

Les clés de

la transition alimentaire



Au cœur de notre quotidien et de grands enjeux de société, l'alimentation nécessite une approche systémique et participative, dépassant les logiques sectorielles, afin de comprendre les enjeux dans leur globalité et d'agir collectivement.

Face à ces défis, les communes et CPAS sont en première ligne pour apporter des solutions concrètes, adaptées aux réalités de terrain:

- marchés publics responsables,
- soutien aux circuits de proximité,
- projets agricoles sur des terres communales,
- cantines scolaires plus durables,
- aide alimentaire de qualité...

Ces actions sont autant d'opportunités pour transformer la vie quotidienne et renforcer la cohésion du territoire.

Les enjeux de l'alimentation durable



Des constats qui appellent à agir!

- -30 % de fermes hainuyères entre 2003 et 2023;
- 35 % des masses d'eau souterraines wallonnes concentrent trop de nitrates ou de pesticides;
- 1/3 de la nourriture mondiale gaspillée (17,4 kg/an/habitant en Wallonie);
- 61,1 % des adresses wallonnes se situent à moins d'1 km d'un fast-food tandis que 77,63 % se situent à plus d'1 km d'un magasin de fruits et légumes ou en circuit court;
- 40 % des jeunes hainuyers (10-17 ans) ne mangent ni fruit ni légume chaque jour;
- 600 000 personnes recourent à l'aide alimentaire en Belgique;
- 9% seulement des céréales wallonnes sont destinées à l'alimentation humaine, tandis que 2 sacs de farine sur 3 sont importés.

Un système alimentaire durable, c'est un système qui:

- garantit la disponibilité et l'accès de tous à une alimentation durable,
- contribue à la santé et au bien-être des citoyens,
- génère de la prospérité socio-économique,
- préserve l'environnement,
- offre un niveau de connaissances et de compétences élevé,
- met en œuvre des mécanismes de gouvernance responsables et efficaces.



Élaborer une vision partagée pour le système alimentaire local et la traduire en une stratégie cohérente, mise en œuvre par des plans d'action coconstruits

Sans vision partagée, les initiatives de transition alimentaire restent fragmentées et peinent à atteindre leur plein potentiel.

En travaillant main dans la main avec toutes les parties prenantes, les communes et CPAS peuvent élaborer des programmes d'actions transversaux adaptés aux réalités de leur territoire, fédérer les énergies et renforcer la cohérence des démarches.

Que peut faire ma commune?

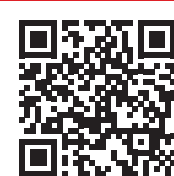
- désigner un ou plusieurs référents "Alimentation" (politiques et administratifs),
- organiser des formations inter-services pour renforcer la culture commune,
- animer des groupes de travail multi-acteurs,
- participer activement aux rencontres et travaux du Conseil de Politique alimentaire (CPA) de son territoire.



À Douaisis Agglo (Hauts-de-France), l'intercommunalité a su fédérer les acteurs locaux autour de son Projet Alimentaire Territorial. Lancé en 2008, celui-ci illustre comment une démarche progressive et partenariale peut, concrètement, transformer un territoire via: la valorisation des producteurs locaux, l'accompagnement à la conversion bio, le soutien des cantines communales et la sensibilisation des habitants.



En 2025, 4 communes (Frameries, Mons, La Louvière et Soignies), 2 CPAS (Ecaussinnes et Frameries), 1 intercommunalité (Centropôle) et 4 institutions provinciales (CARAH, HD, HE et OSH) sont membres du CPA du Cœur du Hainaut.



En 2013, la Ville de Gand a introduit sa stratégie "Gent en garde". Celle-ci rend le système alimentaire local plus durable en se concentrant sur 3 objectifs stratégiques:

- des circuits courts durables,
- la réduction du gaspillage alimentaire,
- l'accessibilité pour tous.



Proposer aux habitants une offre alimentaire collective durable tout au long de la vie

200 000 repas chauds sont servis chaque jour en Wallonie dans les crèches, les écoles, les maisons de repos...

En révisant leurs menus et leur approvisionnement, en sensibilisant les convives et en réduisant leur gaspillage alimentaire et leurs déchets, les cantines sont un véritable levier de la transition alimentaire.

Que peut faire ma commune?

- engager ses cantines dans le processus de labellisation avec Manger Demain,
- proposer un potage-collation biologique de saison,
- participer au programme européen "Lait, fruits et légumes à l'école".



Après 18 mois d'accompagnement par la Cellule Manger Demain, la Régie provinciale du Mess et Hébergement d'Havré a été l'une des premières cantines wallonnes à obtenir le Label Cantines durables, au profit d'enfants, étudiants, agents et retraités.



Dans le cadre d'une initiative de la Région wallonne, la Ferme Delsamme du CPAS de La Louvière a réalisé du potage avec ses légumes bio, lequel a été servi comme collation aux enfants des écoles de l'entité.



Dans le cadre de son plan de lutte contre la pauvreté, le CPAS d'Ecaussinnes a décidé de relocaliser l'approvisionnement de sa cuisine de collectivité, en s'appuyant sur 3 leviers:

- achat auprès de producteurs locaux,
- production de légumes,
- formation.

Créer des dispositifs favorisant l'accès digne de tous à une alimentation de qualité

Environ 300 000 personnes recourent régulièrement à l'aide alimentaire en Wallonie, laquelle propose, le plus souvent, une offre peu qualitative.

En introduisant plus de durabilité dans ce secteur, la commune renforce le droit à une alimentation saine, digne et accessible à tous, réduit les inégalités sociales et soutient les dynamiques locales.

Que peut faire ma commune?

- créer des lieux de centralisation et de distribution des surplus agricoles,
- soutenir des dispositifs comme les caisses de solidarité,
- développer des cuisines de quartier,
- mettre en place un projet-pilote de sécurité sociale de l'alimentation.



Gérée par le Relais social urbain Mons-Borinage, SOREAL est une plateforme qui récupère des invendus alimentaires pour 26 services d'aide alimentaire, lesquels comptent plus 5 700 bénéficiaires.



La Caisse locale d'alimentation solidaire initiée par le CPAS de Schaerbeek permet à ses affiliés, via une cotisation adaptée, de recevoir une allocation mensuelle à dépenser dans des commerces choisis collectivement.



L'épicerie sociale du CPAS de Quaregnon propose, dans son assortiment, des légumes frais et des produits locaux, très appréciés par ses bénéficiaires.

Soutenir l'agriculture familiale durable

Les pratiques agricoles impactent les sols, l'eau et la biodiversité. Amener les agriculteurs à adopter des pratiques plus durables, permet de préserver l'environnement, tout en assurant la pérennité de leur activité.

En soutenant cette démarche, la commune améliore la qualité de vie de ses habitants, renforce son attractivité et contribue à ses objectifs climatiques.

Que peut faire ma commune?

- favoriser la transmission des fermes et l'installation de projets agricoles durables,
- accompagner les agriculteurs dans l'adoption de mesures agro-environnementales,
- valoriser les bonnes pratiques,
- apporter un soutien financier et logistique aux agriculteurs.



La Ville de Namur a mis à disposition 10 Ha de terres agricoles pour y développer un verger conservatoire et un projet nourricier humain, basé sur des pratiques agricoles durables et aux débouchés locaux.



Les "Rendez-vous en terre agricole", initiés par Hainaut Développement en partenariat avec plusieurs communes hainuyères, visent à faire connaître le métier d'agriculteur, en toute transparence.



Avec son opération "Bocage pour tous", le Parc naturel des Hauts-Pays permet notamment aux agriculteurs de son territoire de développer des projets de plantation de haies et petits fruitiers à prix doux.

Contribuer à la relocalisation des filières alimentaires

La relocalisation des filières alimentaires permet de réduire la dépendance extérieure, de limiter les impacts environnementaux et de renforcer la souveraineté alimentaire du territoire.

En s'engageant dans cette voie, la commune rend les circuits courts plus efficaces, compétitifs et attractifs pour l'ensemble des acteurs du territoire.

Que peut faire ma commune?

- soutenir la création de plateformes de distribution locales,
- mettre à disposition des espaces de stockages et de transformation,
- favoriser l'émergence de partenariats entre producteurs, restaurateurs, commerces et cantines.



Initié par le Groupe d'Action locale "Pays des 4 Bras", Agri-coeur met à disposition des outils de travail à prix accessibles: terres agricoles, ateliers de transformation, espaces de stockage et de vente, lieux de rencontres et de formations.



Le Hall du Terroir créé par la Ville de Mouscron est un magasin "100 % circuit court". Celui-ci dispose d'une cuisine et d'un camion pour assurer les livraisons. Il est également devenu un hub d'approvisionnement pour les crèches communales.



Né de la volonté commune de la Province du Brabant wallon et du GAL Culturalité, Made in BW est une plateforme logistique réservée à l'achat des produits locaux par des professionnels.

Faire émerger, avec les habitants, des pratiques alimentaires saines et durables

Adopter des habitudes alimentaires plus durables est essentiel pour préserver la santé et réduire leurs impacts sur l'environnement.

En engageant ses habitants dans cette voie, la commune réduit le gaspillage alimentaire, favorise l'autoproduction et les circuits courts locaux, et améliore la qualité de l'alimentation sur son territoire.

Que peut faire ma commune?

- (in)former les habitants sur l'alimentation durable,
- organiser des ateliers pédagogiques et événements inspirants,
- porter des initiatives ancrées dans le quotidien des mangeurs,
- soutenir les initiatives citoyennes de transition alimentaire.



La Maison de l'alimentation durable et inclusive de la Ville de Liège sensibilise les citoyen.ne.s aux enjeux et aux bienfaits d'une alimentation plus saine, plus durable et accessible à tous.



Reconnue comme "Commune du Commerce équitable", la Ville de Soignies propose, chaque année, des activités qui valorisent les circuits courts, le commerce équitable et les savoir-faire locaux.



Les collaborateurs d'IDETA peuvent commander, chaque semaine, des paniers de légumes bio de la Coop alimentaire, via une plateforme en ligne. Ceux-ci sont livrés directement sur leur lieu de travail.

Donner de la visibilité aux circuits courts

Valoriser le savoir-faire des producteurs et artisans de produits de bouche locaux permet de renforcer leur viabilité économique et de rapprocher les citoyens de leur alimentation.

En s'engageant dans cette voie, la commune dynamise son économie et valorise son identité territoriale.

Que peut faire ma commune?

- communiquer sur les producteurs et artisans de son territoire,
- créer une signalétique, une identité visuelle ou un label communal,
- intégrer des produits locaux dans ses événements,
- organiser des événements et animations valorisant leurs savoir-faire.



Hainaut Développement a créé "Hainaut Terre de Goûts", un portail numérique dédié aux produits de bouche et aux savoir-faire agroalimentaires en Province de Hainaut.



Le label "Des prairies aux papilles" a été mis sur pied par la Ville de Soignies pour sensibiliser la population à la production locale mais aussi les acteurs économiques aux bienfaits des circuits courts.



La Communauté de communes de Pévèle Carembaut a installé 122 panneaux signalétiques sur son territoire pour indiquer la localisation des points de vente à la ferme.

Enrichir les paysages alimentaires des habitants

Loin d'être des choix purement individuels, les habitudes alimentaires durables des habitants sont influencées par leur environnement.

En diversifiant et facilitant l'accès de tous à une alimentation locale, saine et durable, la commune contribue à la santé, au lien social et à l'attractivité de son territoire.

Que peut faire ma commune?

- soutenir l'installation de commerces alimentaires de qualité,
- encourager l'autoproduction,
- accompagner les restaurateurs vers plus de durabilité,
- proposer une restauration collective de qualité.



En animant le réseau Jaquady (Jardins de Quartiers dynamiques), la Ville de Charleroi favorise l'émergence de jardins partagés sur le territoire carolo. Ce réseau se veut vecteur de liens, de cohésion sociale et de bien-être entre les habitants.



La commune de Frameries a rejoint la lutte citoyenne visant à interdire l'implantation d'une méga-usine de transformation de pommes de terre, en introduisant une demande de modification du plan de secteur auprès de la Région wallonne.



Octroyé par diverses communes (ex.: Ath, Mons), le "Permis de végétaliser" les abords de son habitation est une opportunité pour les habitants de cultiver des herbes, des fleurs comestibles, des légumes.