

CONSO

« Du local partout, tout le temps »

Trois hubs logistiques « circuits courts » vont voir le jour en Wallonie. Objectif ? Stocker, laver et transformer les produits locaux avant de les distribuer, dans les écoles notamment.

Vendre des légumes locaux, c'est bien. Mais si, avec eux, on peut cuisiner et distribuer dans les écoles une soupe locale, c'est encore mieux. C'est ainsi que la Wallonie, à l'initiative de la ministre de l'Économie sociale, Christie Morreale, va financer trois hubs logistiques destinés aux circuits courts, dans le cadre du plan de relance et à hauteur de 16 millions d'euros. Implantés à Liège, Charleroi et Namur, ils vont permettre de transformer les productions de nos maraîchers, agriculteurs, éleveurs, artisans, etc. Et, à partir de là, d'alimenter toute une série de collectivités, des écoles aux maisons de repos en passant par les maisons d'accueil pour personnes handicapées, notamment.

« Du local, partout et tout le temps. » Voilà comment la co-directrice de la coopérative Paysans-Artisans, Thérèse-Marie Bouchet, résume l'objectif de ces hubs. « C'est important, ça fera plus de mixité sociale. En maison de repos et à l'école, on retrouve « Monsieur et Madame Tout le monde ». Ça nous permet de toucher d'autres publics, qui ne viendraient pas dans nos magasins. »

Attendus pour fin 2024, ces hubs

bénéficieront du soutien opérationnel des intercommunales de développement économique que sont la SPI+, le BEP et Igretec.

Le hub liégeois s'implantera au cœur de la ville. Une plateforme logistique prendra place sur le site du marché matinal de Bressoux-Droixhe. Le site dispose déjà d'un endroit de stockage. Ce qu'il manque, c'est un lieu où les légumes et les fruits peuvent être lavés et mis en bocaux. Voire être transformés.

« Il s'agit d'un terrain de 5.000 m² avec un bâtiment de 3.000 m² qui pourra accueillir toutes les activités de lavage, d'épluchage et de conditionnement à destination des collectivités comme les cantines scolaires et l'Horeca », commente la ministre Morreale, en visite sur le site ce jeudi.

Du petit déj au supper

À Namur, il s'agit de renforcer la Fabrique Circuits courts, située dans le zoning à Suarlée. « Nous avons déjà un petit abattoir de volaille, une légumerie, une conserverie, un atelier de découpe de viande, un atelier de fabrication de crème glacée, une miellerie... », énumère Thérèse-Marie Bouchet.

Avec le bâtiment supplémentaire, la coopérative Paysans-Artisans entend permettre le sto-



La ministre Christie Morreale, en visite sur le site liégeois. © D.R.

ckage des fruits et légumes ou encore développer une boulangerie bio. « Notre idée est de pou-

« Accueillir toutes les activités de lavage, d'épluchage et de conditionnement à destination des cantines scolaires et l'Horeca »

CHRISTIE MORREALE
Ministre de l'Économie sociale

voir alimenter les collectivités pour tous les repas. Le petit-déjeuner, comme le repas de midi ou du soir. »

Le hub namurois gèrera aussi les

départs vers les collectivités, avec la préparation des commandes. Au total, quelque 120 producteurs pourront se regrouper au sein de ce hub.

Du côté de Charleroi enfin, une nouvelle infrastructure locale de minimum 2.000 m² sera construite sur le site AMS-SUD, à Marchienne-au-Pont. Du côté de Charleroi-Métropole, on estime qu'il est important de s'assurer que la demande soit la plus haute possible pour permettre aux producteurs locaux de produire plus. Et éviter qu'ils ne se retrouvent avec des surplus dans un contexte de demande en dents de scie.

La particularité de ce projet, c'est qu'il est concomitant avec un autre, développé par l'ISPPC. « Avec le projet Cuisine centrale, l'objectif est de produire 25.000 repas par jour qui seront distribués dans les collectivités de l'ISPPC mais les communes pourront aussi adhérer pour en faire profiter leurs collectivités », explique Denis Carriat, de Charleroi-Métropole. « Cuisine centrale pourra donc s'approvisionner en partie au sein du hub. » Sont prévus, dans le hub carolo, une légumerie, une partie logistique, des ateliers mais aussi un comptoir où pourront venir les citoyens. ■

SABRINA BERHIN