

LA VILLE COMESTIBLE

Le système alimentaire qui fait bien manger



Dans l'accompagnement de la transformation des territoires pour répondre aux enjeux climatiques, l'ambition de cette utopie serait d'implémenter un réseau de hubs alimentaires à Bruxelles. Celui-ci renforcerait la coopération ville/campagne visant à favoriser une alimentation durable et locale. La finalité du travail aurait pour aboutissement d'assurer un système alimentaire robuste en région

bruxelloise. Pour se faire, cette étude s'alignerait dans une vision où l'alimentation serait repositionnée au cœur de la réflexion et de la projection publique. Les interventions auraient pour but d'accompagner la transition du système alimentaire déjà initiée pour enrichir la relation des consommateurs urbains avec les pratiques de l'alimentation saine et en la rendant accessible.

PROPOVISION

Nicolas Heymans - La ville comestible
Atelier de recherche Eco-Architecture

Potentiel de couverture des besoins en surface agricole

SAU biorégion métropolitaine : 267 160 ha

Projection de la population pour 2060 : 4 056 240 hab

Surface nécessaire pour répondre à une alimentation flexitarienne : 0,26ha/hab/an

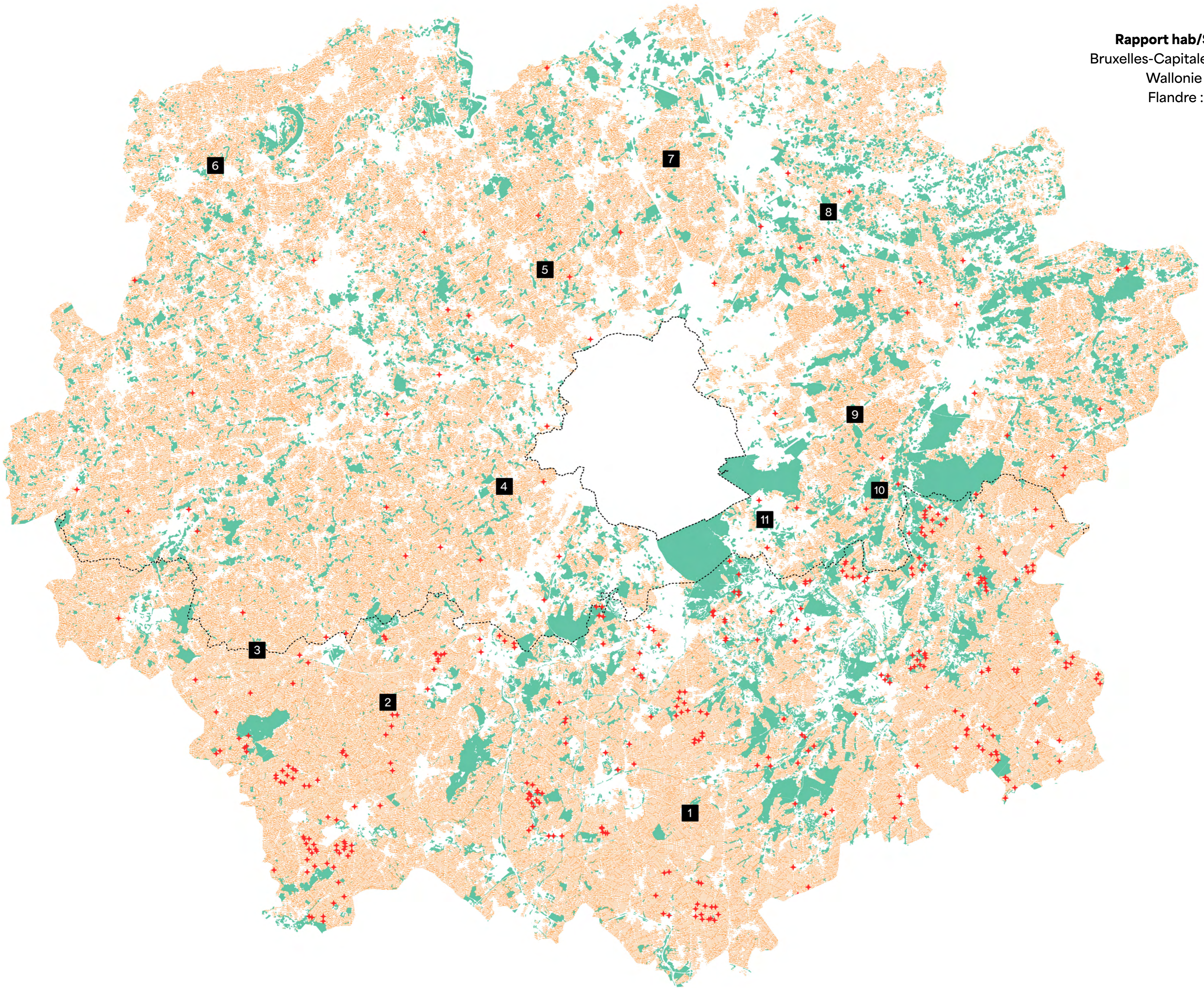
Capacité nourricière de la l'aire métropolitaine : 1 027 538 hab/an (+/- 25%)

Rapport hab/SAU par région

Bruxelles-Capitale : 4697 hab/ha

Wallonie : 5 habitants/ha

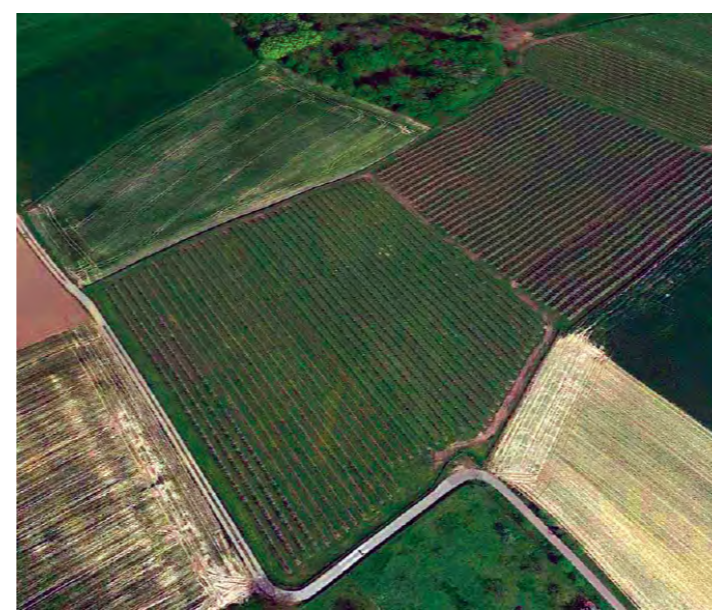
Flandre : 8 habitants/ha



1. Plateau limoneux du Brabant
9. Bertem



3. Pays de Lessines



5. Mese



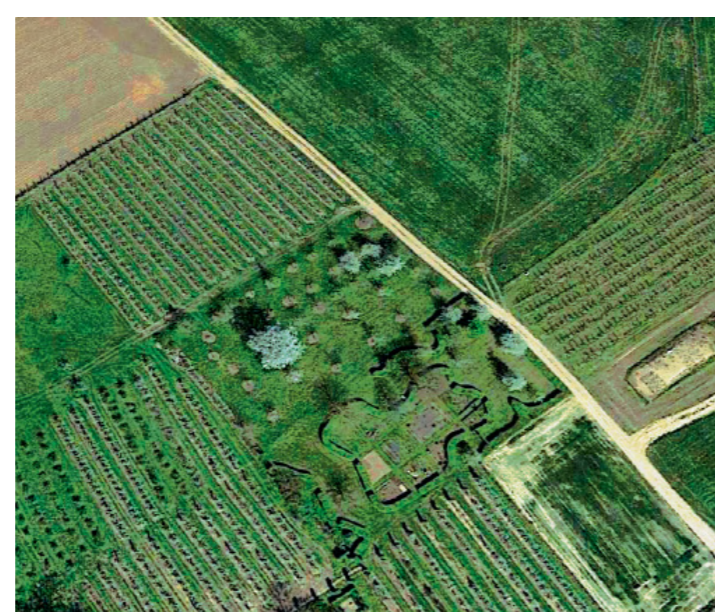
7. Vallée de la Senne aval



10. Vallée de la Dyle amont



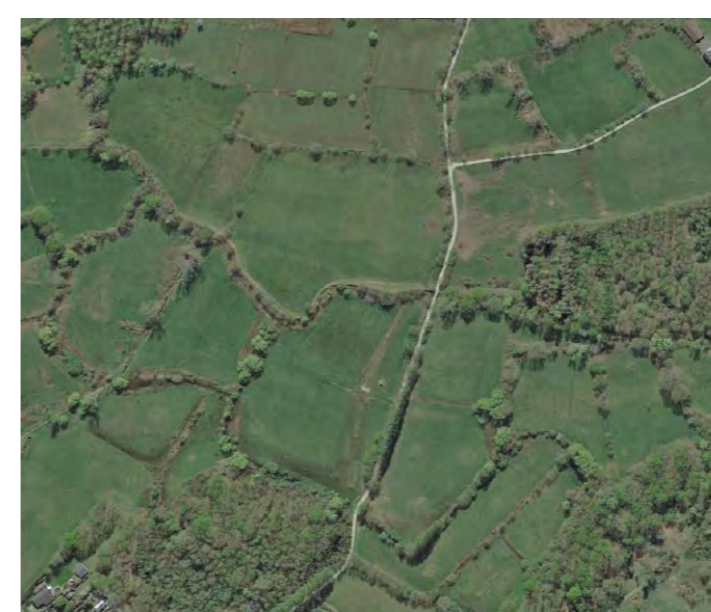
2. Vallée de la Senne amont



4. Pajottenland



6. Vallée de l'Escaut



8. Vallée de la Dyle aval



11. Vallée de l'Isje

- Biorégion métropolitaine
- Parcelle agricole
- ✚ Exploitation agricole non conventionnelle
- Bois et forêt
- Limite régionale

Patterns agropaysagers

- | | | |
|--------------------------|---------------------------------------|--------------------------------|
| 1. Openfield | 5. Terroir de maraîchage | 9. Openfield |
| 2. Patrimoine brassicole | 6. Maraîchage, pépinières et prairies | 10. Bocage et grandes cultures |
| 3. Openfield et bocage | 7. Terroir de maraîchage intensif | 11. Vignobles |
| 4. Terroir de vergers | 8. Bocage | |

Sources : Metrolab, Geopunt, Wallonmap, Brugis, Bruxelles Environnement

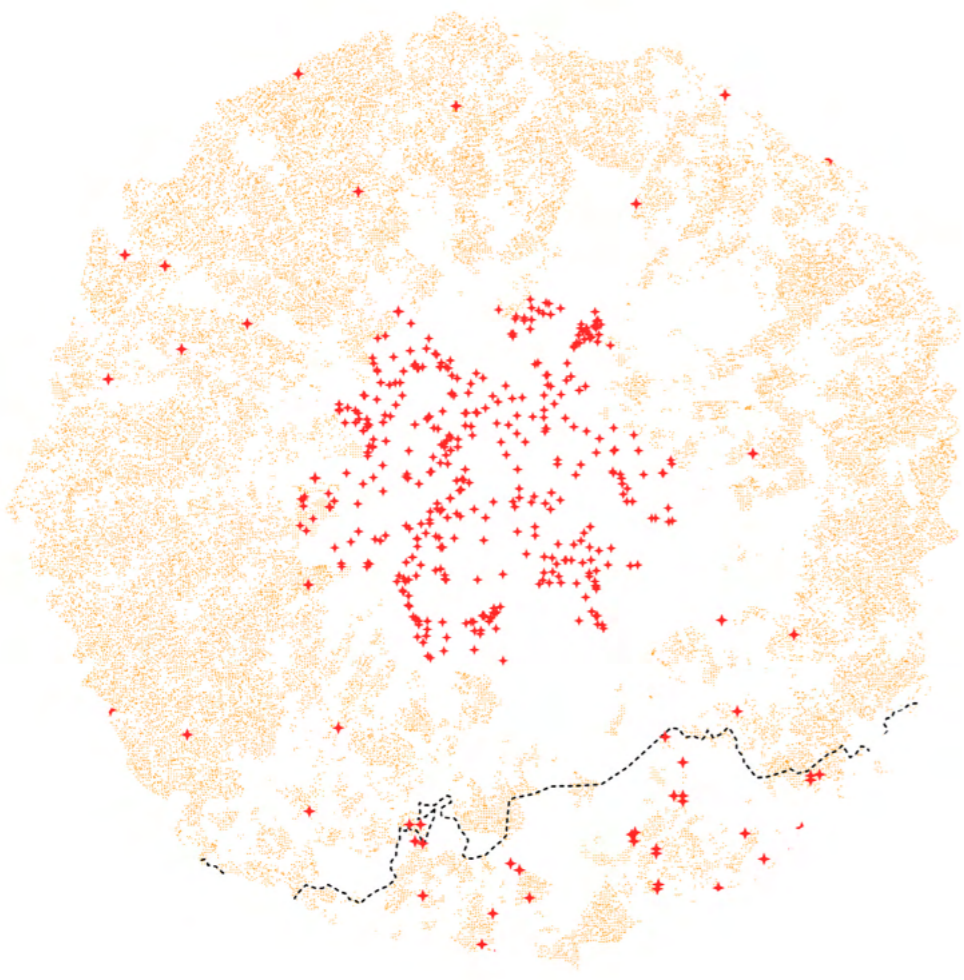
UCLouvain
LOCI - 2024

L'aire métropolitaine comme biorégion

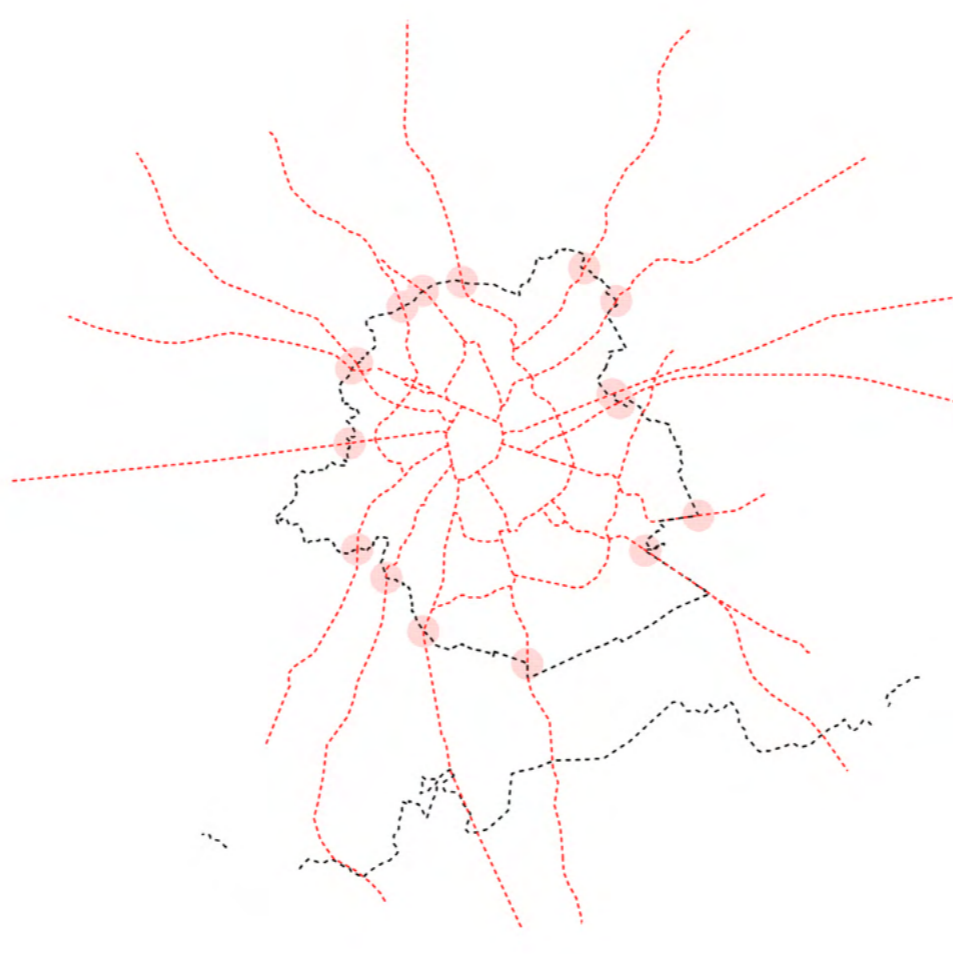
Nicolas Heymans - La ville comestible
Atelier de recherche Eco-Architecture

0 2 4 6 8 10 12 km

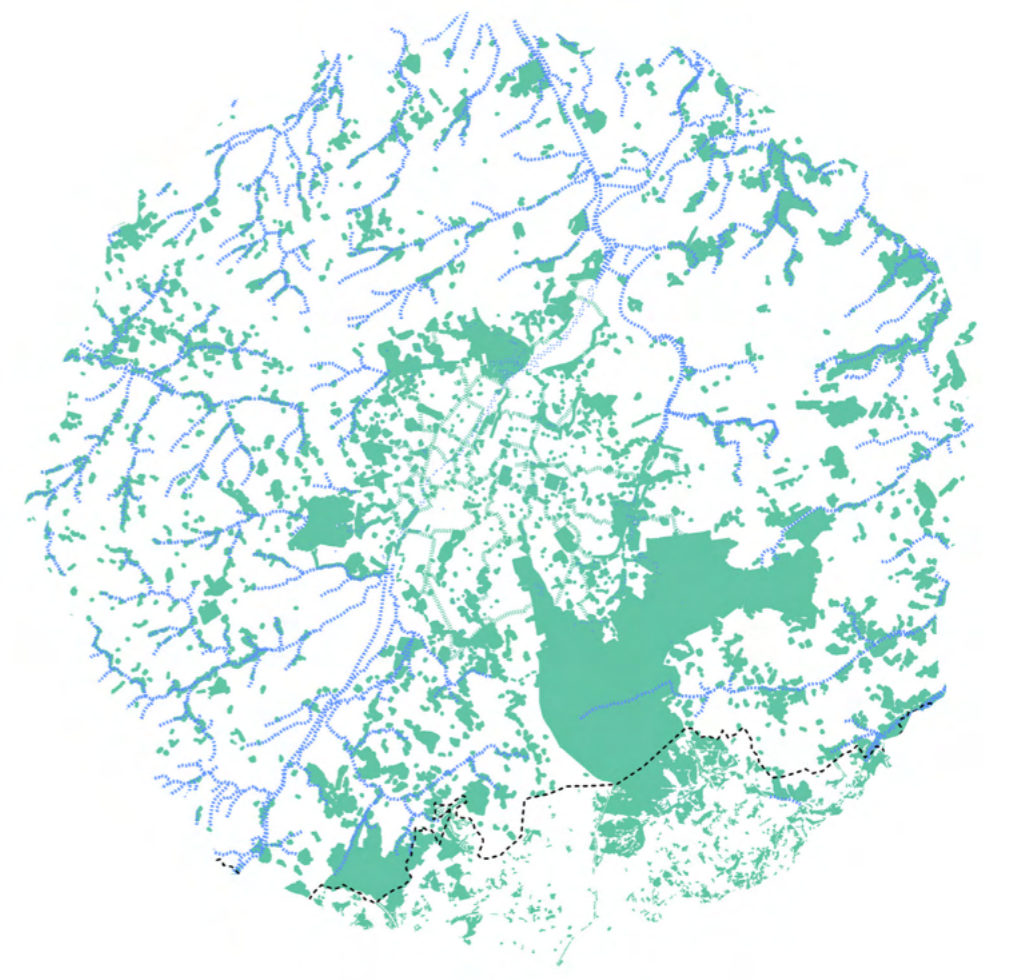




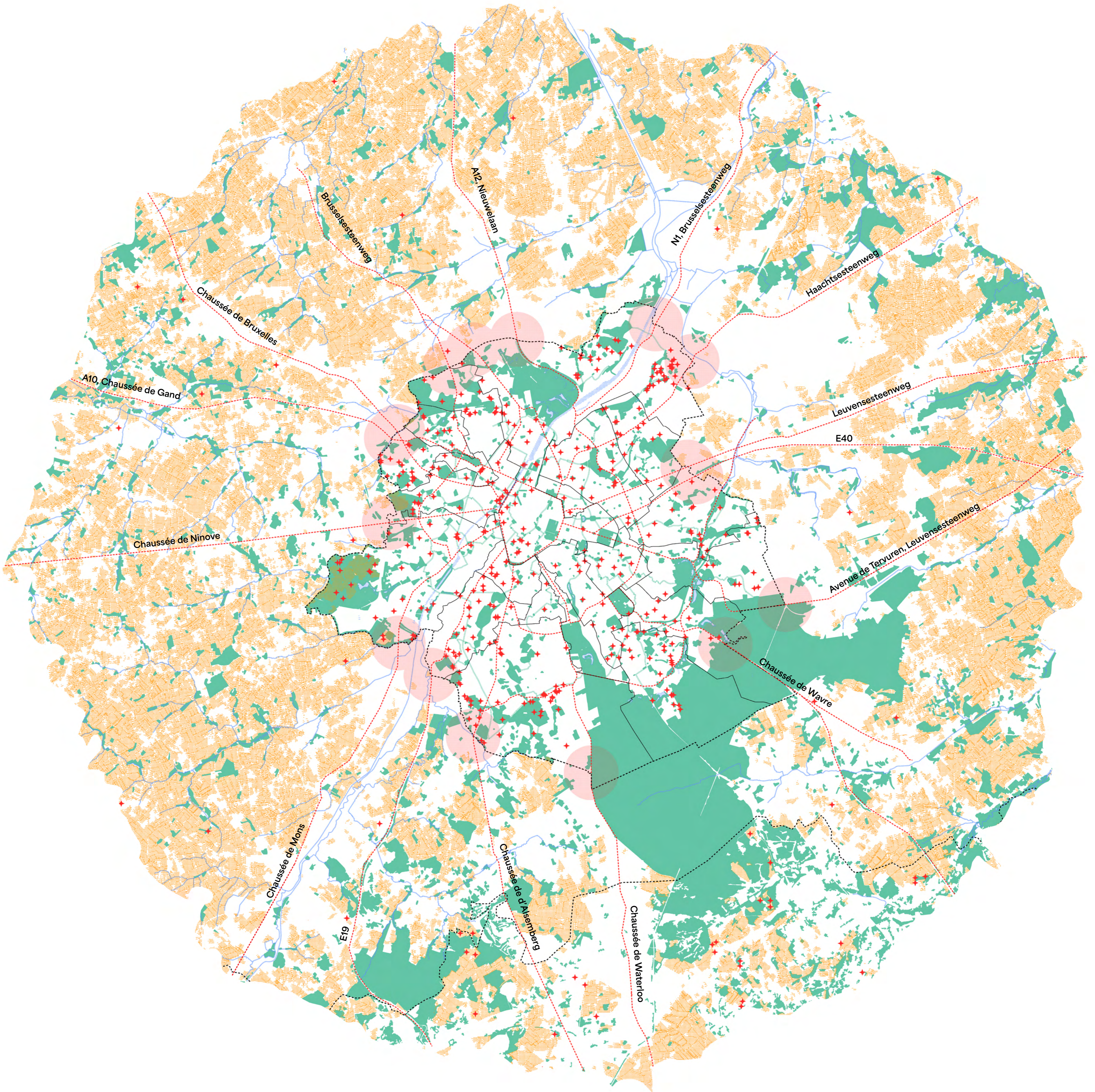
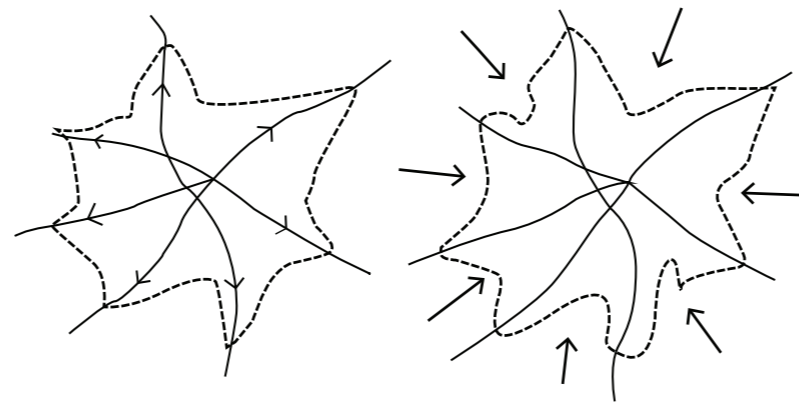
Parcelle agricole et agriculture non conventionnelle



Chaussées et points de contact

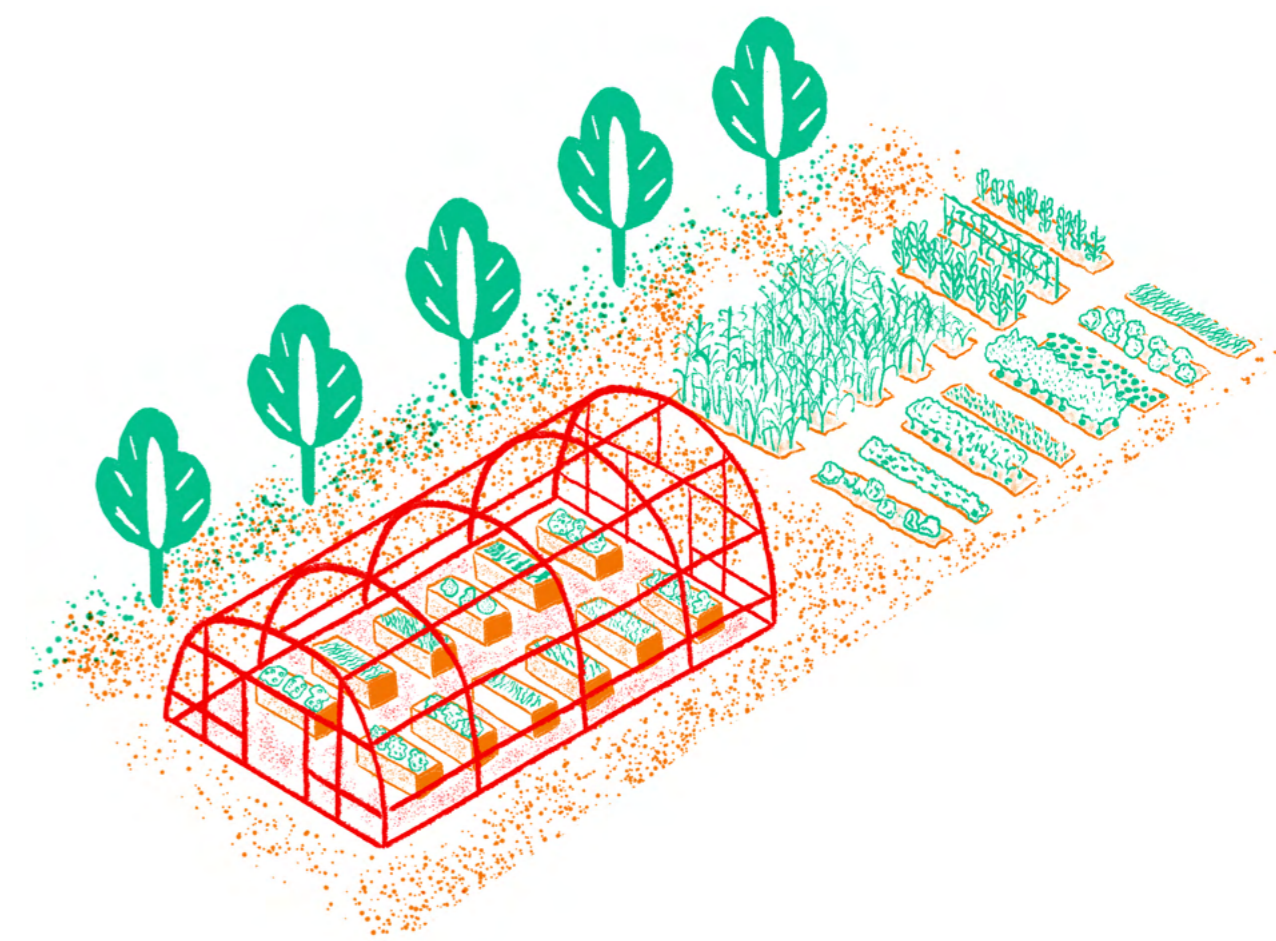
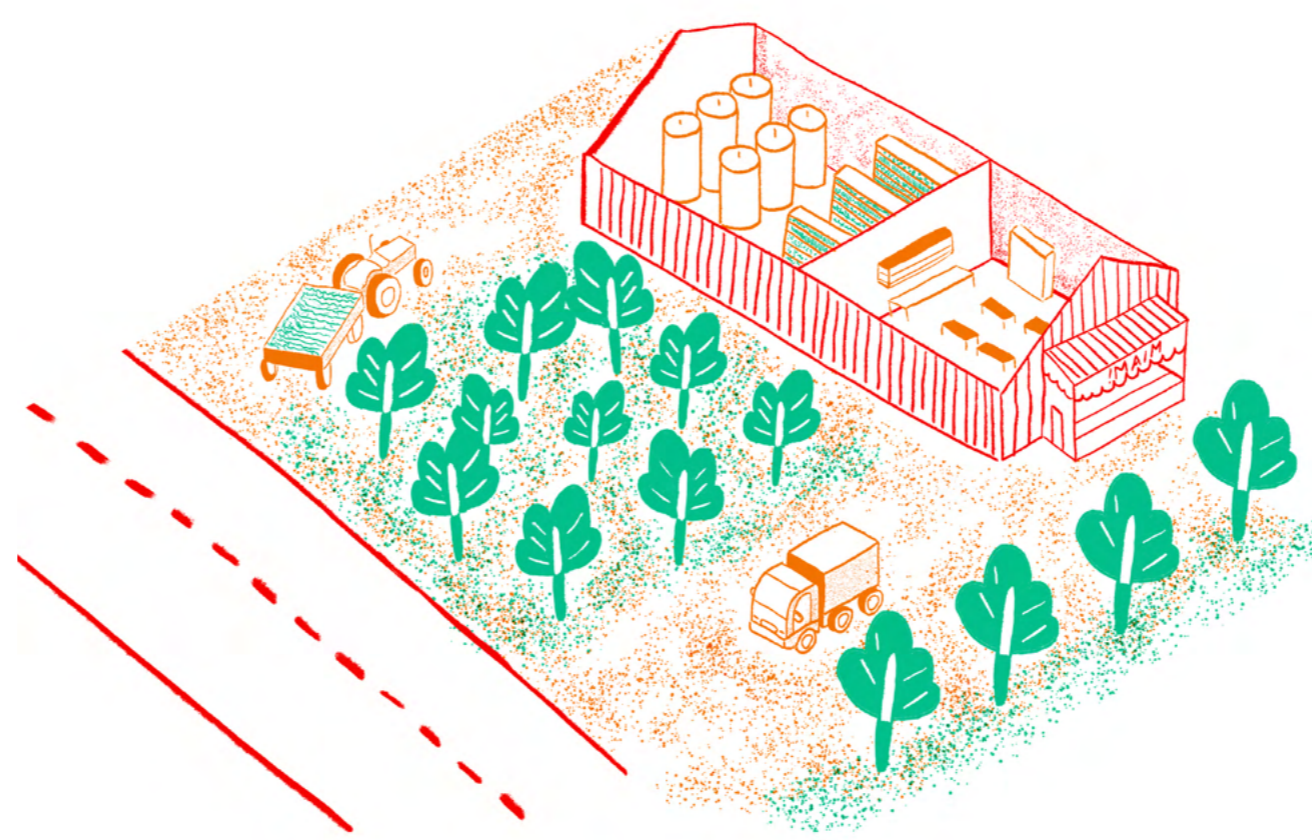
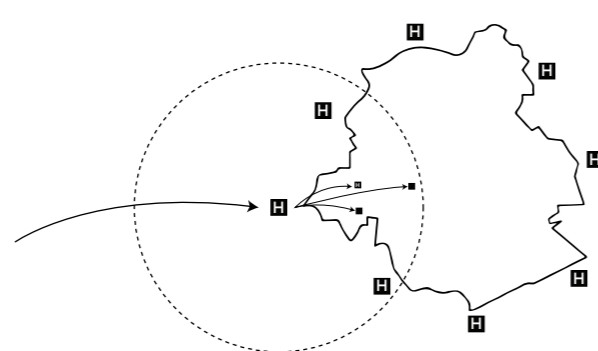
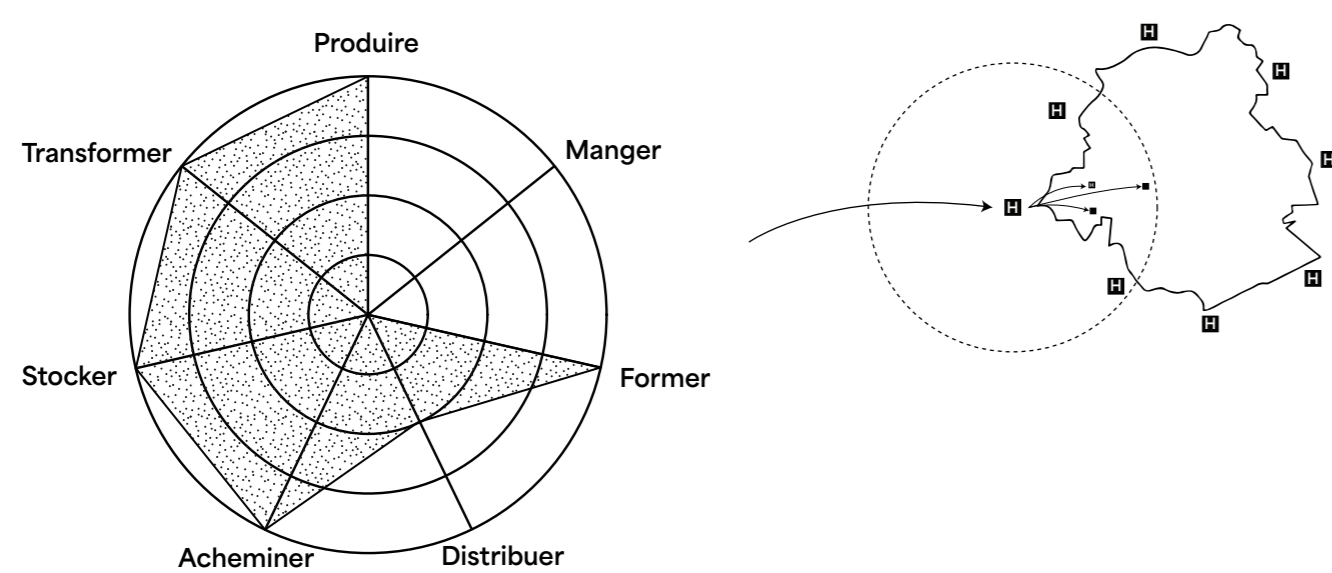


Maillage vert et bleu



- Cadrage à 10km de la région bruxelloise
- ▭ Limites régionales
- Limites communales
- Grandes voiries
- Parcelle agricole
- + Lieu de production agro écologique (fermes et potagers urbains)
- Points d'échange ville/campagne
- Cours d'eau
- Balade verte
- Continuité verte
- Espaces verts

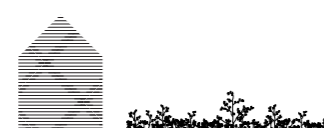
Sources : Metrolab, Geopunt, Wallonmap, Brugis, Bruxelles Environnement



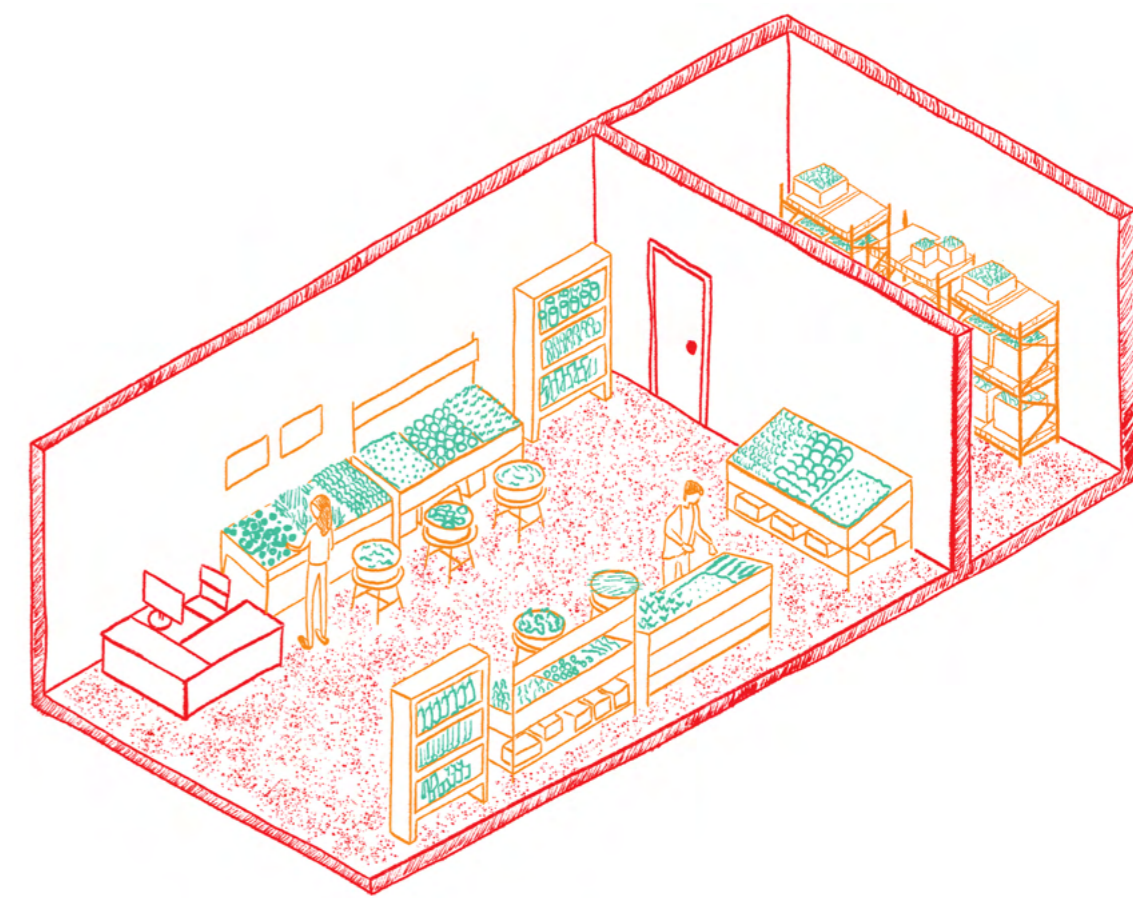
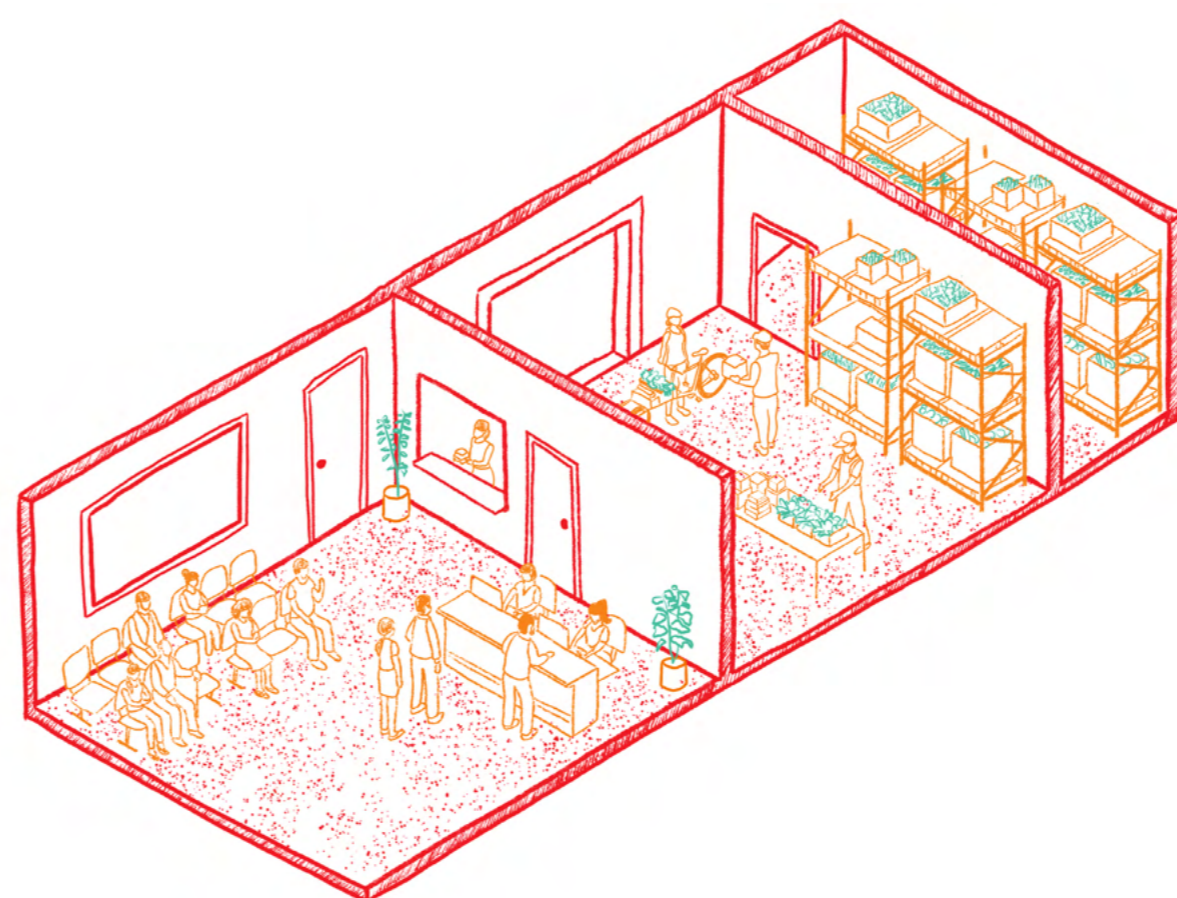
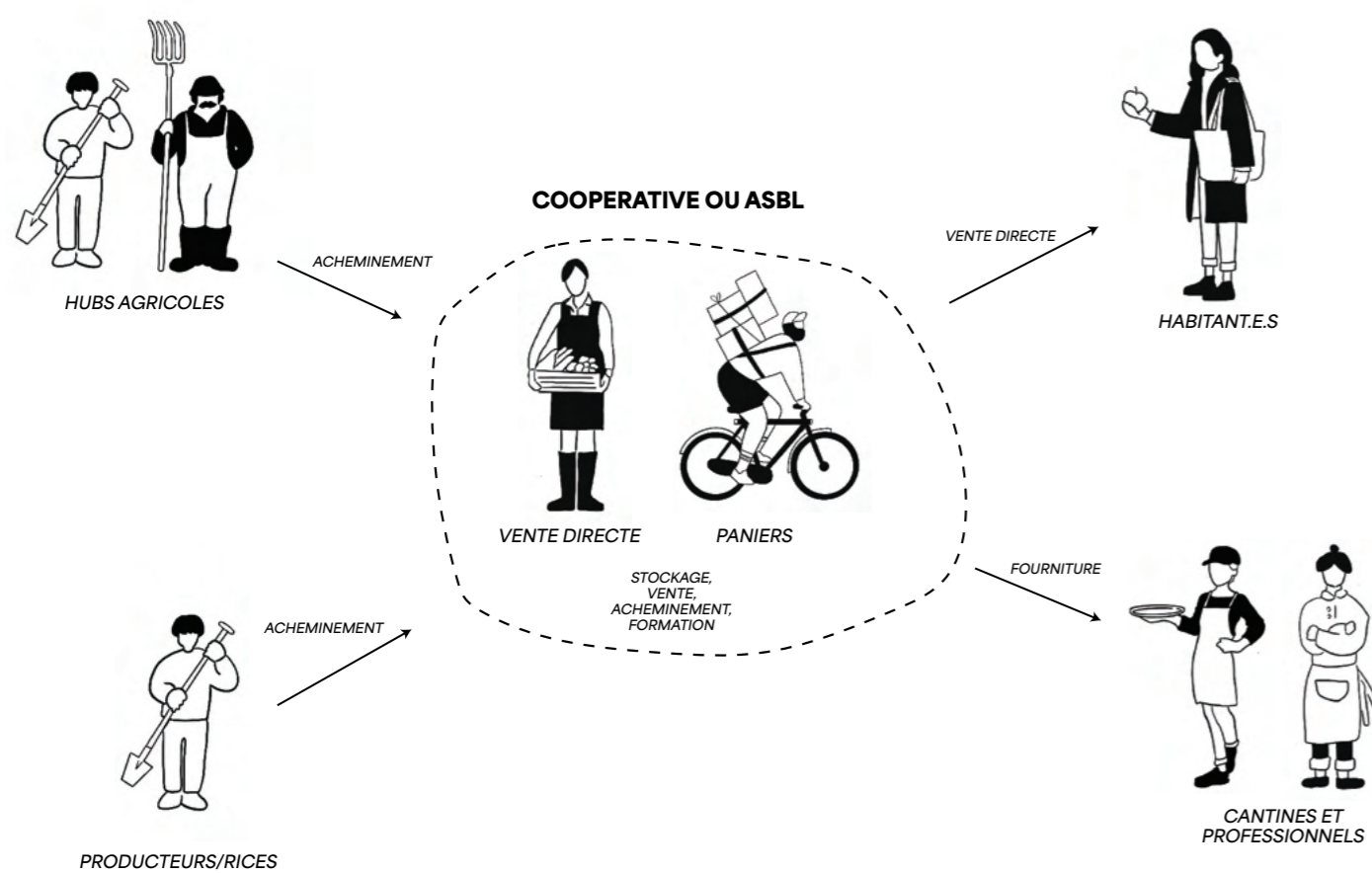
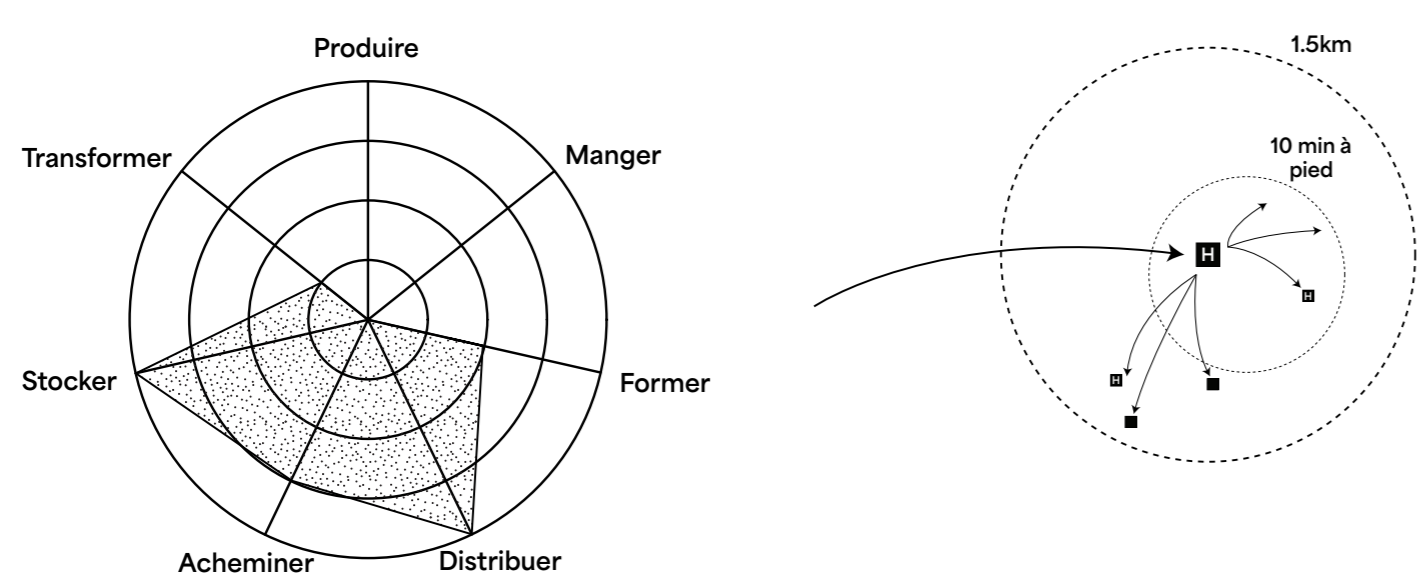
Centre de stockage et de transformation

Ferme agroécologique

HUB agricole



Ex : Ferme du chaudron, Zavelenberg



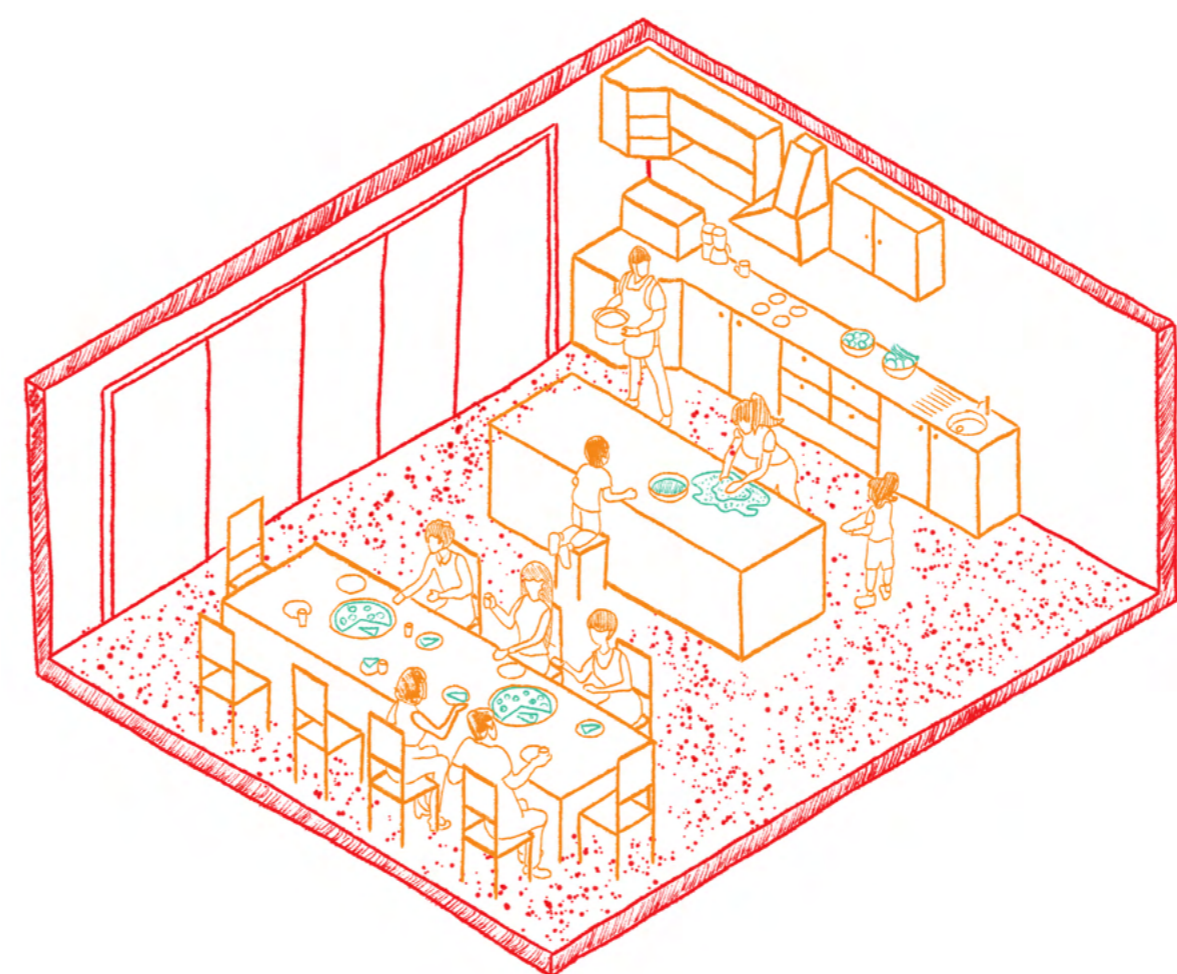
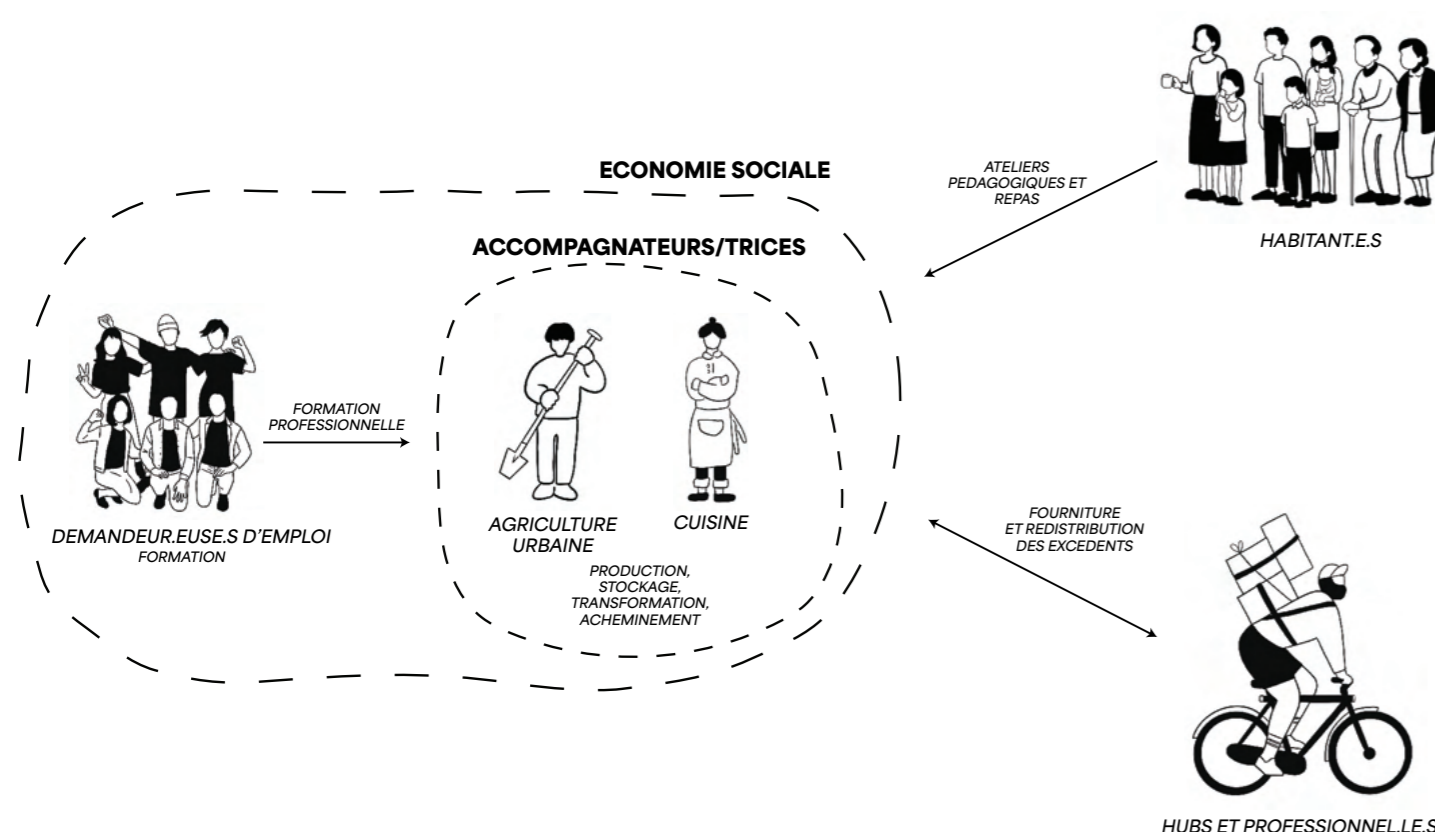
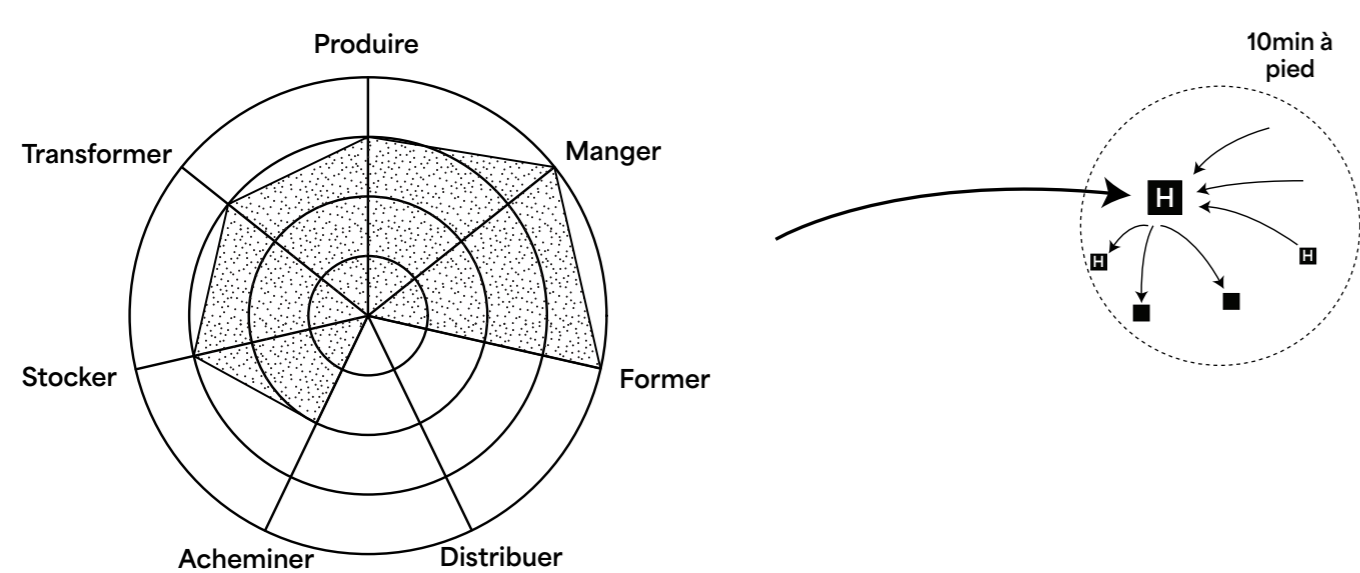
Distribution et livraison de paniers repas (GASAP et invendus)

Epicerie et coopérative

HUB marchand



Ex : BEESCOOP, Amphora



Cuisine de quartier et cantine sociale

Jardin de quartier et potager collectif

HUB nourricier



Ex : Parkfarm, Green Cantine, Groot Eiland

Molenbeek

Population totale : 98 270 hab

Densité : 16 336 hab/km²

Proportion des 18-64 ans : 64%

Proportion + 65 ans : 11,4%

% de population bénéficiant du RIS (18-64 ans) : 10%

% de population bénéficiant du GRAPA (+64 ans) : 19,9%

PRECARITE ECONOMIQUE = 1443 hab/km²

Sources : lbsa

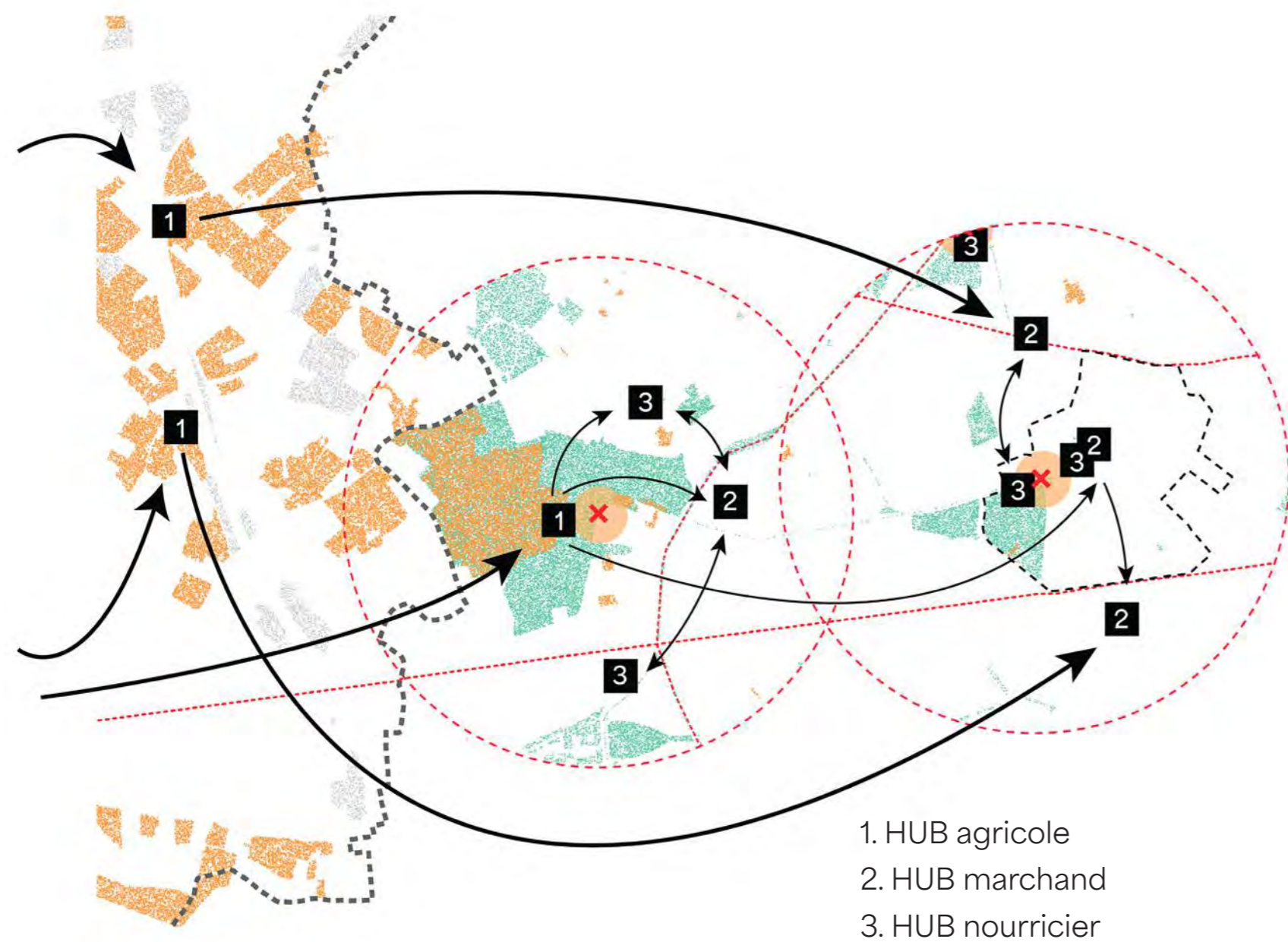
RESEAU HUBS, Implantation minimale sur base de la précarité économique

Récurrance d'utilisation du programme :

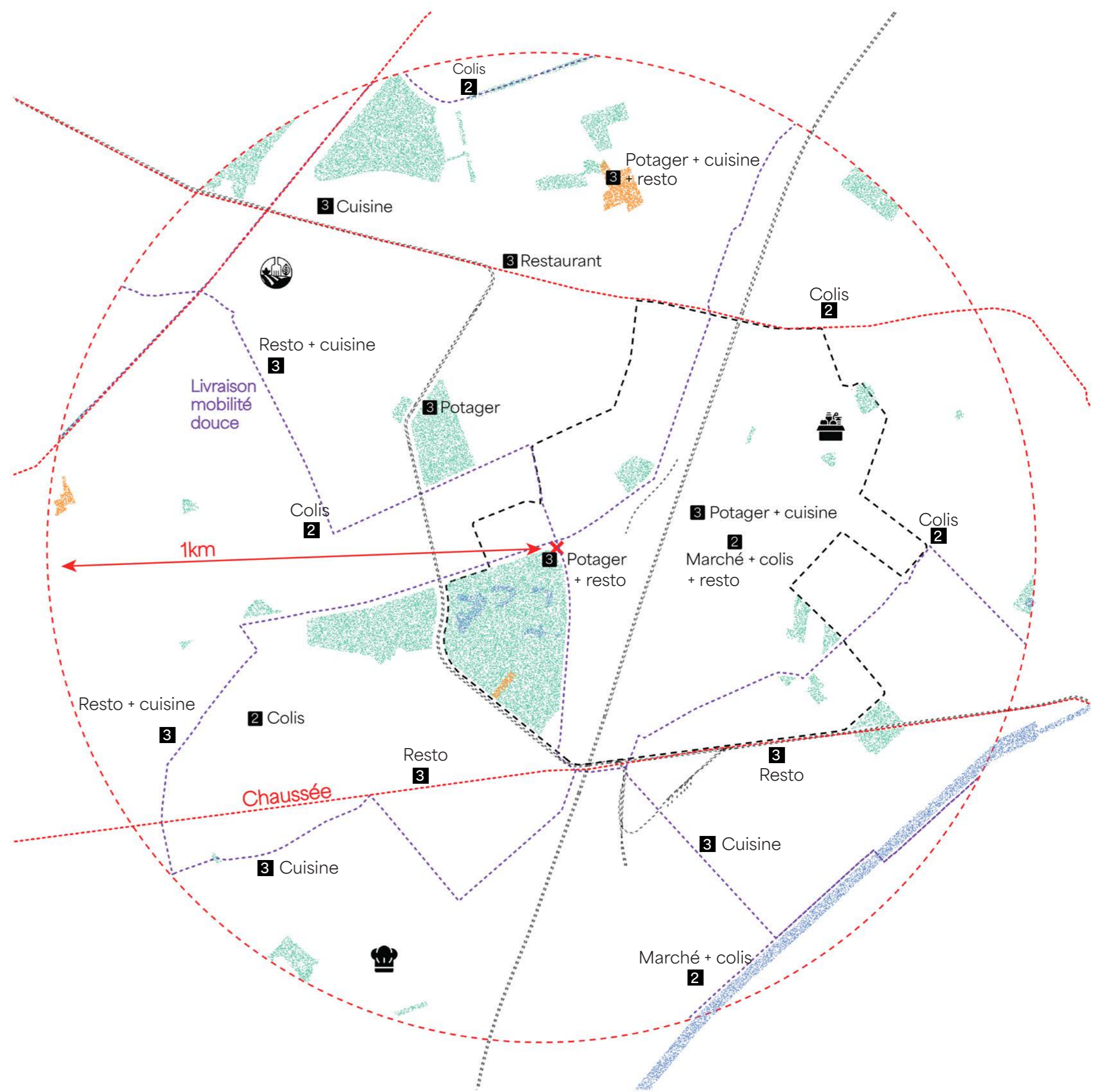
- 1x/5j : 1143/5 = 228 pers/j/km²
- 1x/10j : 1143/10 = 114 pers/j/km²
- 1x/15j : 1443/15 = 96 pers/j/km²

Nécessité minimum en HUBS/km²

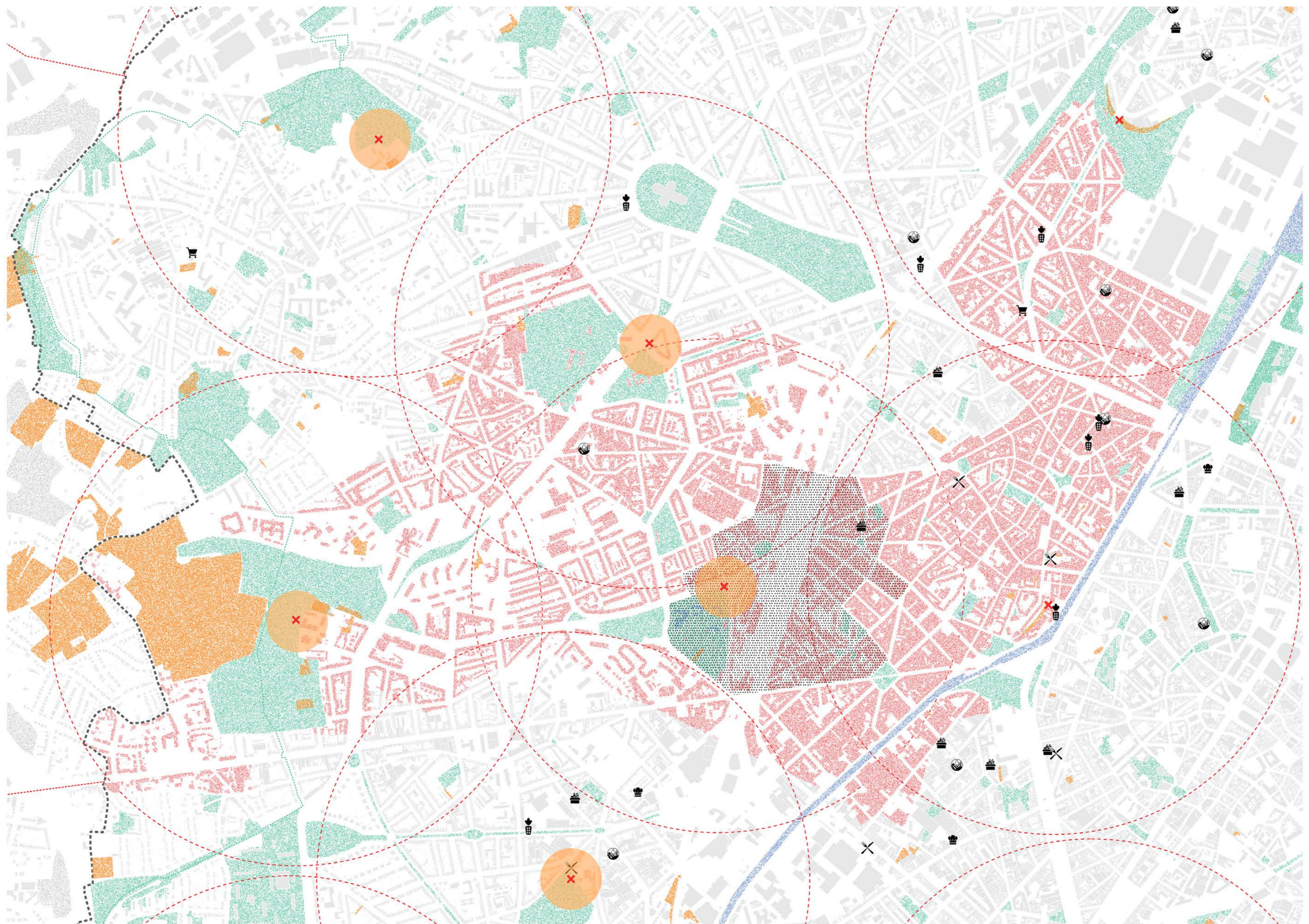
- Stock/transformation : 228(pers/j) / 1000 (pers/j/km²) = 0,228 hubs/km²
- Colis : 228(pers/j) / 100 (pers/j/km²) = 2,28 hubs/km²
- Epicerie : 228(pers/j) / 500 (pers/j/km²) = 0,456 hubs/km²
- Resto : 228(pers/j) / 100 (pers/j/km²) = 2,28 hubs/km²
- Cuisine : 144(pers/j) / 30 (pers/j/km²) = 4,8 hubs/km²
- Potager : 96 (pers/j) / 50 (pers/j/km²) = 1,92 hubs/km²



Relais campagne /ville et échange inter HUBS
Entrée Molenbeek, Scheutbos



Modèle théorique de déploiement de maillage alimentaire
à travers le territoire de Molenbeek



Réseau

- Hub
- ▭ Rayon d'influence
- ✕ COOP Hotspot
- Site potentiel d'AU

Alimentaire

- 🍳 Cuisine de Quartier
- 🛒 Epicerie sociale
- 🍷 Restaurant social
- 🛒 Distribution de paniers alimentaires
- 🛒 Point de vente goodfood
- 🗑️ GASAP
- 🌱 Zone d'agriculture urbaine

Mobilité

- 🚊 Train et tram
- 🚶 Promenade verte
- 🚲 Pistes cyclables régionales
- 🛣️ Grandes voiries

Infrastructure

- 🏘️ Contrat de quartier durable
- 🏠 Bâti molenbeekois
- 💧 Eau
- 🌳 Espaces verts

Sources : Metrolab, Brugis, Bruxelles Environnement, Good Food, GASAP, Cui-sines de quartier, Statbel, lbsa

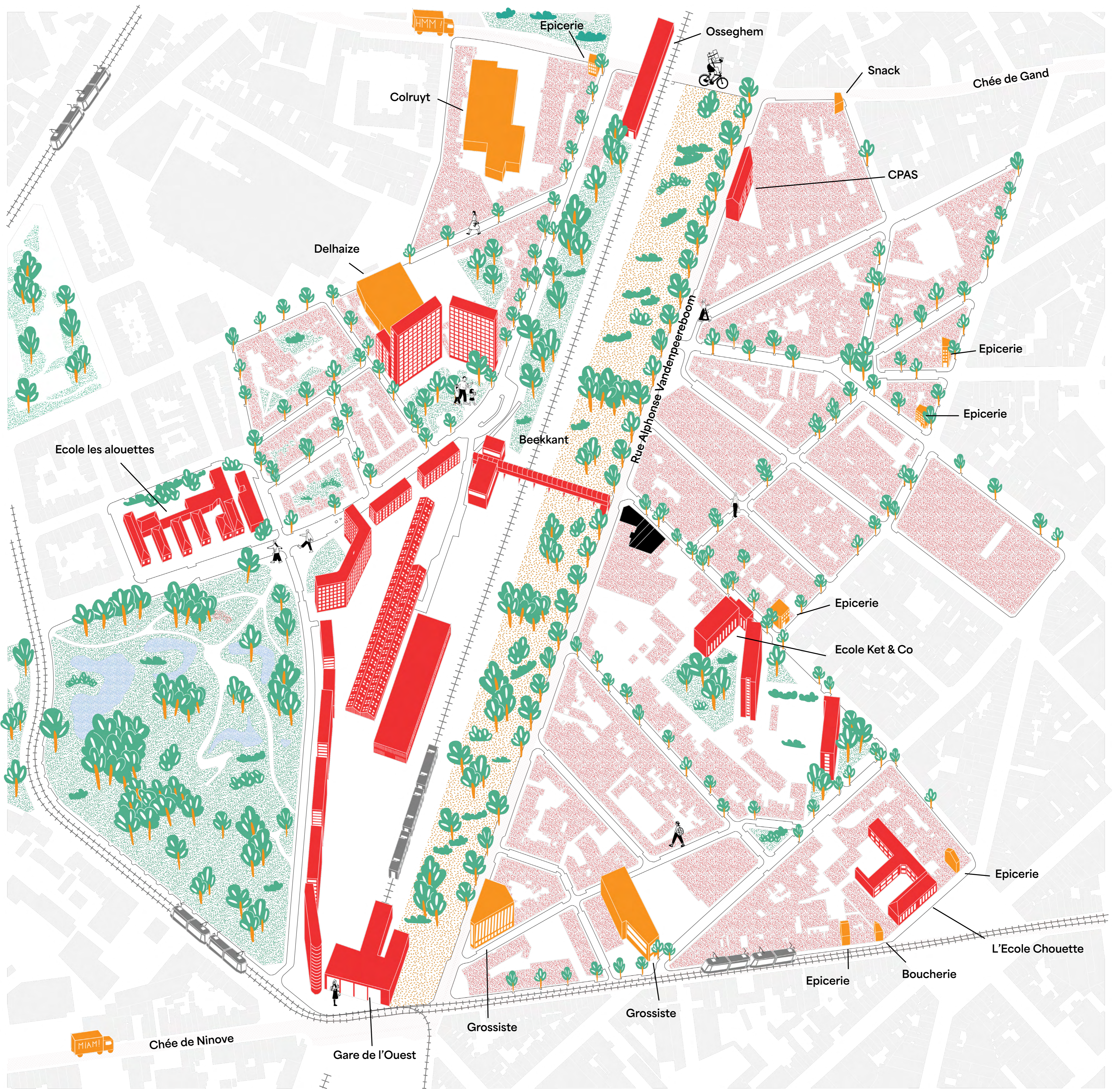
UCLouvain
LOCI - 2024

Mobiliser le réseau alimentaire local à Molenbeek

Nicolas Heymans - La ville comestible
Atelier de recherche Eco-Architecture

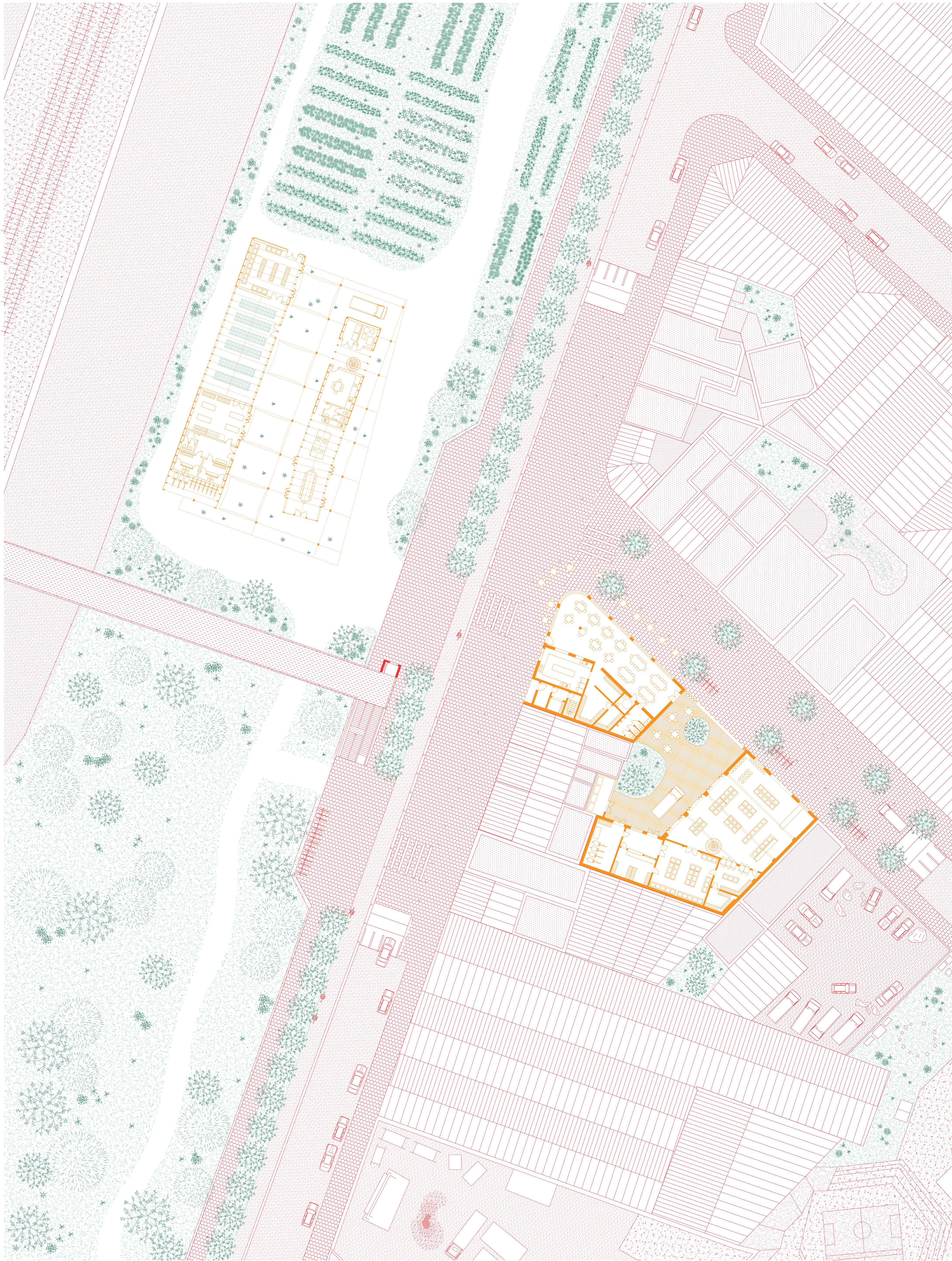
0 200 400 600 800 1000 m





Carte mentale autour du Parc Ouest
 Nicolas Heymans - La ville comestible
 Atelier de recherche Eco-Architecture



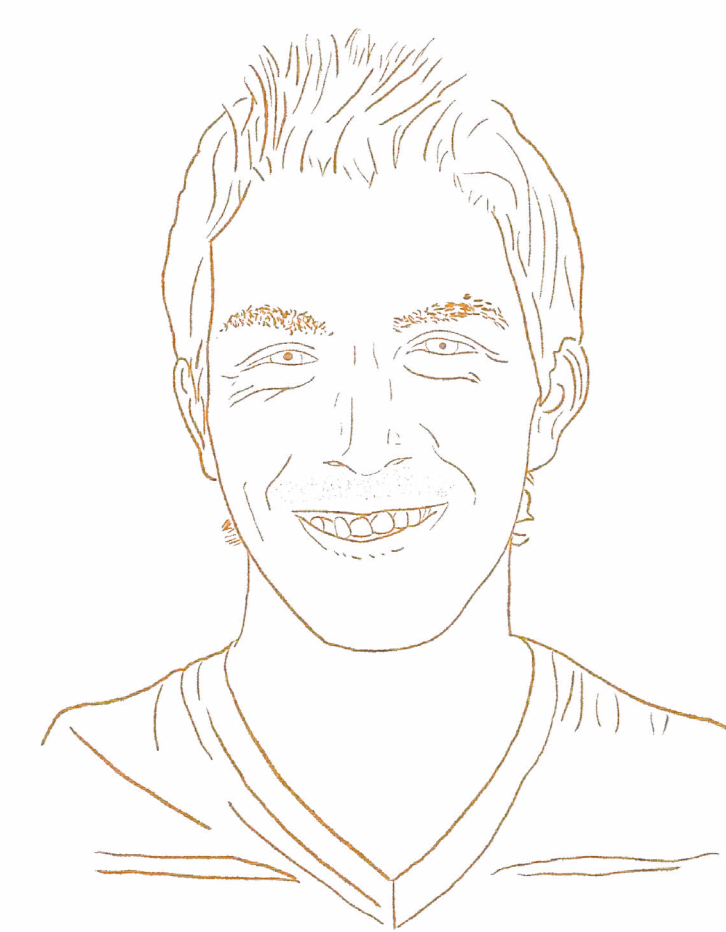


HUB alimentaire général autour du Parc Ouest - Plan masse
Nicolas Heymans - La ville comestible
Atelier de recherche Eco-Architecture

Présentation d'équipe

Vincent, maraîcher éducateur :

- Salaré à plein temps au travail de l'espace maraîcher
- Présente les ateliers pédagogiques et organise des visites éducatives au HUB nourricier
- Revend ses produits aux commerces alentours et au HUB marchand
- Fournit le restaurant en produits frais



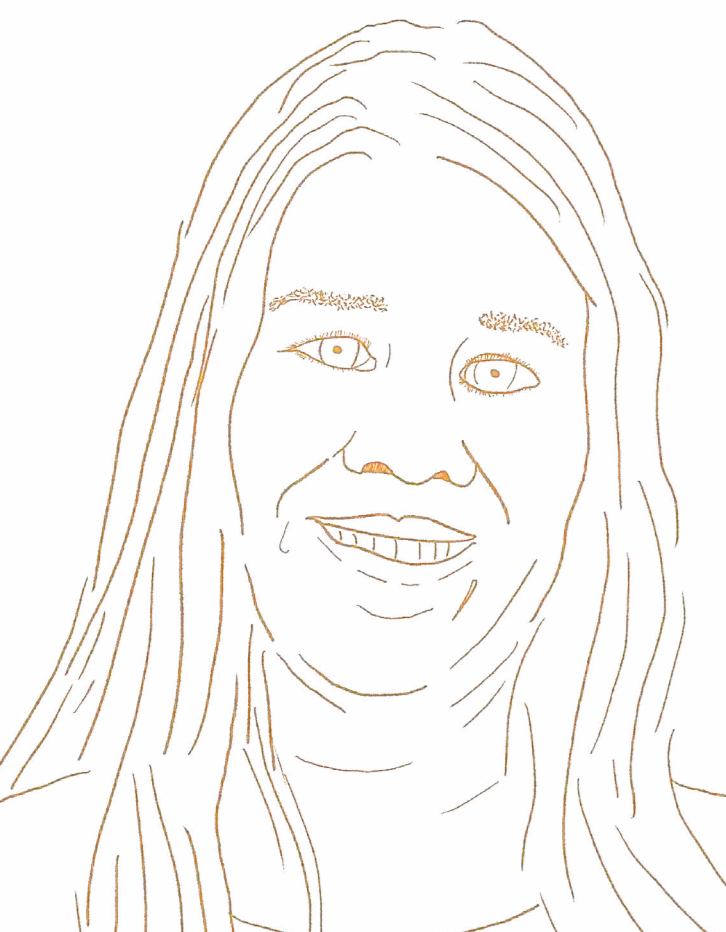
Nour, Coopératrice et bénéficiaire :

- Coopératrice au HUB marchand, travaille et forme les nouveaux/elles aspirant.e.s.
- Participante active aux ateliers de cuisine maraîchère
- Entretien une parcelle au jardin potager
- Ramène ses bons produits et repas à sa famille



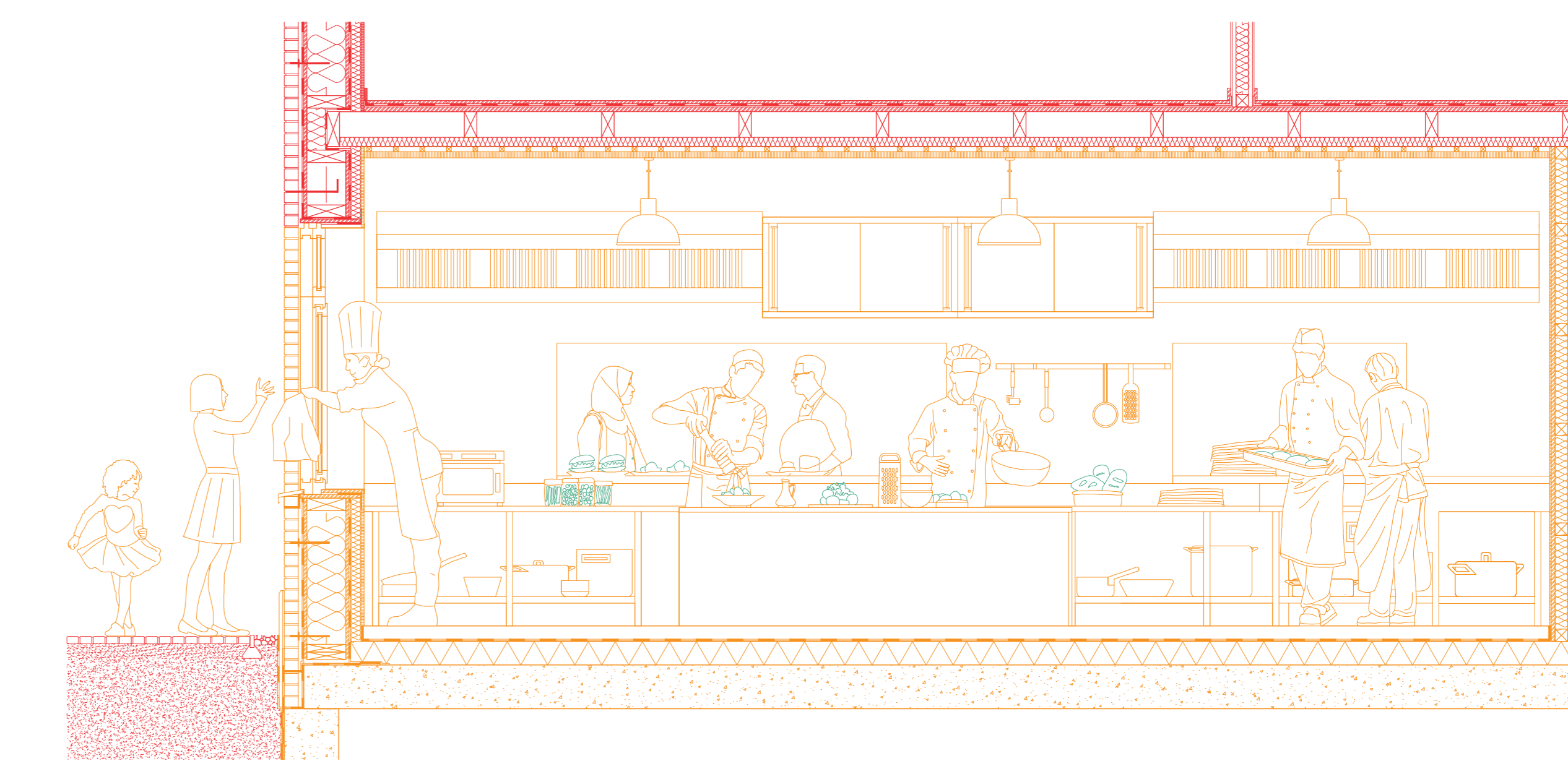
Delphine, Coopératrice bénéficiaire :

- Abonnée GASAP récupère ses paniers au HUB marchand
- S'arrête régulièrement à la cantine, après avoir récupéré son panier ou pour voir ses ami.e.s
- Aide à l'administratif au HUB marchand

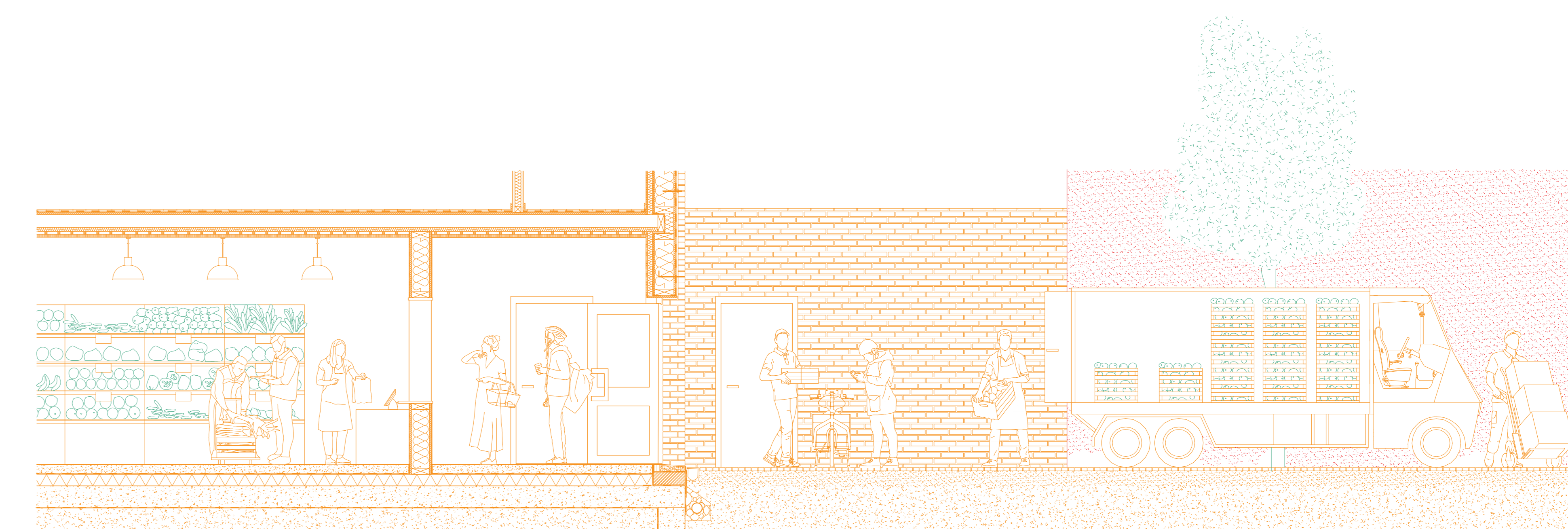


Joel, cuisinier en formation professionnelle :

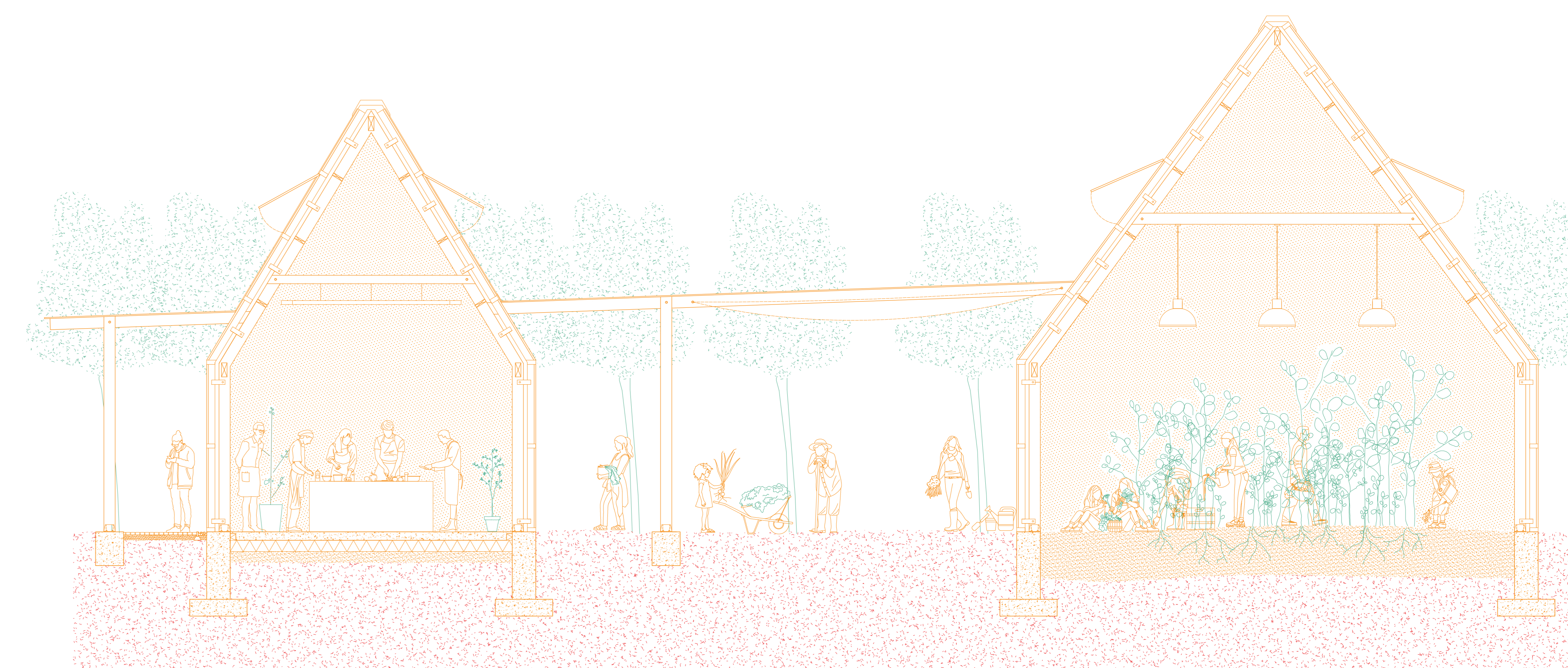
- Nouveau à la cuisine professionnelle, commence sa formation en horeca
- Aide Vincent au HUB maraîcher dans les périodes charnières
- Bénéficie des redistributions d'inendus hebdomadaires au HUB marchand



Ebullition en cuisine, rencontre au SAS



Echanger la nourriture qui est partout



Cuisiner et manger ce qu'on a produit à côté