

Alimentation durable :
De la promotion des filières courtes à la
promotion d'emplois durables

Résumé des tables rondes des 13 et 14 novembre 2008
relatives à la question de l'alimentation durable
sous le prisme de la promotion des filières courtes

Pierre Ozer

Département des Sciences et Gestion de l'Environnement, Université de Liège

Maud Bay

HEC-Ecole de gestion de l'Université de Liège



Mars 2009

Préambule

Deux journées de réflexion se sont tenues à l'Université de Liège les 13 et 14 novembre 2008 à l'Institut de Géographie sur le thème « alimentation durable : de la promotion des filières courtes à la promotion d'emplois durables ».

La journée du 13 novembre était volontairement une réunion dite « académique » visant à mettre autour de la table des chercheurs de disciplines différentes mais dont la particularité était d'avoir un intérêt certain pour la problématique abordée. Les participants à cette journée ont été : Yasemin Arda (HEC-ULg, chaînes logistiques) ; Maud Bay (HEC-ULg, optimisation des systèmes) ; Daniel Cauchy (Quinoa asbl, le seul non académique mais appelé à la discussion pour sa longue expérience de terrain) ; Benoît Dardenne (ULg, psychologie cognitive) ; Daniel Faulx (ULg, psychologie cognitive) ; Pierre Ozer (ULg, géographe, environnementaliste), Dominique Perrin (FuSAGx, agronome) ; Pierre Stassart (ULg, sociologue, alimentation durable) et Michel Wautelet (UMH, physicien, membre fondateur de l'ASPO [Association pour l'étude du pic du pétrole et du gaz]). Etaient également présents : Philippe Caprioli (AGS [Académie du goût et des saveurs]) et Michel Dejong (Cpcp [Centre permanent pour la Citoyenneté et la Participation]). D'autres académiques étaient intéressés mais, pour une question d'agenda, n'ont pu se libérer et souhaiteraient être tenus informés des suites de cette table ronde.

La journée du 14 novembre était clairement axée vers la société civile, mais toujours avec une 'supervision académique' pour initier les débats modérés par le journaliste Patrick De Lamalle (RTBF).

Après une introduction à la thématique par Pierre Ozer (ULg) nourrie par les discussions académiques de la veille, ce colloque s'est orienté sur trois piliers, respectivement :

Module 1 : « Comment soutenir et optimiser la distribution en filière courte ? » introduit par Madame le Professeur Bernadette Merenne (ULg, géographie économique), avec des représentants du CRIOC (Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs), du Cabinet du Ministre Benoît Lutgen, Ministre Wallon de l'Agriculture et de l'Environnement, de l'AFSCA (Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire), de la FEVIA (Fédération

professionnelle de l'industrie alimentaire), de la FWA (Fédération wallonne de l'agriculture), de l'OPW (Office des produits wallons), de l'APAQ-W (Agence wallonne pour la promotion d'une agriculture de qualité), du Pôle logistique du Plan Marshall, de l'asbl « Accueil Champêtre », et de la sprl « Biosain ».

Module 2 : « Comment faire la promotion des produits et producteurs locaux ? » introduit par Monsieur le Professeur Benoît Dardenne (ULg, psychologie cognitive), avec des représentants du CRIOC, d'IEW (Inter-environnement Wallonie), de la FWA, de la FUGEA (Fédération unie de groupements d'éleveurs et d'agriculteurs), de l'OPW, de l'APAQ-W et de l'asbl « Accueil Champêtre »,

Module 3 : « Les filières courtes, créatrices d'emploi ? » avec des représentants de WAGRALIM (Pôle de compétitivité agroalimentaire du Plan Marshall), de la FEVIA, du Cabinet du Ministre Benoît Lutgen, Ministre Wallon de l'Agriculture et de l'Environnement, du CELABOR, de l'asbl « La Bourrache », et de la sprl « Biosain ».

A la suite de ces trois modules, Madame Catherine Rousseau (CRIOC) a présenté la récente initiative de la Région bruxelloise intitulée « Réseau des Acteurs Bruxellois pour l'Alimentation Durable ». Ensuite, le Professeur Dominique Perrin (FuSAGx), Expert en politique climatique au SPF Santé publique, Sécurité de la chaîne alimentaire et Environnement, a présenté les enjeux internationaux de l'agriculture durable.

A la suite de cela, Madame la Ministre Marie-Dominique Simonet, Ministre de l'Enseignement supérieur, de la Recherche scientifique et des Relations internationales de la Communauté française, est intervenue sur la thématique, avant une brève conclusion de la journée par Pierre Ozer (ULg).

Notons que, lors de la journée du 14 novembre, près de cent personnes ont assisté aux débats.

Ci-après, les conclusions feront indistinctement la synthèse des deux journées de réflexion.

Alimentation durable :

De la promotion des filières courtes à la promotion d'emplois durables

Consommation durable ?

Le thème de la consommation durable est relativement neuf. Il trouve ses origines au Sommet de la Terre qui s'est tenu en 1992 à Rio de Janeiro. Ce thème part du constat que les politiques publiques ne peuvent plus seulement se contenter d'agir sur la production ; infléchir également les modes de consommation écologiquement et socialement non soutenables étant devenu indispensable pour parvenir à un développement durable. Mais cela pose une série de questions. Quelles sont actuellement les spécificités des modes de consommation des ménages ? Quelles sont leurs capacités à évoluer vers la prise en compte des critères du développement durable ? Quels sont les rôles que doivent jouer les pouvoirs publics, les acteurs économiques et associatifs dans la consommation durable ?

Contexte favorable !!!???

Les sociétés développées et informées appréhendent progressivement que leurs modes de consommation sont progressivement devenus obsolètes et contraires aux principes de développement durable pour diverses raisons. En effet, il appert que divers modes de consommation alimentaire sont inadéquats par rapport :

Aux enjeux énergétiques : en effet, que serait notre alimentation avec un baril de pétrole à 250 US\$? Or, nous savons tous que le pétrole –notamment– est une ressource finie ; que notre mobilité serait fortement impactée avec un baril de pétrole à 200 US\$ et quasi immobilisée à partir d'un baril de pétrole à 300 US\$. En janvier 2007, le prix du baril était de l'ordre de 50 US\$... Dix-huit mois plus tard (juillet 2008), celui-ci flirtait avec les 150 US\$. Hausse conjoncturelle ? Oui, maintenant nous le savons. Mais jusqu'à quand ? La demande augmente, les ressources « bon marché » diminuent, donc –*de facto*– le prix de cette énergie augmentera. Dans un an, dans cinq ans ou dans dix ans ? Nul ne le sait avec exactitude mais tout le monde admet que cela se produira. Autant s'y préparer tant qu'il est encore temps...

Au changement climatique qui est essentiellement d'origine anthropique dû aux émissions de gaz à effet de serre et que notre mode de vie actuel ne permet pas d'enrayer. Notamment lorsque les aliments qui se présentent dans notre assiette ont parcouru plusieurs fois le tour du monde, souvent par avion, forte source d'émissions de gaz à effet de serre.

A la biodiversité qui disparaît ici et ailleurs avec la généralisation des grandes monocultures, principalement destinées à l'alimentation du bétail, puis pour les agro-carburants puis seulement pour l'alimentation humaine.

A la souveraineté alimentaire qui est largement affectée dans diverses parties du monde mais également chez nous si le prix de l'énergie devait augmenter rapidement et durablement.

A la santé publique puisque le « panier de la ménagère » est maintenant majoritairement constitué de produits transformés « prêts à manger » rapidement après un bref passage au micro-ondes. Ce glissement vers ce que certains appellent la « malbouffe » ne fait pas la part belle aux fruits et légumes frais. Or, ces produits transformés sont le plus souvent trop gras, trop caloriques, trop salés, ce qui entraîne une kyrielle de maladies qui dégradent la santé publique (cholestérol, diabète, obésité, etc.).

Dès lors, de plus en plus de consommateurs se disent vouloir devenir des « consomacteurs ». Pour ce faire, certains d'entre eux passent non pas au boycott d'un système, mais bien par un « buycott » (pratiques visant à préférer certains produits ou services) en orientant progressivement leurs achats vers un « mieux » respectueux de l'environnement et souhaitent trouver une alternative aux produits standardisés proposés par les supermarchés (fraises, framboises, haricots et tomates en hiver ; pommes et poires en juillet). Pour ces « consomacteurs », le slogan peut être résumé comme suit (avec toutes les nuances d'usage) : « Choisir son assiette, c'est choisir un modèle de société, redonner un sens à nos achats, retrouver ce que le mot 'saison' signifie ».

L'alternative 'positive' (buycott), actuellement la plus en vogue, est de s'orienter vers les filières courtes. Le consumérisme environnemental (consommation « environmentally friendly ») est donc en route et dérive directement du consumérisme politique né à la fin des années 1970. Cette attitude positive dudit consomacteur doit être promue car ce dernier est en quête d'une alternative durable qui pourrait répondre à la multitude de critères cités plus haut.

Une filière courte, c'est quoi au juste ?

Mais qu'est-ce qu'une « filière courte » ? Ce concept a suscité beaucoup de discussions au cours des deux tables rondes.

D'emblée, il semble que ce concept soit caractérisé par une notion de proximité. Mais pas seulement. Une filière courte se caractérise également par des échanges qui se font directement du producteur au consommateur, soit via un seul intermédiaire. Les productions peuvent être labellisées « bio » mais pas nécessairement...

Pour certains, la dimension sociale ne doit pas être subordonnée par la dimension environnementale.

Notons également que la Belgique n'est pas une île imperméable aux échanges et à l'ouverture vers l'extérieur ; et que certaines denrées ne sont pas cultivables sur notre territoire (café, thé, bananes, oranges, etc.).

La notion est complexe mais si la terminologie « durable » (ou « soutenable ») est de mise (donc si on tient compte des cinq éléments contextuels énoncés ci-dessus), on peut d'emblée exclure les produits dont l'origine est extracontinentale et dont le transport est très énergivore (par exemple, par voie aérienne). Dès lors, les haricots kényans devraient être proscrits, de même que les asperges péruviennes ou les fraises égyptiennes ...

Ceci dit, investir sans compter dans ces filières, sous prétexte que « c'est bon pour les économies du Sud », n'est probablement qu'un leurre possible tant que le prix de l'énergie est relativement bon marché. Soyons clairs, ces marchés sont –à terme– condamnés, puisque dépendants du transport aérien.

Actuellement en Région wallonne

Nous assistons en direct, depuis un an ou deux, à la naissance d'une forte demande de consommateurs, essentiellement dans les villes, pour des produits locaux et de saison (notion actuellement perdue pour plusieurs consommateurs). Pour ces consommateurs, les objectifs sont multiples :

- avoir un contact plus direct avec les producteurs, les connaître, mieux ressentir leurs contraintes et se rapprocher du rythme des saisons ;
- obtenir des produits de meilleure qualité en passant par des producteurs labellisés « bio » ou assimilés de leur région (ce qui induit souvent l'accès à des produits qui ont plus de saveur, plus de goût) ;
- avoir un moyen de soutenir un autre type d'agriculture ;

- pouvoir identifier la destination de leur argent.

Pour les producteurs, le plus souvent les ‘petits’ producteurs (des entreprises familiales) très vulnérables dans le contexte actuel de globalisation, les avantages peuvent également être multiples. En effet, il s’agit d’un moyen :

- de se réappropriier une part de la plus-value concédée actuellement aux intermédiaires (distribution) ;
- de retrouver une plus grande part d’autonomie dans leurs choix de production ;
- d’échapper en tout ou en partie à la logique de productivité et de rentabilité tout en s’assurant un revenu correct.

Finalement, l’avantage commun de ces filières courtes est de :

- Peser moins sur l’environnement et de diminuer les dépenses énergétiques, ce qui implique une réflexion tant sur le mode de production que sur le mode de distribution des produits ;
- Maintenir l’emploi en milieu rural ou suburbain ;
- Échanger des produits mais aussi des idées et des valeurs qui sont partagées ; il y a ici la création de liens sociaux et conviviaux par les aliments...

Il est à noter que la demande est, de loin, largement supérieure à l’offre disponible, et ce, sans aucune promotion directe de ce type d’alternative.

Or, pour combler ce déficit d’offre, il convient de soutenir les TPE (très petites entreprises) paysannes et artisanales locales. Il convient également de développer les initiatives locales de production agricole qui représentent des emplois locaux non-délocalisables et durables pour que, rapidement, l’offre puisse rencontrer la demande dans ce secteur prometteur actuellement et à terme.

Cependant, il est bon de se poser la question : « qui consomme de la nourriture « environmentally friendly » ? Dans l’absolu, la frange de population a été jusqu’à peu une majorité de consommateurs dont le profil sociographique est assez particulier : le plus souvent, il s’agit de personnes ayant un niveau d’études supérieures élevé. Cependant, avec la crise socio-économique qui se profile actuellement, il y a de plus en plus d’initiatives de « quartier » qui prônent l’alimentation dite « saine et durable » dans les milieux précarisés mais qui ne peuvent se reposer que sur les dons des banques alimentaires (sans fruits et légumes, mais bien avec des pâtes, riz, etc.).

Comment promouvoir les filières courtes ?

Ce qui a été le constat principal de ladite « table ronde académique », c'est la nécessité de développer une expertise scientifique coordonnée qui pourrait accompagner la mise en place de « filières courtes » sur tout son cycle (création, animation, optimisation). En effet, si cette expertise existe (voir www.suscons.ulg.ac.be), elle demeure fortement limitée en Belgique francophone alors qu'elle est bien développée dans plusieurs pays de l'OCDE. Une priorité serait de mettre en place un groupe d'experts multidisciplinaire pour travailler sur la question de la transition vers plus de durabilité et y analyser la place et le rôle des filières courtes dans différents scénarios de développement d'une alimentation durable. Pour cela, la recherche doit obtenir davantage de moyens des pouvoirs politiques.

Ensuite, il est impératif que ces filières soient à terme « durables ». En effet, ces filières ne sont pas vouées à être perpétuellement soutenue par une aide publique et n'ont de raison d'être que si elles sont soutenables économiquement, socialement et environnementalement. Pour cela, le principe « quatre P » doit être scrupuleusement analysée : Produit, Prix, Place, Promotion.

En effet, si l'on assiste depuis une dizaine d'année à l'émergence d'une demande explicite, traduire cette intention dans des dispositif d'offre crédible reste l'enjeu premier des acteur du champ économique. Or les demandes des consommateurs sont complexes et très malléables

Le prix est également une donnée principale pouvant orienter le consommateur. Si les prix proposés par les filières courtes ne sont pas en mesure de concurrencer les autres systèmes, le système ne s'adressera plus qu'à une classe élitiste aisée de la population, ce qui n'est pas l'objectif recherché. Par ailleurs, son existence pourrait à terme être compromise.

Notre système de fonctionnement actuel fait la part belle au « flux tendu ». Il faudra donc également trouver une solution à la problématique de la place où seront entreposées ces denrées, aux canaux de distribution employés, et aux endroits où se fera la jonction entre l'offre et la demande de consommation.

Finalement, il faudra absolument assurer la promotion de ce système alternatif. Pour cela, outre les dispositifs classiques de marketing visant à intégrer les notions de développement durable dans la décision d'achat, il s'agira également de montrer qu'une alternative existe, que celle-ci est encadrée par des structures compétentes (gage de qualité, de sécurité alimentaire, de respect des normes, etc.) et que des

consommateurs y trouvent déjà pleine satisfaction. En effet, les consommateurs sont souvent influencés par ce que les autres consommateurs achètent.

Pour que ces « quatre P » soient rencontrés, il faut nécessairement atteindre une « taille critique » permettant de pouvoir répondre à la demande quantitativement, mais également qualitativement (diversité des produits proposés, tant en fruits qu'en légumes, voire d'autres produits transformés, ce qui pourrait mener à la création de métiers dans la « petite transformation » pour des filières « marginales » telles que la découpe ou l'épluchage par exemple), de pouvoir faire une économie d'échelle permettant de baisser ses prix et être concurrentiel tout en gardant une certaine flexibilité. Pour atteindre cet objectif, il a été suggéré à plusieurs reprises de créer des coopératives tout en gardant à l'esprit qu'il n'est jamais simple de se « fédérer ».

Quels sont les freins à la promotion des « filières courtes » ?

Alors que les défis de demain s'amoncellent et deviennent évidents pour qui est informé et intéressé, une chose est dramatiquement préoccupante : l'absence d'une feuille de route. Dans ce sens, un décret wallon d'orientation agricole serait absolument nécessaire pour les années et décennies à venir.

On le sait, les universités –l'enseignement supérieur en général– jouent un rôle fondamental dans l'organisation de nos sociétés. Or, face au paradigme dominant de la biotechnologie, dont témoigne notamment le passage de l'appellation de faculté d'agronomie à faculté de bio-ingénieur, force est de constater que les moyens affectés à un enseignement complémentaire organisé de façon cohérente autour du paradigme alternatif de l'agroécologie et des systèmes alimentaires reste très insuffisants. Investir dès aujourd'hui dans l'enseignement de l'agro-écologie permettra de mieux négocier les défis de demain.

Aussi, dans le cadre du Plan Marshall, divers secteurs d'activités ont été identifiés comme étant prometteur pour l'économie wallonne. Et parmi les secteurs retenus, il y a le secteur de l'agro-alimentaire, intitulé le pôle « Wagralim ». Dans le cadre de ce pôle, quatre axes ont été retenus :

- Aliments santé ;
- Procédés innovants de production ou de conservation ;
- Bio-emballages ;
- Développement de filières d'industrie alimentaire durables.

Quoique certainement nécessaires au développement économique de la Région, ces axes prioritaires ne rencontrent aucunement la promotion des « filières courtes ». Comment, dès lors, mettre en place ce système alternatif ? Avec quels fonds de lancement ?

Notons également qu'il y a eu grand débat sur le rôle très contraignant et, semble-t-il, pas toujours pertinent de l'Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire (AFSCA) qui utilise les mêmes cahiers des charges pour de grandes entreprises ou exploitations que pour des PME et TPE qui sont incapables de respecter toutes les réglementations à la lettre à cause de leur petite taille par manque de fonds disponibles.

Conclusion

Notre société fait face à une série de défis (énergétiques, environnementaux, sociaux) qui progressivement percolent dans la société civile. Pour répondre au mieux à ces défis, nos sociétés doivent s'adapter au plus vite pour réduire leur vulnérabilité à tous ces changements qui peuvent aller très vite et s'emballer sans pouvoir être enrayés. Pour reprendre une image qui a été mentionnée à plusieurs reprises, notre capacité à nous adapter à des bouleversements annoncés n'est malheureusement pas aussi simple et linéaire que retirer du feu une casserole de lait qui bout car on ne négocie pas avec la physique de l'atmosphère, pas plus d'ailleurs qu'avec la raréfaction des ressources pétrolières.

Parmi les multiples actions possibles pour assurer cette transition, la question de scénarios possible vers une alimentation plus durable et la place particulière que peuvent y occuper les filières courtes est un horizon qui se précise

Si cette alternative répond déjà à un souhait qui fait écho au sens commun et aux représentations individuelles d'une consommation « meilleure » qui va dans « la bonne direction » (consumérisme environnemental), un cadre doit être donné à cette action. La réussite de ce projet de promotion des « filières courtes » dépendra de la bonne identification préalable des problèmes à résoudre, de rendre cette alternative économiquement rentable, et de mobiliser les acteurs, à savoir tant la société civile que les producteurs et les consommateurs.

La promotion de cette alternative pourra reposer tant sur l'aspect du consumérisme environnemental expliqué plus haut que sur le consumérisme politique car, finalement, il s'agit bien ici de promouvoir un commerce équitable local socialement acceptable pour les petits producteurs et pour les consommateurs, toutes classes sociales confondues.

Dr. Pierre Ozer

Chargé de recherche au Département des Sciences et Gestion de l'Environnement

Université de Liège

Rapporteur du colloque

Avec la collaboration de Yasemin Arda ; Maud Bay ; Philippe Caprioli ; Daniel Cauchy ; Benoît Dardenne ; Michel Dejong ; Daniel Faulx ; Dominique Perrin ; Pierre Stassart et Michel Wautelet.

ANNEXE 1 :

Discours de clôture de Madame la Ministre Marie-Dominique Simonet, Ministre de l'Enseignement supérieur, de la Recherche scientifique et des Relations internationales de la Communauté française

Je suis vraiment très heureuse de me trouver face à vous ce soir, pour une thématique qui sort un peu du cadre habituel lié à mes compétences de Ministre de la Recherche en Région Wallonne et de l'Enseignement supérieur en Communauté Française... et pourtant... vous verrez que les matières que je gère peuvent se révéler être très utiles au développement du secteur agro-alimentaire dans son ensemble, mais aussi au développement des filières courtes.

De toute évidence, la thématique de l'alimentation durable, de par sa notion même de durabilité, touche de manière transversale des matières et compétences gérées par les Ministres tant du Gouvernement wallon, que de la Communauté Française ou du Fédéral. Et c'est davantage en tant que citoyenne du monde et responsable politique que je me soucie de cette problématique depuis bien longtemps déjà. Et lorsque m'a été proposée cette initiative, j'ai immédiatement accepté de la soutenir.

Notre société de consommation vit un peu à l'heure américaine, au rythme des grandes surfaces offrant des milliers de produits au « libre choix » du consommateur. C'est vrai que le consommateur a été séduit par la flexibilité et le confort que lui apportait ce mode de consommation.

La grande distribution, en Belgique, a donc pris le pas sur nos modes de consommations anciens, plus traditionnels et orientés vers les petits commerces locaux, vers les petits marchés et même s'il en subsiste encore, ils sont le fait d'une minorité de personnes qui veulent acheter des produits spécifiques, quitte même à en payer un prix plus important (mais pas disproportionné non plus).

L'enquête « mon caddie et moi » réalisée par le Groupe CARREFOUR, auprès de 26.197 personnes, sur le comportement des belges lors de leurs achats montre que les critères pour l'achat des produits sont :

1. Fraîcheur
2. Qualité
3. Rapport qualité/prix
4. Prix peu élevé
5. Parking
6. Amabilité du personnel
7. Vitesse de passage à la caisse
8. Etendue du choix
9. Promotion et bons de réduction
10. Proximité du magasin par rapport au domicile / lieu de travail

Si la fraîcheur et la qualité apparaissent en premier, il faut encore se demander ce que le consommateur veut dire derrière ces deux termes : hygiène, propreté ? Qu'en est-il du mode de production, des pesticides et procédés de conservation éventuellement utilisés.

Cette étude montre aussi, et c'est rassurant, que les belges sont sensibles à l'environnement. La grande majorité est satisfaite de la disparition des sacs gratuits aux caisses. Cela n'empêche que 17% d'entre eux oublient d'emporter leurs sacs réutilisables au magasin... Par ailleurs :

- 79% privilégient les achats de produits saisonniers, particulièrement pour les fruits et légumes.
- 94% des belges n'achèteraient pas des fraises en hiver. L'étude ajoute que c'est une bonne nouvelle pour l'empreinte écologique que le transport de ce produit laisse derrière lui.
- 70% s'interrogent régulièrement sur l'impact écologique des emballages de certains produits.
- Mais si le suremballage interpelle, seuls 11% des clients tiennent finalement compte du critère écologique lors de l'achat, car l'aspect pratique l'emporte.

Le contexte actuel montre une conscientisation progressive de l'acheteur exprimée par une intention de modifier ses comportements d'achats mais qui ne se traduit pas encore totalement dans les faits car d'autres critères sont considérés comme prioritaires. Et si le citoyen se préoccupe de ce concept d'alimentation durable, les entreprises vont progressivement adapter leur offre.

L'organisation d'une table ronde à l'Université de Liège répond bel et bien à une attente du secteur. C'est une des missions des Universités, outre la formation des étudiants, d'anticiper les phénomènes de société au moyen de programmes de recherche, ou sous l'angle d'un développement socio-économique.

L'objet de la table ronde était d'évaluer la situation des filières courtes et spécifiquement des produits frais (fruits, légumes, viandes, etc.), au travers de 3 modules :

1. Comment soutenir ou optimiser les filières courtes ?
2. Comment promouvoir les producteurs et produits locaux ?
3. Les filières courtes, créatrices d'emploi et volet recherche

Si la logique environnementale prévaut souvent lorsque l'on parle des filières courtes, du bio par exemple, n'oublions pas le contexte dans lequel nos exploitations agricoles travaillent : celui d'une économie de marché, largement mondialisée. Et donc, la concurrence ne se situe plus au niveau du voisin qui produit des pommes similaires, mais de grandes productions sur d'autres continents, dont les coûts de productions sont très compétitifs.

Durant les discussions, des interprétations différentes du concept de filière courte ont été évoquées. S'agit-il d'une distance géographique uniquement ? S'agit-il du nombre d'intermédiaires ? Du type de cultures ? Les avis divergent.

La structure du marché a elle aussi été évoquée, certains parlant des difficultés pour la distribution de collecter la production locale avec certains acteurs qui font de la vente directe, d'autres qui renoncent à produire au-delà d'une quantité minimale, etc. Cette difficulté au niveau de l'offre de production est un élément qui devra être analysé également.

Bien entendu, si la concurrence s'internationalise, plus encore aujourd'hui qu'hier, il nous faut coordonner nos actions et fédérer les énergies. Que ce soit entre exploitants agricoles, mais aussi les industries et les centres de recherche. C'est ensemble que l'on peut offrir une réelle chance pour nos productions de rester compétitives sur le marché mondialisé.

Il a été aussi question des subventions publiques. Le réflexe naturel d'un exploitant qui a des difficultés est de se tourner vers les pouvoirs publics. Mais il me paraît important de ne plus concevoir la subsidiation comme une finalité en soi. Elle doit permettre de créer une activité, de soutenir son développement au moment où des investissements importants vont être consentis. Mais l'entreprise doit être viable ou à tout le moins offrir une perspective de rentabilité sans être dépendante du secteur public. Sans vouloir galvauder le terme, les subsides doivent être perçus comme des instruments durables permettant à nos exploitants de vivre de leur travail.

Bien entendu, la question du comportement a été largement évoquée durant la table ronde. Je laisserai le soin au représentant de mon collègue Benoît Lutgen de vous expliciter les mesures prises en faveur des producteurs et produits wallons au niveau du Gouvernement wallon. Et du côté de la Communauté française, nous ne sommes pas inactifs non plus.

- 1) A l'initiative de la Communauté française, des campagnes d'information et de sensibilisation sont organisées. Exemple : site Internet www.mangerbouger.be : politique de promotion des attitudes saines sur les plans alimentaires et physiques, qui s'adresse aux jeunes de toutes les générations avec une communication spécifique. Des ateliers sont organisés dans les écoles, visites pédagogiques, ateliers du goût, pratiques sportives.
- 2) Dans l'enseignement supérieur, ajouter au cursus scolaire des métiers en relation avec ces thématiques, car nous avons besoin de personnes informées et spécialisées pour informer, étudier, rechercher. Je peux par exemple citer le master de bio-ingénieur en chimie et bio-industrie avec une option relative aux sciences et technologies des aliments, proposé par la Faculté universitaire des sciences agronomiques de Gembloux.

La sensibilisation doit aller au-delà et toucher tous les publics cibles car il s'agit bien d'une modification comportementale à grande échelle qui est attendue.

Les échanges fructueux du colloque ont permis de mettre en exergue la nécessité de réaliser une étude interdisciplinaire comme préalable aux réponses à apporter aux diverses propositions d'actions.

Cette étude aurait pour objectifs de dresser un portrait des acteurs en filière courte, d'évaluer les mesures prises par le passé ayant conduit à un échec ou à un succès, de proposer un modèle de structuration de l'offre et de la demande, d'identifier les besoins du secteur pour favoriser l'émergence de nouvelles technologies et outils économiques favorisant la création ou le développement d'activités, de soumettre des propositions en vue de sensibiliser le citoyen à une consommation responsable. Cependant, qu'exige-t-on d'un exploitant agricole aujourd'hui ?

- produire des aliments de qualité ;
- développer une expertise sanitaire liée aux exigences des autorités sanitaires en matière de santé publique ;
- avoir des connaissances juridiques, ne serait-ce que par sa responsabilité légale d'incorporer un produit dans la chaîne alimentaire, mais aussi pour s'adapter aux différentes législations tant régionales, nationales qu'européennes. Et ce ne sont pas les plus simples à comprendre ;
- être bon gestionnaire pour sa production, son stock, ses investissements lourds (acheter une machine agricole coûte très cher, ses choix sont cruciaux) ;
- être expert en gestion publique : comment obtenir des aides pour l'engagement de personnel, pour l'investissement, des prêts, des subsides, des mécanismes d'exonération en matière fiscale ;
- être expert en logistique, en marketing et en vente. Car bien faire tout le reste ne sert à rien si sa production n'est pas écoulée ;
- in fine, il doit encore anticiper l'avenir car la politique agricole commune de l'UE est en perpétuel changement.

N'est-ce pas trop pour une seule exploitation ? Car la plupart des exploitations agricoles wallonnes sont gérées à un niveau familial, chacun contribuant à l'activité en se spécialisant dans l'une ou l'autre matière.

Certains participants à la table ronde ont proposé d'intégrer les coopératives dans le processus de transformation, de distribution et de vente.

Qu'est-ce qu'une coopérative ? Quoi qu'elle puisse recouvrir plusieurs aspects différents, il s'agit d'un lieu de travail où l'on rassemble certaines compétences (emballage, transport, marketing, promotion, ...), approvisionné par des producteurs locaux et géré de manière soit indépendante, soit directement par les producteurs. L'avantage d'un tel dispositif est qu'il peut trouver une source de financement grâce au Plan Marshall, grâce au « Fonds d'Impulsion de Développement Economique Rural ». Il s'agit d'un dispositif de soutien de projets d'ateliers de travail partagé en faveur des opérateurs privés situés en zone rurale qui permettrait la mutualisation des moyens de production afin d'atteindre la rentabilité. L'aide peut porter jusqu'à 90% de l'investissement initial. Il pourrait être utilisé et réaménagé si nécessaire pour favoriser la création de coopératives agro-alimentaires approvisionnées par les producteurs locaux et chargées d'en organiser la distribution, après transformation (nettoyage, conditionnement, etc.) auprès des acteurs de grande distribution.

Enfin, il me reste à vous expliciter les mesures que j'ai portées au Gouvernement wallon dans le cadre de mes compétences de Ministre de la Recherche.

Des moyens importants ont été concentrés dans ce que nous appelons communément le Plan Marshall et ses pôles de compétitivité. De quoi s'agit-il ?

Nous avons identifié les secteurs d'activités dans lesquels la Wallonie est susceptible de devenir un leader européen, voire mondial. Et parmi les secteurs retenus, il y a le secteur de l'agro-alimentaire, intitulé le pôle « wagr ALIM ».

Pourquoi ? D'abord parce que ce secteur occupe de nombreux emplois en Wallonie (un peu plus de 20.000 emplois) et qu'il bénéficie d'une croissance annuelle de près de 4% de sa production. Dans le cadre de ce pôle, 4 axes ont été retenus :

- Aliments santé
Soutenir les entreprises et les stimuler dans l'élaboration et le développement de produits ou d'ingrédients répondant à des allégations nutritionnelles ou ayant un « bénéfice santé » scientifiquement démontré.
- Procédés innovants de production ou de conservation
Etudier, comprendre et maîtriser les mécanismes d'altération des aliments pour prolonger leur durée de vie tout en conservant leurs propriétés organoleptiques. Mettre au point des technologies douces pour améliorer les produits et leur donner un avantage compétitif.
- Bio-emballages
Développer des emballages sur base de matières premières renouvelables ou biodégradables et qui répondent aux contraintes des produits alimentaires. Préparer l'emballage de demain et relever de nouveaux défis en la matière
- Développement de filières d'industrie alimentaire durables
Valoriser au mieux le processus de production et les sous-produits pour augmenter la valeur ajoutée, réduire les coûts ou augmenter le caractère durable de l'activité. Instaurer une gestion durable et responsable des filières de production.

Actuellement, le montant consacré à tous les projets s'élève à 38,9 millions € dont près de 25,8 de part publique (RW et Universités).

Le secteur agro alimentaire est donc bel et bien pris en compte dans les politiques menées par le Gouvernement wallon et même si le pôle n'est pas dédié spécifiquement aux producteurs locaux et à l'optimisation des filières courtes, il peut y contribuer pour autant que les acteurs le souhaitent et montrent un intérêt.

L'axe 4 est clairement identifié comme tel : développement de filières d'industrie alimentaire durables.

Peu exploité pour l'instant, cet axe pourrait être orienté, entre autres, vers le développement des filières courtes, créatrices d'activités. Mais il faut pour cela que l'industrie agro-alimentaire soit sensibilisée à la démarche car les pôles exigent une collaboration avec le monde de l'entreprise.

Le pôle WAGRALIM exerce également d'autres missions que le financement de programmes de recherche :

- Formation des membres (HACCP, nutrition, ...)
- Monter des projets
- Informer les membres des innovations et actualités du secteur
- Développer les compétences
- Optimiser la visibilité des membres
- Améliorer la technologie
- Et, bien entendu, financer des projets de recherche.

Il peut dès lors être considéré comme une véritable plate forme où les acteurs de la chaîne, qu'ils soient producteurs, transformateurs, distributeurs ou vendeurs, peuvent travailler ensemble. Ceci est devenu une nécessité compte tenu de la concurrence internationale.

En conclusion de mon intervention, je dirais que pour envisager l'avenir en rose et soutenir le développement des filières courtes, certains feux ne sont pas encore au vert. Il faudra tout d'abord :

- Clarifier le concept de filière courte (étude transversale)
- Structurer le marché de l'offre et de la demande et mutualiser certaines compétences (marketing, distribution, vente, ...)
- Mieux utiliser les outils offerts au moyen du Plan Marshall
- Développer une technologie de pointe permettant à nos entreprises de rester compétitive sur le marché
- Sensibiliser tous les acteurs à la pertinence d'une alimentation durable.

Voilà, ces quelques propositions ont le mérite d'apporter des éléments au débat mais sans doute faudra-t-il attendre le résultat de l'étude préalable que je m'engage à soutenir pour déterminer avec une plus grande certitude les éléments constitutifs d'un véritable marché issu de l'agriculture locale.

"C'est grâce au développement de ces idées et à la collaboration entre les différents acteurs que notre ménagère pourra, dans un avenir que j'espère proche, redécouvrir la saveur d'une pomme, apprécier les produits cultivés par son voisin, transmettre à ses enfants une culture de la consommation responsable et respectueuse des activités locales, et enfin être fière d'encourager ainsi le développement économique et social d'une consommation durable".

zoom

19

WEEK-end

Le phénomène des groupes d'achats en commun est en pleine expansion en Belgique francophone. C'est surtout le cas pour les fruits et les légumes. Désireux d'avoir accès à une alimentation de qualité à des prix raisonnables, voisins, parents amis se fédèrent et se mobilisent.

Chaque semaine, 600 à 700 familles mangent mes produits. C'est quand même une fierté ! » Attablé à son bureau poussiéreux, encombré de papiers lui rappelant telle commande, telle formalité ou tel appel, Joël Lambert à l'assurance et le sourire du convaincu. Il est à mille lieues de regretter d'avoir, il y a une grosse dizaine d'années, pris la décision de convertir son exploitation au bio. Le grand hangar de la ferme Sainte-Barbe est encombré de caisses : pommes de terre dans les grandes, choux rouges et blancs dans des petites, carottes jaunes et mauves ici, choux de Bruxelles plus loin. La petite exploitation de 20 ha, noyée au milieu des terres agricoles d'Orp-le-Grand (près de Hannu), est au centre d'un vaste réseau de distribution. Chaque samedi, ses deux camionnettes partent vers Wavre, Chaumont-Gistoux, Lasne, Saint-Gilles, Otignies... où elles sont attendues comme la pluie dans le désert. Dame ! Joël Lambert livre en fruits, légumes et poulets une petite dizaine de groupes d'achats en commun (GAC). Des amis, des parents, des voisins, qui se sont rassemblés pour acheter, ensemble, les bases de leur alimentation — souvent bio, toujours locale.

« Ce genre de groupe était très peu connu il y a cinq ans. Indique Marc Fichers, secrétaire général de Nature et Progrès, qui promeut le bio en Wallonie. Maintenant c'est une explosion à tous points de vue. » Confirmation de Pierre Stassart, sociologue à l'ULg : « Les achats groupés sont plus répandus en Flandre, via les voedselteams et les groentenabonnementen. Mais le phénomène est en pleine expansion du côté francophone. » On compterait au moins une cinquantaine de GAC en Wallonie et à Bruxelles. Et beaucoup d'autres en gestation. Au menu de ces petits groupes d'une trentaine de ménages maximum : fruits et légumes de saison essentiellement, mais aussi du pain, de la viande, des œufs, des produits laitiers, parfois des produits d'entretien.

ON FAIT SON MARCHÉ

« Cela se développe aussi pour les panneaux solaires et les cellules photovoltaïques, indique Marc Vandercammen, directeur du Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs (Cric). Des tentatives ont été faites pour les produits énergétiques, mais dans ce secteur les marges sont tellement serrées qu'il faut de très gros volumes d'achat pour obtenir une baisse de prix. Quant aux portes de téflon, il faudrait commander un semi-remorque ! » Les produits du marché ont donc la cote. « La demande est bien supérieure à l'offre, confirme Pierre Ozer, chercheur au département des sciences et gestion de l'environnement à l'ULg. Beaucoup de groupes ont dressé des listes d'attente. L'intérêt ? « D'abord, je voulais faire des rencontres, connaître les gens du quartier où je venais de m'installer, témoigne Véronique, "gacqueuse" à Liège. Et puis, il y a le contact avec le producteur. Dans les supermarchés, on ne sait pas toujours très bien d'où viennent les produits. Et on ne sait pas où va notre argent. » Au GAC Barricade de la Cité ardente, pas de danger qu'on perde cet élément de vue, explique Ingrid, sa responsable : « Chaque semaine, il se rend à la ferme pour rassembler la commande. Jusqu'à extraire poireaux, carottes et salade de la terre où ils se trouvent encore... »

« Ça soulage le fermier. »

« On sent que les produits viennent directement des champs, poursuit Eva, membre depuis peu d'un groupe bruxellois, alimenté tous les quinze jours par la ferme



PARTAGE DANS LA JOIE ET LA BONNE HUMEUR au groupe d'achats communs de Saint-Gilles (Bruxelles) qui, chaque quinzaine commande pour des montants tournant autour de 700 à 800 euros. © D.R.

Bien manger, meilleur marché

Sainte-Barbe. Et ici au moins, on visualise la personne qui nous fournit les aliments. A l'origine, l'idée nous plaisait beaucoup. On sait que les agriculteurs ont de plus en plus de mal à gagner leur vie. Que la pression des grandes surfaces est de plus en plus forte. Derrière la plupart des groupes d'achat souffle peu ou prou un petit vent militant. « Partenaires », « consommateurs », « mangeurs », les membres des GAC reçoivent à réduire leur rôle à celui de consommateur. La plupart des groupes multiplient d'ailleurs les engagements sociaux. Ce vent tourbillonne même du côté des groupements d'achats solidaires qui concluent avec le producteur un contrat garantissant à ce dernier l'écoulement d'une part de sa production, quelle que soit la quantité de celle-ci. « Nous défendons une agriculture paysanne, durable, respectueuse de l'environnement et qui entretient le tissu social », explique-t-on dans ces groupes autogérés, qualifiés ailleurs de « très rigides, purs et durs et un peu prise de tête. »

« Le GAC n'est de toute manière pas un endroit où l'on vend et où l'on achète, poursuit Fichers. Si le consommateur et le producteur ne viennent que pour des raisons économiques, cela fait rapidement, il faut qu'il y ait une rencontre, une discussion, une prise de conscience. » Après le boycott de produits honnis, place au « boycott » visant à orienter ses achats vers les produits ou services plus respectueux de l'environnement ou de la personne.

UNE AUTRE ÉCONOMIE

Joël Lambert voit les choses de la même manière : « Le contact, c'est ce qui motive les gens. Ils en ont marre de ne pas avoir de contact dans les grandes surfaces. Ils se posent de plus en plus de question sur la nourriture, même ceux qui ne mangent pas bio. » Mais acheter groupé, c'est aussi accepter de changer ses habitudes. « Les gens ne connaissent plus les saisons. Parfois on me dit : "Encore des choux ?" ; mais la saison des choux, c'est maintenant ! » Il faut aussi se faire à des formes et des cou-

leurs moins calibrés.

Pour Marc Vanoverschelde, dont la ferme du Hayon (Virton) approvisionne six GAC et organise des groupements informels pour écouler sa viande, « on a habitué le consommateur à ne plus participer à la chaîne alimentaire. Il faut qu'il redeviennent actif, qu'il vienne dans les fermes, redécouvre son alimentation. Dans mes colis de 10 kilos, il y a un peu de tout : des entrecôtes comme du bœuf, du steak et des carbonades. Il faut prendre l'ensemble. » De l'autre côté de la chaîne, on se dit ravi de ces découvertes. « On a accès à des légumes auxquels on n'avait jamais pensé », sourit Véronique qui se rappelle de son premier chou violet. « Topinambours, panais, carottes mauves, carottes jaunes, je n'avais jamais vu ça de ma vie ! » s'exclame Jacqueline. Alors, autour des colis ou du vrac livrés chaque semaine, ça papote, ça échange, ça discute. Des différentes façons d'accommoder ces légumes nouveaux, des vertus des uns et des autres. On parle beaucoup de manger, dans les GAC...

« En livrant des groupes d'achats, le paysan établit une autre relation. Il a un retour sur ses produits, il peut s'améliorer, il se sent soutenu, estime Fichers. C'est ce qui manque dans notre agriculture : les barrières des fermes sont fermées, il faut rompre cet isolement. » Mais les paysans qui choisissent cette voie le font aussi pour s'affranchir des filières traditionnelles où ils sont confrontés à des acheteurs qui imposent leur prix, à la baisse. « Si nous étions restés en conventionnel, nous serions morts depuis longtemps, témoigne un fermier. Et puis, vendre à perte à des multinationales et vivre avec les primes, très peu pour moi ! »

FILIERE COURTE

Les experts ont trouvé le concept : la filière courte. On comprend aisément : en supprimant les intermédiaires, pour acheter des produits peu ou pas emballés transportés sur de courtes distances, mais aussi en prenant à leur charge certains aspects de la gestion et de la distribution, les consommateurs parviennent à faire baisser leur facture. De 15 à 20% disent certains. C'est probablement moins, les chiffres manquent, « mais qu'on cesse de dire que le bio paye son prix, c'est forcément plus cher ! », s'exclame Joël Lambert. A 80 centimes le kilo de carottes, 1 euro le kilo de pommes de terre Charlotte et le colis de viande à 10 euros le kilo, les livraisons faites aux GAC rivalisent souvent avec l'alimentation conventionnelle de qualité. Et écrasent le bio industriel des grandes surfaces (importé à concurrence de 70%, voire des marchés et des petits commerces. « Les riches ne sont pas les seuls à pouvoir avoir accès à une alimentation de qualité », dit Vanoverschelde.

« Franchement, je m'en sors bien », confirme Véronique qui n'a pourtant pas d'emploi. Elle dépense 14 à 15 euros pour sa consommation hebdomadaire. « Le prix, c'est important, mais ce n'est pas l'objectif principal », indique Aurélie qui crée un GAC à Bruxelles. Conscientisés, les « gacqueuses » le sont, assurement. « Jusqu'il y a peu, indique Ozer, il s'agissait le plus souvent de personnes ayant un niveau d'études supérieures élevées. » Mais les choses évoluent. Avec la montée des difficultés économiques, de plus en plus d'initiatives de quartier prônent une alimentation de qualité à un prix raisonnable. Elles touchent des milieux précaires qui ne peuvent se reposer que sur les dons des banques alimentaires. Là, des associations ont pris en charge l'encadrement et l'animation des groupes : c'est ainsi qu'on retrouve des sections locales de Vie féminine, Orfam, Attac, les Equipes populaires ou des Centres régionaux d'initiation à l'environnement.

RÉPANDRE LE MODÈLE

Avec pas plus de 80 ares derrière la citadelle de Liège, La Bourache, qui allie maraîchage et réinsertion professionnelle, livre des GAC et des restaurants sociaux. « Nous cherchons de nouvelles terres, indique Fabrice Collignon, un des administrateurs de l'ASBL. En attendant, nous dressons de listes d'attente. » Partout le même constat. Si le modèle est rentable et que la clientèle existe, pourquoi pas plus d'offres ? « Chaque groupe bricole ; il y a une perte de temps. Il manque une structure facilitant l'organisation, explique François de Gauthier, dont l'organisation, la Fédération unie des groupements d'éleveurs et d'agriculteurs, lancera un centre logistique en 2009 aux portes de Bruxelles. Pour aider les producteurs à franchir le pas.

« Car il y a, chez l'agriculteur, la peur du changement. C'est dégradant de descendre du conventionnel vers le bio. Et puis, regardez mes mains, dit Lambert en tendant des grosses paumes brunes et ridées. C'est du travail, il faut mettre les mains dans la terre. Allez voir chez les autres fermiers !... » Mais avec les GAC, c'est une partie de cette terre-là qui est transmise à l'autre bout d'une très courte chaîne alimentaire. ■

MICHEL DE WILLENBARE

Bien manger, meilleur marché

Le phénomène des groupes d'achats en commun est en pleine expansion en Belgique francophone. C'est surtout le cas pour les fruits et les légumes. Désireux d'avoir accès à une alimentation de qualité à des prix raisonnables, voisins, parents amis se fédèrent et se mobilisent.

« Chaque semaine, 600 à 700 familles mangent mes produits. C'est quand même une fierté ! » Attablé à son bureau poussiéreux, encombré de papiers lui rappelant telle commande, telle formalité ou tel appel, Joël Lambert a l'assurance et le sourire du convaincu. Il est à mille lieues de regretter d'avoir, il y a une grosse dizaine d'années, pris la décision de convertir son exploitation au bio. Le grand hangar de la ferme Sainte-Barbe est encombré de caisses : pommes de terre dans les grandes, choux rouges et blancs dans des petites, carottes jaunes et mauves ici, choux de Bruxelles plus loin. La petite exploitation de 20 ha, noyée au milieu des terres agricoles d'Orp-le-Grand (près de Hannut), est au centre d'un vaste réseau de distribution. Chaque samedi, ses deux camionnettes partent vers Wavre, Chaumont-Gistoux, Lasne, Saint-Gilles, Ottignies... où elles sont attendues comme la pluie dans le désert. Dame !, Joël Lambert livre en fruits, légumes et poulets une petite dizaine de groupes d'achats en commun (GAC). Des amis, des parents, des voisins, qui se sont rassemblés pour acheter, ensemble, les bases de leur alimentation – souvent bio, toujours locale. *« Ce genre de groupe était très peu connu il y a cinq ans, indique Marc Fichers, secrétaire général de Nature et Progrès, qui promeut le bio en Wallonie. Maintenant c'est une explosion à tous points de vue. »* Confirmation de Pierre Stassart, socioéconomiste à l'ULg : *« Les achats groupés sont plus répandus en Flandre, via les voedselteams et les groentenabbonnementen. Mais le phénomène est en pleine expansion du côté francophone. »* On compterait au moins une cinquantaine de GAC en Wallonie et à Bruxelles. Et beaucoup d'autres en gestation. Au menu de ces petits groupes d'une trentaine de ménages maximum : fruits et légumes de saison essentiellement, mais aussi du pain, de la viande, des oeufs, des produits laitiers, parfois des produits d'entretien.

ON FAIT SON MARCHÉ

« Cela se développe aussi pour les panneaux solaires et les cellules photovoltaïques, indique Marc Vandercammen, directeur du Centre de recherche et d'information des organisations de consommateurs (Crioc). Des tentatives ont été faites pour les produits énergétiques, mais dans ce secteur les marges sont tellement serrées qu'il faut de très gros volumes d'achat pour obtenir une baisse de prix. Quant aux postes de télé, il faudrait commander un semi-remorque ! » Les produits du marché ont donc la cote. *« La demande est bien supérieure à l'offre, confirme Pierre Ozer, chercheur au département des sciences et gestion de l'environnement à l'ULg. Beaucoup de groupes ont dressé des listes d'attente. »* L'intérêt ? *« D'abord, je voulais faire des rencontres, connaître les gens du quartier où je venais de m'installer, témoigne Véronique, "gacqueuse" à Liège. Et puis, il y a le contact avec le producteur. Dans les supermarchés, on ne sait pas toujours très bien d'où viennent les produits. Et on ne sait pas où va notre argent. »* Au GAC Barricade de la Cité ardente, pas de danger qu'on perde cet élément de vue, explique Ingrid, sa responsable : *« Chaque semaine, à tour de rôle quelques membres du groupe se rendent à la ferme pour rassembler la commande. »* Jusqu'à extraire poireaux, carottes et salade de la terre où ils se trouvent

encore... « Ça soulage le fermier. » « On sent que les produits viennent directement des champs, poursuit Eva, membre depuis peu d'un groupe bruxellois, alimenté tous les quinze jours par la ferme Sainte-Barbe. *Et ici au moins, on visualise la personne qui nous fournit les aliments. A l'origine, l'idée nous plaisait beaucoup. On sait que les agriculteurs ont de plus en plus de mal à gagner leur vie. Que la pression des grandes surfaces est de plus en plus forte.* » Derrière la plupart des groupes d'achat souffle peu ou prou un petit vent militant. « Partenaires », « consom'acteurs », « mangeurs », les membres des GAC rechignent à réduire leur rôle à celui de consommateur. La plupart des groupes multiplie d'ailleurs les engagements sociaux. Ce vent tourbillonne même du côté des « groupements d'achats solidaires » qui concluent avec le producteur un contrat garantissant à ce dernier l'écoulement d'une part de sa production, quelle que soit la quantité de celle-ci. « Nous défendons une agriculture paysanne, durable, respectueuse de l'environnement et qui entretient le tissu social », explique-t-on dans ces groupes autogérés, qualifiés ailleurs de « très rigides, purs et durs et un peu prise de tête ». « Le GAC n'est de toute manière pas un endroit où l'on vend et où l'on achète, poursuit Fichers. *Si le consommateur et le producteur ne viennent que pour des raisons économiques, cela foire rapidement. Il faut qu'il y ait une rencontre, une discussion, une prise de conscience.* » Après le boycott de produits honnis, place au « *buycott* », visant à orienter ses achats vers les produits ou services plus respectueux de l'environnement ou de la personne.

UNE AUTRE ÉCONOMIE

Joël Lambert voit les choses de la même manière : « *Le contact, c'est ce qui motive les gens. Ils en ont marre de ne pas avoir de contact dans les grandes surfaces. Ils se posent de plus en plus de question sur la nourriture, même ceux qui ne mangent pas bio.* » Mais acheter groupé, c'est aussi accepter de changer ses habitudes. « *Les gens ne connaissent plus les saisons. Parfois on me dit : "Encore des choux ?" ; mais la saison des choux, c'est maintenant !* » Il faut aussi se faire à des formes et des couleurs moins calibrées. Pour Marc Vanoverschelde, dont la ferme du Hayon (Virton) approvisionne six GAC et « *organise des groupements informels* » pour écouler sa viande, « *on a habitué le consommateur à ne plus participer à la chaîne alimentaire. Il faut qu'il redevienne actif, qu'il vienne dans les fermes, redécouvre son alimentation. Dans mes colis de 10 kilos, il y a un peu de tout : des entrecôtes comme du bouilli. Du steak et des carbonnades. Il faut prendre l'ensemble* ». De l'autre côté de la chaîne, on se dit ravi de ces découvertes. « *On a accès à des légumes auxquels on n'avait jamais pensé* », sourit Véronique qui se rappelle de son premier chou violet. « *Topinambours, panais, carottes mauves, carottes jaunes, je n'avais jamais vu ça de ma vie !* », s'exclame Jacqueline. Alors, autour des colis ou du vrac livrés chaque semaine, ça papote, ça échange, ça discute. Des différentes façons d'accommoder ces légumes nouveaux, des vertus des uns et des autres. On parle beaucoup de manger, dans les GAC... « *En livrant des groupes d'achats, le paysan établit une autre relation. Il a un retour sur ses produits, il peut s'améliorer, il se sent soutenu*, estime Fichers. *C'est ce qui manque dans notre agriculture : les barrières des fermes sont fermées. Il faut rompre cet isolement.* » Mais les paysans qui choisissent cette voie le font aussi pour s'affranchir des filières traditionnelles où ils sont confrontés à des acheteurs qui imposent leur prix, à la baisse. « *Si nous étions restés en conventionnel, nous serions morts depuis longtemps*, témoigne un fermier. *Et puis, vendre à pertes aux multinationales et vivre avec les primes, très peu pour moi !* »

FILIÈRE COURTE

Les experts ont trouvé le concept : la filière courte. On comprend aisément : en supprimant les intermédiaires, pour acheter des produits peu ou pas emballés transportés sur de courtes distances, mais aussi en prenant à leur charge certains aspects de la gestion et de la distribution, les consommateurs parviennent à faire baisser leur facture. De 15 à 20 % disent certains. C'est probablement moins, les chiffres manquent, « *mais qu'on cesse de dire que le bio paysan est forcément plus cher !* », s'emporte Joël Lambert. A 80 centimes le kilo de carottes, 1 euro le kilo de pommes de terre Charlotte et le colis de viande à 10 euros le kilo, les livraisons faites aux GAC rivalisent souvent avec l'alimentation conventionnelle de qualité. Et écrasent le bio industriel des grandes surfaces (importé à concurrence de 70 %), voire des marchés et des petits commerces. « *Les riches ne sont pas les seuls à pouvoir avoir accès à une alimentation de qualité* », dit Vanoverschelde. « *Franchement, je m'en sors bien* », confirme Véronique qui n'a pourtant pas d'emploi. Elle dépense 14 à 15 euros pour sa consommation hebdomadaire. « *Le prix, c'est important, mais ce n'est pas l'objectif principal* », indique Aurélie qui crée un GAC à Bruxelles. Conscientisés, les « gacqueurs » le sont, assurément. « *Jusqu'il y a peu, indique Ozer, il s'agissait le plus souvent de personnes ayant un niveau d'études supérieures élevé.* » Mais les choses évoluent. Avec la montée des difficultés économiques, de plus en plus d'initiatives de quartier prônent une alimentation de qualité à un prix raisonnable. Elles touchent des milieux précarisés qui ne peuvent se reposer que sur les dons des banques alimentaires. Là, des associations ont pris en charge l'encadrement et l'animation des groupes : c'est ainsi qu'on y retrouve des sections locales de Vie féminine, Oxfam, Attac, les Equipes populaires ou des Centres régionaux d'initiation à l'environnement.

RÉPANDRE LE MODÈLE

Avec pas plus de 80 ares derrière la citadelle de Liège, La Bourrache, qui allie maraîchage et réinsertion professionnelle, livre des GAC et des restaurants sociaux. « *Nous cherchons de nouvelles terres*, indique Fabrice Collignon, un des administrateurs de l'ASBL. *En attendant, nous dressons de listes d'attente.* » Partout le même constat. Si le modèle est rentable et que la clientèle existe, pourquoi pas plus d'offres ? « *Chaque groupe bricole ; il y a une perte de temps. Il manque une structure facilitant l'organisation*, explique François de Gauthier dont l'organisation, la Fédération unie des groupements d'éleveurs et d'agriculteurs, lancera un centre logistique en 2009 aux portes de Bruxelles. Pour aider les producteurs à franchir le pas. Car « *il y a, chez l'agriculteur, la peur du changement. C'est dégradant de descendre du conventionnel vers le bio. Et puis, regardez mes mains*, dit Lambert en tendant des grosses paluches brunes et ridées. *C'est du travail, il faut mettre les mains dans la terre. Allez voir chez les autres fermiers !...* » Mais avec les GAC, c'est une partie de cette terre-là qui est transmise à l'autre bout d'une très courte chaîne alimentaire.

MICHEL DE MUELENAERE, Le Soir, 29 novembre 2008, p. 19.