

Mardi 14 janvier 2020

## Hall relais agricole : bilan positif à Marloie et neuf autres projets lancés

Sept mois après l'ouverture, le premier hall relais agricole de la province, à Marloie, tire un bilan positif, mais manque de maraîchers.

• **Wivine MATHIEU**

**F**in mai dernier, les ateliers de « Transformation Famenne & Terroir » ouvraient leurs portes à Marloie. Une grande nouvelle pour nos producteurs locaux, puisqu'il s'agissait du premier hall relais de la province de Luxembourg. Le lieu bénéficie de deux halls : un pour la transformation de la viande, un pour celle des fruits et légumes. Une initiative de l'ASBL Agrinew pour valoriser les produits wallons. Sur place, tout le matériel nécessaire est à disposition des producteurs. Des équipements souvent

trop onéreux pour être achetés par les particuliers. Une aubaine pour les producteurs qui veulent s'essayer ou continuer à décliner leurs produits sous toutes les saveurs.

**Un bilan positif, mais...**

Côté viande, le hall relais en est à trois locations par semaine (60 % d'occupation) et à une dizaine de clients réguliers. Chez Agrinew, on se félicite d'un tel succès sept mois après l'ouverture. D'autant plus que la plupart des producteurs reviennent régulièrement. Côté fruits et légumes par contre, la sauce met du temps à prendre, puisqu'actuellement un seul producteur utilise les installations. Peu d'intérêt ou d'utilité pour les agriculteurs locaux ? Le peu de fréquentation viendrait, selon Agrinew, d'un manque de temps et d'argent des maraîchers. Mais l'ASBL tempère : on en est



Les halls relais offrent aux producteurs la possibilité de transformer leurs produits à moindres coûts.

ÉdA - 40121907457

seulement aux premiers mois d'activité. Patience. **Écoles, restaurateurs et compagnie bienvenus**

L'ASBL réalise qu'elle doit élargir sa cible, mais ne manque pas d'idées pour attirer d'autres locataires. Les écoles, mais aussi les restaurateurs ou formateurs horeca pour-

raient trouver un terrain de jeu idéal aux ateliers de « Transformation Famenne & Terroir ». Avec un matériel de pointe, et la présence de deux bouchers indépendants formés par Agrinew pour assister, le cadre est idéal. La carotte est tendue, reste à voir si de nouveaux locataires vont mordre.

### Où sont les neuf projets ?

Les ateliers « Famenne & Terroir » d'Agrinew sont issus de l'appel à projet 2011 du SPW. C'est pour l'instant le seul hall relais agricole de la province. Mais la suite arrive ! Des projets souvent portés par des ASBL, des collectivités d'agriculteurs ou même des communes. Suite à l'appel à projet de 2015, quatre projets ont été retenus : ils seraient situés à Habay-la-Vieille (viande, horticulture), Virton (viande, horticulture), Bastogne (viande, lait) et Marloie (céréales). En 2018, quatre petits nouveaux s'ajoutent à la liste : Léglise (céréales bio), Vielsalm (viande, lait, horticulture), Attert (lait) et Libramont (viande, lait, céréale, horticulture). Les promoteurs ont trois ans pour remettre un plan d'action solide afin de dégager les subsides et d'obtenir une promesse de principe. L'ouverture n'est pas prévue tout de suite. ■

## 15 millions d'euros pour encourager le local

**S**i du côté du hall relais de Marloie, les locations pour la transformation de légumes peinent, la demande est pourtant bien là en Wallonie. Pascal Bodson, attaché qualifié au Service public de Wallonie (SPW), réagit : « Sur les trois derniers appels à projets lancés par le SPW, en 2011, 2015 et 2018, 45 projets ont été sélectionnés en Wallonie, dont 9 dans la province de Luxembourg. Parmi ceux-ci, plusieurs ont la volonté de pousser la transformation maraîchère. C'est un pôle important, qui permet aux

producteurs d'étendre leurs ventes durant l'hiver et de limiter les pertes avec la transformation et le conditionnement. »

**« Nous allons vers le changement »**

Avec une enveloppe de 15 millions € pour 2018-2024, le Plan wallon d'investissement mise sur les halls relais pour encourager les producteurs locaux et le circuit court. « Le coût de la valorisation et de la transformation des produits est énorme. Nous voulons permettre aux agriculteurs

d'amoindrir ces coûts pour les encourager à travailler en collectivité. Les gens sont très demandeurs d'un nouveau mode de production et de produits locaux. Nous allons vers le changement. » Les halls relais permettront aussi aux producteurs de se réapproprier leur marge bénéficiaire, sans devoir s'aplatir devant les prix du marché international. « Grâce aux halls relais, on solutionne ce qui reste la plus grosse épine dans la botte des producteurs : le coût du matériel et des installations. Le producteur garde une marge décente de bénéfice sur son produit. »

collective recherche de plus en plus de produits locaux et issus des circuits courts. À l'échelle publique, nous encourageons la mise en place de structure de transformation, de conserverie, etc. afin d'encourager les producteurs, qui sont à la source. » Avec le fleurissement des halls relais en Wallonie, le SPW espère encourager les producteurs et les citoyens à renouer le lien : « Tout le monde est gagnant avec le circuit court. Il est temps de recréer un lien solide de confiance entre producteurs et consommateurs. » ■

**Le Green Deal**

S'il est trop tôt pour dire combien des 45 projets de halls relais retenus seront à terme concrétisés, la volonté de soutenir l'agriculture locale est manifeste. Un projet qui s'inscrit dans le Green Deal, un accord entre partenaires privés, publics et politiques pour encourager le développement durable. Objectif premier ? Mobiliser les cantines et les cuisines collectives (hôpitaux, écoles, etc.). « La restauration

W.M.

