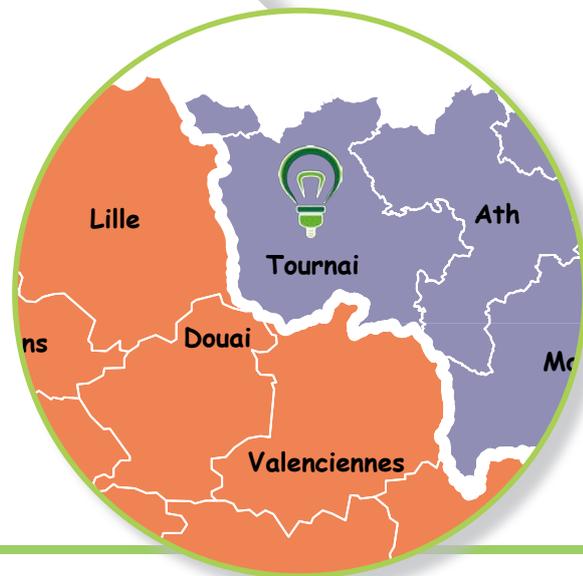


Retrouvez-nous sur :
www.ad-in.eu



Diagnostic de territoire Tournai



Un diagnostic de territoire, pour quoi faire ?

Ce diagnostic de territoire a été réalisé dans le cadre du projet Alimentation Durable Inclusive (AD-In). Il vise à identifier les forces vives d'un territoire et les initiatives portées par la dynamique territoriale en place autour de la thématique de l'alimentation durable. Les informations ici présentées ont été collectées dans le cadre d'entretiens avec des acteurs du territoire.

Les partenaires du projet AD-In s'inscrivent dans une volonté de déployer ce projet en s'appuyant sur l'existant, mais aussi de favoriser la poursuite et la pérennisation de la réflexion et des actions autour de l'alimentation durable inclusive pour tous les acteurs du territoire intéressés par cette question. Ce diagnostic est avant tout un outil de réflexion.

Ce diagnostic n'a pas pour ambition d'être exhaustif et peut être modifié en fonction des nouvelles informations collectées et des avancées engrangées sur un territoire. Ce diagnostic n'est qu'une photo d'une situation à un moment donné.

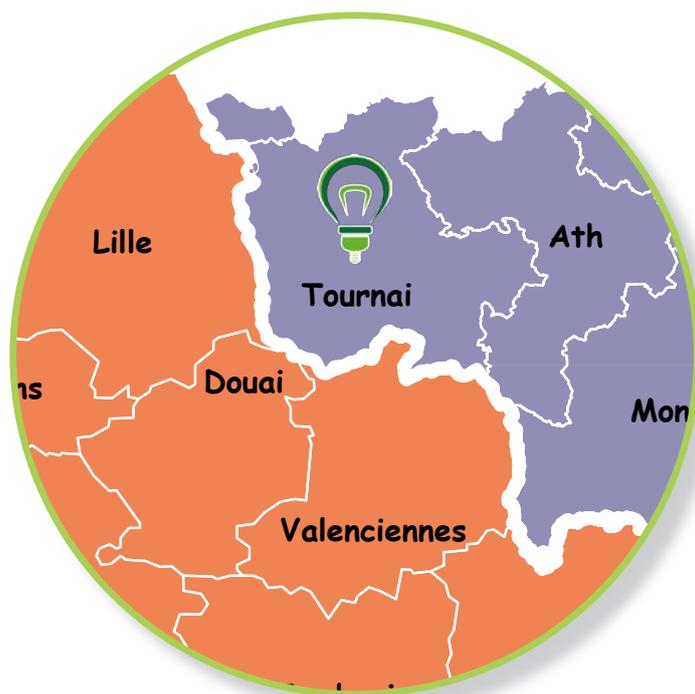


Table des matières

1. Fiche d'identification du territoire	8
1.1. Données démographiques et socio-économiques	8
1.2. Données de santé	10
1.3. Données agricoles	12
2. Identité politique du territoire.	13
2.1. Identité du territoire	13
2.2. Répartition des compétences	14
2.3. Dispositifs locaux	16
2.3.1. Echelle supra-communale	16
2.3.2. Echelle communale	19
2.4. Dispositifs sociaux	22
2.4.1. Insertion socioprofessionnelle	22
2.4.2. Accueil	22
3. Initiatives en alimentation durable inclusive sur le territoire.	23
3.1. Aide alimentaire	23
3.2. Approvisionnement	26
3.3. Autoproduction	29
3.4. Ateliers cuisine	30
3.5. Autres initiatives inspirantes	34

Tournai se situe dans la province du Hainaut en Wallonie et plus précisément en Wallonie picarde. Célèbre pour son beffroi et sa cathédrale, classés au patrimoine mondial de l'Unesco, cette dernière lui a donné le surnom de "cité aux 5 clochers". Commune transfrontalière, Tournai fait partie de l'Eurométropole Lille-Kortrijk-Tournai.

Suite à la fusion des communes de 1977, Tournai regroupe 30 anciennes communes (Tournai, Cherqa, Saint-Maur, Ere, Willemeau, Froidmont, Orcq, Marquain, Esplechin, Lamain, Hertain, Blandain, Templeuve, Ramegnies-Chin, Froyennes, Kain, Mont-Saint-Aubert, Mourcourt, Rumillies, Warchin, Havinnes, Melles, Quartes, Thimougies, Béclers, Maulde, Barry, Vezon, Gaurain-Ramecroix, Vaulx)¹.

Elle est la plus grande commune de Belgique en termes de superficie, la plus grande commune fusionnée et une des plus anciennes communes du pays.



1. Site web officiel de la ville de Tournai

1. Fiche d'identification du territoire

1.1. Données démographiques et socio-économiques

Données socio-économiques ²	Tournai	Hainaut	Wallonie	Belgique	Année
Population totale	69 370	1 344 241	3 633 795	11 431 406	2019
Superficie (km ²)	213,8	3 800	16 844	30 688	
Densité de population (hab/km ²)	322	353	215	373	2019
Taux de chômage ³ (%)	12,6	13,4	11,4	7,9	2019
Revenu d'intégration sociale ⁴ (bénéficiaires pour 1 000 habitants par ans)	36,8	30,6	26,5	18,1	2018
Revenu médian (euros)	22 088	21 682	22 849	24 345	2017
Familles monoparentales	11,5	13,3	12,2	9,9	2019
Part des - de 20 ans (% total de la population)	20,65	23,2	23,12	22,41	2019
Part des + de 65 ans (% total de la population)	20,5	18,6	18,6	18,9	2019
Taux de natalité pour 1 000 habitants	9,4	11,0	11,0	11,3	2008-2017
Espérance de vie à la naissance (ans) - femmes	82,3	81,8	82,3	83,8	2014-2018
Espérance de vie à la naissance (ans) - hommes	75,4	75,3	77,0	79,0	2014-2018
Indice de vieillissement (nbre d'habitants >65 ans / <20 ans)	0,99	0,80	0,80	0,85	2019

Au 1^{er} janvier 2019, la commune comptait 69 370 habitants, soit une densité de population de 322 hab/km². Tournai présente une densité de population supérieure à celle de la Wallonie mais reste en-dessous des densités observées pour le Hainaut et la Belgique⁵.

Pour ce qui est du revenu médian, celui de la commune de Tournai est supérieur à celui de la province du Hainaut mais inférieur à celui de la Wallonie et de la Belgique. Parallèlement, le taux de chômage de la commune de Tournai (12,6 %) est inférieur à celui du Hainaut (13,4 %) mais supérieur de celui de la Wallonie (11,4 %) et de la Belgique (7,9 %).

2. SPF Economie - Statbel (Direction générale Statistique - Statistics Belgium)

3. Source ONEM

4. SPF Intégration sociale

5. Fiche communale - Tournai - Edition 2018

La part des bénéficiaires du revenu d'intégration sociale (RIS) à Tournai (36,8/1000) est supérieure à celle de la province du Hainaut, de la Wallonie et de la Belgique (18,1/1000). A Tournai, le pourcentage de familles monoparentales est inférieur à celui de la province du Hainaut et de la Wallonie mais supérieur à celui de la Belgique.

Les 65 ans et plus représentent 20,5 % de la population et les moins de 20 ans, 20,65 %. Les moins de 20 ans sont proportionnellement moins nombreux à Tournai qu'en Hainaut, Wallonie et Belgique. Pour les plus de 65 ans, cette tendance s'inverse⁶. Les plus de 65 ans sont proportionnellement plus nombreux à Tournai, qu'en Hainaut, Wallonie et Belgique.

Tournai semble avoir une situation singulière :

- la population "jeune" est moins présente qu'ailleurs en Belgique et la part de personnes âgées est bien représentée, à cela s'ajoute un taux de natalité faible. La population tournaisienne apparaît plus âgée que le reste de la Belgique. L'indice de vieillissement y est le plus important ;
- concernant les données socio-économiques, le taux de chômage est plus élevé qu'en Wallonie et Belgique et le nombre de bénéficiaires du RIS est fortement plus élevé qu'en Belgique.

L'espérance de vie à la naissance des tournaisiennes est supérieure de quelques mois à celle du Hainaut et est identique à la Wallonie. Elle est toutefois inférieure de plus d'un an à la moyenne belge.

L'espérance de vie à la naissance des tournaisiens est similaire à celle du Hainaut mais inférieure de plus d'un an à celle de la Wallonie et de presque 4 ans par rapport à la moyenne belge.

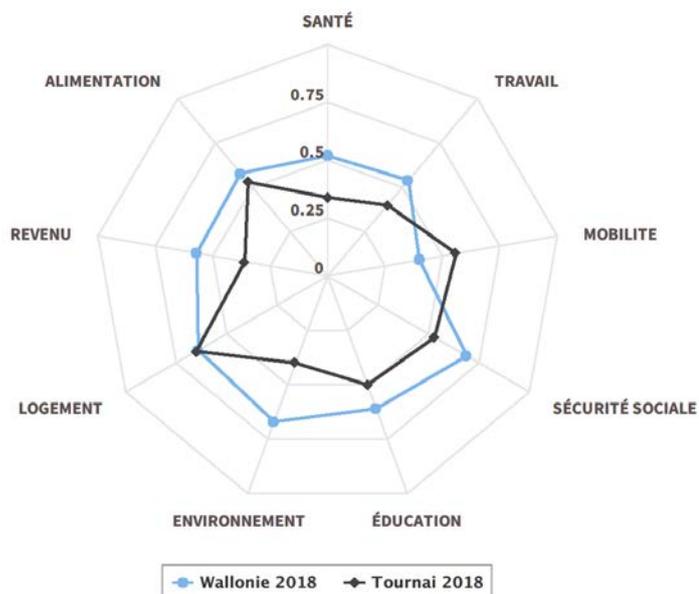
Dans le cadre du Plan de Cohésion Sociale, des indicateurs synthétiques ont été élaborés par l'Institut Wallon d'Etudes et de Prospectives Statistiques (IWEPS) en vue de classer les différentes communes selon leur niveau de cohésion sociale. Selon l'analyse établie en 2018, la commune de Tournai affichait le 46^e taux global le plus bas des 253 communes wallonnes analysées. Un taux global de 0,44 pour Tournai contre une moyenne des communes wallonnes de 0,64⁷.

Le schéma page suivante compare l'Indicateur synthétique d'accès aux droits fondamentaux (ISADF) de la commune de Tournai (en noir) à celui de la Wallonie (en bleu). Plus le polygone est large, plus la situation de la commune est satisfaisante au regard de l'accès aux droits fondamentaux présentés. Tournai présente des indices supérieurs ou égaux à ceux de la Wallonie pour la mobilité, le logement et l'alimentation, mais inférieur pour tous les autres droits.

6. SPF Economie

7. Chiffre situé entre 0 et 1 – 0 représente la moins bonne cohésion sociale et 1 la meilleure

Indicateur synthétique d'accès aux droits fondamentaux (ISADF) 2018



Calculs IWEPS

Source : <https://isadf.iweeps.be/isadf.php>

1.2. Données de santé

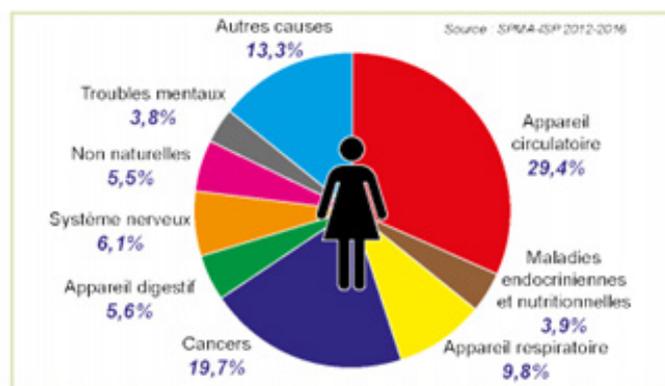
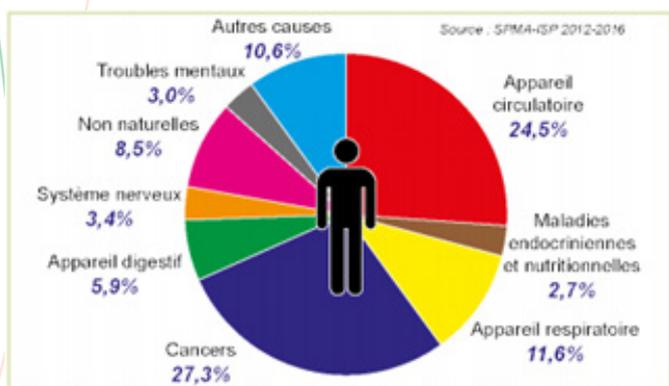
Ce tableau présente l'Indice Comparatif de Mortalité (ICM). Le Hainaut est défini comme référence et il lui est attribué une valeur de 100.

Données de santé ⁸	Tournai	Hainaut	Wallonie	Années
Mortalité - Hommes	102,3	100	92,7	2014-2018
Mortalité - Femmes	94,7	100	97,2	2014-2018

Parmi la population féminine, on observe une mortalité totale plus faible à Tournai qu'en Hainaut. Chez les hommes, la mortalité totale se révèle supérieure à Tournai qu'en Hainaut.

8. Hainaut Stat - Profils locaux de santé

Répartition des principales causes de décès – 2012-2016 - Arrondissement de Tournai



Les deux principales causes de décès dans l'arrondissement de Tournai entre 2012 et 2016 concernent l'appareil circulatoire et les cancers. Les hommes décèdent de cancers à hauteur de 27,3% et de pathologies de l'appareil circulatoire à 24,5%.

Les femmes, elles, décèdent à un âge plus avancé de pathologies de l'appareil circulatoire (29,4 %) mais également de cancers (19,7 %).

Comportement de santé

Consommation quotidienne (%) (jus exclus) ⁹	Tournai	Hainaut	Wallonie	Années
Fruits	46,6	52,3	57,2	2018
Légumes	71,7	71,7	75,8	2018

La consommation de fruits en Hainaut est plus faible qu'en Wallonie et en Belgique. Pour ce qui est de la consommation de légumes, elle est identique en Hainaut et Wallonie.

Globalement, on remarque que les personnes consomment plus de légumes que de fruits.

7 personnes sur 10 consomment des légumes quotidiennement, alors qu'1 sur 2 consomme des fruits tous les jours.

Notons que ces données ne sont pas disponibles au niveau communal.

1.3. Données agricoles¹⁰

Commune étendue (213,8 km²), le territoire de Tournai est composé de zones urbaines, agricoles et forestières. Le plus grand secteur est destiné à l'activité agricole qui représente 2/3 du territoire.

Nombre d'exploitations agricoles en 2018	Superficie agricole utilisée (hectares)
298	13 442

La commune de Tournai et son CPAS sont propriétaires de certains terrains.

Le développement du projet de Ceinture Alimentaire Tournaisie¹¹ a mis en évidence un certain nombre de terres utilisables pour du maraîchage. D'après les derniers éléments obtenus, 1 hectare (ha) de terre a été mis à disposition par la ville et 6 ha ont été prêtés par un agriculteur de la région dans le cadre de cette initiative citoyenne.

10. SPF Economie - Statbel - Chiffres agricoles 2018

11. Voir 3.5.3. Ceinture Alimentaire Tournaisie

2. Identité politique du territoire

2.1. Identité du territoire

Tournai est décrite par les personnes rencontrées comme une ancienne ville bourgeoise avec un très beau patrimoine.

La densité du terrain associatif tournaisien, ainsi que la dynamique citoyenne qui y est liée est largement mise en évidence. Cependant, une communication sur ces actions sociales et culturelles et leur mise en lumière est vue comme insuffisante.

La campagne est à la fois vue comme une force avec la disponibilité de terrains agricoles, de nature et avec l'installation de plus en plus de jeunes actifs désireux de tranquillité, mais aussi comme une faiblesse avec parfois un sentiment d'oubli lié au manque de mobilité.

La ville, quant à elle, se paupérise. Les acteurs associatifs et communaux tentent de redynamiser le centre-ville.

Géographiquement, Tournai se trouve dans l'Eurométropole entre Lille et Courtrai.



2.2. Répartition des compétences¹²

Le Bourgmestre de Tournai est Monsieur Paul-Olivier Delannois. Les élections communales ont eu lieu en octobre 2018 et les différentes personnes composant le Conseil communal de Tournai sont élues pour 6 ans.

Paul-Olivier DELANNOIS	Bourgmestre
Coralie LADAVID	Première échevine en charge de l'égalité des chances, du logement, de la participation citoyenne et de la solidarité internationale.
Ludivine DEDONDER	2 ^e échevine en charge de l'administration des cimetières et patrimoine funéraire, des affaires électorales de l'état civil, de la milice, de la politique des personnes handicapées, de la politique événementielle, de la population, de la prévention en matière de santé, du tourisme et du troisième âge.
Vincent BRAECKELAERE	3 ^e échevin en charge des espaces verts, des marchés publics et des travaux.
Philippe ROBERT	4 ^e échevin en charge de l'aménagement du territoire, des Tournaisiades, du patrimoine communal, de la revitalisation urbaine et rénovation urbaine, du suivi du projet "Cathédral", des travaux dans le cadre des dossiers européens et de l'urbanisme.
Caroline MITRI	5 ^e échevine en charge de l'ASBL Tournai Centre-Ville, du commerce, du développement économique transfrontalier, de l'environnement, des parcs naturels, de la politique agricole, de la politique rurale (P.C.D.N. - P.C.D.R.) et de la transition énergétique.
Jean-François LETULLE	6 ^e échevin en charge de l'accueil extrascolaire, de la citoyenneté, de l'éducation civique-charte, de l'enseignement communal, de la lutte contre l'échec scolaire, de la mobilité et de la petite enfance.
Sylvie LIETAR	7 ^e échevine en charge du bien-être animal, de la culture, de la jeunesse et du sport.
Laetitia LIENARD	Présidente du CPAS.

12. Site web officiel de la ville de Tournai

Plusieurs échevins, de par leurs missions spécifiques, peuvent être concernés par le projet AD-In. Trois d'entre eux ont été rencontrés lors d'entretiens.

- **Caroline MITRI pour ses compétences sur les thématiques de l'environnement, de la politique agricole et rurale, ainsi que la transition énergétique.**

Mme Mitri défend un droit à l'alimentation que l'on trouve dans la Déclaration de Politique Communale (DPC). Son cabinet est en train de calculer quelle superficie agricole est nécessaire pour nourrir une population. Un document réalisé par « terre de liens Normandie » (dossier technique convertisseur alimentaire) est disponible sur cette thématique.

Un des objectifs poursuivis est la mise en place d'une coopérative de logistique permettant d'obtenir une offre crédible de petits producteurs locaux.

Un permis de végétaliser¹³ a également été développé par la commune.

Un appel à projet pour cultiver des terrains communaux nommé CREAMFARM Tournai a été développé sur base de CREAMFARM¹⁴ de la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise.

- **Jean-François LETULLE pour ses compétences en citoyenneté, en éducation et dans le cadre de l'enseignement.**

Tournai est l'un des plus gros pouvoirs organisateurs du Hainaut pour ce qui est de l'enseignement, ce postulat est vu comme un enjeu et une envie de montrer l'exemple. Il est défendu que l'école a un rôle à jouer pour gommer les inégalités sociales, et notamment sur la thématique de l'alimentation.

Les écoles communales tournaisiennes proposent quotidiennement 1 100 repas.

On mettra également en évidence l'aspect éducationnel porté par les enfants mangeant dans des cantines durables dans le cadre de "Manger Demain". Les enseignants du territoire travaillent déjà dans ce sens avec de nombreuses notions de développement durable.

En janvier 2019, Mr Letulle a signé le Green deal¹⁵ "cantines durables" pour les écoles qui offre un cadre de mobilisation où les signataires s'engagent à mener des actions endéans les trois ans pour une transition écologique. On notera également qu'une diététicienne travaille sur les menus servis aux écoles depuis plusieurs années.

- **Laetitia LIENARD en qualité de présidente du CPAS de la ville de Tournai.**

Dans la déclaration de politique sociale du CPAS, nous trouvons plusieurs éléments ayant pour objectifs de répondre à des préoccupations actuelles.

- Engagement d'assistants sociaux et d'éducateurs pour le service de première ligne du CPAS.
- Rénovation et maintenance de bâtiments.
- Investissement de certaines terres pour des initiatives citoyennes et la réalisation de maraîchage biologique.

13. Voir 2.3.2.2. Permis de végétaliser

14. Voir 3.5.3. Ceinture alimentaire tournais

15. Voir 2.3.1.2. Green deal

En mai 2019, Mme Lienard a signé le Green deal¹⁶ "cantines durables" pour le centre public d'action sociale.

D'autres compétences comme la prévention en matière de santé pour la deuxième échevine et les espaces verts pour le troisième échevin sont intéressantes dans le cadre des réalisations du projet AD-In, ils n'ont cependant pas été rencontrés.

2.3. Dispositifs locaux

Les dispositifs locaux présentés ici ont été décrits par les acteurs du territoire et participent à la sensibilisation des personnes aux thématiques défendues dans le projet AD-In.

2.3.1. Echelle supra-communale

2.3.1.1. Centre Local de Promotion de la Santé Hainaut occidental (CLPS Ho)

Le CLPS a pour objectif de promouvoir et dynamiser l'éducation et la promotion de la santé. Il défend des missions de lutte contre les inégalités sociales de santé et de participation citoyenne.

Le CLPS a pour actions :

- d'aider méthodologiquement des organismes ou des personnes dans la mise en place d'activités de terrain ;
- d'accompagner des activités ou projets avec des outils pédagogiques (documentation, formation, outils...). Il existe plus de 2 000 références sur de nombreuses thématiques. Pour exemple, on peut travailler l'alimentation équilibrée, durable, de saison, à petits prix, sur divers supports comme des dépliants, des dossiers pédagogiques, des outils d'animation, etc. ;
- la mise en place d'une dynamique territoriale avec la création de partenariats intersectoriels

L'Observatoire de la Santé du Hainaut collabore avec trois CLPS sur le territoire de la province du Hainaut dont le CLPS du Hainaut occidental.

16. Voir 2.3.1.2. Green deal

2.3.1.2. Green deal¹⁷

Le green deal engage le signataire à travailler plusieurs aspects pour marquer une transition durable concernant la nourriture offerte aux écoles et aux structures publiques. Il engage à utiliser des produits locaux, de saison et respectueux de l'environnement. L'objectif est une alimentation saine, équilibrée, durable et savoureuse. La finalité est l'obtention du label "cantine durable wallonne". L'inclusion du public est également soulignée.

Il s'agit d'un accord volontaire entre des partenaires privés, publics, et les autorités politiques pour inciter de nouveaux projets à se mettre en place et développer des initiatives existantes sur le thème du développement durable.



2.3.1.3. PROXIAL

Le projet PROXIAL a commencé en 2015 et est piloté par la Direction Générale des Enseignements de la Province de Hainaut (DGEH). L'objectif est d'intégrer des aspects de développement durable dans les écoles provinciales et plus particulièrement une alimentation durable au sein des cantines scolaires. Les valeurs défendues sont la pratique d'une alimentation saine, éthique et solidaire au sein des écoles. Cela s'applique par un approvisionnement en circuit-court avec des produits frais de saison pour un prix juste et acceptable (pour le producteur et le consommateur). Une attention est également portée sur l'équilibre alimentaire.

Les groupes scolaires participant, signent une charte d'engagement. Un comité de pilotage composé de personnes interne à l'école, de parents et d'élèves est créé pour garantir un plan d'action, son bon déroulement ainsi que sa pérennité dans le groupe scolaire.

Des écoles sur tout le territoire de la province participent au projet PROXIAL. A Tournai, l'Internat de nursing provincial¹⁸ participe également au projet.

Un projet pilote de distribution de repas gratuits et de qualité (circuit court et bio) a été lancé en septembre 2018 au sein de la Fédération Wallonie-Bruxelles. Il concerne 650 000 repas dans 78 écoles maternelles. Sur le territoire de Tournai, en 2019, 4 écoles communales maternelles rejoignent ce projet. Il s'agit de l'école Pré vert, l'école Beau séjour, Jean Noté et Gaurain-Ramecroix.

2.3.1.4. Parc Naturel des Plaines de l'Escaut (PNPE)¹⁹

Créé le 13 juin 1996, le PNPE comprend 6 communes wallonnes (Antoing, Beloeil, Bernissart, Brunehaut, Péruwelz et Rumes). Tournai a récemment intégré le parc en tant que ville-porte.

17. Wallonie Demain

18. Voir 3.5.4. Mess de l'Internat de Nursing Provincial

19. Paragraphe issu du diagnostic de territoire - Parc Naturel Transfrontalier du Hainaut

Les missions principales du Parc sont la protection de la nature et de la biodiversité ; l'aménagement du territoire et la protection du paysage ; le maintien du développement d'une agriculture durable ; le développement économique local ; l'accueil, l'éducation et la sensibilisation du public. De manière générale, la thématique de la production locale et des circuits-courts est travaillée de longue date au sein du Parc par l'intermédiaire d'actions diverses : référencer les producteurs locaux (guide disponible) ; animer le réseau de producteurs ou encore mettre en place et animer le réseau de boutiques "Consommons local".

Le "mois du goût"²⁰

Le "mois du goût" est organisé par le Parc Naturel des Plaines de l'Escaut (PNPE) sur tout le territoire de la Wallonie picarde. En 2019 a eu lieu la 11^e édition et pour la première fois il s'agissait du "mois du goût" (précédemment la "quinzaine du goût").

Les objectifs de ce "mois du goût" sont de :

- faire découvrir des produits locaux de qualité ;
- mettre en valeur le savoir-faire artisanal des producteurs de la région ;
- favoriser les échanges entre producteurs et consommateurs ;
- sensibiliser les jeunes au plaisir du goût ;
- conscientiser les consommateurs à la qualité et la saisonnalité.

Dans ce cadre, des événements se déroulent à Tournai comme par exemple :

- un marché fermier de la ferme Fauvarque et la projection d'un film ont eu lieu à Lamain ;
- des promenades gourmandes et "la Tournai des saveurs"²¹ en centre-ville, etc.

2.3.1.5. Institut Provincial d'Enseignement Secondaire (IPES)

Cet institut possède plusieurs sites. Au regard de la thématique du présent diagnostic, nous nous intéresserons au Site numéro 1 destiné à l'agronomie. Cette école forme des fleuristes, horticulteurs, jardiniers et pépiniéristes. On notera l'organisation d'une action de plantation de 1 500 arbres sur un terrain de Tournai. L'objectif étant de faire une forêt type "Miyawaki"²². Les élèves de 6^e et 5^e secondaires ont invité les Apicoliers²³ pour être sensibilisés et participer à cette action.

20. Les informations présentées ont été recueillies sur le site de l'initiative

21. Voir 3.5.5. Tournai des saveurs

22. Grâce à cette méthode, création d'un morceau de la forêt ancestrale 10x plus rapidement qu'en régénération spontanée. Voir site web Urban forest

23. Voir 2.3.2.1. Les Apicoliers

2.3.2. Echelle communale

2.3.2.1. Les Apicoliers

Les Apicoliers²⁴ 1 et 2 sont des écoles communales inscrites dans une démarche proche de la nature et soucieuse de l'environnement. Les élèves sont en contact continu avec la nature par des activités potager, verger, ruche, marre didactique. Ces actions font partie d'un projet d'établissement tourné vers l'environnement. Des classes vertes, "fermes", montagnes ainsi que des visites culturelles sont organisées. L'objectif étant le développement de la curiosité et du bien-être des enfants.

2.3.2.2. Permis de végétaliser

Le permis de végétaliser permet aux citoyens de mettre en place un dispositif végétal sur la zone publique. Pour ce faire, il faut respecter une charte et introduire une demande via un formulaire en ligne disponible sur le site internet de la ville²⁵. On notera que l'entretien des dispositifs végétaux doit être réalisé de manière respectueuse de l'environnement (entretien manuel et sans produits phytosanitaires). Cette action s'intègre dans la démarche de transition de la ville de Tournai. La végétalisation est un des objectifs de la Déclaration de Politique Communale (DPC). Il y a une volonté des autorités locales et des citoyens de s'inscrire dans le changement et la transition. Après un an, un questionnaire d'évaluation sera transmis aux demandeurs pour adapter le permis à la réalité du terrain.



Les avantages mis en évidence dans le cadre de ce permis de végétaliser sont :

- le développement de la biodiversité et la lutte contre la pollution au CO₂ ;
- un embellissement et la création d'une image positive de la ville ;
- une dynamique de partage et de participation via la création de liens au sein des quartiers ;
- le réinvestissement de l'espace public par la création d'environnement agréable.

2.3.2.3. Le service environnement

Le service environnement communal gère le Plan Communal de Développement de la Nature (PCDN) et le Plan Communal de Développement Rural (PCDR).

Le **PCDN** a été lancé en 2008, il permet la programmation d'actions pour le maintien et la préservation de la biodiversité. De manière concrète, l'objectif est le dialogue entre les acteurs du territoire et la mise en place d'actions. Le Cercle des Naturalistes de Belgique collabore au PCDN.

24. Les informations présentées ont été recueillies sur le site de l'initiative

25. Voir site web de la ville – permis de végétaliser

La section Tournaisis a été créée en 1991 dans le but de valoriser le patrimoine naturel régional auprès du grand public.

Le **PCDR** a pour objectif la mise en place d'actions de développement et d'aménagement en milieu rural. Le PCDR est piloté par la commission locale de développement rural qui regroupe 30 membres à Tournai (¼ du Conseil communal et ¾ provenant de groupes représentatifs de la population). Il s'agit de l'organe consultatif du conseil communal qui a un rôle d'information, de concertation et de relais concernant les questions relatives au développement rural.

2.3.2.4. Le Centre Public d'Action Sociale (CPAS)

Le CPAS a pour mission de veiller au bien-être en apportant une assistance sociale pour chaque personne résidant sur le territoire de Tournai. Cela se traduit par des prestations de services sociaux qui peuvent être financiers, médicaux, de logement, de mise au travail, de médiation de dette, etc.

On notera que le CPAS tournaisien possède beaucoup de bâtiments (logements), de terrains agricoles et boisés, de structures comme des maisons de repos et d'accueil. Actuellement, le CPAS est en cours de réorganisation financière après des situations de gérance difficiles.

Dans le cadre de notre projet, on relèvera des activités spécifiques à la thématique :

- des bacs et potagers ont été installés au sein de certaines maisons de repos ;
- en collaboration avec le relais social urbain de Tournai ²⁶, le CPAS propose une aide urgente permettant d'obtenir un repas au sein de l'association "l'assiette pour tous"²⁷ ;
- des ateliers d'activation sociale ont déjà été mis en place sur la thématique de "cuisiner avec un petit budget" ;
- les jardins du séminaire de Choiseul ²⁸ ;
- une cuisine centrale réalise actuellement 750 repas par jour pour des maisons de repos et des crèches communales. Elle est régie par les marchés publics. Cependant, certains produits commencent à être intégrés en local comme les jus de fruits.

26. Voir 2.3.2.5. Le Relais Social Urbain de Tournai (RSU)

27. Voir 3.1.3. La "maison des familles" et l' "assiette pour tous"

28. Voir paragraphe suivant

Les jardins de Choiseul (un projet exemplatif d'alimentation durable et inclusive)

Il s'agit d'un chantier d'insertion socio-professionnelle du CPAS qui existe depuis 1996. Un hectare de terre est cultivé devant le séminaire de Choiseul en plein centre-ville par des personnes en réinsertion socio-professionnelle. L'idée étant d'apprendre ou de ré-apprendre la vie en groupe, de suivre les règles du travail (horaires...) et d'avoir une formation professionnalisante. Une vingtaine de personnes est encadrée chaque année.

Cette action est un exemple à suivre en termes d'inclusivité et de durabilité. Aucun produit phytosanitaire n'est utilisé.

2.3.2.5. Le Relais Social Urbain de Tournai (RSU)

Le Relais Social Urbain (RSU) assure la coordination et la mise en réseau des acteurs (publics et privés) travaillant dans l'aide aux personnes en situation d'exclusion. Cette structure soutient des projets d'aide alimentaire et de grande précarité. Le RSU organise et propose des formations aux différents acteurs de la grande précarité faisant partie du réseau.

Dans le cadre du plan grand froid, il existe l'accueil de jour "Brasero", le véhicule de la Croix Rouge nommé l'"Albatros"²⁹ et l'accueil de nuit "Auxilis". L'accueil "Brasero" permet de prendre un repas complet le dimanche midi ainsi que des boissons chaudes en semaine. Il s'agit d'un lieu convivial avec pour objectif de recréer du lien social. On y trouve de l'information et il est possible d'être mis en contact avec des professionnels de secteurs sociaux et santé.

En 2016, un diagnostic a été réalisé par le RSU sur le sujet de l'aide alimentaire sur le territoire. Tous les acteurs ont été rencontrés les uns après les autres pour comprendre leurs fonctionnements, désirs et habitudes. L'objectif étant de s'inspirer de Soréal (Mons borinage) qui est une plateforme de récupération d'invendus de grandes surfaces et de commerce de manière mutualisée. Cette plateforme permet de mutualiser les ressources, d'obtenir plus de produits et ainsi de réaliser des paniers plus complets à offrir aux bénéficiaires. Ils ont également créé une conserverie qui permet la réduction du gaspillage.

A Tournai, certaines associations d'aide alimentaire font ce travail de recherche et de récupération journalière des invendus. Cette plateforme (type Soreal) coordonnée par le RSU n'a pas vu le jour à Tournai. Dans la déclaration de politique communale, on retrouve la coordination de l'aide alimentaire et la création d'épiceries sociales et de restaurants sociaux dans les capacités du CPAS. Cette plateforme logistique semble nécessaire et favorable au bon développement de l'aide alimentaire et à son équité.

La notion de durabilité ici est primaire car il s'agit d'éviter le gaspillage.

29. Voir 3.1.4. Maison Croix Rouge de Tournai

2.4. Dispositifs sociaux

Nous faisons le choix de présenter ces dispositifs pour leur lien avec la thématique du projet. Il existe cependant plusieurs autres structures du même type sur le territoire.

2.4.1. Insertion socioprofessionnelle

2.4.1.1. La cuisine en herbe

La cuisine en herbe est un institut d'insertion professionnelle qui propose 3 formations (commis de cuisine, commis de salle et ouvrier agro-alimentaire). Une certaine flexibilité permet aux demandeurs d'emploi de rejoindre la formation à n'importe quelle période de l'année et ce pour 1 an. Concernant les deux premières formations, 3 stages sont effectués (un en restauration collective, un chez un traiteur et un dans un restaurant). Pour éviter le gaspillage, la nourriture réalisée lors des cours est proposée via un service traiteur et livre plusieurs crèches de Tournai. Dans le cadre de certains cours, le tri des déchets a été étudié et la visite d'un magasin bio a été effectuée.

2.4.1.2. Initiative Formation Insertion ASBL (IFI ASBL)³⁰

L'IFI est un centre d'insertion socio-professionnelle dans plusieurs domaines (construction, nettoyage, cuisine, bureautique). L'objectif est de réinsérer les personnes en encourageant l'autonomie et la confiance en soi.

Il est proposé une formation professionnalisante de commis de cuisine pour apprendre des méthodes de travail en cuisine (équipement, nutrition, hygiène...) et renforcer des compétences de base (français, calcul...). L'association essaie d'aller vers une gestion plus durable (fournitures recyclées) et une attention est portée sur la provenance des produits. Des bacs de culture permettent d'avoir des plantes aromatiques. Une réflexion pour développer des bandes potagères et aller vers une dimension plus durable est en cours.



2.4.2. Accueil

2.4.2.1. L'étape³¹

L'étape est une maison d'accueil située à Tournai. Elle accueille des hommes, des femmes, des couples, avec ou sans enfant au sein de sa structure qui se compose de 24 lits. Ce public est accueilli, hébergé et accompagné dans ses démarches. L'objectif est d'accéder de nouveau à un logement et de reprendre un rythme de vie. Un atelier de petite menuiserie permet une réinsertion professionnelle douce. Cette maison d'accueil travaille avec la Banque Alimentaire pour ses repas et a mis en place un potager en collaboration avec "l'Espérance".

2.4.2.2. L'Espérance (Kain)

L'Espérance Kain est une maison d'accueil pour femme avec ou sans enfant. Les femmes présentes cuisinent chacune à leur tour en compagnie d'une éducatrice. La structure essaie de travailler avec des fournisseurs (boulangerie et boucherie) et des producteurs locaux. Dans le parc de la maison d'accueil, on trouve un potager. Il s'agit d'un projet commun avec "L'étape".

30. Les informations présentées ont été recueillies sur le site de l'initiative

31. Les informations présentées ont été recueillies sur le site de l'initiative

3. Initiatives en alimentation durable inclusive sur le territoire

3.1. Aide alimentaire

Selon le cadre du plan de lutte contre la pauvreté 2018, la distribution et la coordination des invendus alimentaires, la création d'épiceries sociales et de restaurants sociaux sont à favoriser. Le Relais Social Urbain³², ainsi que plusieurs associations du territoire tentent de contribuer à l'aide du public en grande précarité.

3.1.1. Banque Alimentaire du Hainaut occidental et de Mons-Borinage ASBL

La Banque Alimentaire (BA) du Hainaut occidental et de Mons-Borinage ASBL regroupe trois dépôts (Mouscron, Jemappes, Froyennes) et fait partie de la Fédération Belge des banques alimentaire (FBBA). Forte de 32 ans d'existence, la BA a pris la décision d'imposer aux associations d'inscrire leurs bénéficiaires pour une répartition équitable des denrées en fonction du nombre de bénéficiaires inscrits. 45 associations sont ainsi aidées, ainsi que certains CPAS, maisons d'accueil et restaurants sociaux. Les objectifs de la BA sont de lutter contre la pauvreté et de lutter contre le gaspillage. La plupart des fruits et légumes sont récupérés directement à la criée de Roulers en Flandre. La distribution relative par type d'articles au sein de la BA est de 49 % de produits secs, 30 % de produits frais, 15 % de surgelés et 6 % de divers.

Notons qu'une plateforme nommée Soréal, active à Mouscron et Jemappes, a pour objectifs le ramassage des invendus de grandes surfaces et sa logistique. Ce système respecte les règles de sécurité alimentaire et est une source concrète d'amélioration de la qualité nutritionnelle de denrées distribuées aux bénéficiaires. Ce système pourrait voir le jour à Tournai (Froyennes).

Dans le cadre d'actions transrégionales et transfrontalières et dans l'idée que la BA ne refuse rien, des échanges sont régulièrement effectués avec la Banque alimentaire de Courtrai en Flandre et la Banque Alimentaire du Nord en France pour des denrées obtenues en grandes quantités.

3.1.2. La maison du Pichou

La maison du Pichou (Al Maeson du Pichou) est une association d'aide alimentaire de Tournai qui existe depuis 2009. Initialement, il s'agissait d'une distribution de soupe populaire.

Depuis, l'association possède deux maisons nommées respectivement en fonction des rues où elles se situent. Le "Pichou Saint Piat" qui accueille l'aide aux devoirs et les démarches administratives (écrivain public et avocat) et le "Pichou Sainte Catherine" qui accueille une boutique de vêtements à bas prix (vestiboutique), la distribution de colis et les ateliers cuisine. Cette ASBL est entièrement financée par des dons. Le public côtoyant cette association est touché par une grande précarité et des assuétudes.

32. Voir 2.3.2.5. Le Relais Social Urbain de Tournai (RSU)

- La distribution de colis alimentaires se déroule le jeudi. Une distribution de soupe réalisée le matin même s'effectue auprès des gens qui font la file pour leur colis. Des bouteilles d'eau et des salades de fruits sont également proposées. Les produits de la distribution sont issus de la banque alimentaire, de plusieurs grandes surfaces lors de récupérations journalières et de certains commerçants comme des boulangeries ou des maraîchers.
- Les ateliers cuisine s'effectuent le samedi matin avec des denrées récupérées lors de la distribution. Ils sont initialement destinés aux enfants mais les parents sont les bienvenus. Ces ateliers sont encadrés par des professeurs retraités d'un pôle technique d'enseignement de la fédération Wallonie Bruxelles se situant à Tournai. Ces ateliers regroupent au maximum 35 personnes et se concluent par un repas en commun. On notera qu'un travail est fait sur l'inclusion sociale (mélange de populations, d'âges, de personnes en situation de handicap ou de dépression).
- Les fruits abîmés sont utilisés et retravaillés dans des salades de fruits. Il en est de même pour d'autres produits qui sont alors cuits ou transformés.
- Pour les légumes oubliées venant de maraîchers, des fiches cuisine sont rédigées pour apprendre à les cuisiner. Cependant, face à l'analphabétisation d'une partie du public, ces recettes sont expliquées en direct oralement lors des distributions.

3.1.3. La "maison des familles" et l'"assiette pour tous"

La "maison des familles" et l'"assiette pour tous" sont deux asbl qui viennent en aide à des personnes en difficultés économiques et sociales. Les deux associations se situent dans le même bâtiment.

- La "maison des familles" délivre des colis alimentaires et gère des épiceries sociales. Il existe 3 antennes en plus de Tournai que sont Brunehaut, Basècles et Chièvres. Les produits des épiceries sont proposés à moitié prix par rapport aux grandes surfaces. L'asbl rachète des stocks à des enseignes de grande distribution. Pour les colis alimentaires, c'est la banque alimentaire qui fournit des denrées et des ramassages sont effectués chez les commerçants tournaisiens.
- "L'assiette pour tous" propose des repas tous les midis du lundi au vendredi à un prix démocratique. Des bénévoles et des personnes en réinsertion socio professionnelle (article 60) cuisinent tous les matins 80 à 100 repas complets. Durant l'année, des repas spéciaux sont organisés dans une ambiance conviviale comme le "lundi perdu"³³ par exemple. Notons que les soupes sont maintenant réalisées avec des légumes frais fournis par la banque alimentaire.

Les repas sont préparés avec des produits issus de la banque alimentaire, du ramassage d'invendus et de récupération des commerces locaux.

Le CPAS distribue des tickets repas en aide urgente qui sont valables à "l'assiette pour tous".

Le RSU participe au financement de ces actions.

3.1.4. Maison Croix Rouge de Tournai

Chaque Maison Croix-Rouge lance ses propres initiatives sociales, en fonction de l'endroit où elle est implantée. A Tournai on trouve une vestiboutique, ainsi qu'une aide urgente.

L'action qui nous intéresse est la distribution de repas via l'"Albatros" (véhicule d'aide sociale ou lieu d'accueil mobile), la Croix Rouge gère le plan "grand froid" en proposant des repas tous les jours entre la Toussaint jusque Pâques. Le véhicule s'installe ainsi place Carbonnelle entre 19h et 21h et propose des potages et tartines aux démunis. Lors de moments spécifiques comme le jour de Noël ou le réveillon de l'an, des repas complets (entrée – plat – dessert) sont préparés en collaboration avec une école hôtelière (établissement d'enseignement secondaire) ou chez les bénévoles de la Croix Rouge. Ils sont ensuite distribués par l'"Albatros".

Les produits utilisés pour cuisiner proviennent de courses réalisées par les bénévoles et de dons de commerçants de Tournai (pâtisserie, boulangerie...). 35 à 45 personnes par jour sont ainsi aidées depuis plusieurs années. Dans certains cas, des colis d'aide urgente peuvent également être distribués.

3.1.5. Association des œuvres de l'Unité pastorale de Tournai-Est

Cette association propose deux services à ses bénéficiaires :

- le premier est une distribution de colis alimentaire issus de la BA les 1^{er} et 3^e lundis de chaque mois au prix de 6 euros. L'argent récupéré lors de ces distributions est directement réinvesti pour compléter les produits issus de la BA ;
- le second est une épicerie sociale comprenant des produits achetés et des produits issus du ramassage.

3.1.6. Œuvres paroissiales du Doyenne de Tournai

L'œuvre paroissiale du Doyenne de Tournai compte 6 antennes. Cette association récupère, transporte et distribue des produits de la BA, du Fonds Européen d'Aide aux Démunis (FEAD), des grandes surfaces et des commerces locaux.

Cette liste n'est pas exhaustive.



3.2. Approvisionnement

Les modes alternatifs d'approvisionnement qui permettent au consommateur d'avoir un rôle central dans son alimentation se développent, tels que :

- les Groupements d'Achats Collectifs (GAC) ;
- les marchés (et particulièrement ceux qui favorisent les producteurs bio et/ou locaux) ;
- les supermarchés coopératifs ;
- la vente directe chez le producteur ;
- les initiatives de regroupement de producteurs sur un même lieu.

Marchés

Tournai possède sur son territoire plusieurs marchés d'approvisionnement alimentaire :

- on en trouve en centre-ville les jeudi et samedi (Place Crombez), ainsi qu'un marché fermier le vendredi après-midi (Place Janson) ;
- le mardi à Froidmont, Vezon, et au quartier du Maroc ;
- le mercredi à Kain-la-Tombe ;
- le vendredi à Ere, Marquain, Templeuve, et Vaulx ;
- le samedi à Blandain et Kain centre.



Les différentes structures de production proposées ici permettent un approvisionnement en produits durables ; cependant le caractère inclusif n'est pas toujours une priorité. Cette liste n'est pas exhaustive.

Nom	Type	Description
"Raconte-moi des salades"	Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne (AMAP)	L'AMAP propose de s'abonner pour une durée d'un an à un panier de légumes et invite les adhérents à s'impliquer dans le projet. Une cinquantaine de légumes différents, certifiés bio, sont produits.
Le pot commun	"Groupement d'Achat Collectif" (GAC)	Groupe de citoyens achetant directement chez des producteurs locaux.
EKItable	Cafétéria	Cafétéria de la faculté d'architecture de l'Université Catholique de Louvain ; petite restauration à base de produits frais, bio et locaux.
Le Stoemp	Restaurant	Le Stoemp appartient à la ressource "Le carré ASBL". Il s'agit d'un restaurant qui a pour objectif de créer un lieu de rencontre accessible à tous. Les menus sont réalisés maison avec le plus de produits locaux et de saison possible. Il propose des menus renouvelés chaque semaine, des livres, jeux de société et expositions. Il ne s'agit pas d'un restaurant social mais se veut accessible à tous avec une carte pour tous les budgets.
La ferme du Buis	Ferme	Production de légumes et produits laitiers bio. Développement de l'"agriculture sociale" en collaboration avec le Groupe de l'Action Sociale du Parc Naturel des Plaines de l'Escaut (PNPE). L'objectif de cette action étant de permettre à une personne fragilisée de participer et travailler au sein d'une ferme.
Chèvrerie de la croix grise	Ferme	Ferme pédagogique bio produisant du fromage de chèvre. Accueil de groupes (scolaires entre autres) et de stages pour apprendre à réaliser du fromage. Divers tests sont effectués à la ferme (agroforestie, autonomie alimentaire...).
D'icidela	Coopérative	Coopérative dont l'objectif est la promotion des producteurs bio de la région (et d'ailleurs pour les produits qu'il n'est pas possible de produire localement).

Nom	Type	Description
La petite constance	Magasin 0 déchet	Boutique de produits issus de l'agriculture biologique et zéro déchet.
Le jardin de Romuald	Maraîchage	Producteur de fruits et légumes sans engrais, ni pesticides chimiques (en conversion bio). Vente direct au jardin, lors d'un marché local et participation à un groupement d'achat.
Verger Marchal	Verger	Vente de fruits et fabrication de jus artisanaux. Les clients peuvent amener leurs propres fruits pour en obtenir le jus.
Ferme de la Rigaudière	Ferme	Vente d'aliments sans intrants chimiques au marché ou à la ferme. Une attention est portée sur la notion de durabilité avec un travail en circuit court, une démarche de réduction des déchets et la mise en place de techniques agro-écologique (plantations d'arbres fruitiers et installation de nichoirs et ruches).
Domaine de Graux	Ferme	Ferme agroécologique (viande, huile de noix, jus de pommes)
La maison de la diététique	Magasin de produits bio	Alimentation bio, cosmétiques et produits d'entretien écologiques.
Coprosain	Coopérative	Coopérative d'agriculteurs et points de vente de produits fermiers ou bio de la région.
Le pic vert	Ferme	Ferme bio proposant la vente en magasin et la cueillette des produits directement en plein champs pour les clients.
Manche des légumes	Maraîchage	Producteur de légumes anciens à Templeuve.
Légumes d'Antan	Maraîchage	Producteur bio proposant de la vente directe et des paniers de légumes à venir chercher ou à retrouver dans des points de collecte.
Epicerie Chéri	Magasin	Epicerie proposant des produits issus des fermes et artisans régionaux.
La ferme blanche	Ferme	Vente de légumes, actuellement en conversion bio
La chèvrerie des coquelicots	Ferme	Production de fromages bio et yaourts au lait de chèvres.

Le site web "Tournai Autrement" récence les initiatives locales présentes sur le territoire de Tournai, il s'agit d'une source d'informations importante.

3.3. Autoproduction

3.3.1. Incredible Edible – Incroyables comestibles

Incredible Edible Tournai a été créé en 2012 après avoir constaté ce qui se faisait dans la petite ville de Todmorden en Angleterre. L'idée est de réveiller la ville dans un désir d'autonomie alimentaire, de sensibilisation, d'éducation, de culture et de partage.

Trois formules sont développées sur le territoire :

- bacs ;
- potagers collectifs ;
- vergers collectifs (pommiers et poiriers pour la plupart).

On en trouve sur tout le territoire à Chercq, Templeuve, Kain, dans le centre-ville de Tournai, à Marquain, Ere et le long de l'Escaut.

Incredible Edible accompagne des structures désireuses d'investir la ville par la plantation de plantes comestibles. On retrouve ces activités au sein de certaines écoles, de mutualités, des associations (maisons de jeunes...) et des institutions. Ces diverses actions sont permises grâce à des mécènes (Rotary club, Nuits de l'architecture...). Ce groupe organise également un certain nombre d'actions ponctuelles³⁴ le dimanche matin, comme un forum sur la transition écologique, des sensibilisations à la taille de fruitiers, "comment préparer un terrain avec ses semences", etc.

3.3.2. Réseau des Consommateurs Responsables

Le Réseau des Consommateurs Responsables (RCR) est une plateforme en ligne qui fait la promotion active d'initiatives locales, collectives et autogérées de consommation alternative, qui permettent de remettre l'humain et l'environnement au centre des préoccupations. Une cartographie des initiatives en Wallonie et à Bruxelles est disponible sur le site internet³⁵.

Plusieurs potagers collectifs sont présents sur le territoire de Tournai (cette liste n'est pas exhaustive) :

- le vert potager ;
- potager du relais de Tournai Picardie Laïque : il a fonctionné durant l'année 2019 mais est actuellement en pause. La décision de son futur sera votée lors de l'assemblée générale du quartier Maroc ;
- potager collectif Saint Eleuthère.

34. Pour en savoir plus sur tous ces événements, voir la page Facebook du groupe Incredible Edible Tournai

35. Les informations présentées ont été recueillies sur le site de l'initiative

3.4. Ateliers cuisine

3.4.1. Maison Port 'ouverte

Maison Port'ouverte est une maison de jeunes (MJ) ouverte à tout jeune de 12-26 ans. Cette structure propose des activités socioculturelles et plus largement une école des devoirs. L'objectif de cette MJ est de faire des jeunes tournaisiens, des citoyens actifs, critiques et responsables par le biais d'activités culturelles, de projets divers (cuisine, potager, mini foot, robotique...) ainsi qu'un accueil libre.

Deux grands axes sont ici défendus, il s'agit des droits de l'homme et des questions liées à l'environnement. La maison de jeunes possède le label MJ verte³⁶ qui est un regroupement de MJ désireuses de développer des initiatives éco-citoyennes. La participation des jeunes est primordiale et les projets et activités sont proposés et portés par ceux-ci avec le soutien d'animateurs socio-culturels.

En lien direct avec notre projet, pointons les ateliers cuisine où l'idée est de travailler avec des légumes de saison et de proximité si possible. Initialement issu de l'atelier cuisine, une démarche 0 déchet a été mise en place au sein de toute la MJ. Un camp de vacances estival sur la thématique 0 déchet a eu lieu en 2019 et une réflexion sur des fournitures de bureau plus écologiques est en cours.

Une évolution du "bar" de la MJ qui propose des boissons Oxfam (cola) et des biscuits réalisés par des jeunes lors d'ateliers est à souligner.

La MJ a plusieurs partenaires et réalise régulièrement des projets avec ceux-ci. Tous ces ateliers ont généralement un moment dédié, cependant, la MJ Port'ouverte laisse également place à la spontanéité.

3.4.2. Masure 14

Masure 14 est une maison de jeunes (MJ) ouverte à tout jeune de 12 à 26 ans. Elle possède le label MJ verte depuis 3 ans. Les activités développées au sein de la MJ sont décidées lors du conseil de participation qui réunit des jeunes et des animateurs. Le développement durable fait partie de l'ADN de la MJ depuis ses débuts.

Le souhait de supprimer les boissons sucrées est venu des jeunes. A la base, le cola devait être conservé car très consommé, finalement tout a été modifié et remplacé par des limonades et jus de fruits locaux. Il en est de même pour les snacks sucrés qui ont été remplacés par des cupcakes maison réalisés par les jeunes le mardi lors d'un atelier. Sur la question du prix, les boissons sont restées au même prix et les cupcakes coûtent moins cher que les snacks. Cela a permis de montrer que réaliser soi-même des gâteaux ne coûte pas plus cher.



36. Voir paragraphe suivant

Plusieurs ateliers sont proposés :

- atelier 0 déchet ;
- atelier cuisine "classique" le mercredi ; les courses sont parfois effectuées avec les jeunes ;
- atelier Incredible Edible³⁷, en collaboration où l'objectif est de rapprocher les jeunes de leur consommation et végétaliser la ville (3 à 4 fois par an durant les vacances scolaires).

MJ Verte³⁸

Il s'agit d'une charte d'engagement éco-dynamique pour association et citoyen.

MJ Verte est un projet né du Collectif des Maisons de Jeunes du Brabant Wallon.

Aujourd'hui, ce sont une trentaine de Maisons de Jeunes à travers toute la Belgique qui s'inscrivent dans une démarche durable globale : tri des déchets, potagers, compost, achats responsables, utilisation de gobelets réutilisables, jetons de concert en maïs, fabrication de jus et de bières maison, aménagement intérieur en terre-paille et en matériaux de récup', promotion du vélo et du train...

Le projet MJ Verte c'est :

- une conscientisation des jeunes et des moins jeunes face à la consommation et à la pollution ;
- l'impulsion d'initiatives durables aux niveaux local, communal, provincial, régional, national et mondial ;
- un retour aux valeurs humaines de solidarité et de respect de l'autre ;
- une future génération aux réflexes durables ;
- des jeunes passant de consommateurs à consom-acteurs.

3.4.3. AGYSONT ASBL

AGYSONT asbl est un centre d'animation intergénérationnel travaillant l'éducation permanente sur le territoire de la Wallonie Picarde. Les animations mises en place se font dans divers lieux comme des maisons de repos ou des quartiers, avec pour objectif de créer du lien social et d'entretenir une dynamique entre les personnes.

Une animation en particulier retient notre attention, il s'agit de "Cuisinons malin". Ce module a lieu deux fois par mois et chaque année une nouvelle thématique est choisie. En 2018-2019, le sujet était "bien manger" avec les conseils d'une diététicienne en collaboration avec le CLPS.

37. Voir 3.3.1. Incredible Edible – Incroyables comestibles

38. Les informations présentées ont été recueillies sur le site de l'initiative

En 2019-2020, le thème est "nourriture du monde", dans ce cadre une collaboration s'est mise en place avec la Croix Rouge et des immigrées congolaises ont cuisiné avec les aînés. Le côté partenarial est intéressant car cette action a regroupé la Croix Rouge, Agysont asbl, ainsi que Accueil et Solidarité asbl³⁹ qui a mis à disposition sa cuisine pour le module. Le déroulement s'est fait en 2 étapes, une première séance de théorie, discussion, découverte et une seconde de préparation culinaire. L'alimentation durable pourrait être une des futures thématiques de cet atelier.

3.4.4. Anama ASBL

Anama ASBL est une association qui a pour objectifs de lutter contre l'isolement et de favoriser les liens sociaux avec un public isolé (aînés, familles monoparentales, primo-arrivants...). Les activités sont réalisées à la demande de privés ou de structures communales comme le CPAS ou des maisons de repos. L'ASBL est constituée uniquement de bénévoles et fait partie du Plan de cohésion sociale (PCS) de Tournai, elle ne possède pas de local mais se déplace dans les structures demandeuses.

Les accompagnements proposés sont nombreux et diversifiés⁴⁰ :

- les formations et ateliers : avec par exemple le projet "finger food" qui consiste à intégrer des repas sous forme de bouchées mangeables avec les doigts pour réconcilier des personnes âgées, touchées par des troubles praxiques, avec l'alimentation. Le CPAS de Tournai a demandé une formation au sein de ses maisons de repos et le CPAS de Namur l'a déjà effectuée ;
- un groupement d'achats collectif regroupant environ 40 personnes. La spécificité est que les paniers de produits sont déposés chez des personnes isolées qui accueillent ainsi à leur domicile les adhérents qui viennent récupérer leurs colis. L'objectif étant de créer du lien social ;
- un projet manger-bouger sainement. Il s'agit d'organiser des promenades nature accompagnées d'une collation saine. Tout cela dans le but de partager sur la thématique du manger et du bouger.

Divers partenariats ont été effectués avec Vie Féminine, Vie Prévoyante, la maison internationale, le CLPS et Solidaris sur la zone de Tournai. Il s'agit d'un acteur du territoire intéressant travaillant en Wallonie et qui est prêt à collaborer et partager ses expériences.

3.4.5. Maison médicale "le Gué"

La maison médicale "le Gué" travaille la prévention et la promotion de la santé. Elle met également en place un atelier alimentation durable pour ses patients composé de visites de producteurs, des réflexions sur l'aménagement de futurs locaux avec la plantation d'arbres fruitiers, des notions de recyclage et de compostage. Il existe également un groupe d'entraide diabète, initialement centré sur cette thématique mais qui au fur et à mesure du temps s'est élargi à des questionnements sur des problématiques alimentaire pour tous.

39. Accueil et Solidarité asbl est une maison d'accueil ouverte aux personnes souffrant de solitude.

40. Cette liste n'est pas exhaustive et reprend uniquement les activités relatives à l'alimentation.

3.4.6. L'Île en soi

L'Île en soi est une maison d'accueil pour personnes atteintes de cancer et leurs proches. Il s'agit d'un lieu de médecine intégrative où sont organisés des ateliers. Ces ateliers ont pour objectif de donner des moyens pour retrouver un bien-être physique, psychique et social. Ils se classent en 4 thématiques : le bien-être corporel, le bien-être mental, le bien manger ainsi que le bien bouger. Dans le cadre du bien manger, deux bénévoles formés comme nutritionnistes effectuent des ateliers une fois par mois chacun (donc tous les 15 jours). A chaque fois, un thème est décidé pour une animation comme par exemple "le houmous et ses déclinaisons".

3.4.7. Le Bric à Brac

Le "Bric à Brac" dépend de l'asbl "Le Relais" qui gère des habitations protégées. Il s'agit d'un lieu d'accueil, d'écoute, d'orientation pour un public en vulnérabilité psychique où il est possible d'assister à des ateliers et activités. Les valeurs défendues sont la solidarité, le respect et l'entraide. Le lieu est géré à la fois par des intervenants psychosociaux et des volontaires qui peuvent s'impliquer au sein des prises de décision. Le "Bric à Brac" essaie d'entrer dans une démarche durable concernant sa consommation. On notera plusieurs éléments :

- un bar sans alcool propose des boissons et il a été décidé de manière participative de remplacer les boissons classiques (cola et ice tea) par une limonade et un thé glacé maison réalisés dans des bouteilles en verre (contre des cannettes précédemment) ;
- un plat du jour est servi tous les vendredis ;
- des croque-monsieurs sont proposés à toute heure ;
- un atelier Cui'Zen de partage de savoir-faire autour de la cuisine a lieu le vendredi matin. Les personnes inscrites font les courses, cuisinent et mangent à table.

3.4.8. Le Beau B'art

Le "Beau B'art" est un lieu de vie pour les personnes ayant des problématiques de santé mentale, l'objectif étant de créer du lien pour ce public. Il est co-géré par plusieurs travailleurs sociaux et des usagers du lieu qui peuvent s'investir (gérer le bar, préparer des repas, prendre des décisions communes) dans l'asbl. Plusieurs activités sont proposées comme des sorties, des ateliers (couture par exemple), il est également possible de lire des journaux, faire des jeux de société, se connecter à internet. Ce "bistrot" est un bar sans alcool qui sert des boissons (softs, thé et café) et qui fait de la petite restauration (croque-monsieurs, crêpes, gâteaux, sandwiches, potages...). L'association s'est inscrite dans une démarche de fait maison, tous les produits proposés sont réalisés sur place. Les mardis et vendredis, il est possible de s'inscrire pour participer à un repas. Une équipe de l'association prépare le repas du midi pour une quinzaine de personnes. On notera qu'une attention particulière est portée sur l'utilisation de produits de saison, la réalisation des repas maison et la proposition des différents produits à petits budgets.

3.5. Autres initiatives inspirantes

3.5.1. Institut Saint André de Ramegnies-Chin – Ecole pour demain

L'institut Saint André de Ramegnies-Chin est une école qui depuis 2016 est entrée dans une réflexion de développement durable avec la mise en place d'une boîte à idées auprès des élèves et la création du groupe de travail "École pour demain" avec les professeurs. Plusieurs thématiques y sont traitées comme la mobilité douce, le commerce équitable, les rapports Nord-Sud... Pour la première année, l'idée de travailler l'alimentation a émergé. L'objectif est multiple : redevenir maître de son approvisionnement ; engager le cuisinier dans le personnel de l'école ; développer un potager collectif. Le prix de la cantine a augmenté de 10 % mais la fréquentation a elle augmenté de 20 %.

Notons que le potager a d'autres apports comme un soutien didactique pour certains professeurs, il a également un impact sur la convivialité. Il est géré de manière participative avec le cuisinier et un groupe de travail "potager" composé d'élèves et de professeurs. Pour compléter l'approvisionnement du potager qui en est à ses débuts, l'école s'est mise en relation avec plusieurs producteurs locaux pour assurer l'approvisionnement des cuisines.

On notera également que l'institut Saint-André a un terrain favorable à ce type d'activités dans ses objectifs mais aussi dans son positionnement. Il y a peu de possibilités pour manger autour de l'école et les élèves doivent y rester durant l'heure du midi. Cet exemple a pour objectif de remettre en contact les personnes avec leur alimentation. Il a fallu beaucoup communiquer auprès des élèves, des parents et des personnes travaillant dans l'institution pour inclure tout le monde à la démarche. Le projet étant très récent, il n'a pas encore été évalué.

3.5.2. La Pépinière

La Pépinière est une structure définie comme un carrefour d'initiatives locales, c'est une association de fait qui est un lieu de co-crédation sur diverses thématiques (agriculture, alimentation, consommation, énergie, économie, logement, mobilité, citoyenneté, éducation, solidarité). La gouvernance la régissant est horizontale et citoyenne, le partage de savoir et la participation sont recherchés.

Ce lieu héberge des actions récurrentes comme une grainothèque, une serre, un potager partagé en rue, des arbres, un poulailler, des ateliers cuisine, des dons et échanges de semis et plants.

Il abrite également des actions occasionnelles :

- les 48h de l'agriculture urbaine qui ont lieu en collaboration avec plusieurs structures dont le PNPE ;
- "Tournai autrement"⁴¹ qui est un répertoire des initiatives locales sur les différentes thématiques précisées ci-dessus ;
- la participation aux "Inattendus" où l'association fait la cuisine sur la Grand Place en collaboration avec la maison du Pichou.

41. Les informations présentées ont été recueillies sur le site de l'initiative

La pépinière est ouverte 2 demi-journées par semaine (jeudi et samedi) et est également utilisée par des associations citées précédemment ou des partenaires pour travailler avec leur public de bénéficiaires.

On notera une grande quantité de partenariats effectués avec des structures du territoire comme Masure 14, Port'ouverte, IFI asbl, le Bric à Brac, la maison du Pichou, l'école d'horticulture, la banque alimentaire.

La Pépinière désire également mettre en évidence les projets concrets visibles sur le territoire et communiquer sur ceux-ci pour rayonner et rendre contagieuses ces initiatives.

3.5.3. 48h de l'agriculture urbaine

Les 48h de l'agriculture ont vu leur première édition se réaliser à Paris en 2016, l'objectif étant de ramener la nature et la culture en ville en organisant des activités thématiques. En 2019, 16 villes participent dont deux en Belgique que sont Bruxelles et Tournai. A Tournai, c'est la pépinière qui organise l'évènement en organisant des promenades à vélo chez des producteurs locaux, la fabrication de bombes à graines⁴², etc.

3.5.4. La Ceinture Alimentaire Tournaisis (CAT) – Collectif de paysans et citoyens⁴³

La Ceinture alimentaire Tournaisie est une stratégie de logistique globale issue de l'inspiration de la Ceinture alimentaire liégeoise. L'idée a émergé lors de la première édition des 48h de l'agriculture urbaine (2018). Un forum citoyen regroupant près de 250 personnes a été organisé début 2019 et a permis de créer des groupes de réflexion.

Il faut noter que cette initiative a pour objectif d'augmenter la consommation de denrées alimentaires locales et durables, rapprocher les consommateurs en développant des chainons manquants de filière agricole et renforcer les liens de solidarité entre les différents acteurs. Les valeurs promues par cette initiative sont :

- une agriculture paysanne diversifiée centrée sur le respect du sol et de l'environnement ;
- des produits de qualité, sains, nutritifs et variés ;
- une rémunération juste des producteurs et une accessibilité de cette alimentation locale au plus grand nombre ;
- le développement de filière de transformation, distribution et commercialisation ;
- des formations permettant d'accroître les compétences locales.

42. « Bombe » ou « boulette » de terreau et semences (graines) permettant de faire fleurir son quartier

43. Pour en savoir plus, voir la page Facebook du groupe Ceinture Alimentaire Tournaisis – Collectif de paysans et citoyens

Les acteurs actuels (citoyens et producteurs encouragés par la Pépinière) désirent gérer cette ceinture alimentaire. Ils désirent travailler avec le politique, le CPAS, l'intercommunal (IDETA), les producteurs, les industriels de la transformation, le PNPE.

Plusieurs groupes de travail ont été créés suite aux divers forums et rencontres sur la thématique de la ceinture alimentaire :

- communication,
- logistique,
- accès à la terre,
- label,
- cantine durable.

En octobre 2019, les groupes de travail ont continué et deux avancées ont eu lieu :

Accès à la terre :

Actuellement, la ville propose 1 hectare de terrain test et un agriculteur propose 6 hectares de terrain.

Cantine durable :

Une charte d'achat est en cours de rédaction pour permettre aux cantines de se fournir en produits bio, locaux, ou les deux. Le fournisseur actuel des cantines de la région a contacté la ceinture alimentaire pour se fournir auprès des producteurs en légumes afin de réaliser les soupes des écoles. Cette action devrait aboutir et l'objectif de la ceinture alimentaire ternoisienne est d'évoluer dans les années à venir vers la création d'une centrale d'achat - légumerie - hall pour pouvoir répondre aux marchés publics et instaurer une cuisine centrale de la ville à moyen terme. A plus long terme une coopérative de producteurs fonctionnant comme une intercommunale est imaginée. La finalité étant une régie agricole communale comprenant des maraîchers communaux travaillant sur des terrains appartenant à la ville.



CREAFARM

CREAFARM est un appel à projet qui a initialement été mis en place par le Bureau du Commerce de la ville de Liège et la Ceinture Aliment-Terre Liégeoise en 2018. Inspiré par ce qui se passe en région liégeoise, le projet CREAMFARM Tournai est né en novembre 2019.

Sous l'impulsion de la ville de Tournai et de la Ceinture Alimentaire Tournais – Collectif de paysans et citoyens, cet appel à projet a été lancé sur le territoire. L'objectif étant d'encourager le développement d'une alimentation locale, en circuit court et surtout une alimentation de qualité pour tous.

L'appel à projet CREAMFARM Tournai vise, par la mise à disposition de terrains communaux, à :

- encourager le développement de projets agro-écologiques ;
- favoriser l'accès à la terre ;
- stimuler l'autocréation d'emplois ;
- répondre à une demande croissante du consommateur pour des produits locaux de qualité ;
- encourager les filières courtes de distribution pour renforcer l'économie alimentaire locale.

Il s'agit d'un double projet :

- des appels à projet⁴⁴ sont en cours pour deux terrains communaux mis à disposition de maraichers ;
- la CAT émet un appel à projet⁴⁵ pour un terrain privé appartenant à un agriculteur à Esplechin.

3.5.5. Mess de l'Internat de Nursing Provincial

L'internat héberge des élèves du secondaire et du supérieur.

Au sein du restaurant de l'internat, sont proposés des repas chauds midi et soir, des petits déjeuners, un salade bar, des goûters, des pique-niques et plateaux repas.

La cuisine fournit également d'autres structures et peut proposer du catering.

Depuis 2005, une réflexion sur les repas a permis au « restaurant » de nourrir les élèves de manière équilibrée, saine, diététique et variée par le biais de producteurs locaux. L'école est à présent incluse dans le projet provincial Proxial⁴⁶. Une telle mise en place est un travail complet de connaissance du territoire et de recherche de producteurs sur tous les marchés locaux. Le travail de proximité est effectué tous les ans pour maintenir les rapports et partenariats avec tous ces producteurs.

44. Voir site web de la ville – transition écologique - CREAMFARM

45. Voir site web Ceinture alimentaire Tournais – Appel à projet

46. Voir 2.3.1.3. PROXIAL

Les produits obtenus par ce biais sont les fruits et légumes ainsi que les produits laitiers.

La consommation locale est très développée avec un désir d'éducation au goût, aux textures et à la diversité alimentaire. Pour exemple, la cuisine est en rapport avec une dizaine de producteurs de fromages locaux. L'objectif ici est de faire goûter une diversité de produits. Il en est de même avec les fraises qui proviennent volontairement de différents producteurs pour en identifier les divers goûts. Un travail est également effectué sur le légume de la semaine. Ce légume est obtenu en grande quantité et à faible prix car il est acheté auprès de producteurs ayant beaucoup de stock lors de la pleine saison. Il s'agit de travailler un produit sous plusieurs formes pour apprendre aux étudiants les différentes manières de le consommer. Exemple de la courgette qui sera consommée râpée, cuite, farcie, en flan, etc.

L'équipe composant la cuisine est une équipe multifonctionnelle, multitâche et organisée où les dimensions de confiance et solidarité sont mises en avant. Les étudiants sont sensibilisés lors de cours de cuisine mais aussi via des encadrants et le "maitre d'hôtel". Une personne a été engagée au sein du self pour être en contact avec les étudiants, expliquer, sensibiliser mais aussi faire un retour aux cuisiniers quant aux portions servies et au gaspillage possible.

L'administratrice de cet internat est très impliquée au sein de son établissement. Elle est convaincue de créer de l'emploi, de sauvegarder la santé, et de donner le goût aux élèves. Notons qu'une attention est portée au cadre (réfectoire et assiettes).

Pour pouvoir travailler de cette manière, il faut avoir une forte flexibilité, car cela nécessite de s'adapter aux produits proposés par les producteurs. Les restes ne sont jamais jetés et toujours réutilisés, le plus souvent lors de la confection de soupes.

L'internat a déjà collaboré avec l'Observatoire de la Santé du Hainaut, ainsi que Hainaut Développement et le Centre Local de Promotion de la Santé.

Ce Mess est un exemple à suivre en termes d'alimentation durable inclusive.

3.5.6. "Tournai des saveurs"⁴⁷

La "Tournai des saveurs" est organisée par l'asbl les Amis de Tournai dans le cadre du "mois du goût". Plusieurs activités sont proposées :

- le "Salon des saveurs" où les producteurs locaux de la Wallonie picarde sont mis à l'honneur au sein de la Halle aux draps ;
- le "Bus des chefs" où sont proposées des dégustations réalisées par des chefs cuisiniers sur la Grand Place de Tournai ;
- le repas "Solidarité et Saveurs" où des chefs proposent un repas gastronomique réalisé avec des produits issus de circuits-courts pour des familles bénéficiaires du CPAS (préalablement invitées) au sein du séminaire de Choiseul.

47. Les informations présentées ont été recueillies sur le site de l'initiative

On notera que cette dernière action à une valeur importante en termes d'inclusivité. Des partenariats ont été réalisés avec le CPAS, la Banque alimentaire ainsi que des producteurs locaux.

Les autres, elles, ont un coût ne permettant pas la participation de publics défavorisés.

3.5.7. Les mutualités

Les mutualités présentes sur le territoire proposent des activités liées à l'alimentation saine et équilibrée. Elles disposent également de brochures et d'outils sur la thématique de l'alimentation avec des points d'attention sur la consommation de produits locaux et de saison.

Le territoire tournaisien foisonne d'initiatives concernant l'alimentation, la prise en charge du public précaire et plus spécifiquement l'alimentation durable.

Le projet AD-In a pour objectif d'allier ces deux thématiques que sont le social et l'alimentation.

Opérateurs partenaires

Observatoire de la Santé du Hainaut

Les Anges Gardins

Centre Intercommunal d'Action Sociale de la Région d'Audruicq

Le Département du Nord

Espace Environnement

Opérateurs partenaires



Opérateurs associés

Centre Public d'Action sociale de Charleroi

Communauté d'Agglomération du Douaisis

Groupement Régional pour la Qualité Alimentaire

Intercommunale de développement économique et d'aménagement du coeur du Hainaut

Opérateurs associés



Avec le soutien financier de



Contact

Observatoire de la Santé du Hainaut - OSH
Rue de Saint-Antoine 1- 7021 Havré - Belgique
Tél. : +32 (0)65 87 96 00 - Fax : +32 (0)65 87 96 79
Courriel : adin.interreg@hainaut.be - www.ad-in.eu