

**GROUPEMENT REGIONAL ECONOMIQUE
OURTHE-VESDRE-AMBLEVE**

(asbl GREOVA)

**COMMUNE DE LIERNEUX
PROGRAMME COMMUNAL DE DEVELOPPEMENT RURAL**

**Procès-verbal de la CLDR
du 07 juin 2018 à 19h30
(Salle du Conseil – rue du Centre 80 à 4990 Lierneux)**

Représentants	Effectifs	Suppléants
Quart communal		
	Didier MINET (Président de la CLDR)	
	Fabrice LEONARD (Bourgmestre)	Guy MATHIEU
	Gaston LEROUX	Philippe MATHIEU
	Vincent PEFFER (excusé)	Daniel TOURBACH
Géographique		
Lierneux	Thomas ZINNEN	François SALME
Bra	Vincent LEROUX	Ghislain LAPORTE
Arbrefontaine	Nathalie FRESON	Didier NEURAY
Sart	Bernard BOTTY	Josette SERVAIS
Les Villettes	Emilie DAUBY	Patricia MATHIE
Jevigné	Diane NINANE	Séverine LEJEUNE
Verleumont	Jacques HENRY	Pierre-Dominique RUYSSSEN
Trou de Bra	Edgard DEBACKER	Pierre LHOEST
Lavaux/Lafalize	Antoine NEUFORGE	Amandine TOURBACH
Associatifs et autres		
	Pol CHEVOLET	Raymond MATHIEU
	Luc DETHIER (démissionnaire)	Jean-Marie CYPERS
	Huguette LALLEMAND	Alain DANIEL
	Patrick GERMAIN	Jacques JAMOYE
	Jean-Pierre DELWAIDE (excusé)	Georges DUBOIS
	Lionel MERTENS	Gabrielle HOURLAY
	Xavier KAISER	Henry NAVEAU
	Nadia BET	Paul BRIOL
Membres des GT invités		
	<ul style="list-style-type: none">- Romain LACASSE (excusé)- Lionel LUGENTZ- Jean-Claude SERVAIS- André SAMRAY (excusé)- Jean-Pierre LANSIVAL- Gérard PAQUET	

Auteur de programme (JNC) : Anne BAUSSON
Organisme accompagnateur (GREOVA) : Alix EVRARD

1) Approbation du procès-verbal de la séance du 3 mai 2018

Le PV est approuvé unanimement. Une remarque est émise quant à l'envoi d'un « courriel aux citoyens » ; il s'avère qu'il ne s'agit pas de tous les citoyens de la commune, mais seulement des citoyens investis dans le PCDR, c'est-à-dire des membres des GT et de la CLDR.

2) Fiche-projet : « Développer les réseaux de circuits-courts et produits du terroir » ; Présentation des éléments ressortis des GT et des projets de référence ; Travail sur le contenu de la fiche.

Mme BAUSSON rappelle à tous que si cette fiche se constitue déjà de projets réalisables en lot 0 (dont le travail a déjà été amorcé au sein du GT « *Vie socio-économique, culturelle et associative* »), il serait aussi judicieux de lui donner la consistance d'une fiche de lot 1 en élargissant sa cible à des actions de plus grande ampleur (celles que l'on ne peut pas travailler en GT, faute de subsides), telles que la préparation de repas à base de produits locaux pour les collectivités (CPAS, crèches, maisons de retraite et écoles), l'adhésion aux *Communes De Commerce Equitable* (CDCE) et la mise à disposition d'un local de dépôt-vente (sans condition d'affiliation). À cet effet, elle présente **3 projets concrétisés de référence, relatifs à la consommation en circuit-court** :

- 1) *Le Hall du terroir de Mouscron* (projet mené par la commune et avec le soutien, pour sa mise en œuvre, d'une asbl oeuvrant pour la réinsertion professionnelle) : travail de réinsertion professionnelle, communication adaptée, magasin ouvert 2 jours/semaine et marché, mise à disposition d'équipements professionnels, paniers fermiers, ateliers culinaires au sein des cuisines professionnelles.
- 2) *La Halle de Han (Centre polyvalent de compétences, réalisé entre autres via un subside du Développement rural dans le cadre du PCDR de Tintigny)* : caractère très social et accueil de toutes sortes de publics via un espace de vente et de distribution de produits locaux et fermiers, un studio de création assurant à toutes les activités du complexe une charte graphique cohérente, un lieu pour manger, un marché fermier et un espace de formation et d'insertion.
- 3) *Le ParkFarm à Bruxelles (Lieu de promotion de pratiques écologiques et d'initiatives citoyennes)* : ateliers thématiques, lieu pour événements, marché, lieu où manger, lieu où cultiver, possibilité de délocalisation (via un camion itinérant). Il s'agit d'un lieu où les citoyens peuvent se procurer des produits fermiers et locaux sous formes d'achats, tantôt via une affiliation à un GAC, tantôt via la simple fréquentation du marché.

Le GT « *Vie socio-économique, culturelle et associative* », a jusqu'ici mis en évidence le souhait de commercialiser les produits locaux via des réseaux en circuits courts et donc, la nécessité d'un **local fédérateur (à construire, à aménager ou à rénover)**. Mme BAUSSON propose maintenant aux membres de la CLDR que ce local puisse être « polyvalent ». **Parmi toutes les fonctions qui pourraient incomber à ce local, les idées suivantes sont ainsi proposées.** Les membres sont invités à modifier cette liste en direct (les conclusions et choix validés par la CLDR sont listés plus bas) :

- Magasin de vente de produits locaux (tous publics),
- Marché occasionnel,
- Lieu de stockage et de transformation des produits (cuisines professionnelles),
- Transformation des produits et distribution de repas aux collectivités,
- Locaux pour formations, réunions et événements,
- Point relais pour retrait des paniers fermiers du GAC,

- Cantine de produits locaux,
- Ateliers pédagogiques,
- Jardin potager communautaire,
- Signalétique et communication,
- Charte de gestion de la qualité des produits
-

Après une **brève explication de L. MERTENS sur le fonctionnement du GAC de Lierneux** désormais ouvert à de nouveaux adhérents (commandes par internet du mardi au vendredi – clôture et envoi des commandes aux fournisseurs de Lierneux et des communes limitrophes le vendredi soir – dépôt des productions, préparation et vente des paniers le mardi soir chez *À Bra Kadabr'art*), les **remarques citoyennes qui s'ensuivent** sont celles-ci :

- **Concernant la création d'un tel complexe polyvalent :**
 - o Il n'est **pas obligatoire de démarrer toutes ces activités d'un coup** ; plusieurs des projets complémentaires listés ci-dessus pourraient s'enchaîner petit à petit moyennant la garantie que les premiers sont rentables.
 - o Au regard des **4 types d'activités différents** que présente la liste ci-dessus : « commercialisation directe (via magasin fermier, retrait de paniers ou marché) », « charte de gestion », « jardin potager communautaire » et « autres activités », une remarque est émise quant à la possibilité d'utiliser des salles déjà existantes sur la commune pour l'organisation des « autres activités ». Mais plusieurs membres trouvent qu'il serait **plus judicieux de tout fédérer au sein d'un même complexe**, et ce afin d'éviter les incohérences et les dispersions (d'organisation, d'agenda, de graphisme, etc.).
 - o Un membre souhaite connaître le **montant de la part du subside qui fut celui du DR pour la création de la Halle de Han de Tintigny**.
 - o L'ancienne **gare de Lierneux** est **citée comme lieu potentiel** où aménager ce complexe : lieu central, avec parking et terrain à proximité, et dont l'extérieur vient d'être entièrement rénové. Néanmoins, **plusieurs réserves** sont émises à cet effet : il faut veiller à ne pas dénaturer ce beau lieu dont tout l'intérieur est à rénover et qui pourrait prochainement incomber à un autre projet PCDR d'ampleur. En outre, ce futur complexe trouverait davantage sa place non pas au sein d'un bâtiment entièrement couvert, mais plutôt dans un **lieu où pourrait déjà s'installer un marché (présence d'un endroit couvert et possibilité d'installer les chalets communaux** qui n'impliquent aucun investissement financier et sont faciles à démonter en cas d'échec du projet) afin de susciter l'intérêt pour le marché, avant de construire une infrastructure. **Le Pré du Renard**, qui dispose déjà au centre de Lierneux d'un préau couvert où pourraient se tenir ces chalets communaux, d'îlots, de places de parking et d'un potager communautaire, est à **nouveau cité comme alternative**. Ce choix de lieu **permettrait de tester le projet sans investir dans une grosse infrastructure dans un premier temps**.
 - o Une autre alternative est proposée : le grand hall vide à l'entrée du *Zoning du Point du Jour*. Or, ce lieu appartient à un privé.
 - o Il faut néanmoins veiller à ne pas anéantir les autres commerces du centre de Lierneux (la mesure s'impose). Par contre la piste consistant à introduire des produits locaux dans les supermarchés du centre (GB et Delhaize) est à abandonner car à la longue les producteurs n'y trouvent pas leur compte.
 - o Concernant la création d'un **jardin communautaire** : cela impliquerait de pouvoir aussi **disposer d'un terrain à proximité du dit local**. La **pertinence du Pré du Renard** est à nouveau citée à cet effet.

- Concernant le **choix à poser entre la création d'un magasin fermier ou d'un marché fixe hebdomadaire** :
 - o **L'idée – dans un premier temps – de créer un magasin fermier est refoulée** : en effet il est plus prudent de **d'abord constater une habitude de consommation** (*via* des marchés hebdomadaires au *Pré du Renard* par exemple) **avant d'envisager l'organisation d'un magasin**, qui impliquerait d'office une grosse organisation, du personnel, *etc.*
 - o A. BAUSSON rappelle alors qu'à l'instar d'un des projets de référence présentés en début de séance, **ce magasin pourrait seulement être ouvert deux jours par semaine**. M. LEONARD rajoute qu'une **collaboration peut aussi exister avec le CPAS (travailleurs *article 60*), une asbl de réinsertion socio-culturelle ou encore des bénévoles**.
 - o Il est rappelé que si le choix est posé sur une infrastructure ouverte (du genre préau au *Pré du Renard*) et que de la viande y est mise en vente, il faudra **veiller au respect de la chaîne du froid**. Il en va de même pour les légumes qui doivent éviter de geler en hiver. Concernant la viande, il s'agirait donc que les vendeurs disposent de **camions réfrigérés** ou que le lieu dispose de **frigos adéquats**. Mais il est rappelé qu'il **ne s'agirait à priori pas de suite d'un lieu de stockage** : la viande n'y transiterait que quelques heures (comme au sein de n'importe quel marché) et les légumes n'y seraient pas non plus stockés à long terme.
 - o Existe-t-il déjà une **liste des producteurs locaux** des alentours ? Oui, outre les annuaires existants du GREOVA et de la MT Haute Ardenne, L. MERTENS s'engage à faire parvenir au GREOVA sa liste des contacts locaux actifs en circuit-court.
 - o Suite à une question posée à L. MERTENS, ce dernier annonce que **la charge de travail qu'implique l'organisation hebdomadaire de marchés pour les producteurs du GAC (et les autres) ne garantit pas que ces derniers souhaitent ni puissent y participer chaque semaine**. En effet leur présence chaque semaine sur un marché implique qu'ils aient une quantité suffisante de produits et ne demande pas non plus la même implication (temps passé sur le marché). **Il faudrait donc élargir l'invitation à de nombreux producteurs des alentours afin d'être sûrs de pouvoir compter sur assez de fournisseurs chaque semaine mais aussi pouvoir demander directement l'avis des producteurs sur leurs besoins et possibilités**.
 - o S'ensuit une remarque qui cite déjà l'**existence à proximité d'un même marché hebdomadaire qui remporte beaucoup de succès** : celui de Farnières (**commune de Vielsalm**), qui dispose d'une infrastructure parfaite : grand parking et petits chalets.
 - o Aussi il serait peut-être **judicieux de directement poser la question aux producteurs : ont-ils le temps et est-ce de cela dont ils ont vraiment besoin au sein de la commune ?** Un sondage devrait être organisé à cet effet.
 - o **Le « Sous-rire » pourrait être utilisé** au sein de ce marché hebdomadaire ; il s'agirait d'un bon moyen pour initier les Liernieusiens à cette monnaie locale.
 - o Avant de pouvoir éventuellement concrétiser le projet d'un pool culinaire en circuit-court pour les collectivités, **une première collaboration pourrait être envisagée avec le CPAS : distribuer aux bénéficiaires des sortes de chèques-repas d'une valeur de 5 ou 10 sourires** afin de les inciter aussi à acheter sain et local au sein de ce marché hebdomadaire. Cette action aurait **l'avantage de faire connaître le « Sous-rire » aux personnes les plus précarisées dont le développement durable n'est pas forcément la première préoccupation**.
 - o Enfin, **un petit bar convivial pourrait agrémenter ce marché hebdomadaire** (« *L'apéro du ...* »).
- Concernant la **distribution de repas préparé en circuit-court aux collectivités** :
 - o Plusieurs membres s'accordent sur le fait que **c'est par la jeunesse** – soit les générations futures – **qu'il faut commencer** : qu'il faut l'éduquer au circuit-court *via* la distribution de repas préparés « localement » à proposer **au sein des écoles, action à corrélérer avec les actuels programmes pédagogiques axés sur l'environnement, la limite du gaspillage, etc.*** Si

la demande actuelle des écoles n'est pas grande, c'est aussi dû aux actuels produits proposés aux enfants : uniquement des soupes.

**Rencontre à la ferme des producteurs locaux, activités aux potager et verger communautaires, apprentissage intergénérationnel, etc.*

- La création d'un **pool communal de cuisiniers** à cet effet **impliquerait forcément de lourds coûts salariés** à long terme. Or le DR ne pourrait offrir qu'un seul subside pour ce projet, une seule fois.
- Néanmoins **ce projet pourrait intégrer le prochain PIC 2019**. En effet M. LEONARD annonce qu'il est **prévu que le prochain Conseil communal doit statuer sur ce point** : la **transformation et l'extension de l'ancienne DEXIA** pourraient doter la commune d'une **nouvelle salle polyvalente / pour seniors** (à l'étage), ainsi que profiter aux bénéficiaires du **CPAS** et accueillir une nouvelle **cuisine collective équipée professionnellement**. Un pool de cuisiniers, qui seraient rémunérés par la vente de produits préparés, pourrait ainsi se charger de la préparation des repas pour les collectivités (CPAS, crèches et écoles communales/libres). Ce fonctionnement ne serait pas beaucoup plus onéreux que l'actuel système mis en place pour les repas du CPAS. **70 à 80 repas quotidiens** pourraient ainsi être fournis aux bénéficiaires du CPAS (prix à la carte selon les revenus, de 2 à 7 euros), aux crèches ainsi qu'aux écoles communales et aux écoles libres qui le souhaitent. Enfin, les rations en trop pourraient être distribuées gratuitement aux plus démunis.
- Un membre insiste sur le fait que les coûts supplémentaires ne résident presque que dans la construction de la cuisine. Les écoles payant déjà des repas chauds (attention il n'existe aucun repas chauds scolaires, si ce n'est 3 soupes) à l'extérieur auront simplement une réorientation de ces coûts à effectuer et les salariés / cuisiniers seront payés exactement de la même façon.
- L'option la plus économique consisterait en **l'emploi d'un cuisinier professionnel qui s'entourerait de travailleurs article 60 ou de bénévoles**.
- Si ce projet était retenu, un cahier des charges pourrait être établi d'ici la fin de l'année 2018.
- À plus long terme, cela engendrerait un **cercle vertueux** : accorder une plus grande place aux produits locaux **inciterait de nouveaux producteurs à s'installer sur la commune** et initier les enfants à la consommation locale **susciterait des vocations futures**.
- Attention, si ce projet venait à prendre une dimension transcommunale, il risquerait de tomber dans la collectivité, donc dans la nécessité de faire du chiffre ; on entrerait dès lors dans un système de consommation où la quantité primerait vite sur la qualité.

3) Choix posés

Après toutes ces remarques, les conclusions sont les suivantes :

- La CLDR souhaite majoritairement 2 actions dans le cadre de cette fiche, qui sont :
 - Le **besoin d'une infrastructure pour y organiser un marché fixe hebdomadaire**, dans un premier temps réalisable en lot 0 (possibilité de le mettre en place sans gros investissements : chalets communaux / utilisation du préau du Pré du Renard)
PUIS - selon son succès ou non et en fonction de la demande - l'aménagement d'une infrastructure pérenne / complexe polyvalent dans le cadre du lot 1/2 du PCDR.
 - Le **besoin d'une transmission du « consommer local »** via la préparation par un **pool communal de cuisiniers** (dans des cuisines professionnelles) de **repas en circuit-court à distribuer aux collectivités**.
- Le GT « *Vie socio-économique, culturelle et associative* », qui traite des actions citoyennes relatives aux circuits-courts, est invité à réaliser les actions suivantes :

- **Etablir une liste exhaustive des producteurs** en circuit-court de Lierneux et des communes des alentours.
 - **Sonder leurs possibilités** (fréquence, organisation...) **et souhaits/attentes** *via* un questionnaire *Google Forms*.
 - **Prendre contact avec le CPAS** concernant, dans un premier temps, la **possibilité d'allouer une dizaine d'euros par mois par bénéficiaire à des chèques-repas « Sous-rire », à utiliser au sein de ce futur marché fixe hebdomadaire**, et dans un second temps concernant la distribution en circuit-court des repas des bénéficiaires.
 - **Les encourager à s'inscrire sur le site internet du « Clic local ».**
- La Commune, dans un second temps et **si le projet de distribution en circuit-court aux collectivités est retenu**, pourrait aussi **sonder toutes les collectivités** à cet effet, *via* un courrier.
 - Le lieu le plus opportun et le plus central, muni d'un espace vert et d'un parking, dans un premier comme dans un second temps, est à l'unanimité le **Pré du Renard, au centre de Lierneux** (moyennant évidemment des horaires de soirée qui ne dérangeront pas les résidents).

La CLDR valide ces actions à l'unanimité (fiche G) :

LOT 0 :

- Questionner les producteurs sur les besoins.
- Mettre sur pieds un marché avec les infrastructures existantes (chalets de la commune ...).
- Contacter le CPAS.

LOT 1 /2 /3 :

- Construire ou adapter une infrastructure pérenne pour accueillir notamment un marché.
- Installer une cuisine collective pour distribuer aux écoles, crèches, CPAS ...

LIEUX ENVISAGES :

- Pré du Renard.

4) Divers

- Afin d'initier les Liernieusiens au « **Sous-rire** », cette monnaie citoyenne s'invitera au bar prévu lors de la soirée cinéma plein air du 20 juillet.
- La **prochaine CLDR** de la rentrée, dont la date est encore à déterminer, s'attardera sur la fiche consistant à développer le **projet de mise en valeur du site de La Preux (à Sart)**.