

On le constate quotidiennement, le souci de ce que l'on mange se fait de plus en plus prégnant. Nous sommes beaucoup à nous interroger sur la provenance de nos aliments, sur la méthode de production, sur le respect des normes d'hygiène et de santé tout au long du processus de production.

Cela a pour conséquence qu'il y a de nouveau un attrait pour rapprocher les producteurs des consommateurs et donc pour consommer local.

La précédente législature a été marquée par la mise sur pied d'un marché mensuel des producteurs locaux, entre avril et octobre, destiné à promouvoir nos agriculteurs et autres exploitants de produits du terroir.

Si la dynamique s'avère être payante et mérite d'être poursuivie voire intensifiée, nous devons également veiller à ce que ce type d'alimentation favorisant les circuits courts soient accessible à tous, à des prix raisonnables et raisonnés.

C'est tout le but de participer à de projets supra-locaux comme par exemple la ceinture alimentaire de Charleroi Métropole.

OBJECTIF 6 : PROMOUVOIR L'ALIMENTATION SAINE, LES CIRCUITS COURTS ET NOS PRODUCTEURS LOCAUX

ÉTAPE 1 : SE POSITIONNER CLAIREMENT COMME UNE COMMUNE DE L'ALIMENTATION DURABLE ET FAVORISER LES CIRCUITS-COURTS

La ville de Thuin, bien qu'engagée dans la promotion des circuits courts, ne s'est pas encore réellement engagée dans un politique d'alimentation durable sous toutes ses formes. Pour répondre à cet objectif, nous développerons les actions suivantes :

- Être partenaire de la ceinture alimentaire de Charleroi Métropole ;
- Adhérer au projet alimentation-santé ;
- S'engager officiellement pour une alimentation plus durable via la signature du Green-Deal durant les 3 ans à venir. Le Green-Deal est un projet qui vise à mobiliser les cantines et cuisines de collectivités de tous horizons, ainsi que les acteurs en lien avec ces cantines, afin d'augmenter l'aspect durable des repas qui y sont proposés. Le Green Deal propose comme cadre de travail à tous les signataires 6 axes de travail :
 - Des produits locaux et de saison.
 - Des produits respectueux de l'environnement et des animaux.
 - Des produits équitables.
 - Des repas sains, équilibrés et savoureux.
 - La réduction du gaspillage alimentaire et des déchets.
 - L'inclusion sociale ;
- Proposer une offre de terrains communaux permettant le développement de projets communautaires autour de l'alimentation - mise à disposition/convention d'occupation ;
- Mener une réflexion et proposer des pistes d'actions autour d'une alimentation plus respectueuse de l'humain et de l'environnement dans les collectivités ;
- Promouvoir les producteurs locaux et les restaurateurs via l'« éco-label » ;

- Pérenniser l'organisation du marché des producteurs locaux (d'avril à octobre) sur la place du chapitre.

ÉTAPE 2 : LUTTER EFFICACEMENT CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Au-delà de l'alimentation durable, il y a également une autre problématique importante qui est celle du gaspillage alimentaire. Des quantités phénoménales de nourritures sont quotidiennement considérées comme impropre à la consommation alors qu'elles ne le sont pas nécessairement au sens sanitaire du terme. Il est donc nécessaire de réfléchir à la manière dont la commune peut contribuer à la réduction de ce phénomène. Nous envisagerons d'agir de la manière suivante :

- Obliger les supermarchés à distribuer les invendus alimentaires aux associations caritatives via les permis d'environnement ;
- Organiser des ateliers culinaires à destination des ménages : comment cuisiner avec les restes, comment mettre en conserve ... ;
- Informer le citoyen (communication, conférences et activités) sur les thèmes de l'alimentation, le gaspillage alimentaire et l'agriculture biologique.