

## DROIXHE

# Un hub pour tous les producteurs bio

La Région wallonne vient de libérer 7,2 millions pour créer, au marché couvert de Droixhe, un véritable hub pour les producteurs bio et locaux de la province de Liège. Stockage, conditionnement mais aussi transformation en plats sont au programme.



**Luc Gochel**  
Journaliste

Depuis des années, la Ville de Liège essaye d'alimenter en produits bio et locaux 150 écoles et une cinquantaine de crèches de la région. « 20.000 enfants en bénéficient déjà grâce aux cuisines de l'intercommunale IsoSL », confirme l'échevine Maggy Yerna. Mais le but est d'aller plus loin encore. « Il est tout de même plus facile pour nos cuisines de recevoir des légumes lavés et mis en bocaux pour une utilisation hors saison », ajoute-t-elle.

## Un premier bâtiment

C'est pourquoi elle a eu l'idée de réunir les coopératives agricoles avec lesquelles elle travaille déjà sur le site du marché couvert de Droixhe. Sur 1800 m<sup>2</sup> à l'entrée du site, existe déjà un bâtiment abritant la Coopérative Ardente de Montegnée et les Petits Producteurs.

« On y entrepose une partie de notre production avant l'expédition aux clients qui ont commandé par internet, explique Christian Jonet, le responsable de la ceinture Aliment-Terre qui coordonne le tout. Cela nous permet de mutualiser les coûts et de mieux lisser les produits selon les saisons. »

Mais ce n'est qu'une première étape. Entre le stockage et l'assiette, il manque encore un en-

droit où les légumes et les fruits peuvent être lavés et mis en bocaux. « Une légumerie et une bocalerie », lance alors Christie Morreale, la ministre wallonne de l'économie sociale, toute souriante. Elle vient en effet de faire passer ce jeudi un budget de 7,2 millions pour réaliser ce chaînon manquant.

## Juste à côté

Et le terrain choisi se situe juste à côté, il est en effet idéalement situé au pied de l'autoroute et juste à côté du marché matinal

par la suite y ajouter des cuisines et réaliser la transformation des produits. « Pour faire de la soupe par exemple ou même des plats bios à emporter, poursuit la ministre. Ce serait bon pour la santé de tous les Liégeois et cela pourrait mettre au travail de nombreuses personnes dans le cadre de l'économie sociale. »

## Et les locataires ?

Aujourd'hui, l'argent est donc là pour réaliser ce beau projet. Reste toutefois un (gros) problème à régler, celui des loca-

taires actuels du site. En effet, depuis 1995, ce sont les 2700 élèves de l'Université du Troisième Age (U3A) qui y suivent des cours et ils ne veulent pas s'en aller tant que la Ville ne leur aura pas trouvé un endroit équivalent. « Les discussions sont toujours en cours, reprend l'échevine Maggy Yerna. Il n'y aura pas de déménagement avant décembre. »

Et si une solution est trouvée, il faudra sans doute encore attendre deux ans avant de voir le bâtiment fonctionner. ■



L'échevine Maggy Yerna. © TVA

**« Il est tout de même plus facile pour nos cuisines de recevoir des légumes lavés et mis en bocaux pour une utilisation hors saison »**

**MAGGY YERNA**  
Échevine liégeoise

de Droixhe. « La SPI étudie toujours la meilleure formule, rénovation ou reconstruction, reprend la ministre. Il s'agit d'un terrain de 5000 m<sup>2</sup> avec un bâtiment de 3000 m<sup>2</sup> qui pourra accueillir toutes les activités de lavage, d'épluchage et de conditionnement à destination des collectivités comme les cantines scolaires et l'Horeca. »

Mais ses promoteurs voient déjà plus grand puisqu'on pourrait



La ministre Morreale et les producteurs bios à Droixhe. © L.G.



On y stocke déjà beaucoup de produits. © L.G.



Le bâtiment sera restauré ou démolé et reconstruit. © L.G.