

| | |
|--|---|
| Création d'une halle des produits locaux (a) Commune : Neufchâteau (b) Nom du village ou de l'entité : Neufchâteau (c) Descriptif : Aménagement d'une halle | Fiche n° M-2.01 |
| | Priorité : Lot 2 |
| | Version initiale <input checked="" type="checkbox"/> |
| | Version actualisée (/ /20) <input type="checkbox"/> |

CREATION D'UNE HALLE DES PRODUITS LOCAUX

1. Description du projet

Le projet consiste à créer une halle dédiée aux produits locaux. Le lieu permet de coordonner les différents producteurs, de promouvoir les produits et de les commercialiser vers les citoyens. L'offre doit être très diversifiée pour essayer de fidéliser le client. La halle est ancrée dans un bâtiment fixe, elle n'a pas le même rôle qu'un marché ambulant car elle est permanente. La gestion quotidienne sera confiée à une coopérative.

En parallèle à une plateforme commerciale traditionnelle, la halle a également plusieurs projets internes connectés au projet central afin de diversifier l'offre, de fidéliser les clients et de lier les différentes énergies déjà présentes sur et autour du territoire de Neufchâteau. Voici les quelques pistes déjà réfléchies :

- Une zone de restauration est envisagée pour permettre de valoriser et de promouvoir les produits présentés, sous la forme d'un restaurant, d'un restaurant éphémère, ou une simple séance de dégustation
- Intégrer des séances culinaires, éducatives, informatives
- Intégrer les formations IFAPME dans la restauration. Le CPAS envisage de mettre sur pied une formation aux métiers de l'HORECA, dans le cadre de l'économie sociale
- Associer le nouveau GAC, actuellement présent à l'Espace 29
- Associer les producteurs de Neufchâteau et des communes voisines
- Intégrer un marché

Les fonctions de la halle seront : promotion, commercialisation, valorisation et visibilité des produits locaux.

Des attentions doivent être portées :

- À d'éventuelles concurrences ; en effet, un service de cuisine de collectivité est en développement au Pré Fleuri, avec pour but de promouvoir les produits bio et/ou locaux. De plus, des structures existantes, comme celle de l'Épicerie du Centre, promeuvent déjà les produits locaux.
- La future halle doit être modulable pour pouvoir éventuellement recevoir une nouvelle affectation.
- Afin d'être tenable financièrement, il faudra élargir le spectre et associer les producteurs d'autres communes.
- À la qualité, à la diversité et au prix pratiqué des produits. Une juste rémunération du producteur, sans marge supplémentaire pour la halle.
- Au portage du projet, qui devrait reposer sur une structure professionnelle, avec une personne charismatique à sa tête.

La localisation précise du projet de halle est en cours de discussion. La proposition porte sur l'ancien abattoir, au Blanc Caillou 4. Le bâtiment est situé à côté du recyparc de Neufchâteau, le long de la route en direction de Bertrix. L'intérieur est actuellement occupé par la Commune en tant qu'entrepôt intermédiaire pour le service technique communal. Sa position peut paraître excentrée mais l'endroit est tout de même facile d'accès pour les fournisseurs, il y a un large espace de stationnement et le

volume du bâtiment semble suffisant. Une attention devra être portée à la mise aux normes (électricité, chauffage, etc.).

2. Justification du projet

Le secteur agricole est bien présent sur le territoire communal. Plus de 16 producteurs sont implantés dans la commune sur des exploitations locales. Cette production a tout à gagner d'être valorisée à sa juste valeur. Une meilleure visibilité permet d'augmenter les ventes et d'offrir un meilleur revenu aux agriculteurs du territoire de Neufchâteau.

Depuis de nombreuses années, les produits locaux et les circuits courts ont en effet pris une part essentielle dans le développement d'une économie rurale de proximité et de qualité, plus respectueuse de l'environnement et solidaire. Plus récemment durant la crise sanitaire, beaucoup de consommateurs se sont tournés vers les produits locaux et les commerces de proximité, garants d'une meilleure qualité et traçabilité pour les produits et d'une minimisation des risques (liés aux trajets, files, ...).

Le besoin d'améliorer et de multiplier la communication sur la commune quant aux produits locaux et à l'agriculture du terroir a été soulevé par les habitants eux-mêmes. Bien que la Commune ait déjà mis en place plusieurs canaux tel que le Groupement d'Achat en Commun à l'Espace 29, une meilleure valorisation et communication du domaine agricole local est nécessaire afin d'élargir le public.

Les richesses locales ont particulièrement besoin d'être mises en valeur, d'autant plus qu'il n'y a pas de lieux destinés aux artisans dans les zonings de la Commune, ceux-ci n'ont donc pas d'espaces destinés à leur visibilité puisque les zones économiques ne sont pas destinées aux activités de commerce. Ce projet les inciterait donc à rester sur le territoire communal et à les centrer à proximité du nucléon de la commune, la ville de Neufchâteau.

Le projet répond donc à cette absence de visibilité et de communication, en utilisant des espaces stratégiques pour valoriser et faire connaître (notamment à l'extérieur et aux visiteurs) les richesses de l'agriculture du terroir. Ce projet répond aux besoins des consommateurs. En outre, mettre en valeur les atouts de la commune permet de valoriser son image, soutenir les activités économiques locales et promouvoir le tourisme en améliorant la visibilité touristique de Neufchâteau.

Ce projet permet à la Commune de tendre vers son objectif de promotion et de pérennisation de l'offre en produits locaux en créant des conditions favorables au développement des circuits courts, mais également, plus globalement, de contribuer à l'amélioration de la santé des habitants et à la réduction de leur impact écologique tout en recréant du lien social.

Effets directs et multiplicateurs

- Soutien à l'agriculture et à l'économie locale
- Augmentation de la consommation des produits locaux
- Amélioration de l'alimentation et de la santé
- Développement des contacts entre les habitants et les acteurs locaux
- Développement de nouvelles activités et initiatives citoyennes
- Renforcement de la solidarité envers les acteurs économiques locaux

Interactions avec d'autres fiches-projets du PCDR

- IM-1.04 : Valorisation de la filière alimentaire locale
- IM-1.07 : Commune en Santé
- IM-2.01 : Soutien au développement de l'emploi local
- IM-3.07 : Développement de l'offre commerciale
- IM-3.09 : Renforcement des liens entre les générations et entre les villageois

3. Lien à la stratégie

Le projet contribuera à la réalisation des objectifs stratégiques suivants :

6. Tendre vers plus d'autonomie alimentaire et favoriser la résilience forestière et agricole

6.1 En développant la diversification et les circuits courts

Liens avec d'autres stratégies et plans locaux et/ou transcommunaux :

| | |
|---|---|
| Plan Stratégique Transversal (PST) (2021-2024) | O.S.4 Être une commune accueillante tant au point de vue touristique qu'économique <ul style="list-style-type: none"> ➤ O.S.4.3 Soutenir le commerce local et le commerce équitable ➤ O.S.4.6. Soutenir le monde agricole |
| Agence de Développement Local | Réunir l'ensemble des acteurs locaux dans un partenariat de développement local Articuler le développement local avec les outils et les organes de développement territorial de niveau communal |
| Parc Naturel Haute-Sûre Forêt d'Anlier | Diversification agricole : Encourager et soutenir le développement des produits du terroir, initier de nouvelles formes de diversification collectives et rentables, informer et soutenir les projets de tourisme à la ferme |
| | Encadrement : Guider les agriculteurs vers une autonomie alimentaire des exploitations et une meilleure valorisation de leur potentiel économique (suivis agronomiques de cultures, séances de formation, conseils adaptés, etc.) |
| | Commercialisation des produits agricoles : Promotion des produits agricoles issus du territoire |
| | Améliorer l'image de l'agriculture : Favoriser la rencontre entre le milieu agricole et les habitants afin d'atténuer les préjugés négatifs de l'agriculture (activités et séances d'information, rencontres, etc.) |

4. Impacts attendus du projet sur la résilience du territoire et de la société

| | |
|----------------------|---|
| SOCIAL | ★★★ Échanges, solidarité, création de lien entre le consommateur et le producteur |
| ENVIRONNEMENT | ★★ La pérennisation des exploitations permet de pouvoir activer une transition des pratiques agricoles plus facilement en faveur de l'environnement ★★Le commerce local diminue les transports |
| ÉCONOMIE | ★★★ Attractivité du territoire pour de nouvelles implantations agricoles, mise en valeur des produits pour les touristes, meilleure rémunération pour les producteurs, création d'emplois pour la gestion et la commercialisation |

Légende : ★★★ Impact élevé ; ★★ Impact moyen ; ★ Impact faible ; ☹ Pas d'impact

Ce projet correspond à la **stratégie wallonne de développement durable** :

| | |
|---|---|
|  | <p>Objectif 2 – Faim « zéro » : Éliminer la faim, assurer la sécurité alimentaire, améliorer la nutrition et promouvoir l’agriculture durable - vise à éradiquer la faim et la malnutrition en garantissant l’accès à une alimentation sûre, nutritive et suffisante pour tous. Il appelle à la mise en place de systèmes de production alimentaire et de pratiques agricoles durables et résilients.</p> |
|  | <p>Objectif 3 - Bonne santé et bien-être : Donner aux individus les moyens de vivre une vie saine et promouvoir le bien-être à tous les âges.</p> |
|  | <p>Objectif 8 – Travail décent et croissance économique : Promouvoir une croissance économique soutenue, partagée et durable, le plein d’emploi productif et un travail décent pour tous - reconnaît l’importance d’une croissance économique soutenue, partagée et durable afin d’offrir à chacun.e un emploi décent et de qualité. Il vise à éradiquer le travail indigne et à assurer une protection de tous les travailleurs. Il promeut le développement d’opportunités de formation et d’emploi pour les nouvelles générations, accompagnée d’une montée en compétences sur les emplois « durables ». L’ODD8 prévoit également une augmentation de l’aide pour le commerce et à la mise en place de politiques axées sur le développement.</p> |
|  | <p>Objectif 11 – Villes et communautés durables : Faire en sorte que les villes et les établissements humains soient ouverts à tous, sûrs, résilients et durables – vise à réhabiliter et à planifier les villes, ou tout autre établissement humain, de manière à ce qu’elles puissent offrir à tous des opportunités d’emploi, un accès aux services de base, à l’énergie, au logement, au transport, espaces publics verts et autres, tout en améliorant l’utilisation des ressources et réduisant leurs impacts environnementaux.</p> |
|  | <p>Objectif 13 – Mesures relatives à la lutte contre le changement climatique : Prendre d’urgence des mesures pour lutter contre les changements climatiques et leurs répercussions.</p> |

5. Localisation et statut

- **Localisation :**

Une localisation est pressentie mais doit encore faire l’objet de discussions. Il s’agit de l’ancien abattoir : Blanc Caillou, 4 à 6840 Neufchâteau

- **Statut de propriété :**

Propriété communale

- **Statut au plan de secteur :**

En zone agricole

6. Parties prenantes et porteurs de projets

- **Porteur de projet :** Commune
- **Partenaires :** ADL, producteurs locaux, Province, PNHSFA, Réseau Paysan, Comice agricole

7. Programme de réalisation

Éléments dont il faut tenir compte pour définir la priorité de la fiche

Ce projet matériel était initialement prévu en lot 1. La localisation et les objectifs précis n'étant pas définis à 100%, le projet a été post-posé en lot 2. De plus, il n'y a pas encore d'estimation financière à ce stade.

État du dossier

- Première visite de terrain effectuée sur le site de l'ancien abattoir.
- Rencontre avec les différents professionnels (Réseau paysan, Province, PNHSFA, ADL, GAC, etc.) afin de comprendre les enjeux derrière la construction d'une halle de produits locaux.

Programme des travaux et/ou aménagements

- Rencontrer les producteurs locaux pour comprendre leurs besoins
- Rencontrer les différents acteurs et s'inspirer des halles qui fonctionnent
- Choisir un emplacement et le cas échéant, délocaliser l'entrepôt du service technique communal
- Réaliser les travaux, mettre le bâtiment aux normes et créer des locaux spécifiques (techniques, stockage, chambre froide, cuisine, vente, restauration).
- Aménager les abords (pour les consommateurs, les producteurs, parkings) et l'extérieur du bâtiment

Planification

Sans objet

Démarches administratives à réaliser

- Obtenir les permis nécessaires à la bonne réalisation des travaux et au fonctionnement de la halle (normes AFSCA, etc.)

Éléments à mettre en place pour assurer le bon usage et la pérennité de l'investissement réalisé

- Améliorer l'accessibilité plurimodale, actuellement limitée à la voiture.
- Engager un responsable à temps plein pour la gestion de la halle et son dynamisme.
- Centraliser les actions déjà en cours vers la halle (Groupement d'Achat Commun, formation HORECA, ouverture éducative, marché du terroir, etc.).
- Engager du personnel pour travailler dans la halle

8. Évaluation (en relation avec les objectifs visés et les effets attendus)

Indicateurs de réalisation :

| Intitulé de l'indicateur | Valeur cible | Source de vérification (document, rapport, carnet, registre...) |
|--------------------------|--------------|---|
| Inauguration de la halle | 1 | Commune |

Indicateurs de résultat :

| Intitulé de l'indicateur | Valeur cible | Source de vérification (document, rapport, carnet, registre...) |
|--|--------------|---|
| Nombre de produits locaux en vente | 15 | ADL |
| Pérennisation de la halle avec son point de restauration et ses activités formatives | 1 | Commune |
| Création de nouveaux emplois | 3 | Commune |

9. Annexes

A. Photographies de l'ancien abattoir



