

NOVEMBRE 2025
N° 26



BAT NEWS

LA REVUE TRIMESTRIELLE DE LA BANQUE ALIMENTAIRE
DU HAINAUT OCCIDENTAL ET DE MONS BORINAGE



SOMMAIRE :

Page 2 : Le mot du Président
Page 3 : Visite de Julien Lapraille - Les 90 ans d'André
Page 4 : La Course de canards
Page 6 : Nouvelle directive Européenne
Page 8 : Visites - Travaux à Froyennes

Page 9 : La Feuillerie - Nouveaux bénévoles
Page 10 : Statistiques
Page 11 : Bien congeler ses aliments
Page 13 : Initiatives en faveur de la BAT
Page 14 : Remerciements à nos fournisseurs

Le mot du Président,

*“Face au monde qui change,
il vaut mieux penser le changement
que changer le pansement.”*

Francis Blanche

L’avenir des banques alimentaires en Belgique

Les banques alimentaires jouent un rôle crucial dans la lutte contre la pauvreté et l’insécurité alimentaire en Belgique. Face à l’évolution socio-économique, il est essentiel qu’elles adoptent une stratégie claire pour assurer leur durabilité et leur impact à long terme.

Tout d’abord, la diversification des sources de financement devient stratégique. Dépendantes principalement des dons de nos donateurs et d’aides alimentaires européennes, les banques alimentaires doivent explorer de nouvelles pistes, des partenariats avec des entreprises agroalimentaires ou non, avec des institutions publiques, et développer des initiatives de financement innovantes, telles que des campagnes de sensibilisation ou des événements caritatifs réguliers (notamment pour notre BAT : les collectes dans les grandes surfaces / la course annuelle des canards en collaboration avec le Rotary Tournai Haut Escaut et la Table Ronde de Tournai, collaboration des autres services clubs, sensibilisation dans les écoles,...), ce qui renforcera leur résilience face aux fluctuations économiques.

Ensuite, la sensibilisation de la société à la problématique de l’insécurité alimentaire doit être intensifiée; la promotion de la solidarité locale, la sensibilisation à la réduction du gaspillage alimentaire et la collaboration avec des acteurs éducatifs contribueront à créer une conscience collective plus forte.

L’avenir des banques alimentaires en Belgique dépendra de leurs capacités à innover, à renforcer leur partenariat et à favoriser des solutions durables, en adéquation avec les défis sociaux et économiques de notre époque.

Pierre Vanassche

Julien Lapraille en visite à la banque alimentaire



Ancien participant à Top chef, animateur télé, Julien, ambassadeur des banques alimentaires pour la Wallonie, nous a rendu visite dans le courant du mois de janvier.

Ce fut l'occasion pour nous d'y associer la presse afin de lui présenter le bilan de nos activités.

Marc Mertens, administrateur délégué de la Fédération Belge des Banques alimentaires était également présent à cette occasion et a notamment souligné que le fonctionnement des banques alimentaires belges coûterait à l'Etat belge près de 383 Millions d'Euros si ce fonctionnement n'était pas financé par des dons des particuliers, et que le travail n'était pas accompli par des bénévoles.

90 ans, cela se fête !

En juillet dernier, notre banque alimentaire a eu le grand plaisir de célébrer les 90 ans de l'un de ses bénévoles les plus dévoués.

Toujours présent, souriant et engagé, André Thiebaut incarne à lui seul l'esprit de solidarité et de générosité qui anime notre mission depuis tant d'années.

Depuis plus de deux décennies, il donne de son temps sans compter : préparation des colis, écoute bienveillante... Son énergie et son enthousiasme sont une source d'inspiration pour toute notre équipe.

Un tout grand merci à lui pour son engagement exemplaire et pour tout ce qu'il continue d'apporter à notre équipe.



7120 canards adoptés et jetés à l'eau au profit de la banque alimentaire.

La 5ème édition de la course organisée par le Rotary Club Tournai Haut Escaut et la Table ronde de Tournai avait lieu le lundi de pentecôte, dans et autour de l'Escaut. L'édition 2025 a été une immense réussite avec 7.120 canards jetés à l'eau. Le record de l'édition 2024 (4900 canards) a donc été pulvérisé !

Succès mérité pour un événement qui prend de l'ampleur d'année en année, et qui est désormais inscrit à l'agenda des Tournaisiens.

Environ 2.500 personnes ont assisté au spectacle sur les berges de l'Escaut et sous un beau soleil.

S'il prend de l'ampleur, l'événement s'est aussi étoffé : le programme des festivités démarrait à 11 heures par une course d'aviron suivi de joutes nautiques présentées par deux équipes namuroises qui ont délocalisé leur confrontation de la Meuse à l'Escaut, pour le plus grand plaisir du public.



Chaque année, le Rotary Tournai Haut Escaut ainsi que, depuis 2024, la Table ronde de Tournai ont à cœur de réserver une grande partie des bénéfices de leur course de canards à la Banque alimentaire du Hainaut Occidental et de Mons Borinage.

La Banque alimentaire tient à participer activement à cette organisation; c'est ainsi qu'elle fait fonctionner une friterie mise à sa disposition par la firme Lutosa, et qu'elle organise une petite pêche aux canards très appréciée des plus petits.

En unissant leurs forces, les organisateurs prouvent ainsi qu'il est possible de passer un moment festif en famille tout en venant concrètement en aide aux personnes précarisées de notre région.



Grâce au succès de la course de canards, un bénéfice total de 36.000 Euros a été dégagé. et les deux clubs organisateurs, le Rotary Club Tournai Haut Escaut ainsi que la Table ronde de Tournai ont choisi de destiner plus de la moitié de cette somme à la banque alimentaire. Chacun de ces deux Service Clubs a ainsi apporté un don de 10.000 Euros pour soutenir le travail accompli en faveur des personnes en situation de précarité.



Les fonds récoltés seront consacrés, cette année encore, à l'acquisition de nouveaux véhicules. Cet achat est largement financé par la Fédération Belge des banques alimentaires et le bénéfice de l'opération canards permet de couvrir le solde de l'investissement. Ces véhicules (camionnettes) sont indispensables pour assurer la collecte et la distribution des denrées alimentaires dans les meilleures conditions (une partie des véhicules sont des camionnettes équipées d'une caisse frigorifique). L'apport combiné de la Fédération Belge des banques alimentaires et de l'opération "canards" aura ainsi permis de renouveler, en seulement 3 ans, un parc automobile vieillissant.

Nouvelles camionnettes

Voici les nouvelles camionnettes qui sillonneront bientôt les routes de la Wallonie Picarde.

Elles rappelleront à celles et ceux qui les croiseront qu'elles roulent grâce notamment à l'apport du Rotary Club Tournai Haut Escaut et de la Table Ronde de Tournai.



L'Europe doit transformer la directive contre le gaspillage alimentaire en action concrète

Par Jacques Vandenschrik, président d'honneur de la Fédération Européenne des Banques Alimentaires, administrateur du Global Food Banking Network

Alors que des millions d'Européens dépendent de l'aide alimentaire, des millions de tonnes de denrées encore consommables sont détruites chaque année. La nouvelle directive européenne sur les déchets alimentaires est une avancée. Mais sans une mise en œuvre déterminée, elle restera un texte de plus.

Chaque jour, dans l'Union européenne, des milliers de tonnes d'aliments encore consommables sont détruites. Pendant ce temps, des millions de personnes font la queue devant les associations d'aide alimentaire. Ce contraste, dans une région qui se veut modèle de durabilité et de justice sociale, est devenu insupportable.

Le gaspillage alimentaire n'est plus une question morale ou individuelle. Il est devenu un symbole du déséquilibre systémique de nos sociétés : surproduction d'un côté, précarité de l'autre. Chaque tonne perdue représente un travail inutile, des ressources naturelles épuisées et une solidarité défaillante.

UNE DIRECTIVE AMBITIEUSE MAIS FRAGILE

Face à cette urgence, l'Union européenne a adopté une nouvelle directive visant à réduire les pertes et déchets alimentaires.

Pour la première fois, elle fixe des objectifs contraignants :

- une réduction de 10 % des pertes dans la production, la transformation et la distribution ;
- une réduction de 30 % des déchets issus de la distribution, de la restauration et des ménages d'ici 2030.

Ces engagements marquent une avancée majeure. Ils traduisent la volonté de mettre fin à l'impunité du gaspillage.

Mais une directive, aussi ambitieuse soit-elle, ne suffira pas si elle n'est pas suivie d'actions concrètes. Les États devront mesurer, publier et rendre compte de leurs progrès. L'Europe ne manque pas de lois : elle manque de résultats visibles.

LES BANQUES ALIMENTAIRES, UN PARTENAIRE STRATÉGIQUE

Depuis plus de quarante ans, les banques alimentaires démontrent qu'un autre modèle est possible.

Elles collectent, trient et redistribuent les surplus des producteurs et des distributeurs à des milliers d'associations.

Leur action évite chaque année la destruction de milliers de tonnes de denrées et permet de nourrir des millions de personnes.

La Fédération Européenne des Banques Alimentaires (FEBA) coordonne aujourd'hui un réseau de 351 banques, reliées à 43 345 associations dans 30 pays européens, grâce à près de 100 000 travailleurs bénévoles.

Ce maillage humain et logistique forme un levier de transformation unique, à la croisée du social, de l'économique et de l'écologique.

La directive reconnaît désormais ce rôle.

Elle prévoit que les banques alimentaires soient consultées dans l'élaboration des plans nationaux, associées aux mécanismes de suivi et intégrées dans les plateformes logistiques et numériques de redistribution.

C'est un changement profond : le passage de la charité réparatrice à la stratégie structurelle.

DE LA SOLIDARITÉ À LA DURABILITÉ

Cette reconnaissance doit s'accompagner de moyens réels : infrastructures modernisées, chaîne du froid, outils numériques, formation des bénévoles, partenariats public-privé solides.

La directive ouvre la voie à un financement accru par les programmes européens (FSE+, Horizon Europe), mais la priorité reste politique : quelle place les États accorderont-ils à la lutte contre le gaspillage ?

Réduire le gaspillage, ce n'est pas seulement mieux gérer les déchets : c'est changer notre rapport à la nourriture et à la justice sociale.

C'est reconnaître que, dans une Europe d'abondance, la faim est une blessure collective.

C'est comprendre que chaque aliment jeté est un échec partagé — une ressource perdue, une dignité bafouée.

UNE EUROPE FIDÈLE À SES VALEURS

L'Union européenne dispose désormais d'un cadre solide.

Reste à transformer la loi en mouvement, la volonté en action, et l'abondance en justice.

Les banques alimentaires, par leur expérience et leur ancrage local, sont prêtes à accompagner cette transition.

Elles montrent qu'il est possible de concilier efficacité économique, équité sociale et durabilité environnementale.

Elles prouvent que la lutte contre le gaspillage peut devenir un levier d'innovation et de cohésion.

Et elles rappellent, enfin, que l'Europe ne sera fidèle à ses valeurs que si elle apprend à mieux partager ce qu'elle produit déjà.

Visites de Mme la Bourgmestre et de Madame la Présidente du CPAS



Nous tenons à exprimer notre sincère gratitude à Madame la Bourgmestre et à Madame la Présidente du CPAS pour l'intérêt et le soutien qu'elles ont manifestés envers la Banque alimentaire.

Leur visite et leur écoute attentive témoignent d'une réelle volonté de renforcer l'aide aux plus démunis de notre commune.

Grâce à leur engagement et à leur collaboration, nous pouvons poursuivre notre mission de solidarité et continuer à venir en aide aux familles qui en ont le plus besoin.

Travaux au hall de Froyennes

Lors de la construction du hall de Froyennes, une salle avait été aménagée à l'étage afin, notamment, d'y entreposer du petit matériel et nos archives.

Cette salle ne comportait aucune autre sortie que l'escalier menant à l'intérieur du hall de stockage. Par ailleurs, l'absence de baies vitrées rendait l'espace particulièrement inhospitalier.

Au fil du temps, cet espace a été utilisé pour accueillir des réunions de travail de plus en plus nombreuses, notamment les réunions du conseil d'administration, ainsi que des rencontres organisées avec nos partenaires et fournisseurs ou avec la presse.

Les normes de sécurité imposaient qu'une sortie de secours vers l'extérieur puisse être aménagée.

Le percement de deux baies vitrées, l'aménagement d'une porte et la pose de châssis et d'un escalier de secours ont été confiés à l'entreprise Degallaix de Peruwelz.

Le coût de ces travaux a été pris en charge par la Fédération belge des banques alimentaires.



Le Parc de la Feuillerie à Celles ouvrait ses portes le 13 juillet 2025 afin de découvrir le monde magique des Hortensias (Hydrangea) en pleine floraison.

Une visite au cours de laquelle les visiteurs ont pu découvrir plus de 250 espèces et variétés et sont venus s'informer.

Le propriétaire des lieux et organisateur de l'évènement avait tenu à verser à la Banque alimentaire les droits d'entrée réclamés aux visiteurs.

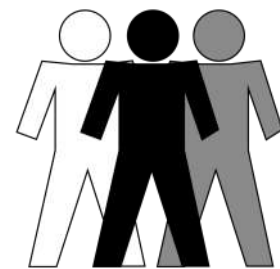
C'est sous un beau soleil que Pierre Vanassche et Luc Janssens se sont mêlés aux visiteurs du jour pour découvrir cette magnifique propriété et remercier de vive voix Monsieur Palick van Hövell pour ce beau geste en faveur des plus démunis de notre région.



BIENVENUE

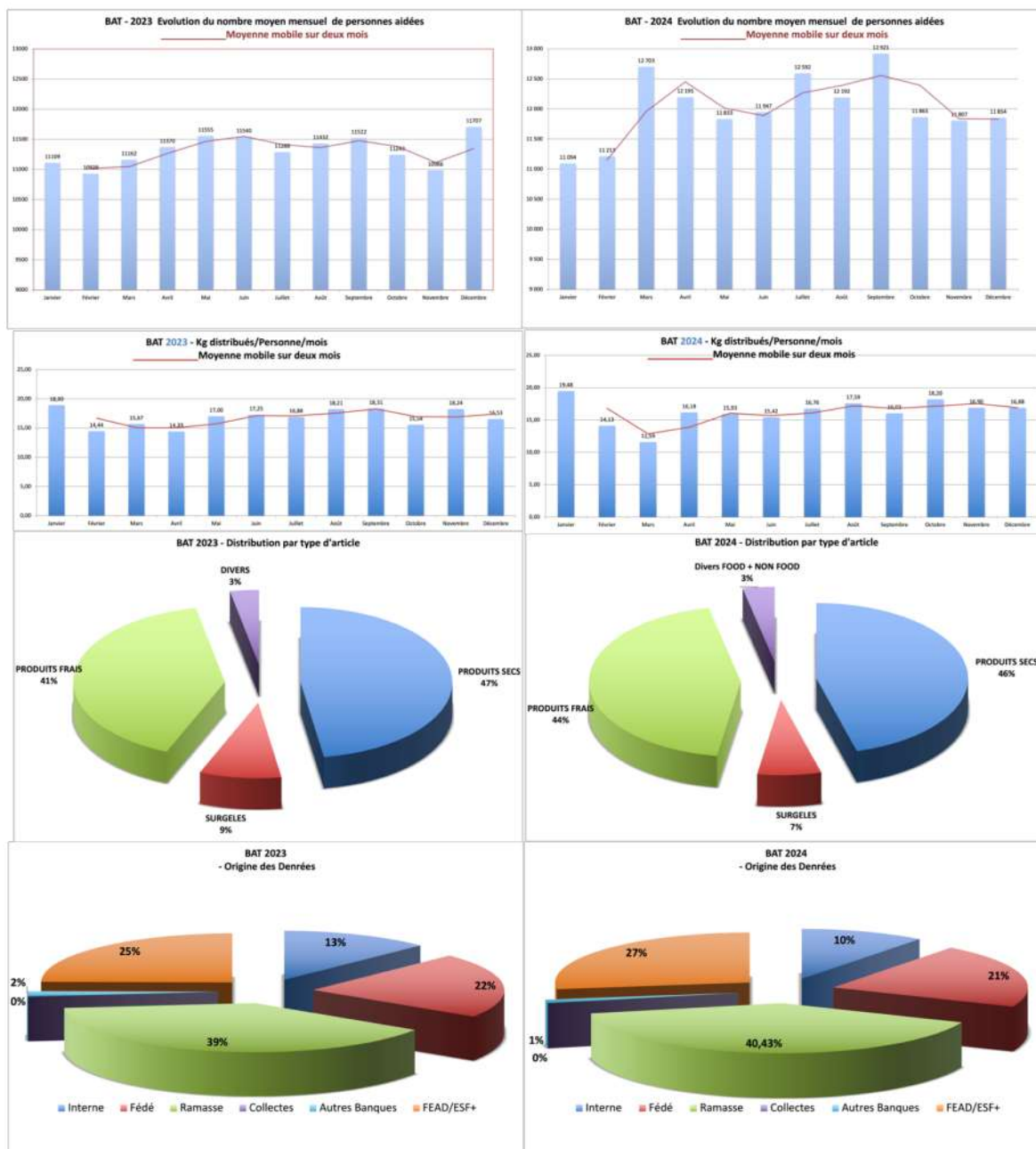
Nous avons eu le plaisir d'accueillir dans notre équipe de bénévoles durant cette année 2025 :

- à Froyennes : Frédéric DENNEULIN,
Patrick BOITEAU
et Jacques DUPONT,
- à Mouscron : Yusuf SOFU et Cirdan LETOCART,
- à Mons : Philippe MAJOIS,



La BAT leur souhaite la bienvenue
et les remercie de leur engagement

QUELQUES CHIFFRES : L'ACTIVITÉ DE LA BAT en 2024



- Le nombre moyen de bénéficiaires pour 2024 est de 12056 contre 11315 en 2023 répartis dans 57 associations agréées.
- Le poids moyen de vivres distribués par personne est de 197Kg en 2024 contre 201Kg en 2023.
- Le poids total de vivres distribué est de 2.377.948 Kg en 2024 contre 2.280.356 Kg en 2023.
- La proportion de produits frais augmente de 3% en 2024 au détriment des produits surgelés et secs.
- L'importance de la collecte de produits invendus (ramasse) est confirmée avec un nouveau record : 40,43% de la totalité des produits distribués. Cela représente 945.953 Kg sauvés de la benne sur l'année 2024.

7 conseils pour bien congeler ses aliments

La congélation permet de garder ses aliments frais ou préparés. Mais il y a quelques conseils à suivre pour éviter les mauvaises surprises.



1 - Utiliser des aliments frais et qui supportent bien la congélation

L'idéal est de congeler des **produits très frais** pour en conserver les vitamines. Plus on est rapide, mieux c'est. On évite de les laisser plusieurs jours dans le frigo avant de se décider.

On peut congeler des **fruits, légumes, viandes, poissons...** On préfère congeler des fruits et légumes non traités, à pleine maturité et sains. La congélation est utile pour conserver les récoltes du potager. Mais on peut aussi l'utiliser pour faire le plein de produits que l'on voudrait consommer plus tard.

On peut aussi congeler en portions une préparation que l'on cuisine en grande quantité en une fois (quiche, lasagne, sauce...). On la refroidit alors rapidement, sans la laisser traîner 3 jours au frigo. On évite par contre de congeler des œufs dans leur coquille, des pommes de terre crues, des tartes à la crème et des légumes à consommer crus. La texture des salades, concombres, tomates... changent lors de la congélation. Il n'y a par contre aucun souci si on les destine à la cuisson.

2 - Préparer avant de congeler

Les légumes

Avant de les placer au congélateur, **on lave et nettoie** les légumes. On **blanchit** la plupart d'entre eux. Ce procédé inactive les enzymes et nuit aux microorganismes. Éliminer ces sources d'altérations garantit alors une **meilleure conservation** des couleurs, saveurs et textures. Blanchir permet aussi de conserver une certaine quantité de **vitamines**, surtout si on compte conserver les légumes pendant longtemps au congélateur.

La méthode :

1. Placer maximum 500 g de légumes dans 2 litres d'eau bouillante pendant un temps court.
2. Immerger les légumes dans de l'eau glacée pour stopper la cuisson.
3. Les sécher sur un essuie ou dans l'essoreuse à salade avant de les congeler.

Les fruits

Avant tout, **on vérifie l'état des fruits**. S'ils présentent des signes de maladies ou d'attaques de nuisibles, on préfère leur éviter la congélation. Ensuite, **on essuie les fruits sains sans les laver**. Seules les pommes doivent être blanchies.

On congèle les fruits de petit calibre entiers, les plus gros en morceaux et les fruits à noyaux **dénoyautés**. Les fruits prennent moins de place si on les congèle sous forme de compotes, coulis, marmelades, sirops...

Pour les fruits destinés à être mangés crus, il faut les sucrer pour conserver leur saveur, leur couleur et leur teneur en vitamine C. On mélange dans un plat pour enrober les fruits :

- 200 g de sucre par kilo de fruits acides ;
- 100 g de sucre suffisent par kilo de fruits sucrés.

On pense à **citronner les fruits qui noircissent** et à sucrer les fruits rouges (fraises, framboises, groseilles...). Ils se gardent alors mieux et on sucre moins **la préparation finale**.

Les herbes

On sèche bien avant de **hacher** et congeler les herbes comme le basilic, l'estragon, le thym...

On peut ensuite les placer **dans un bac à glaçons** pour faciliter leur dosage à la sortie du congélateur. On peut aussi **les incorporer à du beurre** pour en faire des beurres aromatisés, que l'on congèle.

Viande et poisson

On congèle la viande et le poisson de bonne qualité **les plus frais possible**. On dégraisse la viande. On vide et nettoie les poissons. On respecte aussi les dates de péremption.

Plats préparés

La congélation est très utile pour **conserver en portions** un plat préparé en grande quantité. Après la cuisson, on attend que les plats soient froids, sans dépasser deux heures de temps. On évite par contre de congeler des restes de repas de la veille ou plus.

3 - Préférer les petites portions

On congèle des petites portions. **Le froid les saisit plus vite**, ce qui évite de réchauffer la température du congélateur. Ce qui pourrait se produire si on introduit trop d'aliments tempérés en une fois.

Les petites portions sont aussi plus simples à prélever au moment de cuisiner.

4 - Choisir les bons contenants

Sachets plastiques, boîtes ou bocal en verre... doivent être fermés hermétiquement. On évite ainsi que l'air froid déshydrate et oxyde les aliments. On veille aussi à ce que l'emballage contiennent le moins d'air possible. Une bonne solution est d'utiliser des sachets sous vide.

Les liquides gonflent lors de la congélation. **Pour éviter aux contenants en verre d'éclater** sous la pression, on les choisit plus grands que leur contenu alimentaire : on laisse un espace de 3 cm vide sous le couvercle des bocaux.

Pour éviter que les fruits et légumes s'agglutinent pendant la congélation, on les étale sur une plaque garnie d'un papier de cuisson en laissant de l'espace entre chaque pièce. On place au congélateur.

Une fois pris, il ne reste qu'à les transférer dans leur contenant final.

5 - Étiqueter

Quand on place les aliments au congélateur, on pense à étiqueter les contenants. On indique :

- **le contenu** car certains aliments sont difficiles à reconnaître une fois congelés ;
- **le nombre de portions** comprises dans le contenant ;
- **la date** de mise au congélateur.

Cela permet de reconnaître les aliments congelés et de les consommer par ordre chronologique. Ils **se conservent de quelques mois** (3 mois pour le saumon) **à un an** (pour les légumes).

6 - Bien décongeler

La décongélation suit des règles toutes simples. On décongèle les aliments **lentement** dans un plat au **frigo**, au four à **micro-ondes** ou dans de l'eau froide. On s'abstient de décongeler à température ambiante pour éviter aux bactéries de proliférer.

Plusieurs aliments peuvent se cuisiner congelés :

- On peut cuire les légumes et la viande encore congelés, à feu doux avec un peu de matière grasse et un filet d'eau ;
- On utilise les fruits congelés dans des tartes, gâteaux, crumbles, clafoutis, confitures, glaces... ;
- On peut réchauffer les plats préparés encore congelés au four.

Quand on décongèle un produit, on l'utilise toujours dans les 24 heures.

7 - Éviter de recongeler

La congélation ralentit les bactéries sans les stopper. Elle fait aussi éclater les parois des cellules de l'aliment. Quand on décongèle, de l'eau se mélange avec le liquide provenant de l'intérieur des cellules. Tout ça forme un milieu très propice pour les microorganismes qui peuvent alors proliférer.

Un aliment décongelé puis recongelé contient donc un **plus grand nombre de bactéries**, ce qui augmente le risque d'intoxication alimentaire.

Recongeler un aliment altère aussi son goût et sa texture. Mais on peut très bien recongeler un aliment qui a été cuisiné et cuit entre-temps.

Les initiatives se sont multipliées en faveur de la Banque alimentaire ...

Un challenge inter-entreprises alliant course à pied et spinning a été organisé le 26 juin dans le zoning de Tournai Ouest.

Près de 500 personnes représentant 60 entreprises de la région avaient pour objectif de cumuler un maximum de kilomètres pour soutenir la lutte contre le cancer.

Pour la circonstance, les participants avaient l'occasion de traverser et découvrir les installations des entreprises situées le long du parcours, et notamment la Banque alimentaire.

Nous n'avons pas manqué de saisir cette nouvelle occasion de faire découvrir la banque alimentaire.



Pour la seconde fois, Pierre Vanassche et Luc Janssens ont présenté la banque alimentaire à plusieurs classes de l'Institut Saint André à Ramegnies Chin.

Cette présentation précédait une marche parrainée organisée par cette école quelques jours plus tard, et dont le bénéfice était partiellement destiné à la banque alimentaire.

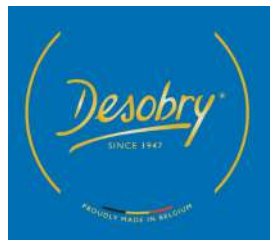
Cette marche parrainée rencontra manifestement un vif succès puisque la somme versée à la banque alimentaire à la suite de cette activité s'est élevée à 2.150 Euros.

Une autre présentation a été faite le 18 avril à la Haute Ecole Louvain en Hainaut (HELHa).

Cette présentation s'inscrivait dans le cadre d'une opération ayant pour objectif de récolter des vivres en faveur de la banque alimentaire.

Voici le produit de leur récolte venue s'ajouter aux denrées distribuées le jour même à nos associations partenaires.





Etienne BROUCKAERT
Exploitant agricole



Chers partenaires,
Un immense merci pour votre collaboration et votre soutien au cours de l'année écoulée.
C'est grâce à vous que nous pouvons efficacement venir en aide aux plus démunis de notre région.



COMMENT SOUTENIR LA BANQUE ALIMENTAIRE ?

✓ DEVENIR BÉNÉVOLE

Les candidats bénévoles peuvent faire acte de candidature sur le site :

<http://www.banquealimentairebat.org>

ou par mail ou par téléphone.

✓ FAIRE UN GESTE DE SOLIDARITÉ

En versant la somme de votre choix
sur le compte bancaire de la BAT :

BE46-0682-1093-7136

de la Fédération Belge des Banques Alimentaires
avec la mention « Don pour la BAT »

Tout don de 40€ ou plus permet une déduction
de vos revenus imposables



Banque Alimentaire du Hainaut Occidental et de Mons Borinage
rue du Progrès, 33 - 7503 Froyennes

Tél. 069 60 94 00 Gsm 0478 55 22 26
bat@banquealimentairebat.org
BCE 0434.985. 612

Editeur reponsable : Pierre VANASSCHE - president@banquealimentairebat.org