|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Porteurs** | **Nom du projet** | **Résumé** | **Localisation** |
| Appel à projets n°1 |
| COPAINS | Infrastructure de boulangerie conventionnelle et bio à Fernelmont | Aménagement d’une infrastructure de boulangerie en vue de la production de pains 100% locaux et « zéro additif », selon des techniques de panification en fermentation longue et adaptées aux farines à basse teneur en protéines. Copains propose à la grande distribution une offre alternative, structurée et durable. | Fernelmont |
| C TOUT BON | Projet de construction d’un bâtiment agricole de stockage avec bureau pour une activité de production et de distribution de produits BIO. | Construction d’un hangar avec chambres froides pour la conservation, le tri et la commercialisation de fruits et légumes bio provenant de 16 producteurs locaux. Acquisition d’une trieuse de pommes de terre et d’un élévateur. Installation de panneaux photovoltaïques.  | Incourt |
| SOCIETE AGRICOLE DEBOUGE ET ENFANTS | Ferme qui bouge - Moulin 0 Gluten | Le projet consiste en l’aménagement de la première meunerie sans gluten belge et bio à partir de céréales locales et régénératives. Il repose sur la construction d'un bâtiment dédié au processus de transformation et sur la création d’une coopérative rassemblant aussi bien des fermes que des boulangers, des grossistes spécialisés et des magasins bio. | Clavier |
| ASBL Solidairement | Pôle fruits et légumes | Aménagement d’un hub pour soutenir des filières d’approvisionnement en circuit-court. Le bâtiment hébergera un pôle fruits et légumes, regroupant des espaces logistiques pour la centrale d’achat locale ainsi qu’un espace de conditionnement des légumes à destination d’une cuisine centrale de collectivités.  | Virton |
| ATELIERS DE PONTAURY | Plateforme circuit court de l’Entre-Sambre-et-Meuse, du producteur au consommateur | Mise en place d’une plateforme destinée aux circuits courts comprenant un lieu central de stockage, assemblage et préparation de commandes de produits locaux pour les segments B2C et B2B , un lieu de commercialisation de ces produits, une légumerie/conserverie pour du nettoyage de produits avant leur transformation, des espaces de cuisine pour la transformation des produits afin de faciliter leur distribution vers les consommateurs (dont les collectivités), une cuisine de collectivité et un restaurant didactique pour la formation de personnes éloignées de l’emploi. | Mettet |
| Ville de Namur | Du champ à l'assiette | Aménagement d’une halle de commercialisation de produits locaux dans un quartier en phase d’urbanisation. | Namur |
| Les 4 Fermes | Les 4 Fermes | Projet de production, conditionnement et commercialisation de protéines végétales et de pseudo-céréales (lentilles, quinoa, pois chiches, etc.) pour l’alimentation humaine. L’investissement concerne un bâtiment comprenant des zones de stockage de matière première, de triage et de séchage, de conditionnement et de stockage des produits finis. | Fernelmont |
| SOCIETE COOPERATIVE AGRICOLE DE LA MEUSE | Réseau de dépôts de céréales et oléo-protéagineux biologiques SCAM-SCAR | Développement et mise aux normes d’un réseau de collecte et de stockage (tri, nettoyage, allotement, ventilation, séchage, ... ) de céréales et d’oléo-protéagineux biologiques. Ce réseau sera déployé à travers une quinzaine de centres de collecte de céréales répartis en Wallonie. Selon les implantations, le projet porte sur l’aménagement de silos et loges à plat spécifiques permettant l’allotement de petits et moyens volumes, ainsi que sur l’acquisition ou l’adaptation d’outils pour le nettoyage, le tri, le séchage et la ventilation des céréales. | Braives (+15 centres de collecte locaux) |
| in BW Association Intercommunale | Ecosystème de relocalisation alimentaire « Sur le Champ »  | Le projet consiste en l’installation d’une laverie de légumes et fruits, et en l’installation de cinq chambres froides (dont une négative). | Mont-Saint-Guibert |
| Les Moulins du Val-Dieu | Farine panificable à base de blé de force et de protéaginteux ; développement d'une filière en Wallonie | Le projet vise à développer une filière de production de blé de force pour éviter l’ajout de gluten ou l’achat de farines non locales. Le projet encourage les agriculteurs à cultiver le blé de force en culture associée. Pour ce faire, les Moulins de Val Dieu visent la construction de silos de stockage, l’acquisition d’un trieur optique et d’un trieur de semences, l’équipement du laboratoire, l’aménagement de loges ; le tout dans un bâtiment automne en énergie. | Aubel |
| REGIE COMMUNALE AUTONOME DE HERON | Compléter la filière céréalière panifiable wallonne par un centre de conseil/accompagnement/formation aux techniques de meunerie artisanale | Le projet vise à consolider la filière céréalière panifiable wallonne en apportant une nouvelle dynamique axée sur le conseil, l’accompagnement et la formation aux techniques de meunerie artisanales. Pour ce faire, sera construit un bâtiment équipé d’une unité de triage , d’une unité de mouture composé de 3 meules, d’une unité de séchage et d’une unité d’ensachage. | Héron |
|  Ville de Liège et ASBL HORIZON PAACC (Pôle agro-alimentaire de circuit-court) | HORIZON CIRCUIT COURT | Aménagement d'un bâtiment situé à l’entrée du marché matinal de Liège pour opérationnaliser un hub logistique névralgique et une vitrine commerciale du circuit court liégeois. | Liège |
| Commune de Rendeux | Aménagement d'une halle rurale dans le centre de Rendeux | Le projet consiste à construire une halle destinée à accueillir des activités de transformation, de stockage et de commercialisation de produits issus de plusieurs producteurs locaux (espace de vente extérieur couvert, locaux de stockage et de transformation avec chambre froide ainsi que la réfection du parking). | Rendeux |
| La Ferme de l'Abreuvoir | La ferme de l'Abreuvoir | Aménagement et équipement d’un bâtiment avec une unité de réception, tri, séchage et stockage de céréales. Installation d’une chambre de pousse pour la boulangerie, afin d'améliorer les capacités de production et de mieux répondre aux besoins de la distribution. Installation de panneaux photovoltaïques pour une meilleure résilience énergétique. | Neufchâteau |
| PERMA GARDEN | Les Grands Blés - filière panifiable, locale, artisanale sur pierre et bio du champ aux consom'Acteurs | Mise en place d’une unité de tri de semences, de tri et de décorticage des céréales, de mouture et d’ensachage destinées à produire une farine de qualité à base de matières premières bios et locales. | Saint-Georges |
| MOULIN DE TONGRINNE | Moulin de Tongrinne New Bio Mill | Le projet consiste en la construction et l’installation d’une meunerie artisanale (cylindres) capable de répondre aux besoins de tous les utilisateurs des filières bio. Les matières premières utilisées seront issues à 100 % de céréales bio produites en Wallonie. | Sombreffe |
| AGRICOEUR POLE CIRCUIT-COURT | Agricoeur - Pôle circuit-court | Le projet vise à mettre en place un écosystème et une infrastructure polyvalente destinée à la transformation et à la commercialisation de produits locaux (dont notamment 6 ateliers, des chambres froides et une cuisine) pour un usage multi acteurs. Une attention est portée à l’optimisation énergétique. | Les Bons Villers |
| JARDINS D'ARTHEY | Ferme des Arondes | Aménagements permettant la diversification des activités et l’optimisation énergétique d’une ferme collective. | Profondeville |
| Ferme de Grange | MouliGrange : Relocalisation de la transformation céréalière de l' agriculture biologique de conservation | Aménagement d’une infrastructure de stockage de céréales et de farine, dotée d’outils de nettoyage et de séchage des grains, ainsi que d’outils de manutention. Le projet vise également la mise en place d’un second moulin. | Anhée |
| La malterie Plan B  | Développement d’une infrastructure de maltage axée sur le circuit-court | Aménagement et équipement d’une malterie capable de malter des petits lots de céréales. | Havelange |
| Terres du Val | Réseau local de stockage et de transformation dans le cadre du programme wallon Farm For Good  | Agrandissement de l’espace destiné au stockage des céréales et protéagineux issus de cultures biologiques des agriculteurs locaux et membres du réseaux Farm For Good. Mise à disposition des installations de séchage, de tri et décorticage. Mutualisation de la commercialisation. | Wanze |
| Yogurt Kitchen, Fournipac et Fromagerie Regal | LE VALLON WALLON | Développement d’une unité de production de yaourt végétal, à base de protéines végétales (ex : féverole) et de céréales (ex : avoine). | Beyne-Heusay/Andenne |
| AgroNuts | Développement d'une filière wallonne de noisettes, de la plantation à la transformation | Dans un contexte plus large de création de filière (conseils, étude et plantations de vergers), le cœur du projet est la mise en place d'une unité de transformation du champ au client final, tant pour les noisettes cultivées par l’entreprise que pour des noisettes produites par des partenaires. Les produits finaux seront destinés essentiellement au marché artisanal belge. | Fosses-la-ville |
| Meuse@Campagnes | Le Réseau des Biopositifs | Mise en place d’une infrastructure pour la transformation et la commercialisation en BtoB de melons (principalement), dans le cadre du développement de la filière « melons de Fernelmont ».  | Andenne ou Fernelmont |
| Cap Terre | Atelier de transformation partagé  | Installation d’un atelier de transformation de légumes bios non calibrés et excédentaires à destination des producteurs ou des centres d’insertion professionnelle. Installation des équipements nécessaires à la transformation de céréales en farine. | Stavelot |
| ATELIER CONSTANT BERGER | Développement du centre de transformation de fruits - Atelier Constant Berger | Adaptation et optimisation d’un atelier de transformation des pommes issues de vergers hautes tiges locaux. | Battice/Pays de Herve |
| Intercommunale pour la Gestion et la Réalisation d'Etudes Techniques et Economiques | La Marmite | Installation d’un incubateur d’entreprises composé de 3 cuisines professionnelles, d’un restaurant et d’un food truck pour des projets en phase de test marché. | Charleroi |
| La Coop Alimentaire | Développement et structuration d’une filière fruits et légumes bio en Wallonie picarde | Mise en place d’une légumerie et d’une plateforme logistique de distribution de produits de 1ère et de 4ème gamme pour la restauration collective. Installation d’une cuisine et d’une conserverie en vue d’une commercialisation de produits de 5ème gamme vers le grand public. | Tournai |
| Eco.Culture | Plateforme mutualisée physique (et informatisée)  | Mise en place d’un atelier de lavage, découpage et conditionnement de légumes dans une dynamique coopérative et de mutualisation. | Spa |
| FERME FOURMANOY | Les Moulins de la Ferme Fourmanoy | Adaptation d’un équipement existant pour augmenter la production annuelle de farine à partir de céréales locales et issues de cultures biologiques. Pratiquement, l’investissement concerne les équipements de logistique en aval et en amont de la mouture ainsi que des zones de stockage et de commercialisation. Le projet intègre la production électrique nécessaire au fonctionnement de l’outil. | Chièvres |
| BIO DE LA BOTTE | Triage MOBILE BIO en Botte du Hainaut | Acquisition d’une unité de triage mobile de céréales et légumineuses (cultures associées) composé d’un trieur classique et d’un trieur optique. L’outil est destiné à la coopérative bio de la Botte du Hainaut mais pourra être accessible à d’autres producteurs, y compris pour des tonnages restreints. | Ar. Philippeville et Thuin |
| TransformAé | TransformAé | Le projet consiste en la construction d’un bâtiment abritant un espace de transformation comportant un équipement de triage fin et d’emballage afin de proposer des produits locaux de qualité issus de l’agroécologie directement aux consommateurs. Ce hall de transformation favorisera la mise en place de différentes filières de céréales et protéines végétales locales issues de l’agroécologie. | Perwez |
| Semailles et L'Apethimmo | Semences et plants de chez nous | Mise en place de l’infrastructure (bâtiment, serre et terrain) nécessaire à la production de semences et de plants maraichers bios. | Assesse |
| Hors-Circuit | Container mobile de transformation d'invendus/invendables | Mise en service d’un atelier mobile de conditionnement et de conservation de légumes ou de fruits, directement chez les producteurs. | Liège |
| ALLARD | “WellCoop” - Création d’un centre de distribution-transformation-logistique couplé à un magasin et à une ferme à Genappe en centre Brabant Wallon | Développement d'un centre de distribution/transformation/logistique de produits locaux couplé à des activités de production et à un marché bio. | Genappe |
| Appel à projets n°2 |
| ORGANIC SOWERS | Développement de la filière sucrière bio wallonne aux mains d'agriculteurs bio  | Etude du développement à moyen terme de la transformation de sucre de betterave bio belge en mettant en place une micro-sucrerie pilote capable de répondre aux enjeux actuels et futurs aux niveaux social, économique, écologique et agronomique. | Hannut |
| Biowallonie en partenariat avec Goffar Sisters, CPL VEGEMAR et Moulin de Tongrinne | Projet de relocalisation de la filière blé dur biologique en Wallonie | Développement d'une filière de production de blé dur bio 100% locale: analyse de variétés adaptées à la fabrication de pâtes locales et à la mise en fonction d’un moulin d’envergure pour la mouture, et support à la recherche et développement de fabricants de pâtes. | Namur |
| Groupe d'Action Locale Condroz-Famenne | Structuration de la filière maraîchère vers le B2B en Cœur de Condroz - Rencontre de l’offre et de la demande B2B, planification de l’offre sur base de la demande, mise en réseau & Logistique | Structuration d’une filière maraichère en BtoB (collectivités, Horeca, …), via notamment la planification de l’offre sur base de la demande, la mise en réseau des acteurs et l’organisation de la logistique. | Condroz namurois |
| Patrimoine de l'Université de Liège, Biowallonie et Accueil Champêtre Wallonie | Structuration de la filière Fruits et Légumes et leur transformation en Wallonie | Le projet vise à développer l’expertise technique et scientifique liée aux procédés de transformation de fruits et de légumes (stockage, traitement, manipulation, ...), ainsi que leurs implications économiques (structures de coût, dimensionnement, ...) ; et à rendre celles-ci accessibles aux acteurs de la filière. | Wallonie |
| Groupement d'Arboriculteurs pratiquant en Wallonie les Techniques Intégrées | BIOVAR+ | Le projet a pour objectifs: un renforcement de l’accompagnement technique spécifiquement dédié à la filière biologique, un élargissement de la gamme variétale de pommes et/ou de poires tolérantes aux maladies, un conseil technique indépendant pour les arboriculteurs et un accompagnement dans les relations technico-commerciales envers les acteurs de la filière (magasins, transformateurs, consommateurs,…). | Wallonie |
| PASTIFICIO DELLA MAMMA/Moulins de Statte/WALAGRI | WALLEP – Structuration et promotion de la filière  | Le projet porte sur la structuration et la promotion de la filière épeautre en Wallonie, notamment via la planification de la production et le développement d’outils de communication. | Wallonie |
| LE CENTRE WALLON DE RECHERCHES AGRONOMIQUES en partenariat avec CePICOP, CPL VEGEMAR, CARAH, SCAM, Land, Farm&Men et Moulin Val Dieu | Soutenir le développement d’une nouvelle filière basée sur la production de blé dur en Wallonie | Ce projet vise à soutenir le développement d’une nouvelle filière en Wallonie basée sur la production locale de blé dur, au regard des changements climatiques présents et à venir. Le projet intègre des approches économique, technique et environnementale afin de fournir aux maillons de la filière des informations essentielles pour lever les verrous identifiés, des éléments concernant le potentiel du marché wallon ainsi que d'évaluer l'impact environnemental de la filière. | Wallonie |
| Agricovert | Deuxième Gamme | Création d’une filière de légumes de seconde gamme (conserves) bios et wallons : structuration du réseau de producteurs, élaboration de recettes, création d’une marque/d’une identité et maillage d’ateliers de transformation. | Wallonie |
| Les Marequiers en partenariat avec Cycle en Terre, Sytra, CRA-W, Hortiforum et Biowallonie | Réseau wallon de production de semences de légumes et de sélection variétale | Le projet vise à former et accompagner les agriculteurs à la production de semences biologiques adaptées au maraîchage, à définir un prix d’achat juste, à établir des itinéraires techniques et à amorcer une sélection variétale wallonne. En partenariat avec les agriculteurs, l'objectif est notamment de parvenir à proposer un canevas de contrat de multiplication entre les semenciers et les producteurs. Un programme participatif de sélection et d’amélioration de variétés biologiques sera également mis en place à partir d'un conservatoire de souches belges de semences de variétés intéressantes. | Wallonie |
| REGENACTERRE et Gal Culturalité en Hesbaye Brabançonne | Nourrir autrement Phase 2 | Le projet vise à développer et à consolider des filières céréales existantes (orge brassicole et céréales panifiables), ainsi qu'à créer de nouvelles filières en protéines végétales (pois, lentilles, colza, féveroles, lentilles soja, haricots). L'objectif sera de répliquer le modèle fructueux des filières céréales pour les protéines végétales en combinant connaissances agronomiques et partenariats économiques. | Wallonie |
| Reinette & Co | Reinette & CO: Bring fruits to life!  | Le projet vise à développer une série de services aux producteurs de fruits et de produits dérivés, en intégrant l'ensemble des maillons de la filière vergers hautes tiges non traités. Ces services portent sur la planification, la récolte, le stockage, le transport, la transformation et la commercialisation des fruits et dérivés, en mettant les outils adaptés à disposition de la filière (récolteuse, RH, chambre froide, ateliers, marque, débouchés, appui administratif, ...). | Wallonie |
| Appel à projets n°3 |
| INTERCOMMUNALE DE SANTE PUBLIQUE DU PAYS DE CHARLEROI | Cuisine Nutrition Santé (Cuisine Centrale ISPPC-CHU de Charleroi) | L’ISPCC prévoit la construction d’une structure capable de produire 25.000 repas par jour à destination des hôpitaux, maisons de repos, services de repas à domicile, écoles, crèches et entreprises. L’accent est mis sur la qualité des repas préparés à partir des approvisionnements régionaux (culture bio ou raisonnée) en collaboration avec la Ceinture Alimentaire de Charleroi. | Charleroi |
| Les Moulins de Wallonie  | Moulin de Wallonie | A partir de son réseau d’agriculteurs coopérateurs, la SCAM envisage la construction d’un moulin moderne et structurant pour la Wallonie. Ce développement s’accompagnera d’une nouvelle marque sous laquelle différentes qualités techniques seront proposées (boulangerie, viennoiserie, biscuiterie, alimentation infantile, pâtisserie). L’investissement permettra de relocaliser une partie de la production de céréales et de farine en Wallonie (bio ou conventionnelle) et d’écouler les produits en direction des artisans et industriels wallons. | Seneffe |
| Moulins de Statte | NEW MDS (Moulins de Statte) | Sur base d’une longue expérience, l’entreprise prévoit la modernisation complète de son moulin à proximité du port fluvial de Statte, afin que la production de farines locales réponde aux nouvelles exigences sanitaires, de qualité et de durabilité dans un marché céréalier très compétitif. Les nouveaux équipements permettront notamment une optimalisation de la qualité des farines, une plus grande flexibilité dans la production, une réduction des consommations énergétiques et un approvisionnement local accru. | Huy |
| Land, Farm & Men | Land Farm and Men - Relocalisation des filières de transformation | Implantation d’une unité de tri, décorticage et transformation de céréales et légumineuses locales et bio (avoine, cultures associées aux légumineuses, épeautre, petit épeautre, céréales anciennes, lentilles, haricots secs, pois, pois chiches, soja, graines de courges, chanvre, lupin, etc. Au-delà de l’activité industrielle, le projet permet de soutenir une quarantaine de producteurs en amont et de consolider des marchés diversifiés permettant une juste valorisation des cultures locales. L’entreprise investira aussi dans une unité de floconnage unique en Wallonie.  | Perwez |
| Devenirs | Pôle agroalimentaire et de formation circuits courts et produits locaux de Huy | Le projet consiste en la requalification d’un ancien centre commercial d’une superficie de 4.900 m² et d’un parking de 90 places en un pôle agroalimentaire et de formation. Le site sera aménagé afin d’accueillir une légumerie, une bocalerie/conserverie, un atelier de transformation et des espaces de stockage (chambre froide). | Huy |
| HERITAGE 1466 et Nouvelle ferme Leonard | PÔLE FROMAGER WALLON | Le projet vise une production de fromages locaux permettant d’alimenter le marché wallon et belge avec des produits fabriqués à partir de lait issu d’exploitations wallonnes. Aujourd’hui, une grande partie de ce lait est exportée sous forme de commodités alors que la Wallonie importe du fromage. La nouvelle unité de production sera construite à Herve, en plein cœur de la région herbagère. Les volumes de production envisagés à court et moyen terme pérenniseront la production laitière de la région, les surfaces de prairies et les paysages.  | Herve |
| COPROSAIN FACTORY | EASY COPROSAIN LOGISTIC | Construction d’un centre de distribution de portée régionale visant le développement et la promotion de petits producteurs wallons, qui développent des produits originaux avec une qualité différenciée, authentiques et durables. L'infrastructure sera constituée de plusieurs ateliers de transformation des matières premières agricoles : fruits, légumes, viande, produits traiteurs. Ces ateliers seront à la disposition des producteurs régionaux. | Ath |
| Interprofession Fruits et Légumes de Wallonie | WalHorti | Le projet vise à construire une nouvelle infrastructure polyvalente et multimodale, destinée aux différentes filières des fruits et légumes de Wallonie. Elle mettra à disposition des producteurs un centre de regroupement des productions pour leur commercialisation (de type criée), et permettra également de rassembler les acteurs de la recherche, du développement et de la commercialisation sur un même site. L’infrastructure sera conçue dans une optique d’autonomie énergétique et de faibles rejets. | Gembloux |