

Building a food ecosystem















The Time line

Incubator for market gardeners



2013

0

Cooperative for mushrooms production



2017

Incubators network in **Belgium (Wallonia)**



ESPACES-TEST.BE

2011

2016



Cooperative of producers (local products)



Organic and local canteens



FOOD HUB OPENING



The cooperative of producers







Coloquintes 10 pièces

10 pièces (non comestible).







Rôti de porc de la Ferme de la Waide à Blegny. Elevé à partir de farine locale, sans antibiotique et avec un accès à l'extérieur.

Hamburger Pur Porc 2X120gr 2,80€



Le porc de qualité de la ferme de la Waide (Blegny). La ferme de la Waide à Blegny élève leurs porcs à partir de farine locale, sans antibiotique avec un accès à l'extérieur

Colis Boeuf Angus 3.5kg



Steaks (2 pièces 440gr), Brochettes (2 pièces 500gr), Saucisses de campagne (2 pièces 260gr), Chipolatas (2 pièces 180gr), Burger Pur préparé (2°2 pièces 640gr), Burger Porc/Boeuf (2°2 pièces 640gr), Boulet cuit nature (2°2 pièces 480gr), Pain de Viande.

Results :

A social economy project:

8 jobs (4 on the pay roll – 4 employment aids)

35 farmers associated as suppliers

Order: 600 families/week

More than **50 delivery points**





The farm incubator





The 4 functions of the incubator:

- Hosting (legal, admin, financial)
- Sharing infrastuctures/production
- Coaching (bussiness and technical)
- Networking animation



2013 -2017 :

- 11 project holders hosted
- Now, 7 are full time producers :
 - o 1 seeds producers
 - 1 endogenous plants producers
 - 5 market gardeners

2018:

- 5 new project holders
- Through LEADER cooperation project
 creation of an incubators network
 in Wallonia









Training: organic market gardening

The ecosystem in action





The future: a new vision (3 H)

























