



Une agriculture moderne, respectueuse de l'environnement et des consommateurs, se situe aux avant-postes du vaste phénomène de relocalisation de l'économie auquel nous allons assister.



Le projet « Ceinture aliment-terre liégeoise »

Et si l'on créait une « ceinture aliment-terre liégeoise » permettant de nourrir la population avec des produits frais et de qualité, en empruntant le circuit court entre producteurs et consommateurs ? C'est là le projet qui anime quelques acteurs associatifs de la région liégeoise. Ils en ont fait part aux principaux ministres concernés. Voici leurs arguments.

Après la fermeture des derniers charbonnages dans les années 70, et alors que l'industrie lourde (sidérurgie, fabrications métalliques et mécaniques, chimie...) est en perte de vitesse depuis un demi-siècle déjà, vers quels nouveaux secteurs

s'orienter pour assurer des activités économiques pérennes dans la région liégeoise ? La question est cruciale, alors que les pays émergents (Chine, Inde, Brésil, Afrique du Sud) et l'Europe de l'Est s'affirment comme de rudes concurrents, dans un monde largement ouvert... au profit de quelques-uns surtout.

Certes, de nombreuses entreprises innovantes, porteuses d'avenir, sont apparues au cours des dernières décennies, notamment dans des secteurs de pointe liés à la recherche (santé, télécommunications, industrie spatiale...). Des métiers liés à l'évolution positive de l'économie ont bien sûr été créés : dans les énergies renouvelables,





Le légume est un produit d'appel essentiel, or il est actuellement peu produit en Wallonie.

demain, les partenaires ont rédigé un projet intitulé « Ceinture aliment-terre liégeoise ». Il a été remis en décembre dernier aux ministres wallons directement concernés, MM. Marcourt (Economie), Nollet (Développement durable) et Di Antonio (Agriculture).

1. « Produit près de chez vous » Vers de nouvelles habitudes de consommation

Entourée à l'est par le Pays de Herve, au sud par l'Ardenne liégeoise, à l'ouest par la Hesbaye et au sud-ouest par le Condroz, l'agglomération liégeoise bénéficie d'un excellent *hinterland* agricole notamment constitué de terres considérées « parmi les meilleures au monde » (le profond limon de la Hesbaye) et d'un climat propice au maraîchage, à l'agriculture, à la fructiculture et à l'élevage (l'Ardenne et le Pays de Herve). La forte densité de la population (600 000 habitants dans l'agglomération) fait que les consommateurs sont là, tout proches des zones de production. Une belle opportunité pour éviter de devoir brader ses produits sur le marché mondial, comme c'est le cas du lait aujourd'hui. Autres avantages évidents : éviter les frais de transports inutiles et préjudiciables pour le climat et permettre de maintenir dans la région la plus-value sur les produits agricoles.

« Liège est frontalière avec les Pays-Bas, qui sont le leader mondial du maraîchage de haute technologie, et qui ont transmis leur savoir-faire aux Nantais, aux Israéliens... et aux Flamands. Pourquoi pas aux Wallons ? », interroge Benoît Noël, ingénieur-agronome au GAL du Pays des Condruses, et initiateur de l'idée d'une ceinture verte liégeoise.

Il faut savoir qu'une partie de la production agricole de la région liégeoise part aujourd'hui vers la Flandre, où elle est valorisée via un réseau très performant de PME qui transforme un produit primaire wallon en une denrée alimentaire flamande, conditionnée et prête à être consommée. Et c'est bien évidemment au stade de la valorisation-commercialisation qu'est générée la partie la plus importante de la valeur ajoutée.

« Cette industrie flamande propose une qualité de type supermarché, lisse et pas chère, difficile à concurrencer, explique Jean-François Pecheur, directeur du GAL du Pays des Condruses. Il faudra donc faire émerger une production qui tienne compte des nouvelles habitudes de consommation. Il s'agit de développer des produits typiques et de haute qualité gustative, et puis de les faire sortir de l'anonymat. Obtenir des produits de qualité suppose de pouvoir offrir un prix intéressant aux producteurs. Et pour convaincre les consommateurs, il faut pouvoir maintenir des prix compétitifs par rapport aux autres circuits de distribution. Ce résultat peut être obtenu en comprimant les marges et/ou les coûts des intermédiaires. Ce que permet le circuit court, qui n'admet qu'un seul intermédiaire entre le producteur et le consommateur, et implique la mise en œuvre d'une infrastructure de distribution ultralégère. Le circuit court permet également de mettre un visage sur un produit. Un contrôle social de la production peut aussi être plus facilement exercé. »

Voilà donc le nouveau créneau visé. Il est partiellement comparable à celui de l'entreprise Riverford, en Angleterre (voir l'article page 15). Ses principales caractéristiques sont : la qualité totale (produits frais livrés sans délais), le développement de la vente en ligne (e-commerce), la mise en réseau des consommateurs (dans les entreprises, les villages et les quartiers). Dans un contexte global où il est impératif de réduire les transports et d'accroître la qualité de l'alimentation, voilà un modèle qui pourrait s'avérer plus efficace que celui de la grande distribution.

2. L'accès à la terre Permettre aux jeunes d'entreprendre

Alors que l'âge moyen des agriculteurs a franchi le cap de la cinquantaine dans nos pays et que de nombreuses exploitations agricoles ferment leurs portes tous les jours en Europe, on pourrait croire que, pour les jeunes qui veulent se lancer dans le métier, il est aisé d'accéder à la terre. Que nenni ! Aujourd'hui, dans ce domaine comme dans beaucoup d'autres, c'est la loi du plus offrant qui prévaut. Si bien que, pour un jeune, acquérir une ferme et tout le matériel nécessaire signifie bien souvent s'endetter pour des décennies, voire à vie. Et la multiplication des zones d'habitat, de loisirs ou d'extension économique (grandes surfaces, parkings, zonings industriels), qui ne cessent de grignoter les bonnes terres agricoles, contribue à réduire celles-ci comme une peau de chagrin.

Comment, dans ce contexte, développer un système d'acquisition du foncier agricole ? Plusieurs pistes sont évoquées. Parmi elles, la mise en place d'une réponse qui serait inspirée du modèle français. Il s'agirait de créer un organisme public qui jouisse d'un droit de préemption sur les terrains mis en vente en zone agricole. Ces terrains seraient ensuite versés dans un fonds commun, puis vendus à des acquéreurs souhaitant s'installer dans la filière « circuit court ».

Une autre piste consisterait à effectuer un recensement du potentiel de terres mobilisables dans les zones maraîchères en contactant les agriculteurs âgés de plus de 55 ans, afin d'évaluer quelles seraient les parcelles disponibles à court, moyen et long terme. Le résultat de ce travail pourrait aboutir à un Système d'information géographique (SIG), un outil informatique qui permet d'utiliser des données géographiques donnant un éclairage sur l'agriculture d'aujourd'hui et sur son évolution dans le futur. Les administrations communales, les CPAS, les fabriques d'églises, etc, sont des organismes qui, eux aussi, possèdent bien souvent des terres. Travailler avec eux permettrait de déterminer quelles sont, dans leur patrimoine, les espaces mobilisables pour l'agriculture et le maraîchage.

Très concrètement, aujourd'hui déjà, le projet Point vert du GAL du Pays des Condruses, à Modave (www.galcondruses.be), met à la disposition des maraîchers débutants des parcelles de 50 ares et des infrastructures mutualisées : bassin d'eau de pluie pour l'irrigation, serres tunnels, espace de stockage et frigo. Un partenariat noué avec la couveuse d'entreprises CréaJob permet à ces jeunes maraîchers de tester

le recyclage et la récupération, l'isolation et la construction de bâtiments, l'image aussi (Internet, cinéma...). Et c'est aussi le cas dans certains secteurs des services aux personnes, de la formation, de l'éducation et des soins aux aînés.

Par contre, à l'exception des emplois générés par le développement du transport de fret aérien et routier autour de l'aéroport de Bierset, peu de projets d'envergure ont été développés au cours de ces dernières années pour permettre aux compétences plus manuelles d'exercer leurs talents. Or, on le sait, le travail de manutentionnaire de nuit ou de chauffeur routier est fragile, très facilement délocalisable et lié à un secteur qui sera inéluctablement touché un jour par l'indispensable réduction de la consommation d'énergie fossile.

S'il existe un domaine dans lequel aucune réduction des besoins locaux et donc de la demande de produits n'est prévisible dans les décennies à venir, c'est bien celui de l'alimentation. Et la région liégeoise possède de nombreux atouts insuffisamment valorisés dans ce secteur.

Voici les principaux arguments sur lesquels six partenaires – le Groupe d'action locale (GAL) du Pays des Condruses (développement rural), PointFerme (vente de paniers fermiers), Barricade (culture d'alternatives & éducation permanente), l'AREBS –ALPI (formation et accompagnement à la création d'entreprises), Exposit D (actions et accompagnements pour un développement durable) et AGES (agence conseil en économie sociale) – se basent pour tracer les pistes de développement d'une « Ceinture aliment-terre liégeoise ». Convaincus que la relocalisation de la production de fruits, de légumes, de viande et de produits laitiers, articulée avec le développement d'une filière courte reliant les producteurs aux consommateurs est l'une des voies de la société de



PointFERME
Vente de paniers fermiers

leur projet pendant une période de 18 mois. La nouvelle coopérative agricole Terre en vue (www.terre-en-vue.be) a fait de l'accès à la terre son cheval de bataille. C'est la petite sœur belge de la coopérative Terre-de-liens, qui est née en 1998 en France et qui a comme objectif principal de supprimer le poids de l'acquisition foncière pour les agriculteurs. En 2012, après 14 années d'activités, 25 000 000 d'euros ont été collectés et 70 projets ont été accompagnés. Terre-de-liens possède notamment 8 fermes : maraîchage en biodynamie dans la Creuse, céréales bio pour un paysan-boulangier dans la Drôme, élevage bio en Isère, vigne en biodynamie dans le Jura...

L'idée de mobiliser l'épargne citoyenne pour acquérir des exploitations agricoles est elle aussi avancée. Signalons que la coopérative Vin de Liège a ainsi récolté près d'un million d'euros en moins de deux ans pour financer son vignoble (1). Les projets liés à la terre et à l'agriculture semblent donc rester une valeur sûre pour beaucoup de coopérateurs en puissance.

3. La transformation Eviter le gaspillage et faire le lien entre les saisons

Le secteur agro-alimentaire a besoin d'une filière de transformation des produits, à la fois pour les valoriser et pour éviter le gaspillage. En effet, la saison de pleine production, qui se situe en été, correspond à la période de ventes les plus basses, en raison des départs en vacances d'une partie des consommateurs. D'autre part certains marchés nécessitent la production de plats préparés. Des entreprises à finalité sociale produisant des plats préparés sur la base des produits locaux de saison pourraient notamment alimenter les cantines des écoles, les entreprises et collectivités liégeoises.

Une autre piste nouvelle devrait aussi être examinée : le travail sur la conservation longue de fruits et de légumes, notamment via la production de jus pasteurisés.

Signalons que de nombreuses initiatives déjà existantes méritent d'être soutenues, parmi lesquelles :

- la filière porc-mouton et les boucheries artisanales (la coopérative Cobelvia, par exemple) ;
- les fromageries du Pays de Herve et d'ailleurs (Manhay...) ;
- la cidrerie en démarrage à Marchin ;
- la brasserie artisanale du Val-Dieu ;
- la production de pâtes alimentaires par Agribio, etc.

4. La distribution Lancer des circuits alternatifs et responsabiliser les consommateurs

Après l'arrivée des magasins bio se fournissant plus ou moins en denrées locales ou les produisant en partie eux-mêmes (comme La Ferme à l'Arbre, à Lantin), les Groupes d'achats communs (GAC) ont fleuri dans la région (2). On en compte aujourd'hui une douzaine et tous s'alimentent auprès de producteurs locaux de légumes et de fruits, de viande, ainsi que de produits laitiers. Les entreprises de formation par le travail La Bourrache et Cynorhodon vendent bien entendu des paniers bio à leurs clients. Plus

ieurs nouveaux maraîchers, encadrés par des structures comme Créa-Job, se sont aussi lancés ces dernières années : ils vendent leurs produits chez eux, sur les marchés ou travaillent de manière privilégiée avec des restaurateurs.

Depuis un an, un nouveau projet nommé PointFerme (www.pointferme.be), lancé par Benoît Noël dans le cadre de sa fonction de chargé de mission au GAL du Pays des Condruses, fédère des producteurs et propose des paniers de légumes à des consommateurs regroupés, principalement sur leur lieu de travail. En soutien à ce projet, le Plan Marshall 2.Vert va apporter son appui à la construction d'un hall relais agricole, à Ouffet, qui servira de lieu de stockage et de plate-forme logistique pour les producteurs de PointFerme, qui est une coopérative.

Autre association à entrer dans la danse : La Coopérative ardente (www.lacooperativeardente.be), qui entend jouer un rôle d'épicier du troisième type, intermédiaire entre les producteurs et les consommateurs régionaux, faisant appel à l'économie sociale pour la force de travail et à Internet comme magasin.

Mais les systèmes de distribution plus traditionnels, comme les marchés, ne doivent pas être négligés, notamment en raison de leur aspect convivial. Il n'est par exemple pas facile de trouver des produits locaux de qualité sur le marché de la Batte, qui s'étend le long de la Meuse chaque dimanche matin. Voilà pourquoi l'association L'Aquilone, idéalement située dans le quartier d'Outremeuse, nourrit le projet de monter, en parallèle à ses activités culturelles, un marché de producteurs locaux.

Autre piste : ouvrir un supermarché paysan, à l'image de la Ferme du Sart, qui est une expérience menée à Lille (www.lafermedusart.com). Au cœur d'un site agricole de 15 hectares situé en zone urbaine lilloise, on trouve un supermarché de produits locaux livrés par 75 fournisseurs, dont 15 agriculteurs. Le magasin, d'une surface de 1 200 m², propose un approvisionnement en produits frais : traiteur, boucherie-charcuterie, fruits et légumes, boulangerie et crèmerie. Des projets de ce type sont actuellement envisagés à Boncelles et à Seraing. Enfin, une plate-forme logistique permettant de fournir les petits commerces en produits locaux pourrait également trouver sa place dans ce projet.

Dans la même perspective, le ministre wallon de l'Agriculture, Carlo Di Antonio, annonçait, lors de la dernière manifestation des producteurs laitiers, fin novembre à Bruxelles, que la Wallonie se doterait dans les prochains mois d'une centrale de marché « produits locaux » à destination des écoles et des pouvoirs publics.

On le constate, une fraction de la population est d'ores et déjà sensibilisée à la nécessité de soutenir la production agricole locale, via le développement de circuits courts. Mais si l'on veut développer une réelle filière agro-alimentaire employant des milliers de personnes, il est évident qu'un travail d'éducation permanente doit être réalisé autour de ce concept. Cela signifie notamment : rompre le cloisonnement actuel entre la ville et la campagne ; créer, dans les zones rurales, des emplois durables et non délocalisables ; agir sur les réflexes d'achats afin de

faire progressivement du circuit court une évidence pour une fraction significative de la population.

Car c'est une aberration environnementale, sociale et économique de faire venir par camions des tomates d'Almería, au sud de l'Espagne, alors que l'on peut parfaitement les produire chez nous, en saison, et avec un bien meilleur goût. Compte tenu de l'empreinte écologique que ce trafic inutile engendre, continuer à faire venir des denrées alimentaires de consommation courante par avion est un crime envers les générations futures. Alors que la montée de l'effet de serre est l'une des plus grandes menaces qui pèsent sur notre avenir, est-il possible de faire comprendre cela aux consommateurs ? Oui, évidemment ! Pourvu que la législation fiscale évolue en taxant à hauteur du préjudice global subi

Combien de nouveaux emplois serait-il possible de créer dans une « ceinture aliment-terre liégeoise » ainsi réinventée ? A terme, plusieurs milliers sans doute.



l'empreinte écologique des produits. Que l'on « ringardise » (dans des spots télé par exemple) de coûteuses fantaisies comme les fraises en hiver. Et que notre agriculture développe la capacité de fournir de bons aliments, vendus à des prix abordables, avec des emplois sensés et équitablement rémunérés à la clé.

« Si l'objectif est de remplacer des plats préparés et aseptisés par des produits frais et locaux, alors un point essentiel est de ramener les gens dans leur cuisine. Sur ce plan, des sites Internet tels que www.marmiton.org font incontestablement du bien. Nous proposons de mettre les produits locaux de saison à l'honneur lors des manifestations locales promotionnées par les structures liégeoises, ainsi que par le biais de cours et de concours de cuisine », ajoutent les associations partenaires.

5. La formation aux métiers Stages courts de haut niveau, insertion et nouveaux indépendants

Le légume est un produit d'appel essentiel, or il est actuellement peu produit en Wallonie. Il faut savoir que le maraîchage diversifié est un important vivier d'emplois. On considère en effet qu'il faut un emploi à



Plus que par l'utilisation d'intrants chimiques, la qualité des produits alimentaires passe aussi par la plantation de fleurs et de haies, qui protègent les sols du vent et servent d'abri aux insectes et aux oiseaux, ces millions de travailleurs agricoles bénévoles.



temps plein pour cultiver 1 à 2 hectares de légumes, soit 50 fois plus à l'hectare que dans les grandes cultures (betteraves, froment, maïs...). Le développement de formations courtes et qualifiantes au maraîchage professionnel est donc un point essentiel de ce projet. Mais la région liégeoise ne part pas de rien.

En plus de l'école provinciale d'agriculture de La Reid et du Centre technique horticole de Gembloux, plusieurs filières de formation de terrain fonctionnent déjà. Orientées vers la pratique professionnelle, elles sont proposées par des entreprises de formation par le travail (EFT) ou des organismes d'insertion socioprofessionnelle (OISP) : Cynorhodon, La Bourrache et Devenir. Une formation intitulée « Devenez maraîcher indépendant » est organisée par l'Association pour le redéploiement économique du bassin sérésien (AREBS), dans le cadre de la caravane agricole ALPI, une association spécialisée en accompagnement personnalisé et en coaching individuel pour nouveaux ou futurs indépendants.

« Ceinture aliment-terre liégeoise » propose d'aller plus loin et suggère aux ministres de mobiliser de l'expertise pour construire une formation courte de haut niveau. Celle-ci pourrait s'appuyer sur un projet pilote de démonstration de technologie de pointe : une serre hautement performante, faisant la synthèse entre les know-how et approches hollandaise, française, allemande et wallonne. La formation pourrait déboucher sur un perfectionnement pratique dans le cadre d'un stage chez un producteur déjà installé. L'expérience des opérateurs de formations non qualifiantes en maraîchage montre qu'il existe un nombre croissant de personnes intéressées par les tâches agricoles, mais qui n'ont pas l'ambition ou la capacité de « devenir leur propre patron ». Ces personnes pourraient trouver leur place notamment dans une entreprise de travaux agricoles qui proposerait ses services à tout le secteur.

6. La mutualisation des moyens La main-d'oeuvre, le matériel et les lieux de stockage

Développer cette filière courte demande beaucoup de matériel. Pour diminuer l'im-

act de ce poste, « Ceinture aliment-terre » envisage une mutualisation des achats via la création de coopératives d'utilisation de matériel agricole (CUMA), comme il en existe déjà 12 500 en France, où elles regroupent 240 000 adhérents. Ces structures permettent aux agriculteurs d'utiliser des outils performants pour lesquels l'investissement ne se justifierait pas sur une seule exploitation.

Dans un secteur aussi saisonnier que celui de l'agriculture, une mutualisation des infrastructures de stockage des produits est elle aussi nécessaire, pour conserver dans les meilleures conditions toutes ces denrées alimentaires. Que ce soit d'un jour à l'autre pour les légumes-feuilles (salades, épinards, cerfeuil...), jusqu'à plusieurs mois pour les variétés de conservation (carottes, choux, potirons, pommes de terre, oignons, betteraves rouges, pommes, poires...). La main-d'oeuvre, elle aussi, peut être mutualisée et ainsi contribuer à réaliser d'importantes économies via des groupements d'employeurs d'ouvriers maraîchers.

7. Financer des milliers d'emplois Développer notre souveraineté et notre sécurité alimentaires

Entre les productions primaires (wallonnes) et les produits (flamands) transformés et distribués, il y a une multiplication du prix par un facteur de 5 à 10. Voici quelques exemples cités par Benoît Noël :

- les agriculteurs qui aujourd'hui cultivent des légumes pour des entreprises sont payés 2 500 €/ha, or un maraîcher diversifié, c'est-à-dire qui produit toute une gamme de légumes, dégage 25 000 €/ha bruts par an, s'il parvient à vendre sa production directement au consommateur final ;
- le pain se vend à plus de 2 500 €/tonne et le blé est vendu par les agriculteurs 250 €/tonne dans les meilleures années ;
- le fromage se vend 15 à 20 €/kg, or il faut maximum 10 litres de lait pour faire 1 kg de fromage (le lait est payé environ 0,35 €/l à l'agriculteur).

En relocalisant les activités de production, de transformation et de distribution de produits frais et de qualité sur le marché local, le projet « Ceinture aliment-terre liégeoise » propose d'exploiter cette différence de va-

leur entre production primaire et denrées alimentaires distribuées chez le consommateur.

Combien de nouveaux emplois serait-il possible de créer dans une filière ainsi réinventée ? A terme, plusieurs milliers sans doute. A l'heure où des grands industriels comme Mittal peuvent se permettre de fermer des usines sans se soucier de l'avenir professionnel de leur personnel et simplement pour se ménager une position de type monopolistique sur le marché, se tourner vers la terre en faisant appel aux élus et aux citoyens de sa propre région pour revaloriser un secteur économique porteur d'un réel potentiel de développement, c'est se créer un nouvel horizon.

Pour les organisations syndicales ouvrières, cette perspective peut paraître incongrue, parce que l'agriculture constitue aux yeux de beaucoup une sorte de retour au passé et parce que ce secteur ne compte aujourd'hui que très peu de syndiqués. En fait l'agriculture moderne, respectueuse de l'environnement et des consommateurs, se situe au contraire aux avant-postes du vaste phénomène de relocalisation de l'économie auquel nous allons assister. La création de millions d'emplois dans le secteur agro-alimentaire de proximité constitue donc un enjeu fondamental pour les années à venir. Car il y va non seulement de nos emplois, mais aussi de notre santé, ainsi que de notre souveraineté et de notre sécurité alimentaires. ■

André Ruwet

(1) Lire *Imagine* de novembre-décembre 2011.

(2) Un site les répertorie à travers la Wallonie et Bruxelles : www.groupesalimentaires.be

