Focus

Manger local

Choisir intelligemment les produits fermiers et artisanaux de sa région, c'est retrouver le plaisir des aliments savoureux du terroir et de la saison, mais aussi - et surtout - préserver une agriculture paysanne. C'est choisir une manière saine et souveraine de produire, d'acheter et de manger, c'est préserver fermes et fermiers d'ici, emploi et savoir-faire, variétés anciennes et traditions culinaires. Pour que "manger local" ne soit pas qu'un phénomène de mode, choisissons en connaissance de cause.

Comment être fermier aujourd'hui?

Aujourd'hui, nous ne parlons plus de fermiers ni de fermes mais d'exploitants agricoles et d'exploitations. Les surfaces cultivées s'agrandissent, la mécanisation s'intensifie, le rendement prime, les pesticides et engrais chimiques semblent incontournables. Sous nos pieds, le sol s'épuise, se tasse et sa couche fertile et vivante devient de plus en plus mince.

Une évolution qui pose des questions urgentes d'environnement et de santé. Pour l'agriculteur, elle est également synonyme d'endettement et dépendance : il faut acheter machines, installations, pesticides, engrais, nourriture du bétail... et semences auprès des semenciers qui en sont devenus propriétaires.

L'accès à la terre aussi demande qu'on débourse de coquettes sommes d'argent. En effet, les dernières années, le prix des terres a grimpé de manière vertigineuse. Un hectare de terre à cultiver est ainsi passé de 15.000 à 50.000 euros dans certaines régions du pays. En même temps, de moins en moins de terres arables sont disponibles. En cause, entre autres : la spéculation sur les terres pour les terrains à construire, pour la culture d'agrocarburants ou de sapins, ou pour implanter des installations de loisirs.

Autre facteur important : les aides de l'Union européenne favorisent surtout les producteurs qui modernisent leurs outils de production et qui travaillent de ce fait sur des surfaces de plus en plus étendues. Certaines aides sont carrément attribuées en fonction des hectares que compte l'exploitation. Tout cela fait qu'aujourd'hui, en Union européenne, 3% des plus grandes fermes contrôlent 50% des terres (1). Les normes, sanitaires et autres, sont taillées à la mesure de ces grandes exploitations, mais sont intenables pour les petites.

L'accès aux ressources est donc un problème majeur pour les paysans qui veulent encore produire à échelle humaine et préserver le sol, l'eau, la biodiversité, le paysage...

L'agriculture paysanne expliquée aux urbains résume bien les questions multiples auxquelles les paysans doivent faire face aujourd'hui.

Des kilomètres dans mon assiette

Les aliments parcourent souvent de nombreux kilomètres avant d'arriver dans nos assiettes. Mais hormis éviter le bœuf d'Argentine et les oranges d'Afrique du Sud... comment faire pour éviter ceux-ci ?

Les réponses ne sont pas simples et il est évident qu'il faut considérer les distances parcourues par les fournisseurs, producteurs et consommateurs. Si un producteur livre 10 clients de sa région avec une camionnette remplie à moitié et que cela lui prend toute une matinée, le bilan financier et environnemental ne sera sûrement pas meilleur que celui du camion bien rempli qui livre à la grande surface. Une étude des chercheuses Amélie Gonçalvez et Corinne Blanquart a montré, après comparaison de plusieurs scénarios de logistique, qu'une plate-forme de distribution régionalisée pesait moins lourd sur l'environnement qu'un système où chaque producteur livrait tout seul de son côté. Quoiqu'il en soit, côté consommateurs, plein de possibilités s'offrent à nous pour acheter local de manière bien organisée. Nous en parlerons plus loin.

Une étude sur le cas de la ville de Rennes souligne le gaspillage évité par le choix des circuits courts : en achetant local, une surface de culture de 0,2 ha par consommateur suffirait, alors qu'un système conventionnel en demanderait 0,3. La différence s'explique : moins d'intermédiaires, moins de gaspillage à tous les niveaux. En effet, les transports ne constituent qu'une partie du tableau environnemental.

N'oublions pas non plus qu'un aliment préparé en Belgique peut très bien contenir plusieurs d'ingrédients qui ont parcouru le globe. Je vois d'où viennent les pommes que je mets dans mon caddie, mais d'où viennent les pommes de cette tarte aux pommes ? En achetant des produits simples (fruits et légumes) ou des préparations maison d'un artisan qui transforme

une production locale, bien des kilomètres sont évités.

Comment et où acheter local ?

Que fait le consommateur qui cherche à renouer une relation avec les producteurs près de chez lui ? Petit aperçu des initiatives citoyennes et de leurs spécificités.

Acheter directement à la ferme

Acheter directement à la ferme, participer à une cueillette chez le producteur ou s'offrir le plaisir de flâner au marché fermier. C'est la meilleure manière de connaître les producteurs et d'échanger avec eux.

S'allier avec un ou plusieurs producteurs :

- Acheter chaque semaine un panier de légumes et de fruits, avec une formule d'abonnement. Le panier est en général disponible à plusieurs points de dépôt.
- Participer à un Groupement d'Achat Commun (GAC), un Groupe d'Achat Solidaire de l'Agriculture Paysanne (GASAP) ou autre réseau. Dans ces structures :
    - les consommateurs achètent chaque semaine les produits locaux, sans intermédiaire et au prix le plus juste possible ;
    - les légumes, fruits ou autres produits de saison sont issus de l'agriculture bio, raisonnée et/ou paysanne, mais toujours locale ;
    - c'est le groupe lui-même qui gère la distribution des produits.

  Les participants d'un GAC se rassemblent régulièrement et font leurs achats avec une formule de panier hebdomadaire ou via un système de dépôt.

  Un GASAP va plus loin. Ici, les participants s'engagent à l'avance à acheter la production de tel maraîcher, ce qui permet à celui-ci de mieux prévoir sa saison et lui donne une base financière.

  Les Grosses Légumes à Meix-devant-Virton est un réseau qui regroupe une quinzaine de producteur/trices d'Ardenne et Lorraine belge et française. Un panier de légumes hebdomadaire est proposé à des consommateurs engagés qui veulent relier des maraîcher(e)s qui se connaissent et qui ont signé une même charte, à des abonné(e)s qui les soutiennent... et qui se connaissent !

  Que ce soit GAC, GASAP ou autre formule, il faut certes s'organiser, planifier quelques réunions, consacrer un peu de son temps aux moments de la distribution... mais c'est en même temps une formule qui crée un noyau de solidarité autour de l'agriculture paysanne et amène les habitants d'un quartier ou d'une région à se rencontrer autrement.

- Participiper à une coopérative : ici, les consommateurs et producteurs peuvent devenir coopérateurs et acheter une ou plusieurs parts pour créer une structure de soutien. Des exemples sont Paysans-Artisans à Floreffe ou Agricovert à Gembloux. Chacune a sa philosophie et son organisation bien à elle, mais elles ont toutes en commun de proposer une réflexion sur notre lien à la terre, à l'alimentation et à ceux qui la produisent.

  Paysans-Artisans rassemble une cinquantaine de producteurs et artisans de la région de Namur - Mettet - Dinant. Via son site internet, la coopérative propose des produits alimentaires frais et transformés ainsi qu'une partie de la gamme Oxfam. En deux ans, 250 coopérateurs se sont réunis pour donner vie à ce projet qui en fait émerger plein d'autres : marchés, rencontres, soirées ciné-débat, un Repair Café...

  Agricovert se situe à Gembloux et regroupe 30 producteurs locaux bio du Brabant Wallon et de la région de Namur ainsi que 180 coopérateurs. Mais c'est aussi un projet d'insertion socioprofessionnelle, un outil de logistique collectif, un espace de rencontres, un outil de sensibilisation et d'accompagnement, un lieu d'échanges de savoir-faire...

Dénominateur commun de ces initiatives : une motivation profonde pour ne pas seulement "manger local et plus sain" mais pour soutenir une démarche pleine de sens et une agriculture paysanne ancrée dans sa région. Le réseau des GASAP bruxellois propose un aperçu détaillé.

- De nouvelles initiatives se créent, à l'exemple de Local Eat, outil gratuit de géolocalisation qui permettra bientôt aux consommateurs de trouver les producteurs wallons et bruxellois et les points de vente à proximité de l'endroit où ils se trouvent.

- Une autre possibilité : les plate-formes web comme Topino, La ruche qui dit oui ou Efarmz. Celles-ci sont une option confortable mais qui suppose à nouveau un intermédiaire. Pour pouvoir offrir une gamme complète, toutes ces plate-formes ne fonctionnent pas avec des produits de proximité.

Production locale... distribution à grande échelle ?

Les produits locaux se trouvent aussi en épicerie, en magasin bio, et de plus en plus en moyenne ou grande surface. L'avantage semble clair : je n'ai pas besoin de faire plusieurs magasins. En même temps, en grande surface, me voici devant plein de tentations, et j'achète dans une structure dont le credo principal reste la rentabilité.

La présence de produits locaux dans les rayons du supermarché peut susciter plein de questions. La grande distribution n'exerce-t-elle pas trop de pression sur les prix ? Vais-je encore savoir qui produit le fromage ou la salade que je choisis ?

Chez Carrefour, une charte définit la relation entre la grande surface et le producteur local. Les producteurs ne sont pas liés à la chaîne qui, elle, ne fait quasi pas de marge bénéficiaire sur les prix. Elle s'engage par ailleurs à s'aligner sur les prix du producteurs. Il faut savoir cependant que les marges bénéficiaires en grande distribution sont réalisées sur d'autres produits, ce qui implique que l'expérience n'est pas viable à grande échelle.

Les producteurs ne sont pas anonymes, contrairement aux producteurs bio qui, en grande surface, ne sont que rarement identifiables . La démarche est donc transparente, même si la présence des produits locaux sert l'envie des enseignes d'attirer les clients sensibles à la démarche.

Toutefois, les circuits de vente à plus grande échelle ont permis l'organisation de la filière. Autant nous trouvons, en tant que consommateur individuel, notre grand bonheur dans les GAC, GASAP et coopératives, autant il est plus compliqué pour une administration ou une école de passer par divers producteurs locaux pour approvisionner la cantine. Ici, d'autres besoins de structuration se font sentir. Le Clic Local souhaite de son côté répondre aux besoins spécifiques des collectivités.

Le producteur s'y retrouve-t-il financièrement au final ? Ne nous faisons pas d'illusions : la plupart des "petits" producteurs ne vivent pas une situation facile, quel que soit le mode de distribution qu'ils choisissent. Les marges bénéficiaires ne sont jamais énormes. Une raison de plus pour les soutenir de toutes les manières possibles.

Espérons que des initiatives comme la Ceinture Aliment-terre liégeoise, qui cherche a coordonner les différentes initiatives et producteurs, pourront aider à renforcer le réseau d'échange et de soutien nécessaire à l'agriculture paysanne.

En savoir plus

- www.asblrcr.be/
- www.saveurspaysannes.be
- http://as-e.be/outil/le-centre-de-reference-des-circuits-courts

(1) http://www.fian.be/IMG/pdf/141217_-_Cahier_thematique_-_acces_a_la_terre_FINAL.pdf

---