

Economie durable: RADiS, un réseau pour relocaliser une alimentation bio et solidaire

Le réseau RADiS ambitionne de relocaliser l'alimentation de toute une région. Sa volonté ? Miser sur le bio et le circuit court, le tout collectivement et de manière solidaire.



Pour atteindre ses objectifs, le réseau appelle à une réflexion collective avec les agriculteurs et les producteurs bien sûr, mais aussi les communes et les consommateurs.
- Pierre-Yves Thienpont

Par Pauline Martial

Le 21/12/2020 à 12:37

Développer une filière alimentaire biologique, locale et solidaire dans la région de Dinant, en province de Namur, c'est l'objectif que s'est fixé le réseau RADiS (Réseau Alimentaire Dinant Solidaire), un projet porté par l'ASBL Nature & Progrès, active dans les domaines de l'agriculture et de l'alimentation, et la Fondation Cyrus.

A l'origine de cette initiative, plusieurs constats. Le premier ? Les productions des agriculteurs de la région ne sont pas suffisamment valorisées en termes de consommation locale. « En Wallonie, la production de fruits et légumes couvre à peine 17 % des besoins alimentaires de la population. Notre région ne fait pas exception, puisqu'à peine deux maraîchers bio sont présents sur notre territoire. Le constat est le même du côté de la production céréalière, aujourd'hui essentiellement destinée au bétail et à la production d'énergie, ce qui est

totalément fou. Nos campagnes disposent de terres et d'agriculteurs qui peuvent nourrir les citoyens. Pourquoi aller chercher plus loin ce que l'on peut produire localement ? », interpelle Sylvie La Spina, agronome et chargée de projet.

LIRE AUSSI

Wallep, la promesse d'une filière d'épeautre 100% wallon

(<https://demainlaterre.lesoir.be/311569/article/2020-07-06/wallep-la-promesse-dune-filiere-depeautre-100-wallon>)

Le réseau RADiS entend donc bien relocaliser l'alimentation dinantaise, en aidant notamment les agriculteurs à reprendre la main sur leur production. Pour y parvenir, le réseau appelle à une réflexion collective avec les agriculteurs et les producteurs bien sûr, mais aussi les communes et les consommateurs. Plusieurs pistes sont déjà envisagées. « Nous avons déjà sondé pas moins de 43 producteurs de notre territoire. Il ressort une volonté claire de développer une filière de céréales planifiables pour alimenter les boulangeries locales par exemple. Cela implique qu'il va falloir chercher à exploiter un moulin, mais aussi trouver des transformateurs intéressés ainsi que de songer à des outils de tri et de stockage des grains », développe Sylvie La Spina.

Réfléchir collectivement à l'échelle du territoire

Le souhait du réseau RADiS est également de prêter main-forte aux citoyens qui nourrissent un projet sans forcément en avoir les moyens. « Nous avons déjà pu constater que notre territoire regorge de citoyens remplis d'idées et de motivation qui ne disposent pas toujours de terre pour les concrétiser par exemple. A l'inverse, d'autres habitants possèdent des terrains et seraient prêts à les mettre à disposition de porteurs de projets. L'enjeu sera donc de créer du lien entre eux », poursuit l'agronome.

LIRE AUSSI

Seedly, le réseau social qui rapproche les producteurs des consommateurs

([https://plus.lesoir.be/291013/article/2020-03-30/seedly-le-reseau-social-qui-rapproche-les-producteurs-des-consommateurs?](https://plus.lesoir.be/291013/article/2020-03-30/seedly-le-reseau-social-qui-rapproche-les-producteurs-des-consommateurs?referer=%2Farchives%2Fcherche%3Fdatefilter%3Dlastyear%26sort%3Dda)

[referer=%2Farchives%2Fcherche%3Fdatefilter%3Dlastyear%26sort%3Dda](https://plus.lesoir.be/291013/article/2020-03-30/seedly-le-reseau-social-qui-rapproche-les-producteurs-des-consommateurs?referer=%2Farchives%2Fcherche%3Fdatefilter%3Dlastyear%26sort%3Dda)

Pour développer cette filière d'alimentation locale, les initiateurs du projet comptent également sur la collaboration des cantines scolaires de la région, visiblement déjà en demande. Ils affichent également l'ambition de mettre sur pied une action en partenariat avec les Agences de développement local à destination des restaurateurs. « L'idée serait d'encourager les établissements Horeca de la région à proposer sur leur carte au moins un plat concocté à partir de produits locaux. Cela permettrait de soutenir la filière mais aussi de mettre en valeur le savoir-faire de nos agriculteurs et la qualité de leurs produits », dévoile Sylvie La Spina.

Bio et solidaire

Si avec sa création le réseau RADiS mise sur le circuit court, le local et le bio, il s'accompagne également d'une dimension solidaire importante. « Tout le monde, y compris les personnes les moins favorisées, doit avoir accès à une alimentation bio, locale et de qualité, que ce soit en termes d'approvisionnement ou de prix. Des réflexions devront donc être menées à ce sujet, mais ce n'est pas simple car l'idée n'est évidemment pas de faire pression sur les prix des producteurs qui ont parfois du mal à garder la tête hors de l'eau », confie la chargée de projet.

LIRE AUSSI

Renforcer les moyens des petits producteurs

(<https://demainlaterre.lesoir.be/305744/article/2020-06-08/renforcer-les-moyens-des-petits-producteurs>)

Sur ce point, aussi, plusieurs idées ont cependant déjà germé dans les esprits des moteurs du projet. « L'auto-cueillette chez les maraîchers permettrait à la fois de diminuer la charge de travail des producteurs tout en diminuant les prix, rendant les fruits et légumes plus accessibles. L'idée d'une épicerie solidaire a également été évoquée. Deux prix seraient affichés pour les denrées. Le paiement se ferait grâce à une sorte de carte qui permettrait aux personnes en difficulté de ne pas être montrées du doigt ou stigmatisées », explique Sylvie La Spina.

Sur la table, figurent aussi des actions visant à favoriser l'autoproduction alimentaire et à accompagner les citoyens désireux par exemple de cultiver un jardin partagé ou planter des vergers communaux. Pour mener à bien ce projet,

tout reste encore à faire et à imaginer. Dans les six communes concernées, à Anhée, Yvoir, Onhayé, Dinant, Hastière ou encore Houyet, tous les habitants sont invités à apporter leur pierre à l'édifice de ce réseau.

Appel à idées

PA.ML

Le mardi 15 décembre dernier, l'ASBL Nature & Progrès et la Fondation Cyrus ont présenté les contours de ce que sera le réseau RADiS. Crise sanitaire oblige, l'événement s'est déroulé sous la forme d'une visioconférence au terme de laquelle les personnes intéressées pouvaient laisser leurs coordonnées pour rejoindre des groupes de réflexion et d'action sur des thèmes précis. Les réflexions seront entamées dès janvier 2021 afin d'aborder des sujets tels que l'alimentation bio et solidaire accessible pour tous, la manière de favoriser la production de fruits et légumes bio mais aussi de développer une filière de céréales alimentaires bio. Les inscriptions à ces groupes thématiques peuvent s'effectuer via ce lien :

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeoZ_PWA701khfVJPFQ6igrGROyQkhT-ERmcyuQsAwkKlpTvQ/viewform?vc=0&c=0&w=1&flr=0

(**https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSeoZ_PWA701khfVJPFQ6igrGROyQkhT-ERmcyuQsAwkKlpTvQ/viewform?vc=0&c=0&w=1&flr=0**). Les tenants et aboutissants du projet sont, eux, à (re)découvrir via la vidéo suivante :

<https://www.youtube.com/watch?v=Obgtb26E2pc&feature=youtu.be>

(**<https://www.youtube.com/watch?v=Obgtb26E2pc&feature=youtu.be>**).

Commentaire *

Signature * Michalowski jean marc

<http://plus.lesoir.be/services/charte>

Posté par De Ronde Michel, lundi 21 décembre 2020, 12:55

Le problème avec ce type d'alimentation c'est qu'il est coûteux et de ce fait inaccessible aux gens qui n'ont pas un radis en poche.

[RÉPONDRE \(/COMMENT/REPLY/344881/233137\)](#)