

Développement d'une filière "champignon" wallonne

Issue d'un travail de collaboration entre Agrinew, Fungi Up, Be.hemp, Belchanvre et Chanvre Wallon, cette nouvelle filière « champignon » wallonne entend développer de nouvelles solutions pour générer plus de valeurs auprès des agriculteurs, des acteurs ruraux, des distributeurs et même des consommateurs.

En amont, les acteurs travaillent à faire collaborer des fournisseurs wallons pour trouver des alternatives de substrat qui soient durables et locales, ceci en lieu et place d'un approvisionnement étranger. En aval, c'est vers le « zéro déchet » que la filière se dirige en réutilisant différents matériaux habituellement perdus, afin de créer une nouvelle gamme de produits locaux en atelier partagé.

Une initiative



D'AVENIR

Ensemble, agir pour un système agroalimentaire DURABLE



Coopération

Tous les acteurs impliqués dans le processus apportent leur savoir-faire et leur expertise aux deux facettes du projet de la filière, chacun en fonction des matières qui lui sont propres :

- Fungi Up est une coopérative d'économie sociale active dans la culture de champignons et la production de substrat à base de marc de café recyclé,
- Chanvre Wallon, Belchanvre et Be.hemp maîtrisent la culture du chanvre et ses dérivés,
- L'asbl Agrinew a pour mission (entre autres) d'encourager les producteurs à développer de nouvelles activités tout en aidant à concrétiser des projets de diversification,
- Différents experts et soutiens sont également actifs dans la filière : L'ULG, le CER, le Centre Wallon de culture des champignons et le CTA de Strée.

De plus, la Fédération Horeca-Wallonie et le Centre de Formation professionnelle Famenne-Ardenne de Marloie se sont activement engagés dans le projet de création d'une gamme de consommables issus de différents coproduits, ce qui a permis de rapprocher l'Horeca du secteur agricole : les futurs cuisiniers réapprennent à utiliser les produits de saison, mais aussi les produits de deuxième voire de troisième catégorie (qui finissaient à la poubelle).

La filière « champignon » wallonne intègre les trois dimensions du développement durable :

Economie : Ce nouveau substrat va générer la création d'une ressource économique locale, ce qui va permettre de relocaliser cette production en Wallonie et de recréer un tissu de producteurs locaux. La nouvelle gamme de produits quant à elle va valoriser de nouvelles cultures et pérennisera l'activité économique de divers producteurs locaux.

Social : La filière champignon répond à une demande des consommateurs d'avoir une alimentation saine ainsi que des produits locaux. La création de nombreux emplois sera également une plus-value de ces nouveaux projets.

Ecologie : Utilisation de coproduits et de résidus, recyclage, diminution de l'impact carbone (grâce à des transports plus courts), valorisation des matières peu utilisées, etc.



Innovation

En amont, l'innovation réside en l'utilisation de nouvelles matières comme le chanvre pour la création d'un substrat de fructification, une première en Europe. Par ailleurs une nouvelle économie circulaire est mise en place grâce à ce projet, qui voit l'apparition sur le marché d'un produit inédit et 100% wallon.

En aval, la nouvelle gamme de produits qui va être créée à partir de matières peu (ou pas) valorisées actuellement par les producteurs va permettre de minimiser les déchets. De plus, les produits de la gamme seront réalisés au sein d'un atelier partagé local et bénéficieront d'un réseau de distribution et de promotion en circuit court.

Responsabilité



Les leviers de succès



Communiquer

Petit à petit, alors que les produits de la filière « champignon » wallonne prennent leur essor, il s'agira de communiquer vers le consommateur pour mettre en valeur ces réalisations issues d'un système agro-alimentaire durable, ainsi que sur les enjeux particuliers du projet: économie circulaire, circuit court, upcycling, etc.



Investir

Les projets de la filière vont permettre de créer de nouvelles pistes d'investissement pour les différents acteurs impliqués par la création de nouveaux produits, la valorisation de coproduits ou encore le développement de nouvelles collaborations.

La filière « champignon » wallonne entend former :

- Les futurs travailleurs et les consommateurs à la notion et aux implications d'un système agro-alimentaire durable,
- Les producteurs à valoriser au maximum les produits considérés comme sous-produits.

Former



Optimiser



Différentes améliorations vont être engendrées grâce à ces projets :

- La création de nouvelles dynamiques d'économie circulaire,
- La génération de valeurs ajoutées grâce à des produits 100% wallons et durables,
- La mise en réseau de différents intervenants de la filière agricole et de la filière agro-alimentaire,
- L'augmentation de la rentabilité grâce au traitement de ce qui était auparavant considéré comme « déchet »,
- L'utilisation de nouveaux outils de transformation.

