

Création d'une filière de viande de qualité différenciée de véritables boeufs de races à faible effectif

L'initiative

C'est la rencontre de 2 éleveurs passionnés par la variété des races bovines et d'1 restaurateur amateur des vraies saveurs du terroir wallon. Ces 3 acteurs, de **l'étable à la table**, ont pour ambition de créer une nouvelle filière de production et commercialisation de viande bovine de qualité différenciée avec des véritables boeufs de races à faible effectif. Ces animaux pâtureront des parcelles abandonnées par l'agriculture conventionnelle et assureront ainsi le retour à la biodiversité originelle riche et variée. En outre, en amont de la filière, des partenariats seront créés avec des mouvements citoyens. En aval, il est prévu d'organiser des visites pour intéresser les plus jeunes voire d'autres éleveurs à cet avenir durable.

Notre stratégie pour la concrétiser

C'est une dynamique **collaborative** que nous voulons créer:

- Assurer un financement partiel du projet à travers des mouvements citoyens. Les citoyens partenaires se verront récompenser par des remises ponctuelles sur certains produits alimentaires wallons.
- Mener à bien différents travaux liés à la restauration environnementale via des partenariats établis avec des écoles pour la mise à disposition de jeunes stagiaires



Contribution à la durabilité du système agroalimentaire wallon

L'initiative intègre les 3 dimensions du développement durable: économique, sociale et environnemental:

- ✓ **Économique** : production et commercialisation d'une viande de qualité différencié, synergie avec d'autres producteurs agroalimentaires wallons
- ✓ **Social** : « consommateurs - investisseurs », intégration des plus jeunes, réseaux, échanges
- ✓ **Environnemental** : biodiversité en 3D « vaches à faible effectif, faune et flores originelles restaurées »

Les partenaires

• A l'étable , 2 éleveurs

Hugues DERZELLE de l'Elevage de la Petite Suisse à Lompret
Claude DEAUX à Vaulx lez Chimay

• A la table, 1 restaurateur

Fabian SANTI, du restaurant « Le Tri-Marrants » à Boussu-lez-Walcourt

Nous recherchons

- Créer des partenariats « d'aval » avec des mouvements citoyens qui sont également préoccupés par le développement durable, le « manger local », etc.
- Relayer le projet, les actions réalisées et le financement collaboratif proposé à tous les sympathisants de ces mouvements citoyens

Personne de contact: **Nom:** Hugues Derzelle
 Tel: +32 499 631 394
 Mail: hugues.derzelle@scarlet.be