

## 4 | VERS LA CONSTRUCTION D'UN HALL-RELAIS AGRICOLE À TOURNAI POUR UNE ALIMENTATION PLUS DURABLE ET INCLUSIVE

---



Par **CAROLINE MITRI** | Échevine à Tournai, en charge du commerce, du développement économique transfrontalier, de la transition énergétique, de l'environnement, des parcs naturels, de la politique agricole et de la politique rurale

### **Hall-relais agricole et biens communs, quel rapport ?**

Mi-octobre 2020, je reçois un coup de téléphone de Pierre Paulus. Avec Samuel Cogolati et Jonathan Piron, ils préparent un livre consacré aux biens communs et on lui a parlé d'un projet de hall-relais agricole dédié à la filière de légumes bios qui se met en place dans le Tournaisis. Mais il m'interroge : ce thème aura-t-il sa place dans ce recueil ? Sans hésiter, j'acquiesce. Ce hall-relais agricole, c'est un projet qui allie l'environnement, l'économique et le social. C'est un outil qui permettra à notre territoire de se réapproprier une nourriture durable et de qualité. En effet, qu'y a-t-il de plus central que la nourriture ?

Pour la produire, il faut des terres agricoles. Cela paraît évident mais aujourd'hui, la pression foncière sur les terres agricoles s'accroît, rendant plus difficile leur acquisition par les agriculteur·rice·s. Malgré les perspectives du « stop béton » en 2050, chaque jour des terres cultivées situées en zone d'habitat ou en zone d'aménagement communal concerté au plan de secteur disparaissent et sont imperméabilisées.

Pour produire de la nourriture, il faut également de l'eau, un des biens communs les plus emblématiques et dont les ressources sont menacées par le changement climatique et les menaces qui pèsent sur notre

environnement. Il est donc également indispensable de privilégier les pratiques agricoles respectueuses de l'environnement. Celles qui n'ont pas recours aux intrants qui polluent les sols et la nappe phréatique. Celles qui luttent contre l'érosion et la disparition de la couche arable. Celles qui favorisent la biodiversité.

Une fois cette nourriture produite, il faut soutenir sa consommation localement, en circuit court. Pour limiter les transports bien sûr. Mais aussi pour permettre aux agriculteur·trice·s et aux maraîcher·ère·s de vivre dignement de leur travail.

Et finalement, cette nourriture de qualité, il faut être capable de la cuisiner et de l'apprécier quand elle est disponible, au fil des saisons. Cette nourriture de qualité constitue une alimentation équilibrée, saine, gage d'une meilleure santé. Créer un hall-relais agricole sur notre territoire, c'est donc contribuer à une alimentation durable inclusive.

## **Aux racines du projet**

Courant 2018, à l'initiative de paysan·ne·s et de citoyen·ne·s, l'idée de créer une ceinture alimentaire à l'échelle de la commune de Tournai et plus largement de la Wallonie Picarde voit le jour. Une réunion publique a lieu en septembre 2018, suivie d'un forum qui réunit 250 citoyen·ne·s en janvier 2019. Durant ce processus, le collectif paysan et citoyen « Ceinture Alimentaire du Tournais »<sup>1</sup> identifie plusieurs axes de travail dont trois qui peuvent être soutenus plus spécifiquement par les pouvoirs publics :

- Faciliter l'accès à la terre sur les terres publiques ;
- Soutenir une alimentation durable dans les cuisines de collectivités (écoles, crèches, etc.) ;
- Soutenir la création d'une plateforme de transformation des légumes, ce sera le hall-relais agricole.

---

<sup>1</sup> <https://www.ceinture-alimentaire-tournais.com/>.

Bien entendu, ces différents axes sont intimement liés et il nécessite une collaboration et une implication des différentes parties prenantes, des citoyen·ne·s et du public. Cela est encore plus vrai pour le hall-relais.

Sensibiliser par le collectif, la majorité est consciente de l'importance de l'enjeu et choisit d'intégrer ces trois axes dans la Déclaration de Politique Communale 2018-2024 de la Ville de Tournai. On retrouvera donc ces objectifs dans deux chapitres : l'un consacré à la promotion d'une alimentation saine et accessible et l'autre, au soutien aux circuits courts.

## **Rendre des terres accessibles à un maximum de maraîcher·ère·s**

Comme précisé ci-dessus, nos terres agricoles sont sous pression. Elles coûtent cher et il est très difficile d'y avoir accès quand on n'est pas issu·e du milieu agricole. Soutenir l'installation de jeunes maraîcher·ère·s est donc un des axes identifiés par le collectif de la Ceinture alimentaire. Les pouvoirs publics (CPAS, communes, régions, etc.) sont aussi des propriétaires fonciers mais leurs terrains sont soumis à la législation du bail à ferme. On ne peut mettre fin à une convention que si l'exploitant·e arrête son activité et qu'il n'a pas de repreneur·se. Ou si l'on peut prouver qu'il y a sous-location. Ces situations sont très rares. Un inventaire est donc réalisé à l'échelle communale mais sans succès. Au-delà du problème de convention, les parcelles sont morcelées et enclavées. Or, pour se lancer et obtenir une rentabilité suffisante, il faut un minimum de surface

Heureusement, un ancien terrain de foot situé dans la première couronne de la ville, dans le quartier du Vert Bocage<sup>2</sup>, est identifié.

Au même moment, un agriculteur d'Esplechin qui a entendu parler de la Ceinture alimentaire et qui est convaincu qu'une transition est nécessaire décide de mettre six hectares à la disposition de nouveaux·elles maraîcher·ère·s. Le collectif citoyen et la Ville de Tournai s'associent alors

---

<sup>2</sup> <https://fr.calameo.com/read/001723956d60213defc07?page=1>.

pour lancer, à l'automne 2019, le projet Creafarm<sup>3</sup> qui a pour objectif la mise à disposition de terres pour la production de légumes biologiques.

Un couple répond à l'appel pour le terrain privé et s'installe sur un et puis deux hectares. Pour le terrain du Vert Bocage, c'est moins évident. S'il a la superficie idéale pour un-e jeune maraîcher-ère, il est toutefois situé dans un quartier résidentiel. Il s'agira donc de pouvoir créer des liens avec les habitant-e-s au travers de potagers, de la mise en place de l'auto-cueillette ou d'autres initiatives. Mais les maraîcher-ère-s trouvent le terrain trop exposé. C'est finalement la Maison de Quartier et le Service d'Accrochage Scolaire qui déposeront une candidature commune. Tous les deux souhaitent cultiver le terrain avec les jeunes dont ils s'occupent, les sensibiliser, les éduquer à une alimentation saine et qui sait, susciter des vocations. Mais l'appel à projets a pour objectif de soutenir la production. Deux tiers de la parcelle seront donc consacrés à des zones de test<sup>4</sup>.

Cette première initiative sera suivie d'une deuxième et la volonté est de pouvoir poursuivre cette démarche pour, petit à petit, accroître le nombre de maraîcher-ère-s sur le territoire tournaisien.

## **S'approvisionner localement ? Oui, mais.**

Localement, la Ceinture alimentaire fait du bruit et des émules. Les initiatives locales sont mises en avant. Parmi celles-ci, l'école secondaire Saint-André située à Ramegnies-Chin qui a créé un potager collectif professeur-e-s-élèves dont les récoltes sont utilisées directement pour la fabrication des repas dans la cuisine de l'école<sup>5</sup>.

Pour y parvenir, l'école a engagé un cuisinier sur fonds propres. La démarche intéresse d'autres écoles. J'en parle avec le directeur de l'école de mes

---

**3** Voir <https://www.tournai.be/transition-ecologique/creafarm.html>.

**4** Au moment d'écrire ces lignes et en raison de la crise du Covid-19, les parcelles ne sont pas encore occupées.

**5** <https://www.st-andre.be/potager-collectif/>.

enfants. Il est intéressé mais m'explique rapidement que l'école ne compte qu'un seul cuisinier. Celui-ci travaille avec des légumes lavés et découpés. Il faudrait donc que les légumes issus de la filière locale le soient également. C'est justement ce que permet le hall-relais agricole, la création d'une légumerie. Des légumes locaux qui seront lavés, découpés et conditionnés.

Pour construire ce projet, la Ville de Tournai a commandé une étude de faisabilité auprès des bureaux d'études EcoRes et Variance. Cette étude permettra de définir le seuil de rentabilité du hall-relais. A partir de quel tonnage de légumes, le hall-relais sera-t-il rentable ? Quelle superficie agricole cela représente-t-il ? L'étude doit également étudier les différentes formes juridiques que pourraient prendre cette structure. L'idée étant de pouvoir impliquer les parties prenantes.

Pour réaliser cette étude, des contacts sont pris avec des agriculteur·trice·s de la région mais également avec les responsables de cuisines collectives. Travailler avec des collectivités permettra de garantir un volume suffisant pour le fonctionnement du hall-relais. Mais aussi parce que, sans ce hall-relais, il est très difficile pour les responsables de collectivités de trouver les volumes suffisants et également pour les maraîcher·ère·s de consacrer une part importante de leur production à un seul client. La légumerie permettra donc de faire le lien entre l'offre et la demande.

Ce sera également l'occasion de promouvoir une agriculture plus respectueuse de notre environnement et de nos biens communs puisque le choix effectué est celui de créer une légumerie biologique. Pas dès la première année mais en quelques années. L'objectif est que les agriculteur·trice·s qui approvisionnent la légumerie s'engagent à fournir des légumes biologiques à moyen terme.

## **De la fourche à la fourchette**

Le hall-relais agricole permettra donc de cultiver des légumes biologiques localement et de les transformer pour faciliter l'approvisionnement des collectivités. Cela implique également des changements d'habitudes alimentaires et une adaptation des menus pour intégrer des légumes de

saisons. Cela peut avoir un coût financier. Mais il est possible de maintenir l'équilibre en adaptant par exemple les quantités de viande. Sans compter que sur le moyen terme, le gain en termes de santé est multiplié et compense largement le coût financier.

Au niveau communal, la Ville s'est engagée dans le *Green Deal Cantines Durables*<sup>6</sup> qui vise à augmenter la durabilité des repas servis dans les collectivités. Cela se traduit notamment par un volume défini de légumes de saisons et/ou bios qui doit augmenter chaque année pendant la durée du marché. Une partie de ce volume est fournie par des maraîchers locaux. Aujourd'hui, cette quantité est très faible car les maraîchers ne peuvent pas suivre. Le hall-relais devrait permettre d'augmenter considérablement ces quantités.

## **Prochaines étapes**

La Ceinture Alimentaire du Tournaisis et la Ville de Tournai se sont associées pour répondre à l'appel à projets visant à soutenir la relocalisation de l'alimentation en Wallonie. Cet appel a été lancé fin 2020 sur proposition de Céline Tellier, Ministre en charge du développement durable, en collaboration avec le Vice-Président et Ministre de l'Agriculture, Willy Borsus, et la Vice-Présidente et Ministre de l'Emploi, Christie Morreale<sup>7</sup>. Le projet a été sélectionné et un subside de 100.000€ permettra d'engager deux personnes à temps plein durant trois ans. Ces personnes auront notamment pour mission de concrétiser le hall-relais agricole. Sans ce soutien, le projet ne pourrait pas voir le jour.

Le hall-relais apparaît donc clairement comme un axe important dans le travail mené au niveau communal pour permettre le développement d'une ceinture alimentaire tournaisienne dont le fondement même est l'idée qu'une nourriture durable doit être accessible à tous. Parce qu'une nourriture saine et inclusive est un élément constituant d'une politique de

---

<sup>6</sup> <https://www.greendealcantines.be/>.

<sup>7</sup> <http://developpementdurable.wallonie.be/actualite/appel-projets-soutenir-la-relocalisation-de-l'alimentation-en-wallonie>.

santé préventive mais aussi d'un rapport respectueux à notre planète. Et les derniers mois ont clairement démontré l'importance et les liens entre la santé humaine et environnementale.