

## SERVICES PUBLICS ET RELOCALISATION



**Un service public (communal) pour soutenir le circuit-court et les producteurs locaux ?  
L'exemple inspirant du Hall du Terroir à Mouscron**

### C'EST QUOI EXACTEMENT LE HALL DU TERROIR ?

Le Hall du Terroir, c'est un espace de dépôt/vente proposé aux producteurs locaux par la ville de Mouscron. La particularité du système est donc que les producteurs restent propriétaires de leurs produits jusqu'à ce qu'ils soient achetés par le consommateur<sup>1</sup>. Une convention est signée entre la commune et le producteur qui dépose ses produits afin d'encadrer le fonctionnement de la relation.

Il s'agit d'un véritable service public géré directement par deux employés communaux, Sharon et Pierre. Leur travail consiste, outre évidemment la gestion du magasin pendant les heures d'ouverture, à assurer la communication, à veiller aux stocks (éviter tant les surabondances que les ruptures), à trouver de nouveaux producteurs, ou encore à maintenir un climat de confiance et de partenariat entre producteurs actuels...

Les prix affichés en magasin sont fixés librement par les producteurs et la commune ne prélève aucune marge sur ces ventes.

Mensuellement, les producteurs reçoivent le montant de la vente de leur production duquel sont simplement déduites les charges liées au bâtiment, réparties entre les producteurs proportionnellement aux volumes vendus.



**LE CHEMIN LE PLUS COURT ENTRE LE CHAMP ET L'ASSIETTE**

<sup>1</sup> Ce système a pour conséquences principales que les producteurs peuvent récupérer à tout moment leurs produits mais qu'ils supportent également le risque lié aux pertes (dépassement d'une date limite de consommation, ...)

## QUI SONT LES PRODUCTEURS ET COMMENT SONT-ILS CHOISIS ?

La logique qui guide le choix des producteurs est une logique de partenariat et de discussion continue entre le Hall du Terroir, les consommateurs et les producteurs eux-mêmes. L'objectif est d'éviter au maximum la concurrence entre producteurs partenaires.

Par exemple, en proposant à un nouveau producteur de fournir des produits qui ne sont pas encore présents dans le magasin ou pour lesquels une forte demande existe.

Dans l'idéal, les producteurs sont situés dans un rayon de maximum **quarante kilomètres** autour de Mouscron. La priorité est bien évidemment donnée aux paysans et artisans.

Le choix du consommateur s'effectue de manière libre sur base du prix et des informations liées aux conditions de production transmises de manière totalement transparente.

Aujourd'hui, le Hall du Terroir propose plus de 350 produits provenant d'une cinquantaine de producteurs/artisans.

## EVITER LA CONCURRENCE AVEC D'AUTRES ÉPICERIES DE LA COMMUNE



Pour éviter de créer une concurrence avec d'autres commerces locaux, l'ouverture du Hall du Terroir est limitée au lundi et mercredi après-midi ainsi qu'au samedi matin.

## COMMENT RENFORCER LA VALORISATION DE CES PRODUITS LOCAUX ?

En plus d'être un espace dédié à la vente de produits en circuit court, le Hall du Terroir dispose également d'une cuisine qui permet à des transformateurs de concevoir des préparations à partir de ces produits locaux. C'est notamment le cas d'une asbl qui confectionne des beignets ou des biscuits mais aussi d'un traiteur qui propose des tables d'hôtes et des box-repas.

## ET LES CONSOMMATEURS ?

Aujourd'hui, le Hall du Terroir de Mouscron peut se targuer de rassembler une petite communauté de consommateurs habitués.

La tenue de deux marchés de quartier par mois permet également d'aller directement à la rencontre d'habitants de quartiers plus éloignés ou éprouvant plus de difficultés à se déplacer.

La commune propose à présent à ses habitants de remplacer les sacs poubelle qui leur sont distribués par des chèques-consommation à faire valoir au Hall du Terroir.

Le Hall du Terroir vend également ses produits à la ferme d'animation La Prairie (asbl) située juste à côté dans le cadre du projet Green Deal Cantine Durable. D'autres collectivités pourraient emboîter le pas et s'approvisionner, à l'avenir, directement auprès du Hall du Terroir.

**Retrouvez les projets du Hall du Terroir sur :**

- **Le blog du Hall :** <https://www.terroirmouscron.be>
- **Page Facebook :** <https://www.facebook.com/terroirMouscron>
- **Page Instagram :** [https://www.instagram.com/hall\\_du\\_terroir\\_mouscron/](https://www.instagram.com/hall_du_terroir_mouscron/)
- **Découvrez un film sur les enfants qui découvrent le bon goût des aliments locaux :**  
<https://youtu.be/bp8-cjJAPeE>
- **Découvrez un film sur le mini marché de quartier à Mouscron :**  
[https://youtu.be/uTfud\\_6XGqo](https://youtu.be/uTfud_6XGqo)