

N°	Intitulé	N° Objectif concerné
57	Lancer un appel à candidats et accompagner la création d'une activité de conservation et de transformation des produits locaux saisonniers	4.4.

Description du projet

Les producteurs locaux, principalement les maraîchers, très liés aux saisons et au climat, sont confrontés à des pics de production qui peuvent générer un surstock parfois difficile à écouler rapidement durant la très courte période de fraîcheur de leur produit. À l'inverse, ils sont confrontés à un manque de production durant la basse saison.

L'idée de pouvoir conserver et transformer leurs produits frais et de saison, afin de pouvoir stocker ceux-ci pour les revendre durant l'hiver, les intéresse donc fortement, mais il leur est difficile de réaliser ce travail eux-mêmes, étant très occupés « au jardin », à récolter et à vendre, durant la haute saison, au moment où, justement, il faudrait transformer et conserver leurs produits.

Ce besoin, qui ne fera que grandir si des maraîchers supplémentaires viennent s'installer (cf. fiche-action n°56) pourrait donc constituer l'opportunité, pour un porteur de projet, de créer une activité de type conserverie avec un atelier de cuisine, qui pourrait se charger de conserver les produits pendant la haute saison afin que ceux-ci puissent être revendus à la basse saison.

Le caractère saisonnier de l'activité nécessiterait cependant que l'activité puisse être complétée durant les périodes plus calmes au niveau de la production. Peut-être qu'une seconde transformation pourrait être envisagée sous forme de plats cuisinés, également mis en conserve, comme activité complémentaire à la première ?

Un tel projet nécessiterait d'établir avec les maraîchers, la liste des produits (légumes et fruits) qu'il pourrait être économiquement intéressant de conserver et de transformer.

Des idées de recettes, les conditionnements, etc., pourraient être établis en concertation avec les clients potentiels, les restaurateurs, les épicerie locales, les coopératives de vente en ligne, la CATL, etc.

Un programme de formation et l'étude d'un business plan pourraient même être pré-programmés en amont avec des partenaires (conserverie mobile, agences-conseils ou S.A.A.C.E., etc.) avant de lancer un appel à candidats ; l'idée étant de préparer un « éco-système » alimentaire – un circuit court – prêt à intégrer cette activité comme un chaînon manquant.

Ce type d'activité pourrait intéresser un jeune (h/f), par exemple détenteur d'un diplôme de cuisine et qui serait intéressé à développer une activité artisanale en lien avec les produits locaux.

De telles conserves pourraient être pensées pour remplacer utilement certains produits usinés proposés dans les grandes surfaces (légumes pelés, plats préparés, sauces, potages, etc.).

L'activité pourrait être implantée dans un local de type « hall-relais » ou bien dans n'importe quel bâtiment susceptible d'être équipé aux normes AFSCA, éventuellement dans une annexe à une maison ou une ferme, etc.

Avant de lancer un appel à candidats, il sera nécessaire de confirmer le besoin et le souhait des maraîchers locaux à être partenaire.

Le projet comportera deux dimensions : tout d'abord le travail de production (transformation et conserverie) , ensuite le volet commercialisation (soit en direct, soit via des intermédiaires, soit un mixte des deux).

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

Objectifs en termes de création d'activité économique et de création d'emploi

Création d'un emploi indépendant et d'une activité économique qui participera également au circuit court alimentaire de la commune et bénéficiera, notamment, aux producteurs locaux en constituant un débouché et une valorisation pour certains produits saisonniers.

INDICATEURS :

- nombre de candidats ; porteur de projet trouvé (oui - non) ;
- nombre de réunions d'accompagnement ;
- nombre de partenaires

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

Public concerné

L'appel à candidats ciblera une personne (jeune ou pas) disposant déjà, de préférence, d'une formation dans les métiers de l'horeca et d'un diplôme de gestion ou équivalent.

La personne sera intéressée par le travail et la valorisation des produits locaux, à commencer par les légumes et les fruits.

La personne sera capable de porter un projet, de se former, de réaliser un business plan, de convaincre des partenaires financiers, d'établir une relation confiance avec les producteurs, de développer une clientèle, d'appliquer une démarche qualité, etc.

Il pourrait s'agir d'une personne sortant d'une formation ou d'un jeune sortant d'une école ; éventuellement d'une personne en reconversion ; ou bien d'une personne qui développerait cette activité à titre complémentaire (pour commencer), éventuellement en complément d'une activité déjà liée aux produits locaux et/ou à la cuisine ; par exemple une épicerie locale, un traiteur, un service de livraison (cf. fiche-action n°54), etc.

Ensuite, la clientèle ciblée sera multiple : les clients des maraîchers locaux, soit en direct, soit via les maraîchers eux-mêmes ; des épiceries locales ; des clients sur des marchés de produits locaux ; des restaurateurs ; des cuisines de collectivités ; des cantines scolaires ; etc.

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

Porteur du projet

Le porteur de projet sera donc une des personnes qui aura répondu à l'appel à candidats ou un porteur de projet qui se sera présenté à l'ADL et qui prendra le projet à son compte, réalisera l'étude de faisabilité et se lancera à son compte, soit directement, soit via une couveuse d'entreprise.

Un exemple de projet similaire créé en 2017 à Liège : www.caconsERVE.be

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

Rôle de l'ADL

L'ADL veillera à préparer des conditions favorables pour la création d'une telle activité et, en l'absence d'un porteur de projet qui se présenterait spontanément, proposera de lancer un appel à candidats en essayant de proposer un cadre propice.

L'ADL réunira les maraîchers locaux et autres partenaires potentiels (notamment la conserverie mobile) pour définir quelques données du circuit court dans lequel pourrait s'inscrire le candidat : le type de produits locaux, leur quantité, leur période de production, des idées et méthodes de transformation et de conservation, une première idée de la chaîne de valeurs qui pourrait être créée, etc.

L'ADL s'occupera de créer et de lancer cet appel à candidats en relayant celui-ci auprès de ses partenaires.

L'ADL ne désignera pas un lauréat ; elle accompagnera le/les porteur(s) de projet qui se présentera/ont. Ensuite, ce sont surtout les démarches de chaque candidat, les contacts pris auprès des maraîchers, les moyens financiers et les capacités de chacun qui devraient faire naturellement émerger un porteur de projet (h/f), plus apte à développer le projet et à le pérenniser.

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

Rôle de chaque partenaire (public, privé, associatif)

Partenaires publics :

- Services agricoles de la Province de Liège – Centre de Formation en Agriculture et Ruralité - Conserverie mobile : la Conserverie Solidaire est un atelier itinérant professionnel de sensibilisation et de formation aux techniques de conservation des fruits et des légumes, mis à disposition des opérateurs d'insertion et de formation, des producteurs et des maraîchers, comme outil performant de transformation de leur production, répondant aux normes de l'AFSCA.

Le centre propose notamment l'apprentissage des méthodes de transformation et de conservation des fruits et légumes, l'apprentissage des exigences normatives dans un atelier de transformation (AFSCA, HACCP, production biologique, ...) et une initiation à la traçabilité et à la logistique alimentaire. (Formations soutenues par le FSE.)

(Source : <https://www.provincedeliege.be/fr/conserveriesolidaire>).

- SPW – DGO3 – Agriculture : peut proposer des appels à projets pouvant servir de leviers au lancement de projets.

- APAQ-W : peut soutenir le projet dans le cadre son concept « #jecuisinelocal

- AFSCA : est l'organisme qui conseille puis contrôle en matière de sécurité alimentaire

- Province de Liège – Services agricoles : a développé tout un réseau de maraîchers locaux bio qu'ils ont formé et/ou accompagnent. Ce réseau favorise les échanges de bonnes pratiques et de bons procédés, ainsi que des échanges commerciaux et des services (mutualisation de commande, etc.). Tout nouveau porteur de projet sera mis en contact avec eux si ce n'est déjà pas.

- ULiège – Gembloux – Agro-Bio Tech : mène une étude sur les circuits courts alimentaires et la restauration collective ; ils pourraient être consultés et aider à la mise en place et au développement de certains projets.

Partenaires privés :

- les maraîchers et autres producteurs locaux : fournisseurs de la matière première, les maraîchers sont demandeurs d'un tel projet, surtout pour conserver les légumes en sur-quantité au moment des pics de production (exemple : les tomates en été). Ce projet pourrait leur offrir un débouché supplémentaire pour leurs produits qu'ils pourraient eux-mêmes revendre en hiver.

- les commerces locaux : partenaires commerciaux pour la vente des conserves

- les restaurants locaux : potentiels clients pour l'utilisation de certains produits (annoncés comme tels à la carte)

- un service de livraison (cf. fiche-action n°54).
- la population locale : pourrait, comme pour les maraîchers, s'engager à soutenir le projet en s'abonnant à certains produits ou en co-financement certains équipements (crowd-funding), le cas échéant en se structurant sous la forme d'un GAC ou équivalent
- organisme de certification bio : partenaires éventuels des porteurs de projets qui souhaiteraient solliciter le label.

Partenaires associatifs :

- la Ceinture Aliment-terre liégeoise (CATL) : réseau des forces vives de la région liégeoise en faveur du développement d'une filière alimentaire courte, écologique et génératrice d'emplois de qualité. Leurs principales actions sont : fédérer les acteurs de la filière alimentaire, accompagner les porteurs de projets et promouvoir les initiatives locales.
- le Relais du Terroir : fait la promotion des producteurs locaux (cf. fiche-action n°48) et pourrait devenir un point-dépôt pour les produits locaux (cf. fiche-action n°49).
- le CISP « Le Pont » à Sprimont, pourrait éventuellement être partenaire dans l'idée de créer, à terme, un nouveau module de formation lié à la transformation et à la conservation de produits locaux, destinés à achalander leur épicerie ou tout autre commerce local ; mais la formation existante en boulangerie pourrait déjà être un partenaire pour l'utilisation de certains produits transformés à intégrer dans des quiches, des pizzas, des plats traiteur, etc.

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

Grandes étapes de réalisation prévues

1) pré-étude de faisabilité du projet : dans un premier temps, l'ADL reviendra vers les producteurs locaux, en priorité les maraîchers, pour identifier avec eux leurs besoins, les produits pouvant potentiellement être transformés, leurs quantités, leurs valeurs, la période de récolte (estimation), etc., afin de préparer un pré-business plan qui valide et précise les contours du projet qui pourrait être lancé. Ce travail permettrait également de lister les difficultés à résoudre, les contraintes à contourner ou résoudre, etc., afin de baliser, déjà, quelques aspects de la future activité, ainsi que les conditions d'un partenariat gagnant-gagnant entre les producteurs et le transformateur.

Une liste de produits types, susceptibles d'être créés, pourrait également être créée afin de donner des exemples à la future clientèle et réaliser une petite étude de marché.

Lors de cette phase, il s'agira également de contacter la conserverie mobile, l'AFSCA, etc. afin d'obtenir des précisions sur un certain nombre de réglementations et autres normes à respecter.

La conserverie mobile sera également sollicitée pour accompagner les candidats, voire – si c'est nécessaire – pour organiser une première formation.

2) préparation de l'appel à candidats :

Ces éléments permettront de rédiger l'appel à candidats, de préciser le type d'activité qui présenterait un intérêt – et donc une valeur - pour le circuit alimentaire, d'exposer également le contexte local, le type de produits locaux disponibles, les différents partenaires potentiels, le cadre et le soutien proposé par l'ADL, etc. C'est à ce stade que l'ADL vérifiera également si elle ne peut pas bénéficier d'une subvention de la Wallonie (ou d'un autre pouvoir subsidiaire) pour proposer un soutien plus important au candidat, que ce soit en matière d'étude de faisabilité, d'aide à l'installation, de financement d'équipement, de communication et de promotion, etc.

L'appel à candidats sera lancé essentiellement via internet, les réseaux sociaux et via les réseaux des partenaires.

3) rencontre et accompagnement des candidats :

Sur base de l'appel à candidats, l'ADL recevra chaque personne en tant que « porteur de projet » potentiel (cf. fiche-action n°38).

Chaque candidat viendra avec ses atouts, ses faiblesses, ses opportunités, ses menaces qu'il s'agira d'identifier avec lui et sur lesquels il conviendra de travailler. L'ADL pointerait alors les partenaires et autres mécanismes de soutien susceptibles d'aider et/ou accompagner la personne.

Un des aspects importants du projet résidera également dans le fait de trouver la bonne implantation pour le projet et réduire au maximum les contraintes logistiques.

4) aide au lancement et au développement du projet :

Si un(e) candidat(e) se révèle devenir un porteur de projet et entreprend des démarches sérieuses (réalisation d'un business plan, d'une étude de marché, d'un plan financier, recherche d'une implantation, etc.), l'ADL mettra tout en œuvre pour l'aider au lancement et au développement du projet, en mobilisant ses compétences et ses partenaires, et en faisant la promotion auprès de la population locale et de tous les opérateurs du circuit court alimentaire.

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)

Coûts estimé et mode de financement

Les coûts éventuels de cette action seraient les coûts liés au lancement de l'appel à candidats, bien que ceux-ci puissent essentiellement se faire gratuitement via le web.

Ensuite, l'idéal serait que l'ADL puisse également proposer certaines aides au lancement de l'activité, comme elle avait pu le faire pour le « Jardin de la Fouarge », dans le cadre d'un appel à projets de la région wallonne. En l'occurrence, à l'époque, l'ADL avait ainsi permis à la candidate « maraîchère villageoise » de bénéficier d'une formation à la traction animale d'un montant équivalent à 10.000 € ; toute l'opération ayant été subventionnée par la Région wallonne via l'ADL. Dans le cas présent, l'idée serait que l'ADL puisse également faire bénéficier le porteur de projet d'une formation et/ou d'une consultance adaptée(s).

L'ADL sera donc attentive aux opportunités qui pourraient être saisies à cette fin.

... / Maximum 4000 caractères (espaces compris)