analyser les possibilités de création de nouveaux potagers collectifs.
- Approfondir la thématique de l'apiculture amateur :
  - Effectuer un recensement plus poussé des associations et clubs actifs dans le namurois ;
  - Effectuer un sondage sur l'intérêt des amateurs/citoyens pour cette filière.
- Approfondir la thématique des marchés Namurois :
  - Définir les caractéristiques et potentiels de développement de circuits-courts présents dans les marchés ;
  - Déterminer la fréquentation de chacun des marchés et les attentes des consommateurs ;
  - Prospector sur les espaces d'installation de nouveaux marchés (si besoin identifié auprès de la population) ;
  - Déterminer la proportion de producteurs locaux au niveau des emplacements des revendeurs.
- Approfondir le secteur de la distribution :
  - Sonder les acteurs de la distribution durable quant aux actions qui favoriseraient leur installation (Agricovert, Farm, d'Ici,...) ;

- Analyser le potentiel d'installation de projets alimentaires durables dans les grands projets de rénovation de la Ville ;
- Sonder les associations de commerçants – quelles sont les tendances chez les acteurs en présence ? Quelle est la dynamique au sein de ces associations ?

## 6 PROGRAMME STRATEGIQUE ET TRANSVERSAL DE LA VILLE DE NAMUR

---

Le PST 2019-2024 de la Ville de Namur fait partie des documents structurants pour la création d'axes stratégiques Alimentation Durable (AD) pour la Ville. Ci-dessous sont repris les éléments importants au regard du travail réalisé :

- ✓ Une ville participative
  - Réunion de concertation et d'ateliers urbains notamment grâce au (NID) Pavillon de l'aménagement urbain ;
  - Budgets participatifs
  
- ✓ Une ville en Transition écologique
  - ***En s'engageant formellement pour l'alimentation durable et les circuits courts notamment en créant le Conseil Agroalimentaire Durable Namurois.***
  - Maîtriser l'aménagement du territoire en luttant contre l'étalement urbain, en créant des espaces verts, en favorisant la mobilité douce,...
  
- ✓ Une ville attractive et créatrice d'emplois
  - Soutien au déploiement des Parcs d'activités économiques à Belgrade et à Bouge ;
  - Emploi et formation = priorité
  
- ✓ Une ville qui accompagne les transitions écologiques dans ses crèches et ses écoles
  - *En favorisant des repas et collations locaux, sains, partiellement bios et de saison, en réduisant les déchets dans les écoles, en privilégiant le matériel et les infrastructures durables et en aménageant des coins de nature autour et dans les écoles.*
  
- ✓ Une ville qui offre un cadre de vie agréable
  - *En offrant un réseau d'espaces verts attractifs, en intensifiant la nature en ville en mettant l'accent sur les parcs, squares, jardins à thème, en accueillant la faune et la flore dans des espaces verts et semi-naturels, protégés ou non, en prenant des initiatives favorables à la biodiversité et au bien-être animal.*

## 7 PROPOSITION DE CADRE STRATEGIQUE POUR NAMUR

### 7.1 VISION SYSTEME ALIMENTAIRE DURABLE POUR NAMUR

Il est proposé d'utiliser le référentiel wallon de l'alimentation durable créé en avril 2018 à la suite de plusieurs moments de consultations d'acteurs. Ce référentiel offre un cadre régional structurant et permet de s'appuyer sur la vision qu'il propose pour construire les axes stratégiques de la Ville de Namur.

C'est ainsi que le référentiel propose 6 objectifs stratégiques définissant un système alimentaire durable<sup>56</sup> qui pourraient être adaptés aux spécificités namuroises de la manière suivante :



**GARANTIR LA DISPONIBILITÉ ET L'ACCÈS DE TOUS À UNE ALIMENTATION RELEVANT D'UN SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE**

- ✓ Offre alimentaire équilibrée et saine provenant de Namur ou des communes à proximité ;
- ✓ L'ensemble de la population a accès à cette alimentation de qualité et ce dans tous les établissements (cantines scolaires, CPAS, horeca, distribution,...) ;
- ✓ L'accès aux moyens de production est facilité et les différentes fonctions des terres agricoles (production, préserver la biodiversité, paysage,...) sont préservées.

- ✓ La dynamique SAD est porteuse de liens et convivialité entre les différents acteurs (citoyens-producteurs notamment) ;
- ✓ Transparence des filières alimentaires et confiance des citoyens dans les itinéraires de production ;
- ✓ Qualité sanitaire, gustative et nutritionnelle des aliments tout au long de la chaîne de valeur ;
- ✓ Promotion alimentation équilibrée et adaptée aux besoins des différents publics
- ✓ Image positive et reconnue des métiers manuels de production et de transformation.



**CONTRIBUER À LA BONNE SANTÉ ET AU BIEN-ÊTRE DES CITOYENS**



**PRÉSERVER L'ENVIRONNEMENT**

- ✓ Logique zéro déchet (emballage et gaspillage) ;
- ✓ Les pratiques agricoles et de gestion des espaces verts de la ville vise à accueillir et préserver la biodiversité ;
- ✓ Les pertes et gaspillage alimentaire sont considérablement réduits ;
- ✓ Les pratiques du système alimentaire utilisent les ressources naturelles de manière optimale et luttent contre les changements climatiques, impacts positifs sur l'environnement et gestion des sols.

- ✓ Relocalisation des activités économiques de la chaîne de valeur alimentaire ;
- ✓ Création d'emplois locaux et dans des métiers du secteur primaire et de la transformation ;
- ✓ Réduction de la dépendance du système alimentaire aux importations ;
- ✓ Filières locales, diversifiées et avec une juste rémunération pour tous les acteurs ;



**GÉNÉRER DE LA PROSPÉRITÉ SOCIO-ÉCONOMIQUE**



**OFFRIR UN NIVEAU DE CONNAISSANCES ET DE COMPÉTENCES ÉLEVÉ EN MATIÈRE DE SYSTÈME ALIMENTAIRE DURABLE**

- ✓ Une offre complète de formations concernant les métiers de la terre et de la transformation durable est proposée aux professionnels comme aux citoyens ;
- ✓ Les initiatives citoyennes en lien avec le système alimentaire sont favorisées par les pouvoirs publics (compost, potager ou encore cuisines collectives par exemple) ;
- ✓ Les citoyens sont informés des réalités économiques, sociales et environnementales des différents modes de production, transformation et distribution du système alimentaire wallon ;

<sup>56</sup> Dans le Référentiel wallon de l'alimentation durable, ces objectifs sont également complétés de principes généraux, d'objectifs opérationnels et de leviers d'actions.

- ✓ Le conseil agroalimentaire est l'outil de gouvernance public-privé ;
- ✓ Les acteurs du système alimentaire forment un réseau d'acteurs qui se connaissent et se coordonnent (actions en partenariat, synergies) ;
- ✓ Exemplarité des pouvoirs publics ;
- ✓ Améliorer la connaissance mutuelle et renforcer la collaboration entre les acteurs du système alimentaire wallon ;



METTRE EN ŒUVRE DES MÉCANISMES  
DE GOUVERNANCE RESPONSABLES  
ET EFFICACES

De façon plus synthétique, un système alimentaire durable peut également être défini comme suit :

*Un système alimentaire durable est un réseau de collaboration territorial qui intègre la production, la transformation, la distribution, la consommation de produits alimentaires et la gestion des matières résiduelles, dans le but d'accroître la santé environnementale, économique et sociale de la collectivité. Il comprend les acteurs, activités et les infrastructures impliqués dans la sécurité alimentaire d'une population et repose sur une gouvernance alimentaire territoriale.<sup>57</sup>*

La vision correspond à l'état, l'organisation rêvée du système vers laquelle le plan d'action et les axes stratégiques vont tendre. Il est important que cet idéal soit partagé (au niveau politique, CADN et acteurs qui vont mettre en œuvre les actions).

## 7.2 FONCTIONNEMENT DU CONSEIL AGROALIMENTAIRE DURABLE NAMUROIS (CADN)

Le CADN se veut un organe de rencontre et de collaboration entre les instances politiques (vision et stratégie territoriale) et les acteurs de terrain (savoir-faire, expériences et mise en action).

### Composition du CADN

Le Conseil Agroalimentaire Durable Namurois sera composé d'acteurs représentants du système alimentaire namurois.

Acteurs de la chaîne de valeur alimentaire: Producteurs, transformateurs, distributeurs, restaurateurs, consommateurs.

Autres acteurs du système alimentaire: pouvoirs publics, éducation/formation, recherche, secteur associatif.

La proposition est que le CADN soit composé de 2 représentants de chaque « catégorie » du système alimentaire. Concernant les acteurs de la chaîne de valeur alimentaire des organismes « chapeau » représentatifs d'un secteur ou groupe d'acteurs pourront également être membres.

Un suppléant est également choisi pour chaque catégorie d'acteur.

Le CADN sera composé d'une personne de la Ville chargé de sa bonne organisation et également du lien entre le collègue et les décisions/avis du CADN.

<sup>57</sup> <http://collectivitesviables.org/articles/systeme-alimentaire-durable.aspx>

### 7.3 LES AXES STRATEGIQUES 2020-2030

Les axes stratégiques sont à définir au regard :

- ✓ des enjeux, forces et faiblesses du territoire ;
- ✓ des compétences et capacités d'actions communales ;
- ✓ des opportunités et actions déjà initiées ;
- ✓ des différentes volontés politiques partagées-par le Conseil communal.

L'analyse des données, le contexte territorial et l'utilisation du modèle SWOT nous ont permis de dégager plusieurs axes stratégiques adaptés au contexte namurois :

Maillon Production	1. Soutenir la diversification des productions agricoles sur le territoire ;
	2. Collaborer avec les acteurs de l'AD et de l'accompagnement à l'entrepreneuriat pour soutenir l'installation de publics formés
	3. Soutenir l'autoproduction chez les particuliers ;
	4. Accompagner la transmission des fermes sur le territoire.
	5. Sensibiliser et valoriser les métiers de production agricole.
Maillon Transformation	6. Soutenir la création et l'opérationnalisation de nouveaux outils de transformation locaux/bio ;
	7. Collaborer avec les acteurs de la formation-métier de la transformation pour ajouter des modules alimentation durable ;
	8. Collaborer avec les acteurs de l'entrepreneuriat (SAACE, Agence Conseil, Coopérative d'activité) pour stimuler l'entrepreneuriat alimentaire durable
	9. Accompagner les commerces locaux dans la transition vers une offre en AD ;
	10. Encourager la transition du secteur de l'Horeca vers plus d'alimentation durable (lien avec le label Manger Demain, // label Good Food Bruxelles) ;
	11. Stimuler et attirer l'installation de nouveaux acteurs alimentaires durables (Pop-up store, Food Market, Vrac,...).
Maillon Accès-Points de ventes	12. Accompagner les commerces locaux dans la transition vers une offre AD ;
	13. Encourager la transition du secteur de l'Horeca (lien avec le label Manger Demain) ;
	14. Stimuler et attirer l'installation de nouveaux acteurs alimentaires durables (Pop-up store, Food Market, Vrac,...)
Maillon Consommation	15. Accompagner la restauration collective vers une offre AD (écoles levier communal, quels actions possibles pour Unif, hopitaux,...)
	16. Appuyer la conversion des offres touristiques vers plus de durabilité (image de la Ville, communication, circuits,...)
	17. Renforcer les initiatives co-portées par les citoyens / renforcer les dynamiques citoyennes
	18. Développer une offre alimentaire d'alimentation inclusive

Maillon Récupération ressources- déchets	19. Stimuler/renforcer les dynamiques citoyennes autour de la thématique du gaspillage alimentaire ;
	20. Sensibiliser les différents publics du territoire via des événements et formations ;

Ces différents axes stratégiques construits au niveau de chaque maillon, ont été rassemblés et sélectionnés pour ne garder que les 5 axes stratégiques suivants :



Accompagner la transition alimentaire au niveau des citoyens et du secteur touristique (demande, formation, gaspillage alimentaire)



Soutenir et préserver la vocation nourricière des terres agricoles et la diversification des productions agricoles sur le territoire (en y installant des projets citoyens et professionnels)



Accompagner la transition de l'offre au niveau de l'ensemble des collectivités



Soutenir le développement du secteur de la distribution alimentaire durable



Soutenir le secteur de la transformation alimentaire local/bio

Ces axes :

- Permettent de toucher tous les publics (citoyens, touristes, professionnels, producteurs, restaurateurs, commerçants)
- Sont en lien avec des actions déjà initiées par la commune (transition vers des repas sains et durables dans les écoles communales, cadastres des terres en vue d'une mise à disposition de projets durables)
- Permettent de construire des actions au regard des compétences communales.

## 8 BIBLIOGRAPHIE

---

Accueil champêtre en Wallonie, *Magasin à la ferme*, disponible sur <https://www.accueilchampetre.be/fr/magasins>

Agroecology in action, *Le mémorandum pour les élections locales de 2018*, disponible sur <http://www.agroecologyinaction.be/spip.php?article25>

Anfried MN (coord.), Cassilde S., Gobert O., Kryvobokov, M., Pradella S. (2017), *Chiffres clés du logement en Wallonie –Troisième édition*, Centre d’Etudes en Habitat Durable, Rapport de recherche, Charleroi, 261pages, disponible sur [https://www.cehd.be/media/1160/2018\\_05\\_03\\_chiffrescles2017\\_final.pdf](https://www.cehd.be/media/1160/2018_05_03_chiffrescles2017_final.pdf)

Anne Haegelin (Fnab), Anne Harivel et Mélanie Théodore (FNCIVAM), Fabrice Ruffier (Terre de Liens), Gabrielle Sicard (InterAFOCG), Alexandra Villaroel (Afip), *Des idées pour transmettre sa ferme*, 2014, Galaxy, Le Mans, disponible sur <https://www.agriculturepaysanne.org/files/TRANSMISSION-BD.pdf>

Banque carrefour des Entreprises (BCE), *Moteur de recherche*, <https://kbopub.economie.fgov.be/kbopub-m/home?lang=fr>

Biowallonie (2020), *Liste des acteurs bio wallons et bruxellois*, téléchargeable sur <https://www.biowallonie.com/acteursbio/>

Biowallonie, *Centres de formation – production et transformation – secteur bio*, disponible sur [https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2018/04/23042018\\_guide-formations-bio-P-T.pdf](https://www.biowallonie.com/wp-content/uploads/2018/04/23042018_guide-formations-bio-P-T.pdf)

Bousbaine Antonia (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), disponible sur <http://hdl.handle.net/2268/246026>

Brigade d’Action Paysanne (BAP) Namur, [https://www.facebook.com/groups/706494653163497/?source\\_id=196768644146060](https://www.facebook.com/groups/706494653163497/?source_id=196768644146060).

Bueno Aruda Costa Vitor (2019), *Nourrir Namur ? Reconnectant la production agricole de la commune à sa consommation alimentaire* (Mémoire, Université de Liège – Gembloux Agro-Bio Tech), disponible sur <https://matheo.uliege.be/handle/2268.2/7844>

Bureau économique de la province de Namur (BEP), *Crise COVID-19 – BEP et BEP Expansion se mobilisent - Partie 1 : Plan d’actions en soutien à la relance économique de la province de Namur*, Juin 2020, disponible sur <https://www.bep-entreprises.be/wp-content/uploads/2020/06/Plan-daction-%C3%A9conomique-juin-2020-version-FINALE.pdf>

Bureau économique de la province de Namur (PEB), *Que deviennent les déchets organiques après la collecte ?*, <https://www.bep-environnement.be/traitement/#que-deviennent-les-dechets-organiques-apres-la-collecte>



Calonger Jean-Luc, Albaret Claire, et. Al., « Quelle dynamique commerciale dans les centres villes wallons? », *Tendance centre-ville*, juillet-septembre 2018, Mons, AMCV, pp. 4-7, disponible sur [https://www.amcv.be/uploads/files/newsletter/newsletter\\_fr\\_2\\_1552572586.pdf](https://www.amcv.be/uploads/files/newsletter/newsletter_fr_2_1552572586.pdf)

Calonger Jean-Luc, Albaret Claire, et. Al., « Les bienfaits des marchés dans les centres-villes », *Tendance centre-ville*, juillet-septembre 2018, Mons, AMCV, pp. 9-18, disponible sur [https://www.amcv.be/uploads/files/newsletter/newsletter\\_fr\\_2\\_1552572586.pdf](https://www.amcv.be/uploads/files/newsletter/newsletter_fr_2_1552572586.pdf)

Céline Degrande en collaboration avec de l'échevinat de la transition écologique et le service de géographie urbaine, *Etat des lieux et réflexions sur le paysage agroalimentaire de la Ville de Namur*, avril-septembre 2019.

Cellule Etat de l'Environnement Wallon (2007), *Rapport analytique sur l'état de l'environnement wallon 2006-2007 MRW - DGRNE*, Namur, p. 452 et s. disponible sur [http://etat.environnement.wallonie.be/files/live/sites/eew/files/Publications/Rapport%20analytique%202006-2007/Chap11/2\\_FertiliteBiodiversiteSols/SOLS\\_01.pdf](http://etat.environnement.wallonie.be/files/live/sites/eew/files/Publications/Rapport%20analytique%202006-2007/Chap11/2_FertiliteBiodiversiteSols/SOLS_01.pdf)

Collectivités viables.org, *Système alimentaire durable*, disponible sur <http://collectivitesviables.org/articles/systeme-alimentaire-durable.aspx>

Comité subrégional de l'Emploi et de la Formation de Namur (CSEF Namur), *Le secteur alimentaire dans les arrondissements de Namur et Dinant : les besoins en mains d'œuvre et en formation*, disponible sur [https://www.bassinfe-namur.be/sites/default/files/etudes/rapport\\_alimentaire.pdf](https://www.bassinfe-namur.be/sites/default/files/etudes/rapport_alimentaire.pdf)

Concertes et Chambre Régionale de l'Economie Sociale et Solidaire (CRESS), *Panorama de l'économie sociale et solidaire. Territoire : Commune Namur (année de référence 2015)*, disponible sur [http://racines.projetvisesproject.eu/content/home.php?feuille=true&id=92094&dim\\_spatial=dim\\_be\\_commune&dw=2015](http://racines.projetvisesproject.eu/content/home.php?feuille=true&id=92094&dim_spatial=dim_be_commune&dw=2015)

Fédération des services sociaux (FdSS), *L'aide alimentaire en Belgique*, disponible sur <https://www.fdss.be/fr/concertation-aide-alimentaire/laide-alimentaire-en-belgique/>

Ecoconso (juin 2020), *Magasins de vrac et zéro déchet de Wallonie et Bruxelles*, disponible sur <https://www.ecoconso.be/fr/content/magasins-de-frac-et-zero-dechet-de-wallonie-et-bruxelles#-liste-magasins-frac>

Foodweb, *Recherche d'opérateurs (base de données de l'AFSCA)*, disponible sur <https://www.foodweb.be/operator/Public/SearchOperator.aspx>

France Nature Environnement (2016), *Dossier thématique - « Du Gaspillage à tous les étages »*, disponible sur <https://ged.fne.asso.fr/silverpeas/LinkFile/Key/1cd9d8f4-47cd-431c-be6e-758cdd895aa8/dossier-thematique-fne-gaspillage-alimentaire-actualisation-mai2016.pdf>

GAU Namur, *Qui sommes-nous ?*, disponible sur <http://www.gauNamur.be/qui-sommes-nous>

Mailleux Mélanie et Beudelot Ariane, *Les circuits-courts en Wallonie : où en sommes-nous ?*, Biowallonie, 2019, disponible sur <https://www.biowallonie.com/documentations/les-circuits-courts-en-wallonie-ou-en-sommes-nous/>

Mailleux Mélanie et Beudelot Ariane, *Les chiffres du Bio 2019*, Biowallonie, 2020, disponible sur <https://mk0biowalloniejo431r.kinstacdn.com/wp-content/uploads/2020/06/Le-bio-en-chiffre-2019.pdf>

Paysans-Artisans, *Réseau de magasins de producteurs*, disponible sur <https://paysans-artisans.be/page/reseau-de-magasins-de-producteurs>

Province de Namur, *Alimentation saine et durable*, disponible sur [https://www.province.namur.be/alimentation\\_saine\\_et\\_durable](https://www.province.namur.be/alimentation_saine_et_durable)

Règlement-redevance du Conseil communal de Namur du 18 février 2020 sur les emplacements et le raccordement électrique sur les marchés, publié le 2 avril 2020, disponible sur <https://www.namur.be/fr/ma-ville/administration/services-communaux/service-contrôle-des-recettes-ordinaires-s-c-r-o/reglements/reglement-redevance-sur-les-emplacements-et-le-raccordement-electrique-sur-les-marches>

SEGEFA de l'Université de Liège, *Schéma d'attractivité commerciale (rapport intermédiaire – diagnostic et recommandations)*, mai 2018, disponible sur <https://transparencia.be/request/841/response/1157/attach/6/Sch%20maattractivite%20commercialemai2018.pdf>

Service Public de Wallonie (SPW), *Circuit court*, disponible sur <http://developpementdurable.wallonie.be/circuits-courts-0#:~:text=On%20entend%20par%20%C2%AB%20circuits%20courts,et%20renforcer%20les%20liens%20sociaux.>

Service Public de Wallonie SPW, *Épiceries sociales et restaurants sociaux*, disponible sur <http://actionsociale.wallonie.be/insertion-activation-aide-sociale/restaurant-epicerie-sociale>

Service Public de Wallonie SPW (2020), *Cohésion sociale, droits fondamentaux et pauvreté – Guide de bonnes pratiques locales*, p. 55, disponible sur [http://cohesionsociale.wallonie.be/sites/default/files/Guide%20des%20Bonnes%20pratiques%20-%20Actu%202020\\_0.pdf](http://cohesionsociale.wallonie.be/sites/default/files/Guide%20des%20Bonnes%20pratiques%20-%20Actu%202020_0.pdf)

Service public de Wallonie (SPW) - Agriculture Wallonie, *Un diagnostic en matière de pertes alimentaires sur mon exploitation, pourquoi pas? – Actualité*, disponible sur <https://agriculture.wallonie.be/-/un-diagnostic-en-matiere-de-pertes-alimentaires-sur-mon-exploitation-pourquoi-pas-?inheritRedirect=true>

Service public de Wallonie (SPW) - Etat environnement Wallonie (2018), Régions agricoles, disponible sur <http://etat.environnement.wallonie.be/contents/indicator sheets/PHYS%205.html>,

Service public de Wallonie (SPW)- Etat de l'environnement (2019), Le Gaspillage alimentaire par les ménages, disponible sur <http://etat.environnement.wallonie.be/contents/indicator sheets/MEN%20Focus%202.html>

Service Public de Wallonie (SPW) – Secrétariat général (SG) Département du développement durable, *Vers un système alimentaire durable en Wallonie. Référentiel 2018.*, disponible sur [http://developpementdurable.wallonie.be/sites/default/files/user\\_uploads/Referentiel\\_AD\\_WE\\_B\\_compressed.pdf](http://developpementdurable.wallonie.be/sites/default/files/user_uploads/Referentiel_AD_WE_B_compressed.pdf)

StatBel, *Indice des prix à la consommation*, disponible sur  
<https://statbel.fgov.be/nl/themas/consumptieprijindex/consumptieprijindex>

StatBel, *Exploitations agricoles et horticoles*, disponible sur  
<https://statbel.fgov.be/fr/themes/agriculture-peche/exploitations-agricoles-et-horticoles#figures>

Ville de Namur - Pavillon de l'aménagement urbain, *Les projets – recherche cartographique*, disponible sur <https://www.pavillon-namur.be/les-projets>

Ville de Namur (mars 2020), *Prospection dans le cadre de l'installation d'une halle maraîchère*, disponible sur <https://www.namur.be/fr/actualite/prospection-dans-le-cadre-de-linstallation-dune-halle-maraichere>

Ville de Namur, *Nouveau centre commercial*, disponible sur  
<https://www.namur.be/fr/economie/commerce/projets/centre-commercial>

Ville de Namur, *Schéma de structure communale de la Ville de Namur. Partie 1 : analyse de la situation existante de fait et de droit*, Septembre 2011, disponible sur  
<https://www.namur.be/fr/ma-ville/administration/services-communaux/developpement-territorial/outils-de-planification/schema-de-developpement-communal/analyse-situation-existante.pdf>

Ville de Namur, *Annuaire*, disponible sur  
[https://www.namur.be/fr/annuaire#b\\_start=0&c11=faceted-preview-contacts&c5=6e0e80bd-13c2-4f55-8e6f-cfa4995f794e](https://www.namur.be/fr/annuaire#b_start=0&c11=faceted-preview-contacts&c5=6e0e80bd-13c2-4f55-8e6f-cfa4995f794e)

Ville de Namur, *Déchets organiques*, disponible sur <https://www.namur.be/fr/ma-ville/environnement/gestion-dechets/gerer-ses-dechets/collectes-a-votre-porte/dechets-organiques>

Zéro waste Belgium, *Carte « contenants bienvenus »*, disponible sur  
<http://www.zerowastebelgium.org/fr/autocollant-contenants-bienvenus-2/>

#### Documents internes :

PV du CAN (Ceinture Alimentaire Namuroise) du 06/01/2020 réalisé par Hélène Jane-Aluja  
PV rencontre du CPAS du 04/08/2020 par Claire Saintmard