

PROGRAMME COMMUNAL DE DÉVELOPPEMENT RURAL DE GREZ-DOICEAU

Compte-rendu du GT du jeudi 8 décembre 2016

Présent(e)s :

Maitre d'ouvrage

Luc Coisman – Echevin

Caroline Theys – Coordinatrice PCDR

Organe consultatif

Denis Marion, Philippe Dendoncker, Cécile Huyberechts, Emmanuelle Van Heemsbergen, Alain Clabots, Patrick van Zeebroeck

Invité(e)s

Anne-Sylvie Godeau, Caroline Baltus, Hubert del Marmol, François Docq, Thomas Huyberechts, Bruno Jadoul, Gwenaël Du Bus, Annick Noiset, Laurie Vanbiervliet

Excusé(e)s : Claudine et Vincent Van Roy « Patates et cie », Martine Vanderlinden, Joseph Brasseur

Objet : Donner forme au projet de pôle de diversification agricole via la promotion des activités agricoles et aménager un hall relais couplé d'un comptoir de produits locaux- Réunion avec des producteurs de la région

Présentation du Programme Communal de Développement Rural (PCDR)

Le Programme Communal de Développement Rural (PCDR) a pour but de définir les objectifs de développement de la commune ainsi que la mise en place de projets concrets, et ce pour une durée de dix ans.

Entre 2008 et 2012, une commission comprenant des citoyens et élus ont travaillé à l'élaboration de ce programme avec la participation de 362 habitants rencontrés lors de réunions citoyennes.

Cela a permis de constituer un programme comprenant 44 fiches concernant diverses thématiques : la ruralité, la mobilité, la convivialité, l'économie, l'environnement... (pour découvrir les projets reconnus, n'hésitez pas à naviguer sur le site : <http://www.pcdr.grez-doiceau.be/presentation-des-projets-du-pcdr-de-grez-doiceau-1>)

Le PCDR de Grez-Doiceau a été approuvé en novembre 2012 par la Région Wallonne. Cette reconnaissance permet d'obtenir des subsides pouvant aller jusqu'à 80 % par projet.

Nous avons souhaité vous réunir pour parler de deux fiches-projets :

- Donner forme au projet de pôle de diversification agricole via la promotion des activités agricoles
- Aménager un hall relais couplé d'un comptoir de produits locaux

Si l'envie de nombreux citoyens est de développer ces fiches, il est important de savoir ce que les acteurs de terrain pourraient avoir comme besoins. Quelles seraient leurs attentes ?

Tour de table

Gwenaël Du Bus (Ferme du Peuplier) - Maraîcher

- Besoin de stockage mais ça dépasse largement un hall relais. Il serait intéressé par un point de vente (seulement 5% des ventes sur Grez-Doiceau) avec un parking (problème du marché qui n'attire pas d'autres producteurs).
- Il ne se sent pas concerné par la transformation sauf si quelqu'un est intéressé par la récupération de ce qui ne peut être vendu.
- Développer le partage d'outils agricoles. Les outils sont très variés et très coûteux.

Hubert del Marmol – Céréales et viandes

- Besoin/ Demande de stockage
- Abattage et Découpe de la viande : dommage d'aller loin. Les règles étant très pointues, les frais pour les autorisations, les contrôles... ne permettent pas aux petites structures de tenir le coup (l'atelier social d'Andenne fermera très prochainement). Un outil de découpe mobile pourrait être intéressant mais du coup, il faut prévoir un espace de stockage (frigo).
- Communication

Bruno Jadoul – Grandes culture + vignes

- Le comité des fêtes de Cocrou réfléchit à la possibilité de réaliser un petit marché local (peut-être même une petite coopérative).
- Recherche d'un espace pour revendre sa production
- Ecoles et homes : Préciser dans le cahier des charges qu'il faut cuisiner avec des produits locaux (difficile à réaliser car les producteurs doivent avoir un label « produit de 4^{ème} gamme » - Il faudrait donc créer un atelier de 4^{ème} gamme qui répondrait à la demande. Sans compter qu'ils s'adressent à des centrales d'achat pour avoir des quantités importantes dans des délais très courts).

François Docq – Producteur laitier

- Faire de la vente directe / point de vente
- Création d'un lait local (lait pasteurisé) avec plusieurs agriculteurs du coin. Voir si c'est possible pour ne plus devoir dépendre des gros agriculteurs.
-

Caroline Baltus – Boulangerie artisanale

- En premier lieu, développement de la vente/ Point de vente centralisé / cachet local
- Manque de visibilité/ Panneaux / Communication
- Les céréales ne sont pas créées sur la commune. Ça pourrait entrer dans le projet. Quid du stockage

Claudine et Vincent - Patates et compagnies

- Un espace de vente
- Mettre en contact pour réaliser la transformation des invendus

Anne-Sylvie Godeau – Pigments

- Soutien au niveau de la visibilité
- Travaille avec les résidus comme les fraisiers, certaines plantes invasives ou internationales.
- Besoin de stockage et local de séchage

Laurie Vanbiervliet – Transformation de produits

- Livre actuellement dans « les ruches qui dit Oui »
- Transformation de la production de ses parents (pommes – poire - fraise...)
- Souhaiterait s'associer car ce n'est pas possible de s'occuper de tout

Annick Noiset – Maraîchage et produits transformés

- Utilise la cuisine du grand restaurant de Nethen
- Cherche une cuisine pour la transformation (Gwenaël a envie de réaliser une cuisine de transformation pour la soupe).

Luc Coisman – Echevin du PCDR

Après avoir écouté chacune des personnes présentes, il est évident que certaines choses peuvent se mettre en place pour soutenir les agriculteurs comme par exemple :

- la communication (réalisation, d'une brochure, stands lors d'événements...)
- la mise à disposition d'un terrain mais il faut voir si ce terrain existe
- Mise à disposition d'un local pour la vente avec le matériel nécessaire (mais la gestion resterait à charge des agriculteurs)

La commune de Grez-Doiceau ne se limiterait pas aux agriculteurs gréziens. Elle pourrait ouvrir ce projet aux communes avoisinantes (Chaumont-Gistoux, Beauvechain, Incourt et Wavre). Si on ouvre aux autres communes, on pourrait d'ailleurs avoir le soutien, l'expertise du GAL, de la Région wallonne.

De manière générale... en résumé

La communication (visibilité) et un lieu de vente (avec un parking) semblent être deux points importants et qui concernent un maximum d'agriculteurs présents.

Une plateforme de commande en ligne pourrait être une solution également (s'inspirer des ruches qui dit oui et de la vente de légumes/fruits à Gottechain) ou centraliser et puis livrer à domicile

Créer un réseau pour le matériel (machines, équipements de transformation...).

Il faut répertorier les agriculteurs de la commune et descommunes avoisinantes et les mettre en contact.

Le hall relais pourrait être virtuel.

Les agriculteurs pourraient être intéressés de savoir ce que les transformateurs transforment.

Inviter une personne extérieure à mettre le cadre et poser les balises (expert).

| | | | |
|----------------------------|--------------------------------------|-------------------------------|---|
| Alain Clabots | Allée du Bois de Bercuit 127 - Grez | Membre de la CLDR | alain.clabots@gmail.com |
| Denis Marion | Rue du Bois Gibet - Archennes | Membre de la CLDR | d.g.marion@gmail.com |
| Cécile Huyberechts | Chée de Wavre 51 - Gottechain | Membre de la CLDR | cecile.huyberechts@gmail.com |
| Thomas Huyberechts | Chée de Wavre 51 - Gottechain | Bioingénieur | |
| Patrick van Zeebroeck | Rue de Beaumont 21 - Nethen | Membre de la CLDR | p.van.zeebroeck@gmail.com |
| Philippe Dendoncker | Rue de l'Eglise Saint Martine - Biez | Membre de la CLDR | phil.dendoncker@base.be |
| Emmanuelle Van Heemsbergen | Chaussée de Wavre 221 - Grez | Membre de la CLDR | emmanuellevh@yahoo.fr |
| Anne-Sylvie Godeau | Chée de Wavre 432 - Lathuy | Couleurs végétales / pigments | 0476/89.01.49 www.lutea.be lutea@lutea.be |
| Caroline Baltus | Rue de Bossut 14 - Nethen | Boulangerie artisanale | atelier.boulangerie@grainesdevie.coop |
| Hubert del Marmol | Rue du petit Sart 75 - Sart Biez | Céréales et viandes | |
| François Docq | Rue de Chaumont 18 | Producteur laitier | docqf@yahoo.fr |
| Bruno Jadoul | Rue du Bettinval 23 - Cocrou | Grandes cultures - vignes | 0475/56.73.15 bruno@jadoulb.be |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Gwenaël Du Bus La ferme du Peuplier | Rue des Bois 3 – Bossut- Gottechain | Maraîcher | 0493/19.18.99 info@lafermedupeuplier.be |
| Annick Noiset | Rue Thomas Decock 11 - Gottechain | Maraîchage et produits transformés | 0492/62.62.68 www.jardinvivant.be |
| Laurie Vanbiervliet | Rue Constant Wauters 46 - Pécrot | Transformation de produits | 0498/08.26.23 laurievanbiervliet@gmail.com |
| Luc Coisman | | Echevin | 0494/94.88.88 Luc.coisman@grez-doiceau.be |
| Caroline Theys | | Coordinatrice PCDR – Resp Communication | Caroline.theys@grez- doiceau.be |