

Septembre 2025

iles
de
paix

Quel avenir pour les maisons de l'alimentation durable (MAD) ?

Analyse

Fin 2025, la Wallonie comptait trois Maisons de l'Alimentation Durable (MAD), chacune ancrée dans son territoire et portée par des dynamiques spécifiques : la MAD de Liège (MAdiL), toujours active aujourd'hui, sous une forme plus réduite ; la MAD de Charleroi Métropole, dont certaines activités se poursuivent aujourd'hui au sein de la Ceinture Alimentaire de Charleroi Métropole ; et la MAD namuroise, soutenue par la Province. Après l'annonce par le gouvernement wallon (au printemps 2026) d'une évolution des approches, il est temps de faire le point sur l'existant : d'où venaient ces structures pensées pour nourrir autrement ? Quelles leçons tirer de ces trois expériences ?

Découvrez
nos autres publications



Avec le soutien de

Isabelle Caignet



FÉDÉRATION
WALLONIE-BRUXELLES

Iles de Paix, c'est toi, moi, elle, lui, elles, eux... en un mot : nous !

Par l'élaboration et la diffusion d'études, analyses et outils socio-culturels d'Éducation Permanente, Iles de Paix soutient le développement, chez l'ensemble des citoyens de la FWB, d'une citoyenneté active et critique. Dans cette même optique, l'association donne périodiquement la parole à des citoyennes et citoyens, qu'ils soient volontaires ou sympathisants, dont les contributions enrichissent notre réflexion et élargissent notre perspective.

Quel avenir pour les maisons de l'alimentation durable ?

Un peu d'histoire : « Il était une fois les Maisons de l'Alimentation Durable... »

En France

Il y a une quinzaine d'années, un rapport du Conseil général français de l'Agriculture, de l'alimentation et des espaces ruraux^[1] proposait la création de maisons de l'alimentation comme réponse à des enjeux sociétaux de mieux en mieux identifiés, mais pour lesquels des solutions concrètes, proches des citoyens et promouvant un dialogue entre les acteurs (société civile, collectivités locales, associations...) manquaient alors.

Le concept de « maison de l'alimentation » est alors défini comme suit : « *Un rassemblement d'individus ou d'organismes publics ou privés, appartenant à un même espace territorial, professionnels de la filière alimentaire,*

L'autrice

Isabelle Caignet



Bioingénieure, Isabelle est active dans le domaine de l'environnement.

Sensible à différents enjeux sociétaux, dont la justice sociale, elle est engagée dans plusieurs initiatives du monde associatif et de l'économie sociale. Après de nombreuses années de bénévolat au sein d'Iles de Paix, elle fait désormais partie de son assemblée générale. Elle signe ici une première analyse, fruit de riches rencontres avec les coordinatrices des Maisons de l'Alimentation.

[1] Source : [Vie-publique.fr](http://vie-publique.fr)

spécialistes ou bénévoles de l'éducation, de la nutrition ou de la santé, qui acceptent volontairement de mettre en commun leurs expériences et leurs connaissances, en vue d'éclairer et d'éduquer le consommateur dans ses choix alimentaires. ». Le terme « maison » est choisi pour symboliser la volonté de réunir les acteurs... pourquoi pas en un lieu clairement identifié, comme c'est le cas, par exemple, pour les « maisons de jeunes ».

Ayant par ailleurs constaté – sur la base d'expériences antérieures comme la distribution des fruits dans les écoles – que le pilotage est facilité lorsque des acteurs sont impliqués localement, le rapport suggérait de créer un **maillage territorial** des maisons de l'alimentation en définissant (à terme) une instance nationale, des structures départementales en charge des compétences politiques et des implantations locales, les plus à même de concrétiser les actions.

La lecture de ces quelques lignes peut laisser penser à une machinerie bien rôdée et très institutionnalisée. Il n'en est rien. Les maisons de l'alimentation françaises sont **très diversifiées**. Elles partagent des valeurs, mais fonctionnent de manière décentralisée et autonome, chaque territoire adaptant son modèle aux besoins locaux.

En outre – et le rapport en faisait état – il existait déjà des maisons de l'alimentation en France. Certaines d'entre elles constituent d'ailleurs toujours une source d'inspiration et d'enthousiasme lorsqu'on s'intéresse aux initiatives de transition et à une plus grande justice sociale.

Citons par exemple la Maison d'Education à l'Alimentation Durable (MEAD) de Mouans-Sartoux[2] et la Maison de l'Alimentation Durable et de l'Ecologie populaire (MADE) de Grande-Synthe[3]. La première permet à la Commune de Mouans-Sartoux à la fois d'effectuer une transition vers la consommation d'aliments biologiques et produits de manière durable et de diffuser les idées et actions de cette dernière. Elle a fait le pari que ce qui est bon localement peut l'être à une plus grande échelle ailleurs. La seconde vise, quant à elle, à concrétiser la démocratie alimentaire et l'accès à une alimentation durable pour toutes et tous, en renforçant les capacités d'agir des citoyens par l'action collective, le partage, l'apprentissage et les rencontres entre producteurs et consommateurs.

[2] <https://mead-mouans-sartoux.fr/notre-plaidoyer/ou/https://vert.eco/articles/ferme-municipale-cantine-100-bio-a-mouans-sartoux-une-politique-alimentaire-exemplaire-qui-inspire-au-dela-des-frontieres>

[3] <https://www.ville-grande-synthe.fr/ma-ville-verte/alimentation-durable/maison-alimentation-durable-projet/>



En Belgique

En Wallonie, les deux premières Maisons de l'Alimentation Durable ont vu le jour en 2021, dans le cadre de la **stratégie régionale « Manger Demain »**.

« Manger Demain »^[4], c'est la feuille de route de la Wallonie pour construire un système alimentaire durable, en coordonnant les initiatives locales, en soutenant les acteurs du terrain et en structurant une gouvernance alimentaire cohérente. Cette stratégie, appuyée sur les leviers d'actions que les participants ont identifiés lors des « assises de l'alimentation »^[5], s'est construite selon un processus de consultation de plus de 1200 acteurs.



Dans ce cadre, le Gouvernement de Wallonie a lancé, en septembre 2020, un appel à projets intitulé « **Soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie** »^[6]. Celui-ci visait à appuyer une dizaine de dynamiques territoriales contribuant, de manière durable, à la relocalisation du système alimentaire wallon. Depuis la période de crise sanitaire causée par la Covid-19, deux questions demeuraient en effet sans réponse satisfaisante : « *Comment répondre à la demande croissante des consommateurs de s'approvisionner localement en produits de qualité et diversifiés ?* » et « *Comment faire*

évoluer le système alimentaire pour qu'il réponde aux enjeux sociaux et environnementaux ? » La Cellule Manger Demain^[7] s'est alors vu confier pour mission de mettre en cohérence les projets, en bonne collaboration avec les actions menées par la Direction du Développement Durable du SPW.

Preuve de l'engouement envers la thématique, ce ne sont pas 10 mais finalement **46 dynamiques territoriales** qui ont été sélectionnées. Parmi elles, la Maison de l'Alimentation Durable (MAD) de Charleroi Métropole et la Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège (MADiL), dans la catégorie « projets intégrés et/ou à dimension sociale ». Cette catégorie leur va comme un gant, puisque s'appuyer sur une approche intégrée, accessible au plus grand nombre et basée sur la participation est une de leurs convictions fortes. Le subside représentait des moyens financiers non négligeables : un financement de maximum 100.000 € par projet et par an, permettant de couvrir les frais d'un équivalent temps plein et demi au sein de structures en place, ainsi que des frais de fonctionnement. L'horizon temporel était toutefois relativement court (3 ans). En 2024, une troisième MAD, la Namuroise, a officiellement vu le jour, après plusieurs mois de gestation. Celle-ci a bénéficié de la phase de prolongation du même financement que ses deux consœurs^[8].

^[4] <https://www.mangerdemain.be/wp-content/uploads/2020/07/STRATEGIE-MANGER-DEMAIN.pdf>

^[5] Ces échanges ont été lancés en juin 2017 et parrainés par Olivier De Schutter, ancien rapporteur spécial des Nations Unies pour le droit à l'alimentation. Ils se sont déroulés en 3 phases : l'élaboration du référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie », l'organisation de Forums alimentaires et la définition d'une Stratégie pour l'alimentation durable en Wallonie.

^[6] <https://developpementdurable.wallonie.be/home/thematiques/alimentation-durable/relocalisons-les-savoirs/appel-a-projets-sur-la-relocalisation-de-l-alimentation-2020.html>

^[7] La cellule de coordination de la stratégie wallonne du même nom, mise en place en 2019.

^[8] À l'époque, en mettant une fois de plus en lumière la vulnérabilité des systèmes alimentaires, certains événements (guerre en Ukraine et inflation, notamment) ont en effet renforcé le besoin – et, avec le temps, l'urgence – de relocaliser la production et la distribution pour garantir une sécurité alimentaire durable. Certains des projets lancés en 2020 – dont les maisons de l'alimentation de la cité ardente et du pays noir – ont ainsi vu leur financement prolongé jusqu'en 2025 (puis de mi-2025 à fin 2025) dans l'optique de pouvoir consolider les équipes et pérenniser les projets. En parallèle, plusieurs appels à projets ont été lancés pour la période 2023-2026 pour des infrastructures à petite échelle (production, stockage, transport...) ou névralgique et pour la structuration de plusieurs filières (fruits, légumes, céréales, protéines végétales).

Autant de réponses locales à des enjeux locaux

Qu'elles soient françaises ou wallonnes, les maisons de l'alimentation durable visent à **répondre à des enjeux sociaux**. Mais de quoi parle-t-on ? S'alimenter relève plutôt de l'évidence pour la plupart d'entre nous. Faut-il dès lors en faire tout un plat ?

Peut-être pensons-nous être libres dans le choix du contenu de notre assiette... Plusieurs études démontrent pourtant que c'est loin d'être le cas^[9]. Force est, en effet, de constater que le modèle dominant de notre société est celui d'un système agroalimentaire industriel, encourageant une consommation d'aliments ultra transformés, à moindre coût et de moindre qualité nutritionnelle. S'alimenter n'est plus si simple, au milieu des contraintes de la vie quotidienne, des incitations de la publicité, de la profusion de choix.

Assurer une alimentation de qualité à toutes et tous est même un **enjeu majeur** en matière de politiques publiques, en particulier en termes :

- de santé (afin de contribuer à la prévention des maladies telles que le diabète, certains cancers, les maladies cardiaques et les accidents vasculaires cérébraux) ;
- de lutte contre les inégalités sociales (un grand nombre de ménages à bas revenus font face à un arbitrage au niveau de leurs dépenses, souvent en défaveur de l'alimentation)^[10] ;
- d'impact sur l'environnement.

Pour donner quelques chiffres plus concrets, en 2024, 18,3% de la population belge étaient exposés au risque de pauvreté ou d'exclusion sociale^[11], ce qui signifie que les choix alimentaires d'un Belge sur cinq sont financièrement contraints... Dans un autre registre, le Bureau fédéral du Plan indique que l'alimentation représentait, il y a 10 ans, 12 % de l'empreinte carbone des ménages^[12]. Nos "choix" ont donc un poids... qui ne se marque pas qu'au niveau de la silhouette.

Les deux (puis trois) MAD wallonnes ont dès lors assez rapidement travaillé de concert afin de « définir leur périmètre de travail ». Au fil de leurs échanges, elles ont retenu et formulé les caractéristiques suivantes : **l'alimentation durable est disponible et accessible à toutes et tous, favorise la bonne santé et le bien-être du vivant tout en respectant l'environnement, conformément à l'approche « One Health »^{[13][14]}. Elle contribue à la prospérité socio-économique, au prix juste, est solidaire et résiliente et permet la participation à la gouvernance alimentaire territoriale.**

Sans surprise, cette définition reprend les grands principes adoptés dans le référentiel « Vers un système alimentaire durable en Wallonie »^[15].

^[9] Voir, par exemple, l'Enquête de consommation alimentaire 2022-2023 : *Rapport de synthèse sur la consommation alimentaire et le respect des recommandations alimentaires dans la population belge*, menée par Sciensano ; celle de FIAN menée en 2024, *Nos assiettes sous influence : Reconquérir notre alimentation face au diktat de la malbouffe* et l'analyse de Michel Lambillon (Iles de Paix, 2025) *Déjouer la pub pour la malbouffe avant qu'elle ait raison de nous*.

^[10] FIAN (2020), « Alimentation et inégalités sociales de santé : l'accès à une alimentation de qualité en question », dans *Systèmes alimentaires, nutrition et santé*.

^[11] Direction générale Statistique (2026), *Risque de pauvreté ou d'exclusion sociale*.

^[12] Bureau fédéral du Plan (2023), *L'empreinte carbone des régions de la Belgique : une décomposition en domaines de consommation*.

^[13] L'approche « Une Seule santé » est consensuellement définie la FAO, l'OMS, l'Organisation mondiale pour la santé animale (OIE) et le Programme des Nations Unies pour l'Environnement (PNUE) comme « une approche intégrée et unificatrice qui vise à équilibrer et à optimiser durablement la santé des personnes, des animaux et des écosystèmes ». Elle reconnaît que la santé humaine, la santé animale et l'environnement, à travers les écosystèmes et la biodiversité, sont éminemment liés et interdépendants.

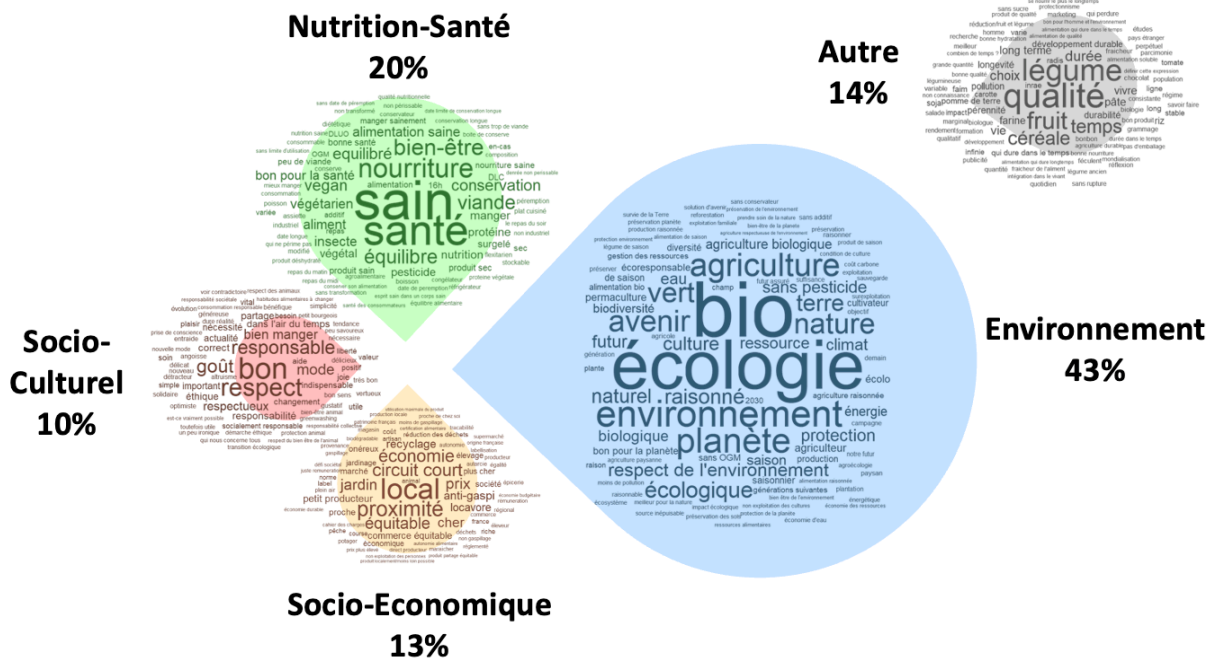
^[14] Désireux d'en apprendre davantage et de s'appropriier le concept, un groupe de travail du Conseil de Politique Alimentaire de Liège Métropole s'est penché sur la question. La démarche a fait l'objet d'une *analyse de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise* (CATL).

^[15] Service Public de Wallonie (SPW) (2018) *Vers un système durable alimentaire en Wallonie. Le référentiel*.

Qu'entend-on par « alimentation durable » ?

Si parler d'alimentation ne va pas nécessairement de soi, définir l'alimentation durable non plus. Comme le « développement durable », qui revêt diverses significations selon les points de vue et finit par être de plus en plus vaste au fil du temps, l'alimentation durable

en effet communément une série de concepts tels que : *anti-gaspillage, de saison, éco-responsable, équilibrée, locale, de circuits courts, équitable, accessible, juste, solidaire, sobre, de qualité, moins carnée, respectueuse des sols, sobre en eau, etc.*



La taille de police des évocations correspond à leur fréquence de citation.

L'alimentation durable dans l'esprit des consommateurs

Source : INRAE (2024), « Si je vous dis alimentation durable... » : Quelles sont les représentations sociales des consommateurs français ?

Trois terroirs, trois histoires

Après ces pérégrinations françaises et étymologiques, il est temps, d'enfin, en apprendre davantage sur les trois structures belges.

La MADiL... ou la convergence des constats

La **Maison de l’Alimentation Durable et inclusive de Liège** est née du rapprochement de deux acteurs – la Ville et la Ceinture Aliment-Terre liégeoise (CATL) – qui partageaient alors le même constat : de nombreuses actions étaient menées en région liégeoise en matière d’alimentation durable, mais restaient inaccessibles à une frange de la population, n’étant sans doute pas suffisamment coordonnées ou mobilisatrices.

Rien d'étonnant à ce que la coordination et la mobilisation se retrouvent dès lors naturellement au cœur du rapprochement entre ces deux acteurs, dès la co-organisation du premier festival « **Nourrir Liège** » en 2017 (et des éditions suivantes). La même année, en signant le « **Pacte de politique alimentaire urbaine de Milan**^[16] », la Ville de Liège s'est en effet notamment engagée à renforcer la participation des parties prenantes et la promotion d'une alimentation durable^[17], tandis que la CATL se donnait pour mission de **favoriser le développement de l'alimentation durable et des filières courtes et locales**.

C'est ainsi que le projet de la MADiL a été introduit par le Plan de Cohésion Sociale (PCS), en collaboration avec la CATL et le CPAS de Liège. **Sa**

[16] Milan Urban Food Policy Pact.

[17] Ville de Liège (s.d.), *Pour une politique alimentaire urbaine*. La ville a d'ailleurs été récompensée en 2025 pour cet engagement.

vocation : être à la fois un laboratoire et une vitrine socioéconomique pour l'expérimentation et le déploiement d'une alimentation saine, durable et inclusive.

Pour ce faire, deux démarches complémentaires ont été menées en parallèle, dès le lancement de la MADiL : l'une, au niveau du « réseau » pour assurer une vision commune et viser la robustesse^[18] du système, l'autre allant « au contact » de la population afin que les actions mises en œuvre répondent à des besoins concrets.

La démarche de « réseau »

Bien que n'ayant pas toujours été facile à mener (chaque partenaire insistant davantage sur l'un ou l'autre aspect de l'alimentation durable en fonction de ses missions), cette première approche a néanmoins été couronnée de succès puisque les partenaires de la MADiL – une dizaine au départ, une soixantaine aujourd'hui – ont réussi à s'entendre pour proposer une charte^[19] commune reflétant l'engagement de chacune des structures partenaires en faveur d'une alimentation plus équilibrée, plus durable et accessible à toutes et tous.

La démarche de « contact »

Pour mener cette seconde approche, l'équipe de la MadiL – quatre personnes, de profils complémentaires, dont deux issues du Plan de Cohésion sociale de Liège à l'apogée du projet – n'a pas ménagé ses efforts entre 2021 et fin 2025 pour proposer un programme varié d'actions concrètes et proche des citoyens, y compris de publics a priori plus éloignés de l'alimentation saine et durable. En alliant apprentissages pratiques et théoriques et en optant pour une vision transversale (de la production à l'assiette, en ce compris la protection de l'environnement et la lutte contre le gaspillage alimentaire), il y en a vraiment eu pour tous les goûts : rencontres culinaires, tables d'hôtes, balades, préparation joyeuse d'un repas, participation à des événements locaux (journée de l'Alimentation durable et inclusive, festival Nourrir Liège) et au développement d'un tiers-lieu dédié à l'alimentation durable et inclusive, organisation de conférences gesticulées, de formations, redynamisation des jardins partagés de Bressoux-Droixhe...

Par ailleurs, si la plupart des activités de la MADiL concernent un public adulte, les plus jeunes n'ont pas été oubliés : un parcours « de la terre à l'assiette » a été spécialement conçu pour les élèves de 8 à 10 ans, leur permettant de « découvrir, tester et s'approprier les bonnes pratiques pour une alimentation saine et durable ». Une activité très prisée par les écoles.



Au milieu de ces succès, la coordinatrice de la MADiL regrette cependant que les activités de la « Maison » n'aient finalement jamais bénéficié d'un lieu fixe où se déployer. Plusieurs pistes de localisation étaient pourtant à l'étude au moment de la création... Ainsi, si un fonctionnement décentralisé a pu alimenter la dynamique « en réseau », disposer d'un lieu bien défini aurait pu faciliter l'identification et l'appropriation de l'espace essentielles à l'établissement des relations de confiance, surtout pour des personnes malmenées et/ou blessées par l'existence.

^[18] À ce propos, lire l'analyse d'Olivier Genard (Iles de Paix, 2025), *Transition des systèmes alimentaires : de l'autonomie à la robustesse*.

^[19] Maison de l'Alimentation durable et inclusive de Liège (MADiL) (2025), *Charte de la MADiL*.



Une particularité de la MADiL

A Liège, **l'importance de l'inclusivité** est une conviction forte dès le départ, comme en témoigne le « i », même minuscule.

Considérée comme une vraie plus-value et non un slogan, l'inclusivité est un enjeu de tous les instants. De manière assez paradoxale, quand on vise l'inclusivité, les modalités de préparation d'une activité sont, en effet, assez spécifiques et diffèrent pas mal de celles d'une activité "grand public" : cultiver l'inclusivité demande du temps, de la patience, de la confiance, ce qui exclut la possibilité du "one shot". *« Avec les personnes en situation de précarité, il faut vraiment prendre le temps de la rencontre, discuter, écouter surtout »*. *« L'envie de cuisiner ou de parler d'alimentation durable vient après celle de sortir de chez soi, de rencontrer d'autres personnes et ainsi de rompre l'isolement »*^[20].

Les efforts ont porté leurs fruits puisqu'entre juillet 2024 et juin 2025, la MADiL a estimé que plus de la moitié (56 %) des activités de sensibilisation et d'éducation pour les adultes ont touché des personnes en situation de vulnérabilité (liée à la précarité, à la santé, à l'isolement ou à l'exclusion sociale).

^[20] *Cuisine ton quartier ! Cohésion sociale et alimentation durable au menu ?* Analyse 2024-8 de la Ceinture aliment-Terre Liégeoise. Louise Martin-Loustalot, des Gastrosophes, partageait un constat similaire dans l'analyse *Accéder à une alimentation de qualité quand on est en situation de précarité, c'est aussi... Retrouver le droit à la parole et se faire entendre*, publiée par Iles de Paix en 2025.

La MAD Charleroi Métropole... ou l'enthousiasme citoyen

Autre contexte, autre trajectoire : contrairement à sa consœur liégeoise, la MAD carolo disposait d'un gros atout de départ, par son implantation sur le site de la « ferme urbaine du futur »^[21]. L'ASBL Jumet.Bio, collectif de citoyens en réflexion sur les enjeux alimentaires y menait différents projets en lien avec la permaculture, l'éco-rénovation et la formation. Une vraie pépinière d'idées, de projets, d'enthousiasmes communicatifs, que la MAD a rejointe en 2020.

À Charleroi aussi, le projet de MAD est le fruit d'un rapprochement : entre Jumet.Bio, Espace Environnement (ASBL active depuis 1972) et la Haute École Louvain en Hainaut (HelHa), qui les a rejoints dans un rôle d'observateur. Une belle opportunité compte tenu du lancement du nouveau programme de bachelier en Systèmes Alimentaires Durables Locaux (SADL)^[22].

La MAD Charleroi Métropole s'est d'emblée, elle aussi, positionnée comme un **lieu d'animation et de formation convivial**, ouvert aux publics adultes^[23], autour de l'alimentation saine, locale, de saison, responsable, bio ou raisonnée.

Elle ambitionnait également de se positionner au carrefour de rencontres entre différents actrices et acteurs de son territoire : personnes engagées dans l'enseignement, la recherche, la production, la transformation, ou encore la vente et la consommation des aliments.

Si disposer d'idées et d'énergie est un moteur, savoir qui l'ont est où on va et comment on y va est essentiel, surtout pour nouer des contacts avec d'autres acteurs, baignés dans la complexité du quotidien (et, parfois, l'essoufflement qui va avec). Un gros travail de cadrage a dès lors été nécessaire durant les premiers mois du subsidé. Ce fut également un **long et patient exercice de compréhension des besoins du territoire et des acteurs déjà en place**.

Toutefois, la MAD a non seulement fini par déployer ses activités propres mais aussi tisser des liens solides avec un certain nombre de structures, en



particulier celles accompagnant des publics éloignés de l'alimentation durable.

La MAD a également renforcé sa collaboration avec la Ceinture alimentaire Charleroi Métropole (CACM), structure avec laquelle elle partage de nombreux sujets de réflexion et d'action. Cette proximité lui a permis de s'y intégrer comme une évidence lorsque le subsidé régional est arrivé à son terme. Cela lui a aussi permis d'aborder le non-renouvellement du contrat d'occupation de la ferme urbaine^[24] comme une opportunité de se réinventer.

^[21] Une convention d'occupation signée avec les sœurs de Notre-Dame leur permettait alors de valoriser les terres du domaine du couvent.

^[22] Haute École Louvain en Hainaut (s.d.), Systèmes alimentaires durables et locaux.

^[23] Contrairement à la MADiL, la MAD de Charleroi n'a pas développé d'actions spécifiques dans les écoles.

^[24] Voir *Vers l'Avenir* (15/10/2025), « Coup d'arrêt pour la « ferme urbaine du futur » : les Sœurs de Notre-Dame n'ont pas renouvelé la convention d'occupation avec Jumet. Bio. »

MAD en province de Namur... ou l'expression de la démocratie et du consensus

Comme la réalité des uns n'est pas celles des autres, à Namur, cette absence de "domicile fixe" est vécue sereinement par la MAD. L'idée d'un lieu a bien été envisagée mais assez vite abandonnée, de manière à exclusivement allouer les moyens financiers à des dépenses de fonctionnement. Il est vrai que, comme les personnes porteuses du projet sont des employés publics et les activités, menées par des formatrices et formateurs indépendants, aucun espace de bureau n'est nécessaire. Même si les déplacements au sein du territoire sont parfois vécus comme chronophages, ils s'avèrent totalement en phase avec la volonté d'être au service de l'ensemble de la province.



La MAD namuroise est en effet née d'une démarche de co-construction portée par une institution publique, la Province de Namur, en collaboration avec 6 partenaires : la CAN (ceinture alimentaire namuroise), la Ville et le CPAS de Namur, le réseau Radis (réseau alimentaire Dinant solidaire), le Rawad (réseau des acteurs wallons pour une alimentation durable), la FDSS (fédération des services sociaux), auxquels s'ajoute depuis lors le CLPS (centre local de promotion de la santé). Cette diversité d'acteurs garantit à la MAD namuroise un **bon ancrage dans**



les réalités du territoire, chaque partenaire apportant ses besoins, ses constats et ses expertises. Pensée comme un appui et un complément aux initiatives existantes, la MAD s'est structurée autour d'un cadre de projet patiemment défini, d'une gouvernance participative et d'une démarche d'évaluation participative. Elle a su tirer parti de l'expérience de ses deux consœurs wallonnes et des expériences françaises pour déployer sa propre approche.

Ainsi déployée sur 38 communes, la MAD namuroise entend contribuer activement à la transition vers une alimentation durable et inclusive en accompagnant les citoyennes et les citoyens du territoire dans leurs habitudes de production, de transformation et de consommation alimentaires. Elle insiste sur la nécessité de s'appuyer sur une **vision systémique, abondant différents volets de l'alimentation durable**. Les ateliers proposés sont dès lors transversaux et ouverts à une grande diversité de publics.

Car les défis ne manquent pas : promotion et valorisation des initiatives existantes par la création d'un répertoire et la mise en place d'un "Focus Nourrir" au Festival Namur Demain, mise en réseau des actions pour partager les compétences et expériences, soutien aux producteurs locaux (en augmentant la demande par la promotion des circuits courts), etc. La MAD vise à permettre à chacune et chacun, y compris les plus vulnérables, de s'approprier les bonnes pratiques, de la production à l'assiette, tout en veillant à la protection de l'environnement et à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

Perspectives : et demain ?

Les trois projets de MAD sont le fruit d'autant de trajectoires de co-construction de et par différents acteurs. Ce processus garantit le bien-fondé de leurs missions mais il prend du temps. Accompagner les mangeuses et des mangeurs pour qu'ils puissent changer de comportement aussi.

Les MAD sont l'une des seules structures à s'être exclusivement dédiées à cette sensibilisation – mise en action, qui plus est avec une dimension inclusive, soucieuse de toucher le plus grand nombre. Il est donc regrettable qu'elles ne puissent plus assurer pleinement leurs actions. Car, même s'il « existe des traces »^[25], même si les acteurs demeurent, malgré les victoires, les personnes qui se sont investies, qui ont créés et entretenus les liens, animent et font vivre le(s) réseau(x), ne peuvent rester en fonction sans financements.

Il convient toutefois de concéder que les actions mises en place par les MAD, bien que dupliquées pour toucher le plus de personnes possibles, sont globalement restées à petite échelle et probablement insuffisamment visibles pour avoir l'impact qu'elles auraient pu espérer.

Les Projets Alimentaires Territoriaux (PAT), ces projets que la Wallonie souhaite voir advenir pour créer un « véritable réseau d'animation des territoires, avec des missions claires et coordonnées »^[26], dans 10 « bassins de vie » prédéfinis^[27], en se basant sur les dynamiques territoriales existantes, devront donc, moyennant des ajustements stratégiques (en s'appuyant sur l'expérience des MAD) et un passage à l'échelle, **veiller à poursuivre et à étendre cette démarche de sensibilisation pour viser un impact plus tangible, en couvrant tout leur territoire et en rencontrant davantage de public.** L'enjeu est de taille, d'autant que les financements sont désormais réduits. Là aussi, la **démarche de collaboration et de mutualisation des bonnes idées** initiées par les 3 MAD peut servir d'exemple utile.

^[25] E. GEORGIN (2024). *Rapport d'évaluation. Participation aux activités de la Maison de l'Alimentation Durable et Inclusive de Liège (MADIL).*

^[26] Source : [Portail wallon du développement durable.](#)

^[27] Carte disponible sur le [Portail wallon du développement durable.](#)



Éditeur responsable

Iles de Paix ASBL

Rue du Marché 37

4500 Huy

085 23 02 54

education.permanente@ilesdepaix.org

www.ilesdepaix.org

**iles
de
paix**