

25.09.2018
Compte-rendu

**Premiers échanges
publics, citoyens
et paysans, pour
la co-crédation
d'une Ceinture
alimentaire
pour le Tournaisis**

**Parce que demain,
ça commence
maintenant.**



ceinture.alimentaire.tournaisis@gmail.com



<http://www.facebook.com/ceinture.alimentaire.tournaisis/>



19:30-20:00
Présentation de la situation par des paysans locaux et d'un projet inspiré par la Ceinture alimentaire liégeoise



Le nouveau collectif citoyen interroge

La majorité des aliments consommés par notre région provient de l'agro-industrie et est souvent transportée sur de très longues distances avant d'arriver sur nos assiettes. Or, Tournai est entourée de terres agricoles d'excellente qualité et compte de nombreux et talentueux agriculteurs...

Comment réagir et co-construire un projet de « ceinture alimentaire », avec et pour les habitants et les producteurs locaux ? C'est l'objet de cette première réunion publique qui permettra de recueillir un maximum d'idées, de préciser le projet et de définir ensemble des actions concrètes.



Quelles sont chez nous la situation agricole et les problématiques rencontrées ?

Sophie est maraîchère depuis quatre ans à Béciers et produit des paniers de légumes de saison. Plusieurs éléments lui ont donné envie de s'engager dans la co-crédation de la ceinture alimentaire. La principale difficulté qu'elle a rencontrée a été de trouver des terres agricoles où installer son activité. Elle a été confrontée au phénomène de blocage des terres qui sont soit sous-louées à de gros entrepreneurs agricoles soit vendues au plus offrant à des spéculateurs ou à des entreprises agricoles.

Maman de trois enfants, elle est également soucieuse de la qualité de la nourriture servie dans les cantines scolaires et pense qu'il y a du chemin à parcourir afin de proposer une alimentation saine, locale et de qualité. Elle a mis en place avec l'école de Béciers un projet de cantine durable depuis deux ans. Elle accueille régulièrement des stagiaires désireux de s'installer mais qui peinent à avoir accès à des terres agricoles.

Vincent est quant à lui éleveur caprin. Issu d'une famille d'agriculteurs, il n'a pas été confronté directement à la problématique de l'accès à la terre bien que cette menace plane toujours. Il pointe les difficultés rencontrées lors de la conversion de la ferme familiale : d'un élevage bovin à un élevage caprin tout d'abord, puis le passage au bio ensuite. C'est cette volonté d'aider les agriculteurs à passer le cap du circuit court qui l'anime. Il souligne également la problématique de la recherche de débouchés au démarrage d'une activité et la difficulté à trouver des aliments de qualité pour le bétail.

En Région Wallonne, la ferme moyenne s'étend sur 51 Ha. 55% des fermes sont en-dessous de cette superficie. Il reste donc un pourcentage important de petites fermes dans la Région mais on observe que le seuil de persévérance des exploitations (la superficie d'exploitation (SAU) au-dessus de laquelle



le nombre d'exploitations tend à augmenter et en-dessous de laquelle il tend à diminuer) n'a cessé d'augmenter depuis 25 ans. Le changement d'échelle de la ferme peut être la seule issue de secours pour l'agriculteur mais c'est également le principal handicap pour une conversion vers un autre modèle. De nombreux agriculteurs sont aujourd'hui en questionnement. L'agrandissement et les infrastructures qui y sont liées coûtent cher. Le circuit court constitue une alternative mais la transition est complexe et doit être accompagnée. Une ferme laitière produisant 300.000 à 400.000 litres/an ne peut écouler du jour au lendemain sa production en circuit court. De nouvelles valeurs telles que l'autonomie, la transformation amenant de la valeur ajoutée et la durabilité doivent être prônées.

Le salaire moyen d'un agriculteur est également interpellant. 25% des agriculteurs ont un revenu négatif et le salaire brut moyen d'un agriculteur est de 15.000€ / an ce qui équivaut à 4€ brut de l'heure. L'alimentation est primordiale pour tous et les producteurs doivent bénéficier d'un revenu décent.

Une ceinture alimentaire, au fait, c'est quoi ?

La ceinture alimentaire vise l'autonomie alimentaire d'une région. Elle cherche à augmenter la part locale des denrées alimentaires qui y sont consommées. Ce concept n'est pas nouveau puisqu'une ceinture alimentaire existe à Liège depuis 2013 et à Charleroi et Verviers depuis peu. Un processus de création est également en cours à Ath. La ceinture alimentaire concerne la production mais également la transformation, la conservation, la commercialisation, la restauration privée ou collective ou encore la sensibilisation. Elle vise à créer les chaînons manquants des filières alimentaires régionales en fonction des besoins identifiés par les citoyens et les agriculteurs locaux. Elle émane de la réflexion collective et se construit ensemble.

Il existe dans la région des exemples de projets innovants en circuits courts : installations de producteurs en circuits courts, magasins à la ferme, épiceries de proximité (parfois en coopérative) privilégiant les circuits courts, restaurateurs travaillant avec des producteurs locaux, potagers et cantines durables dans les écoles, etc. D'autres projets inspirants se sont développés dans d'autres communes : réalisation d'un cadastre des terres agricoles et mise à disposition de terres destinées aux producteurs locaux à Liège, création de coopératives de producteurs, lobbying citoyen pour l'introduction de produits locaux dans les cantines scolaires, projet lié à l'introduction de produits locaux dans les cantines, etc. A Liège, les pouvoirs publics se sont inclus dans la Ceinture Alimentaire, ce qui a boosté son développement.

Il y a, on l'aura compris, beaucoup de projets à développer dans le Tournaisis.





20:00-20:30

**Echanges en
tables rondes
de 8 personnes
environ**

20:30-20:50

**Mise en commun
via un rapporteur
par groupe**

Après la présentation introductive, les participant.e.s se sont répartis en tables rondes de huit personnes environ pour échanger leurs points de vue et répondre ensemble aux trois questions suivantes pour réunir leurs constats, leurs freins et leurs idées.

1. Quels sont les obstacles

- Qui vous empêchent de consommer de la nourriture locale ?
- Qui empêchent l'écoulement en circuit court de votre production ?

2. Quelles solutions individuelles pouvez-vous proposer ou mettre en œuvre ?

3. Quelles actions collectives imaginez-vous ?

1.a. Pour les participant.e.s, les obstacles empêchant de consommer de la nourriture locale sont les suivants :

- Le manque de temps
- Les producteurs trop loin du domicile ?
- Le coût des produits
- Le manque de transparence sur les procédés utilisés pendant la production (pesticides)
- La méconnaissance des lieux où se trouvent les producteurs
- La problématique des horaires d'ouverture des producteurs
- La peur de changer ses habitudes
- Le manque de choix dans les produits proposés
- L'irrégularité de la production – saisonnalité
- La difficulté à différencier les labels de qualité : circuit court, permaculture, agriculture raisonnée et bio





1.b. Pour les participant.e.s, les obstacles empêchant l'écoulement en circuit court de leur production sont les suivants :

- L'AFSCA fait peur aux petits producteurs, restaurateurs et cantines
- La peur du changement
- Le coût que peut représenter le fait d'ouvrir « une petite boutique »
- Le manque de confiance entre producteurs
- La difficulté à assumer les quantités à produire pour les collectivités
- Le manque de valeur accordée au temps passé à cuisiner et à manger
- La difficulté à diffuser l'information

2. Les solutions individuelles proposées par les participant.e.s sont les suivantes :

- Faire du covoiturage pour aller chercher les produits
- Dégager du temps dans les emplois du temps de chacun afin de se déplacer chez les producteurs
- Réapprendre à cuisiner des produits bruts
- Modifier l'éducation de nos enfants afin qu'ils apprennent à faire les courses et à cuisiner
- Redonner de la valeur au temps passé à cuisiner et manger
- Diffuser l'information de bouche à oreille
- Echanger ses productions entre particuliers
- Boycotter la malbouffe
- S'engager envers les producteurs (paniers de légumes pour une saison et participation)





3. Les actions collectives imaginées par les participant.e.s sont les suivantes :

- Créer une coopérative où chaque jour un agriculteur différent part vendre les produits de plusieurs producteurs, ce qui leur permet de gagner du temps pour travailler chez eux
- Développer un réseau d'épiceries locales dans les villages où écouler les produits
- Créer un projet avec la ville (cellule environnement) qui pourrait prendre en charge le salaire d'une personne qui passerait prendre les différents produits chez les producteurs et les reporterait une fois le tour ou le marché fini
- Avoir une plateforme qui pourrait centraliser les informations des différents producteurs
- Pouvoir discuter avec les fermiers et les propriétaires de terres agricoles sur l'importance du partage de la terre
- Développement (déjà en cours) d'une monnaie locale qui pourra faciliter les échanges locaux
- Communiquer autour de cette monnaie afin que tout le monde soit au courant de : où pouvoir l'utiliser, chez qui ?
- Développer les marchés de producteurs locaux. Redynamiser les villages « dortoirs » autour d'un point de vente
- Développer un réseau d'ambassadeurs qui pourraient informer les citoyens sur chaque producteur (transparence)
- Pour les terres publiques qui se libèrent, donner une priorité d'accès à des agriculteurs qui respectent une charte de qualité et une distribution en circuit court
- Construire une structure globale intégrant les équipements de transformation, de transport, de vente, de stockage, ...
- Créer des coopératives de distribution, associant producteurs et consommateurs dans un modèle participatif, comme Biocoop ou Copéco à Charleroi
- Donner des primes aux agriculteurs et aux collectivités qui s'engagent sur une charte
- Sensibiliser les gens à l'importance de cuisiner par le dé-

veloppement d'ateliers culinaires

- Organiser des dégustations afin que les gens redécouvrent les goûts des aliments locaux
- Distribuer des calendriers de légumes saisonniers
- Développer la communication via les différents canaux sur l'importance de la consommation locale, l'impact positif sur la santé, sur l'environnement, sur la qualité, sur les prix, ...
- Créer un recueil de recettes maison diffusé sur la plateforme
- Aider les producteurs à la diversification avec des aides telles que <http://diversiferm.be/>
- Créer des paniers culinaires, une sorte de « Hello Fresh » local
- Créer une application locale sur le même principe que l'application française « Trop bon pour jeter ». Le principe : les utilisateurs, géolocalisés, y indiquent chaque soir les produits qu'ils comptent jeter et qui sont à récupérer. Ces invendus sont alors cédés à bas prix.
- Introduire les produits locaux dans les grandes surfaces de l'entité
- Créer une association de producteurs qui écouleraient leur production dans les collectivités locales et les restaurants
- Créer des lieux de rencontre entre producteurs et consommateurs pour qu'ils puissent communiquer eux-mêmes avec les consommateurs
- Travailler en collaboration avec La Pépinière-Tournai pour développer les échanges de graines et de semis
- Travailler avec les politiques locaux à la création d'une convention de mise à disposition qui donne à tout propriétaire la possibilité de confier la gestion locative de ses terres agricoles (voir Safer en France : www.saferaa.fr)
- S'allier avec le Parc des Plaines de l'Escaut pour le prêt d'un camion afin d'effectuer les tournées
- Apprendre la conservation des aliments
- Créer un site d'achat en ligne

À Liège, 80 petits
maraichers
se sont installés depuis
la mise en route
de la ceinture alimentaire

- Créer une coopérative de commandes en ligne (existe à Vezon)
- Créer un label pour les produits locaux du Tournaisis avec un contrôle de qualité

Après la mise en commun en grand groupe, de nouvelles propositions

- Pourquoi ne pas trouver des bénévoles qui accepteraient de vendre des produits locaux ? (modèle d'Oxfam mais adapté aux produits locaux)
- Pour faciliter le développement de fermes, les achats peuvent être mutualisés
- Utiliser des outils tels que Repanier.be
- Développer un « Bistro de pays local » basé sur les principes de www.bistrotdepays.com qui oblige les restaurateurs à travailler local



20:50-21:00
En guise
de conclusion
temporaire,
pour aller
plus loin,
ensemble



Tout est urgent : le réchauffement climatique, la pollution de l'air, du sol, la précarité, l'accueil des migrants... On se sent démuni, on est conscient qu'il faut faire quelque chose, mais par où commencer?

Ce n'est pas une fatalité, le changement est en marche, notre ville est riche d'initiatives citoyennes qui travaillent au quotidien pour réinventer le monde. Un monde où l'homme peut vivre en paix, en harmonie avec la nature dont il fait partie.

Produire autrement, consommer autrement, penser autrement, vivre autrement. Nous ne cherchons pas un retour en arrière, mais à regarder dans le passé ce qui fonctionnait, dans le respect de l'autre, de la nature. Nous proposons de ré-inventer la manière de nous alimenter : de nombreuses initiatives ont vu le jour, groupons nos idées afin que de nouveaux maraîchers puissent s'installer, afin que des agriculteurs puissent vivre dignement de leur travail, afin que nos enfants puissent se nourrir sans risque, afin que toute personne de tout niveau social puisse se nourrir sainement.

Que tous les groupes puissent fonctionner indépendamment et créer une grappe. Comme une grappe de raisin car le fond de toutes les initiatives est commun : le partage et le vivre ensemble.

Que ces groupes veillent à ce que le politique respecte ses engagements, que les politiques consultent ces consom-acteurs et acteurs de terrain dans les prises de décisions et que ces citoyens soient les lanceurs d'alerte en cas de risque de dérive.

Que le citoyen qui s'engage en politique et devient homme ou femme politique puisse s'appuyer sur ces acteurs de terrain. Pour se faire entendre et respecter, il faut une masse critique : que tous les citoyens qui composent ces groupes puissent informer et mobiliser un maximum de personnes en cas de besoin : voilà le bras de levier.

Ce groupe **Ceinture alimentaire Tournaisis** en création a besoin de forces vives avec une vision commune. Nous proposons à toute personne intéressée de nous envoyer un mail à l'adresse de la ceinture alimentaire : ceinture.alimentaire.tournaisis@gmail.com

Une synthèse sera également fournie prochainement à tous les participants de cette réunion, diffusée via le net et envoyée aux différents partis politiques.

L'union fait la force : que la force de ce groupe et que la grappe de citoyens et d'associations soit entendue par tout pouvoir politique en place ou en devenir et qu'il soit la clé du changement en matière d'alimentation et d'agriculture.

Merci de votre participation à cette soirée.

Remerciements

Merci à Emeric Pollet pour avoir mis son espace bar à notre disposition, merci à la Maison Culture de Tournai pour sa collaboration, merci à Alexandre Delamayoterie d'avoir dessiné joyeusement pendant les travaux et débats, merci aux animateurs et modérateurs de sous-groupes, merci à Mathias Schnitzel d'avoir filmé, merci à Benoit Dochy, Christian Devers, Gwen et Dom Moreau pour leurs photos, merci aux rapporteurs de groupes, merci à Chantal Notté pour son relais pour Notélé.

Merci enfin aux producteurs et éleveurs d'avoir été présents malgré leur temps précieux : sans vous, les citoyens ne sont rien que des ventres vides.