

Samedi 16 juin 2018

Destination  
COMMUNES

Cette semaine,  
L'Avenir se penche  
sur  
les circuits courts

### CAHIER NATIONAL

Manger local pendant 7  
jours : on a testé **2-3**

Pourquoi la Commune de  
Pepinster a engagé un  
maraîcher **4**

### CAHIER RÉGIONAL

Cueillir ses légumes  
comme chez soi  
à La Glanerie **2**

Un distributeur de lait cru  
de la ferme  
à Chapelle-à-Oie **3**



# Food'Wapi est là pour booster les circuits courts alimentaires

**Au départ de Frasnes et à travers divers workshops, ateliers et événements, l'incubateur Food'Wapi veut développer le circuit court en Wallonie picarde.**

● Pascal LEPOUTTE

Lancé il y a quelques semaines, l'ESCO, l'espace de coworking frasnois situé au Carré Long, héberge également Food Wapi, une plateforme destinée à accompagner les acteurs du circuit court dans la création d'activités durables et à soutenir leurs différentes démarches sur le territoire de la Wallonie picarde.

#### Diversité, résilience et durabilité

Le 25 mai dernier a ainsi débuté une session de trois ateliers destinés aux gérants d'épicerie de proximité. Animés par Camille Mestdag, d'Ideta, ils visent à améliorer, de manière très concrète, la connaissance des réalités de la profession de commerçant indépendant dans un village ou un quartier ainsi qu'à identifier les leviers d'actions possibles, notamment à travers la vente de produits locaux, et ce en vue de les pérenniser dans une logique de circuit court alimentaire.

Les participants à l'atelier collectif « Épicerie locales » et les deux animatrices autour du potager partagé frasnois.



« On a voulu créer un lieu totem destiné au circuit court ici à Frasnes, en milieu rural et dans un lieu assez central où, en plus, cela bouge très fort en matière de circuit court, avec beaucoup d'initiatives qui émergent. Les agences de développement local (Ath, Bernissart, Comines, Ellezelles, Enghien...) ont aussi été mises autour de la table », explique Léonie Caurain, business développer à Entreprendre. wapi, qui, de son côté, anime des ateliers collectifs d'accompagnement économique.

Douze matinées, d'avril à juin, avec une logique bien particulière (avec l'outil Goose Canvas amélioré), « au cours desquelles on aborde à chaque fois une thématique

propre du projet : les motivations, les ressources, la gestion du temps, les charges, etc. L'objectif, c'est qu'ils puissent à un moment se poser, faire le tour de la question afin de repartir avec une idée claire du modèle économique qu'ils veulent développer. »

#### Créer, à terme, de l'emploi

Lors de la prochaine rencontre, le 21 juin, des agents de l'Afscsa viendront parler de leur mission de contrôle et de l'aspect réglementaire aux porteurs de projets qui n'en sont qu'au début de leur aventure : « pour qu'ils aient les bonnes informations, puissent échanger tous ensemble. L'aspect préventif est essentiel et l'Agence fédérale pour la

sécurité de la chaîne alimentaire s'est montrée très enthousiaste pour collaborer avec nous. »

Les dix premiers participants aux ateliers collectifs viennent des quatre coins de la région (Ath, Estaimpuis, Molenbaix, Saint-Sauveur, Tournai...) ont des profils différents : « On a par exemple une dame qui veut développer une glace artisanale ici à Frasnes, un producteur laitier qui veut diversifier ses activités avec l'élevage de lapin et de volailles, une personne qui veut développer une épicerie de circuit court du côté de Comines, un magasin à la ferme, un projet de chèvrerie. C'est très diversifié, très riche parce que ces gens partagent des valeurs et plusieurs générations sont représentées. » Au début du projet, « pour les aider un peu à s'intégrer, à rencontrer des confrères déjà en place... ».

Léonie Caurain a aussi pris en charge des accompagnements individuels : les jeunes maraîchers bio de « La Ferme de la Rigaudière » qui se lancent à Forest, en face de la Cense de Rigaux, ou un couple d'agriculteurs d'Hacquegnies qui veut développer un magasin de producteurs à la ferme, en arrêtant l'élevage et en aménageant son étable.

« Les ateliers comportent un aspect collectif qui est hyperenrichissant avec le partage d'expériences dans le même secteur », précise Léonie.

Le but final restant, on l'aura compris, la création d'emplois. ■

## Travailler dans une cohérence territoriale

Retenu et subsidié par l'Agence pour l'Entreprise et l'Innovation de la Région wallonne pour une période de deux ans, le projet Food Wapi associe Entreprendre, wapi, Ideta, les Parcs naturels des Plaines de l'Escaut et du Pays des Collines et le C.A.R.A.H. À travers des workshops ou des tables rondes au sein des locaux de l'espace de coworking frasnois, avec qui une réelle synergie – les deux publics sont très proches – a été engagée, des producteurs, artisans, commerçants ou restaurateurs identifient les barrières à une bonne collaboration entre eux et élaborent des solutions concrètes afin de développer le circuit court alimentaire sur leur terri-



Léonie Caurain et Sami Riahî, producteur (arbres, arbustes indigènes, légumes, plantes médicinales...) à Wodecq.

toire. « L'objectif est d'apporter aux participants tous les outils pour mener à bien leur projet et créer leur modèle économique, s'assurer que leurs activités soient durables. Grâce

aux partenaires du projet, nous travaillons en cohérence territoriale » commente Léonie Caurain. Le parcours d'ateliers collectifs dédié aux circuits courts alimentaires est une combinaison d'accompagnements collectifs (douze séances hebdomadaires Mind Me Up Food'Wapi, le jeudi matin) et individuels.

L'atelier collectif « Épicerie locales » (voir ci-dessus) est le premier d'une série qui rassemblera aussi des porteurs de projet issus d'autres horizons. En septembre, les animations porteront sur des thèmes tels que la restauration en circuits courts ou encore l'artisanat de transformation. Ainsi, le groupe actuel pourra bénéficier de la suite : « Un nouveau parcours

d'ateliers collectifs est proposé en septembre 2018 afin d'accompagner des porteurs de projets dans le lancement de leurs activités en circuits courts. » Tout est gratuit car subsidié par la Région Wallonne.

Un lieu totem sur le circuit court a été créé à l'arrière du Carré Long dans la zone d'activité économique « La Sucrerie » – un symbole puisqu'une entreprise agroalimentaire, était présente sur le site, il y a quelques années encore ! – tandis qu'avec les Incroyable Edible de Tournai et un groupe de maraîchers en formation sur l'entité, un potager partagé a été aménagé, avec un cerisier, des groseilliers, des framboisiers, des cassissiers, un pommier et quatre bacs « comes-

tibles ». Une marraine, Marjolein Visser, professeur à la Faculté des Sciences de l'ULB et deux parrains, Vincent Delobel de la Chèvrerie de la Croix de la Grise et Paul Vankeerberghen de Coprosain, apportent leur expérience et leurs convictions dans la mise en place du projet. En s'appuyant sur un diagnostic territorial et la création d'une communauté ou écosystème, Food'Wapi « entend construire un cadre fédérateur pour structurer l'émulation locale et dégager un plan d'action propice au déploiement et à l'émergence d'initiatives de production, de transformation, de commerce des produits locaux, avec la formation et la sensibilisation en filigrane. » ■

► <https://atelierscollectifsfoodwapisept18.eventbrite>