



LA QUESTION DU PRIX AU CŒUR DE LA RELATION PRODUCTEURS / CONSOMMATEURS

Dominique Parizel - 23 octobre 2014

NATURE & PROGRÈS - 520 rue de Dave 5100 Jambes

INTRODUCTION

PARTIE 1 - L'ALIMENTATION AU CŒUR DE LA CRISE GLOBALE

1. UNE CRISE, DES CRISES, UNE GRANDE CONFUSION DE CRISES

2. HABITUDES ALIMENTAIRES ET SYSTÈME GLOBALISÉ

3. FONDEMENTS ÉCOLOGIQUES DE LA CRISE ALIMENTAIRE

- a- La complexité n'empêche pas de manger
- b- Un système toxique et vulnérable
- c- La résilience comme fondement
- d- Un retour à la région dépendant des conditions locales

4. UNE SOIF NOUVELLE D'ÉQUITÉ

PARTIE 2 - PAROLES DE MANGEURS

1. D'OÙ EST PARTIE LA RÉFLEXION ?

2. LE PRIX COMME ENTRÉE EN MATIÈRE : POURQUOI ET COMMENT LE DÉTERMINER ?

3. MARIER LES POINTS DE VUE DES PRODUCTEURS ET DES MANGEURS

PARTIE 3 - ENRICHIR LE CONTACT ENTRE PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS

1. EN QUÊTE D'UNE AGRICULTURE RÉMUNÉRATRICE

- a- Des entreprises agricoles efficaces et transparentes
- b- La grande précarité de l'emploi agricole
- c- Former les prix sur d'autres bases que le marché
- d- Une fragilité qui est ressentie et qui inquiète...
- e- La réalité agricole et l'image que s'en fait le public

2. LE POINT DE VUE COMPLEXE DU MANGEUR

- a- L'alimentation comme fait culturel
- b- Panne de confiance dans l'assiette
- c- Refuser la fatalité de la malbouffe
- d- Un grand besoin d'éducation permanente
- e- Groupements d'achats : propositions originales mais marginales

3. FAIRE CONVERGER LES DEUX LOGIQUES, LES AMENER À SE RENCONTRER...

- a- La nécessité vitale de changer d'assiette
- b- S'accorder sur la notion de qualité
- c- Contrer la "tertiarisation" de l'alimentation
- d- Développer l'économie associative
- e- Adopter des monnaies locales
- f- La vaste question du foncier
- g- Que peut le politique, que peut le citoyen ?

CONCLUSION

NOTES

INTRODUCTION

Souffrir de la faim, mal manger, trop manger. Voici les trois fléaux qui guettent aujourd'hui l'humanité. La violence du paradoxe est atterrante : certains mangent sans limite là où d'autres ne mangent pas en suffisance. D'autres, pire encore, sont à ce point déboussolés par une indécente abondance qu'ils ne savent plus définir eux-mêmes les critères de l'alimentation qui leur convient. Comment en sommes-nous arrivés là ? Quelles solutions avancer ? Est souvent pointé du doigt un système alimentaire globalisé et sans nuances, basé sur la généralisation des cultures conventionnelles et la mondialisation de l'agroalimentaire à bas prix, un système toxique et vulnérable qui empoisonne autant les hommes que la planète. Seule alternative à ce noir tableau, une agriculture conçue et adaptée localement par des paysans, partout sur la terre, en étroite coopération avec les peuples innombrables de mangeurs.

L'agriculture, la vraie, celle de paysans, qu'on dit généralement "petits", parce qu'ils sont acclimatés et intuitifs, est une réalité surtout définie par ses limites, tant elle s'appuie sur des savoir-faire, des variétés de plantes et des pratiques culturelles très précis. Nous voulons donc examiner, dans un contexte essentiellement local, tout ce qui fait aujourd'hui la nécessité et la force de la relation entre producteurs et consommateurs, le contact direct entre paysans et mangeurs. N'en doutons pas : la qualité de cette relation est la meilleure assurance que nous avons aujourd'hui d'être encore nourris demain. Nourris, bien nourris, décentement nourris, solidairement, respectueusement, sans intoxiquer nos propres corps et nos milieux de vie, sans gâcher surtout la vie et l'avenir d'autrui, plus tard, ici et ailleurs. En ce compris les nombreuses générations des enfants de nos enfants, et de tous les autres qui naîtront après nous...

Quels pourront être le contexte et les conditions d'une telle relation ? Qu'est-ce qui garantira encore et toujours des échanges économiquement pérennes ? Cette indispensable complicité, cette contiguïté de vues, insistons là-dessus, n'a rien d'un luxe. En d'autres temps, peut-être plus durs à vivre, manger sera toujours aussi primordial pour chaque homme et pour chaque femme, quel que soit son âge, son niveau d'éducation, sa couleur de peau ou son statut social. Et, si cette relation entre producteur et consommateur restera vitale pour chacun de nous - n'est-ce pas l'évidence ? -, penser et conserver son équilibre le sera tout autant. Encore faudra-t-il toujours admettre les conditions nouvelles qui, à l'avenir, permettront de maintenir pareille entente... Il n'est donc pas question d'apporter ici toutes les solutions, le "fin mot" d'une relation qu'un monde qui change impose de renouveler constamment. Nous voulons simplement affirmer qu'un mangeur intéressé par l'aliment qui le nourrit devra toujours - quoi qu'il arrive - rencontrer l'agriculteur soucieux de ce qui arrive à sa production. Seule cette rencontre peut rendre la nourriture satisfaisante, la préserver dans sa dimension citoyenne. Mais la qualité de ce lien, à l'image de la biodiversité dans nos champs, dépendra de la capacité des hommes et des femmes à évoluer avec les circonstances. Ce lien lui-même doit être résilient. Le croire assurer une fois pour toutes, définitif et immuable, pourrait bien être une erreur fatale pour l'humanité.

Nous devons donc dire également notre conviction que cette relation fonctionne comme un système dont nous allons entreprendre de décrire ici sommairement les divers composants, sommairement car nous resterons délibérément en plan large afin de donner une vision générale de ce qu'il faut embrasser plus que le détail de chaque élément. Tout système évolue, nous l'avons dit, et dans sa description, nul ne peut prétendre à l'exhaustivité. Par conséquent, aussitôt qu'un élément nouveau sera identifié et décrit, il importera de le rapporter aux autres éléments déjà présents et d'analyser ses interactions dans l'ensemble. En son cœur se joue le prix, symptôme cardinal ou pièce motrice...

PARTIE 1 - L'ALIMENTATION AU CŒUR DE LA CRISE GLOBALE

1. UNE CRISE, DES CRISES, UNE GRANDE CONFUSION DE CRISES

Nous sommes en crise depuis la fin des "trente glorieuses". Mais au fond une crise - si l'on s'en tient à la définition du dictionnaire - ce n'est pas une chose très grave ; c'est juste une perturbation passagère qui précède un retour à la normale. Ou peut-être même n'est-ce que le temps d'adaptation, plus ou moins difficile à vivre, qui est lié à tout changement nécessaire ? Bref, ce serait simplement le prix à payer pour un mieux. Seulement voilà : le mieux ne vient pas ! Et probablement même qu'il ne viendra jamais... La crise devient alors complexe, globale, systémique. En fait, quelle que soit la voie qu'on choisisse pour décrire le problème qui se pose, force est d'admettre que ce problème est de moins en moins une crise, homogène et cohérente, dont on puisse encore faire croire que la façon d'en sortir est bien connue...

L'idée que nous nous faisons de la crise est sans doute à l'image de celle que nous nous faisons de la maladie. La vie comporte des moments de faiblesse, des accidents et, par ailleurs, des épidémies se déclarent - virus et bactéries prolifèrent - et nous devons nous en défendre. Fort heureusement, nous dira-t-on, la médecine moderne dispose d'un riche arsenal chimique qui nous protège et nous guérit des agressions venues de l'extérieur. S'il est donc parfaitement normal d'être malade, il l'est tout autant de surmonter le moment de crise qu'est la maladie et de retrouver ensuite une vie normale. Ainsi en va-t-il de la vie de nos sociétés humaines : il arrive qu'elles soient touchées par la malveillance des uns ou par la maladresse des autres, qu'elles soient victimes de la terrible puissance du destin. Mais une saine énergie positive et une belle confiance dans les idéologies qui les gouvernent doivent toujours permettre un retour à la normale. Ainsi l'histoire nous est-elle racontée : l'honnête homme n'écoute que son devoir quand survient une menace - un typhon, une invasion barbare, une famine - puis, si Dieu le veut, il revient chez lui, en héros, poursuivre sa paisible et exemplaire existence là où il avait été forcé de la laisser...

Voilà une vision du monde qui fait long feu. La grande globalisation des crises - économique, écologique, sociale - ne peut plus laisser espérer de retour à un avant que plus personne ne connaît ni ne souhaite. Tout au plus pouvons-nous imaginer de nouveaux équilibres à venir, de nouvelles solutions qui rassureraient les citoyens du monde et les préserveraient dans leur diversité, ne leur laissant que peu de doutes sur le fait que ce monde soit à nouveau viable dans le long terme, pour un temps qui suffise à bâtir un ordre social décent. C'est le sens même de la transition écologique (1). Une transition qui, à l'image même du complexe de crises que nous traversons aujourd'hui, pourrait bien ne pas trouver de sitôt son épilogue...

Mais comment cette longue transition écologique dans laquelle nous sommes entrés va-t-elle transformer notre alimentation ? Nous verrons combien les crises pèsent sur le système alimentaire, comment elles imposent d'ores et déjà à nos sociétés la voie de la résilience... Mais le climat global de ces crises, le contexte idéologique et imaginaire qu'il fait naître, a déjà profondément modifié nos pratiques. Ainsi le quotidien français *Le Figaro* du 28 septembre 2011 (2) notait-il, par exemple, que la pause déjeuner des Français - comprenez ce que nos voisins français nomment couramment le déjeuner, c'est-à-dire le repas de midi - était passée d'une heure et demie dans les années nonante à... vingt-deux minutes, à peine vingt ans plus tard ! En cause : l'intensification sans cesse croissante des rythmes de travail qui a fait de la pause de midi une vulgaire "variable d'ajustement". Prendre son repas avec soi en quittant son logis est, en conséquence, la meilleure garantie de manger plus équilibré tout en faisant des économies. La crise économique est bien passée par là, au grand dam des restaurateurs mais aussi au mépris d'une forme de vie sociale et de convivialité traditionnelle dans les bistrot de l'Hexagone...

2. HABITUDES ALIMENTAIRES ET SYSTÈME GLOBALISÉ

Ainsi nos "habitudes alimentaires" évoluent-elles, forcément, en fonction de l'air du temps. La consommation de viande, par exemple, est toujours perçue comme un signe extérieur de richesse, mais surtout chez les ménages... aux revenus moyens (3) ! Et le constat est assez similaire en ce qui concerne les quantités qu'il est jugé normal de manger. Donc, si le Belge consomme sans doute trop de charcuteries et de viandes préparées industriellement, il n'achète certainement pas assez de bon bœuf bio nourri à l'herbe des prairies de Gaume et d'Ardennes. Mais assimiler la consommation de viande à celle de la viande rouge, c'est aussi oublier trop facilement que les préparations en sauce, l'"américain" préparé industriellement, les charcuteries de volaille, les sandwiches à la salade de viande et les hamburgers ont fait une percée déterminante au sein de nos "habitudes alimentaires" ! On décèlera là une évolution culturelle récente, permise par l'avènement de l'agriculture industrielle, sous la pression de l'industrie agroalimentaire, aidée par le marketing des grands groupes de distribution. Traditionnellement, l'expression populaire "le bifteck du dimanche" révélait, au contraire, le fait de consommer sporadiquement cette viande à l'occasion de fêtes. Nos "habitudes alimentaires" voulaient que la consommation de viande s'inscrive dans le cadre d'une alimentation variée, équilibrée, et donc, on peut du moins l'espérer, sans excès. C'est donc bien sa surconsommation qui est une évolution récente !

Or il existe un concept dit de "transition alimentaire", constat présenté comme valable à l'échelle très large de populations entières, qui tendrait à démontrer que la consommation de viande, symbole d'une prospérité nouvelle, s'élève avec le niveau de vie. Trop souvent limitée à une flatterie un peu vile du nouveau mangeur de viande, cette hypothèse révèle malheureusement des facettes plus dramatiques. L'*Institut de Recherche pour le Développement* (IRD) note, par exemple (4), qu'"un certain nombre de pays émergents et de pays en développement qui s'affranchissent progressivement des problèmes d'insécurité alimentaire se trouvent de plus en plus souvent confrontés, comme les pays industrialisés, aux maladies chroniques liées à l'alimentation. Associée à des changements majeurs dans les systèmes alimentaires, et notamment à l'industrialisation de l'alimentation, cette transition s'y effectue cependant de manière plus rapide par suite d'une urbanisation soutenue et de la mondialisation des échanges. Les villes sont, en effet, les premières soumises à ces changements, du fait de leur exposition aux importations massives de produits alimentaires manufacturés, à la publicité et au marketing actifs des groupes agroalimentaires et à des changements importants des modes de vie. Sédentarisation et diminution de l'activité physique au quotidien (emplois et loisirs), alimentation riche en énergie, en graisses et en sucres libres, apparition de l'alimentation rapide, des boissons gazeuses et/ou alcoolisées : tous ces facteurs, avec le tabac et le stress des villes, contribuent à la plus grande fréquence de maladies chroniques telles que le diabète, les maladies cardio ou cérébro-vasculaires et certains cancers, ainsi qu'au surpoids et à l'obésité qui en sont souvent les marqueurs précoces..."

Sans en nier l'importance cruciale, ces aspects-là du grand désordre alimentaire mondial ne seront pas visés prioritairement par la présente étude. Nous nous limiterons aux conditions d'accès - localement - à une alimentation saine et de qualité, ainsi qu'aux fondements de la résilience qu'elle suppose. Et nous laisserons - temporairement ! - de côté les dérives pathologiques, induites ou non, d'un système alimentaire globalisé, déraciné...

3. FONDEMENTS ÉCOLOGIQUES DE LA CRISE ALIMENTAIRE

a- La complexité n'empêche pas de manger

Se nourrir est un fait complexe. Le temps est révolu où le mangeur se contentait du produit de son jardin, voire de sa chasse ou de sa pêche... Qui peut dire aujourd'hui combien d'individus différents sont intervenus dans l'élaboration des denrées qui composent son caddie ? Et même pour une simple boîte de soupe en conserve, comment dénombrer les cultivateurs et les saisonniers qui ont travaillé sur le champ, les contremaîtres et les ouvriers dans la chaîne agroalimentaire, les laborantins en blouses blanches et les manutentionnaires dans l'usine, les conducteurs de camions et les commis de magasins, les comptables, les vendeuses, les caissières... Alors qu'il est si simple de ramener du potager quatre poireaux et deux tomates, puis de faire bouillir un peu d'eau...

Manger est très compliqué dès lors qu'on cherche à savoir ce qu'on mange exactement. Le mangeur, s'il prend la peine d'y réfléchir un peu, est jeté au beau milieu d'un système sophistiqué - le "système alimentaire" - mais, fort heureusement, la complexité n'est pas le chaos. Même hyper-compliquée, cette chose tentaculaire a des modes d'organisation et des dynamiques propres, et il existe des méthodologies qui permettent l'étude scientifique d'objets dans leur complexité. L'analyse systémique, souvent utilisée en matière thérapeutique, s'applique généralement aux systèmes humains, institutionnels, économiques, sociaux ou écologiques, en considérant dans leur globalité les éléments de ces systèmes, plutôt qu'en analysant, un par un, la totalité des éléments qui les composent. Elle s'oppose ainsi à l'approche analytique ou, plus exactement, la complète plus qu'elle ne la supplante car, si l'approche analytique se focalise sur les éléments en les isolant, l'analyse systémique s'intéresse plutôt à ce qui les relie, ce qui les met en réseau, en système... L'analyse systémique cherche à percevoir l'"intelligence du système", sa pensée propre, afin de l'orienter pour en modifier éventuellement l'action.

Force est, par exemple, de reconnaître que les multiples aliments qui garnissent une assiette ne sont jamais éparpillés, disparates, totalement disjoints, sans le moindre lien les uns avec les autres. Leur nature même d'aliment les unit, les insère dans des logiques comparables. Il existe toujours des liens entre les différentes caractéristiques des denrées alimentaires que nous utilisons : modes de production et circuits de distribution, par exemple, nécessité de les préparer... ou de laisser à d'autres le soin de le faire. Tous ces éléments influent, en permanence, les uns sur les autres car nous ne mangeons jamais un seul aliment à la fois, car nous ne pouvons pas les produire tous, tout seuls, ni même les trouver - quoi qu'on s'efforce de faire à notre place - en un seul et même endroit... Ces différents facteurs qui caractérisent notre alimentation sont donc constamment en interaction dynamique, et c'est pourquoi il nous est permis d'affirmer que nous sommes bel et bien, chaque fois que nous mangeons, au cœur d'un système pourvoyeur de nos denrées alimentaires. C'est donc bien ce "système alimentaire", son organisation interne, sa dynamique et sa "pensée profonde" qu'il nous faut maintenant interroger.

b- Un système toxique et vulnérable

Le système alimentaire actuel repose essentiellement sur l'activité de l'agro-industrie. Dans un ouvrage paru aux éditions *Nature & Progrès*, en 2014 (5), Pablo Servigne explique à quel point ce système agroalimentaire industriel est devenu toxique et vulnérable ! Voici la brève synthèse de ce constat accablant.

Il est toxique car :

- il contribue au réchauffement climatique : l'agriculture est responsable d'une grande partie des émissions de gaz à effet de serre, par la déforestation, par le rejet de méthane de l'activité d'élevage et par le rejet de protoxyde d'azote dû à la production d'engrais ;

- il détruit les écosystèmes : des traces de pesticides et de polluants industriels sont régulièrement retrouvées dans les sols, dans la graisse des baleines et des ours polaires, dans les poissons de la plupart des rivières et des océans, ainsi que dans les cordons ombilicaux des nouveau-nés ;

- il condamne les agriculteurs : les petits paysans sont les premiers sacrifiés d'un système alimentaire globalisé ; en France, ils représentaient 60% de la population à la veille de la révolution française, ils ne constituaient plus que 2,9 % de la population active en 2010 contre 4 % pour l'Europe des vingt-cinq ;

- il met les populations en danger : les conséquences des produits chimiques de synthèse - pesticides et engrais - sur la santé humaine sont aujourd'hui évidentes ; la "malbouffe" est une grave atteinte à la santé des populations. La modification du régime alimentaire joue un rôle clé dans la prévalence des maladies chroniques évitables : obésité, diabète, maladies cardiovasculaires, cancers, ostéoporose...

- il génère un immense gaspillage : la part de la nourriture produite qui n'atteint jamais les estomacs est, au niveau mondial, de 30 à 50%. Les principales pertes ont lieu dans les phases de production, de récoltes et de stockage, et se situent majoritairement dans les pays émergents. Le reste relève du gaspillage alimentaire dans la préparation, la distribution et la consommation, et touche particulièrement les pays riches (6)...

Il est vulnérable :

- à l'instabilité du climat : le changement climatique aura des conséquences prépondérantes sur l'agriculture, provoquant des baisses de production et bousculant la stabilité des grands systèmes alimentaires ;

- à la fin de l'énergie bon marché car le système alimentaire industriel repose sur les énergies fossiles, des exploitations agricoles aux réseaux de transformation et de distribution. La chaîne est parfois tellement longue que la distribution de nourriture consomme jusqu'à quatre fois plus d'énergie que sa production ;

- au manque d'eau : l'agriculture industrielle est la principale cause d'épuisement de stocks souterrains non-renouvelables d'eau douce à cause de l'irrigation et les futures sécheresses causées par le changement climatique provoqueront un grave et inévitable déclin de la production alimentaire ;

- aux crises économiques, même si croire que la crise que nous vivons serait uniquement une crise financière ou économique est une grave erreur : la vraie crise se situe simultanément dans l'économie, l'énergie, l'eau, les ressources génétiques et culturelles, les écosystèmes et le climat...

- du fait de sa propre structure, centralisée et interconnectée. L'approvisionnement des villes ne dépend plus que de quelques firmes qui contrôlent le système alimentaire dans sa totalité, ce qui constitue un grave facteur de fragilité. La perte d'autonomie des systèmes alimentaires modernes les rend plus sensibles aux crises que les paysans du Sud qui ne sont pas connectés au système industriel mondial.

On comprend donc, dans le contexte de crises que nous connaissons, à quel point il est aléatoire - voire extrêmement dangereux ! - de compter exclusivement sur les systèmes alimentaires, tels qu'ils existent à

l'échelle mondiale, afin d'assurer la souveraineté alimentaire dans les différentes régions du globe. Bref, les systèmes auxquels nous devons aujourd'hui nous fier pour assurer notre approvisionnement alimentaire doivent avoir une caractéristique majeure : ils doivent être résilients !

c- La résilience comme fondement

La notion de "résilience" est empruntée à la mécanique des matériaux : un matériau est dit résilient s'il résiste, ou pas, à un choc. Il connut ensuite son heure de gloire avec la psychologie qui la définit comme une capacité de reconstruction face aux désordres de la vie. L'écologie en fit enfin la faculté d'un écosystème à maintenir ses fonctions essentielles suite à une perturbation imprévisible, voire brutale. Le concept de résilience occupe une place centrale dans le mouvement de la transition (7) qui le définit comme la capacité des sociétés humaines *"à ne pas s'effondrer au premier signe d'une pénurie de pétrole ou de nourriture mais, au contraire, de réagir à ces crises en s'adaptant"*.

Rob Hopkins définit les "trois ingrédients" d'un système résilient : la diversité, la modularité et les rétroactions directes. La diversité vise évidemment le grand nombre d'éléments différents qui composent le système - qu'il s'agisse d'individus, d'espèces, d'entreprises, d'institutions - mais elle concerne aussi la variété des fonctions qui coexistent au sein de ce système et donc la gamme étendue des réponses possibles à une crise... L'idée de modularité fait référence à la manière selon laquelle les composantes du système sont reliées entre elles et à leur faculté de se réorganiser par elles-mêmes lorsqu'un choc survient. Les rétroactions directes, enfin, font référence à la rapidité et à l'intensité avec lesquelles un changement qui survient à un endroit du système sera ressenti et pris en compte à tout autre endroit du même système.

Appliquées à un système alimentaire, afin qu'il devienne résilient, ces différentes caractéristiques pourraient se décliner comme suit :

- être relocalisé, c'est-à-dire relié aux communautés locales et solidaires de leurs destins,
- être décentralisé : c'est-à-dire que la prise de décision, en son sein, est rapide et proche de la base,
- être dissensuel, c'est-à-dire l'inverse de consensuel : chaque système, chaque pan du système, a la capacité d'évoluer vers ce qui lui est le plus adapté.

De telles caractéristiques montrent à quel point la résilience alimentaire est incompatible avec les "monstres" globalisés et transnationaux qui régissent, de nos jours, la production et la distribution alimentaire. Retour donc à l'échelon local, au niveau des territoires et des communautés qui les habitent...

d- Un retour à la région dépendant des conditions locales

Ce que nous dirons de nous, ce qui vaudra pour nous, ne pourra donc pas prétendre être pertinent partout sur la planète ; la résilience alimentaire ne pourra être envisageable qu'à l'échelle de territoires précis, là où ont cours des méthodes spécifiques, des us et coutumes originaux, tant en matière agricole que commerciale, tant en ce qui concerne les produits consommés que la manière de les préparer... Comment peut-on encore faire mine d'oublier que l'agriculture est forcément ancrée sur un territoire ? Comment peut-on faire mine de croire encore que la gouvernance agricole mondiale n'est pas un leurre ou une imposture ? Dans un tel contexte, notre Région Wallonne est sans doute la plus grande échelle que nous puissions considérer - la Wallonie et Bruxelles bien sûr, solidarité oblige -, même si le cas de la Région de Bruxelles-Capitale - qui n'a aucune production agricole - paraît extrêmement spécifique et gagnerait sans doute à être étudié spécifiquement.

D'autre part, nous nous intéressons évidemment beaucoup moins à la résilience du système productif (8) - ou de systèmes productifs - qu'à celle du système alimentaire dans sa globalité. Rien ne sert, en effet, à un système productif d'être particulièrement vertueux s'il est discrédité, par exemple, par un mode de distribution des aliments très vorace en énergie fossile. L'impact alimentaire, l'empreinte alimentaire, doit être considérée de manière globale, sans quoi son intérêt reste relativement limité.

Nous postulerons enfin que le monde agricole a une conscience approfondie des questions écologiques, qu'il a déjà adopté des pratiques autonomes et pérennes, cycliques et indolores en termes d'émissions de gaz à effet de serre... Qu'il pratique à grande échelle l'agriculture biologique, l'agro-écologie, la permaculture, etc. Pour notre santé et celle de la terre. Bien sûr, c'est loin d'être le cas, hélas, mais le présent document s'attachant à trouver les conditions d'émergence d'un système alimentaire idéal - une vision que nous devons avoir en point de mire pour chacune de nos actions ! - doit tenir pour connus et parfaitement assimilés les principaux principes d'une agriculture "soutenable"... Autrement dit : ne perdons surtout pas notre temps à feindre vouloir rendre résiliente l'agriculture conventionnelle industrielle !

4. UNE SOIF NOUVELLE D'ÉQUITÉ

Dans la droite ligne historique associative de *Nature & Progrès*, nous nous intéressons donc au lien producteur - consommateur, à l'actualité sans cesse renouvelée de cette relation vitale. Nous cherchons à définir les facteurs essentiels de cette relation dans le but de créer et de maintenir ce que nous venons de définir comme des "systèmes alimentaires résilients". Nous pouvons déjà affirmer qu'un tel système n'aura aucun sens et ne pourra d'ailleurs sans doute pas fonctionner :

- si l'agriculteur ne trouve pas les conditions pérennes d'une rémunération décente ;
- si l'accessibilité à une saine alimentation n'est pas un droit pour tous.

Nul ne pourrait évidemment se résoudre à abandonner des pans entiers de la population aux systèmes toxiques et vulnérables dont nous venons de parler. A fortiori si des circonstances difficiles venaient les mettre à mal... Le même raisonnement vaut évidemment pour le monde agricole : la mise en place de systèmes alimentaires résilients apparaît, tout simplement, comme la seule et unique condition de sa survie face au complexe agro-alimentaire industriel dominant. Rares pourtant sont encore aujourd'hui ceux qui reconnaissent ouvertement sa toxicité et sa vulnérabilité. Mais de plus en plus nombreux sont les producteurs et les mangeurs qui aspirent clairement à autre chose. Et plus encore que le désir de manger autrement, plus encore que l'indispensable lucidité face à la catastrophe annoncée, c'est l'aspiration puissante à une nouvelle équité dans l'assiette qui les anime avec force...

PARTIE 2 - PAROLES DE MANGEURS

1. D'OÙ EST PARTIE LA RÉFLEXION ?

Arlon, Mons, Liège, Bruxelles, Liberschies, Ath, Tournai, Huy, Marche-en-Famenne, Durbuy, Charleroi, Bastogne, Louvain-la-Neuve, Namur, Soignies, Mont-Saint-Guibert : les groupements d'achats alimentaires (GAA) fleurissent aujourd'hui aux quatre coins de la Wallonie. A Bruxelles, le réseau des Groupes d'Achat Solidaires de l'Agriculture Paysanne (GASAP) est un mouvement citoyen en plein essor. Depuis 2006, *Nature & Progrès* suit et encourage ces démarches, à la fois pragmatiques et pionnières, qui visent à rapprocher le citoyen de la production de son alimentation. Un groupement d'achat alimentaire consiste, en effet, à regrouper plusieurs ménages qui se rencontrent régulièrement pour commander ensemble des produits de qualité, directement aux producteurs et aux transformateurs locaux. Tous se fournissent essentiellement en produits de consommation courante tels que le pain, les produits laitiers, les légumes, la viande...

Ayant identifié bon nombre de problématiques à travailler en commun, ces groupes décidèrent, en mai 2010, de se réunir mensuellement, composant ainsi un groupe de travail riche de personnes actives dans la mise en réseau et l'animation. Ce groupe a défini plusieurs axes de réflexion pour un soutien au développement du mouvement des GAA : cadre juridique, rapports producteurs - consommateurs, mobilisation commune... *Nature & Progrès* - par l'entremise d'un de ses travailleurs, François de Gaultier - prit en charge l'animation et l'accueil de réunions-auberges espagnoles. Collaborant de manière participative avec ces Groupements d'Achats Alimentaires (GAA) en Wallonie et à Bruxelles, notre association s'est principalement intéressée, dans le courant de l'année 2013, à la quête du juste prix dans le cadre de ces échanges, en circuit court, entre producteurs et consommateurs. L'ensemble des discussions menées avec des responsables de GACs furent compilées et résumées au sein d'un compendium intitulé "*Juste un prix ou un prix juste ?*" (9), travail qui a servi de point de départ à la présente étude.

Cette étude sur le prix juste dans les GAA, à laquelle nous ferons plusieurs fois référence, fut réalisée de manière participative avec différents groupes de Wallonie et de Bruxelles. Dans un premier temps, tous furent invités à prendre connaissance d'un document de travail leur permettant de réagir, dans un deuxième temps, en groupes de discussion lors de longues soirées de travail organisées à Liège, Mons et Louvain-la-Neuve. Lors de ces soirées étaient présents des membres de GAA ainsi que les producteurs qui les fournissent habituellement. Leur but fut de valider les idées émises dans le document de travail, de communiquer sur les modes de fonctionnement des différents groupes et d'élaborer des pistes à suivre conjointement entre producteurs et mangeurs. Le compendium auquel ces soirées donnèrent vie n'avait donc pas la prétention d'être une étude exhaustive, il s'agissait avant tout d'une réflexion de terrain, d'un travail exploratoire qui donnait la parole aux acteurs locaux...

2. LE PRIX COMME ENTRÉE EN MATIÈRE : POURQUOI ET COMMENT LE DÉTERMINER ?

La relation entre groupements et producteurs est, avant tout, amicale, solidaire et apprenante. Mais elle est aussi fondamentalement commerciale ! Dans cette relation, une grande attention est accordée aux produits, aux producteurs et au type d'agriculture pratiquée. Mais quelle est la place de l'argent échangé, tant du point de vue du producteur que du celui du mangeur ? Existerait-il une sorte de tabou sur le sujet ? Une chose est certaine : on en parle, semble-t-il, beaucoup plus aisément dans les pays nordiques, de culture protestante, que dans nos contrées plutôt de tradition catholique... A vrai dire, on aimerait presque s'en passer, de cet argent - à l'aide de systèmes tels que le troc, le WWOOF (10), la communauté de don, le SEL (11) - ou s'en détourner - pour ainsi dire avec dédain - en imaginant des agriculteurs salariés ou des producteurs à qui on offrirait un don en échange de leurs précieux "services"...

Dans son compendium, François de Gaultier évoque le cas d'un système en vigueur dans le Pays Basque français, où la rémunération est détachée de la production : mangeurs et producteurs sont membres d'une même association à laquelle ils paient une cotisation ; le producteur, quant à lui, est considéré comme un membre parmi d'autres dont la spécificité est simplement d'entretenir un jardin. Les légumes produits sont distribués à tous les membres et le producteur est remercié à l'aide d'un don exonéré d'impôts pour "services rendus à la communauté" (12).

"Pourtant, écrit François de Gaultier, chaque groupe et/ou producteur détermine un prix, une rétribution à un moment donné, souvent très tôt, dès le lancement du groupement. Mais de quelle manière ce "prix" est-il fixé et revu ? Qui participe à cette construction ? Sur base de quelles références ? Et, au final, que permet ce prix dans l'élaboration d'un système alimentaire durable ? Comment cela s'intègre-t-il dans le mouvement de l'agroécologie ?" Une nécessité toujours plus pressante pourrait imposer, à l'avenir, des trouver rapidement des réponses pertinentes à toutes ces questions...

3. MARIER LES POINTS DE VUE DES PRODUCTEURS ET DES MANGEURS

A nos yeux, nous l'avons déjà dit, deux critères essentiels devront toujours être conciliés afin de garantir une alimentation durable :

- d'une part, l'activité agricole doit être rémunératrice, autrement dit l'agriculteur doit pouvoir vivre décemment de son métier ;
- d'autre part, l'accès à une alimentation de qualité doit être garanti à chacun comme un droit.

Mais comment les représentants des GAA abordent-ils ces questions ?

"Pour parler des réalités de la rémunération du travail, écrit François de Gaultier dans son compendium - que ce soit en agriculture, dans l'habillement, ou dans d'autres secteurs -, de nombreuses initiatives convergent vers une même approche : celle de la transparence des coûts. Cette démarche entend mieux cerner les données économiques qui sous-tendent les activités afin de mieux discerner ce que comprend le prix des biens et des services vendus. On se penche sur l'ensemble des coûts de production, les investissements, et *in fine* la rémunération du travail. Le réseau *Minga*, par exemple (13), a mis sur pied un outil d'analyse de filières très poussé afin de rendre transparente chacune de leurs étapes, même si elles sont longues et complexes comme celles du chocolat ou du sucre de canne. Une représentation graphique des coûts peut ensuite être facilement développée sous forme de diagramme en camembert. Bien qu'intéressante, cette démarche a ses limites et n'est pas applicable à tous les systèmes alimentaires - des fermes qui vendent dans plusieurs filières, par exemple - et encore moins à tous les acteurs - l'ouverture de la comptabilité détaillée peut, à juste raison, rebuter certains agriculteurs...

A cette approche analytique, il faut adjoindre les autres forces qui motivent les GAA. Dans les groupements, apparaît souvent le souhait de sortir des relations commerciales classiques afin de développer des échanges plus riches, de mieux connaître le secteur agricole et ses acteurs. Il ne s'agit pas uniquement d'apporter une rémunération - juste, vitale, équitable - au producteur mais de tisser, dans les deux sens, une relation durable sous tous ses aspects : sociologique, économique, environnementale et culturelle. Dans une telle logique, la transparence et la meilleure connaissance des moyens d'existence des différents protagonistes doit pouvoir être connue et soumise à discussion. On doit, par conséquent, s'intéresser aux réalités des mangeurs eux-mêmes, aucune relation durable ne pouvant être envisagée si une des deux parties n'est pas au centre de l'attention, si une des deux parties ne se sent pas émancipée par la relation."

La juste rémunération du producteur doit donc être confrontée au pouvoir d'achat et aux besoins - réels ! - du mangeur. Et la question est forcément beaucoup plus vaste que celle du prix des produits vendus !

"On se rend rapidement compte, poursuit François de Gaultier, que parler de juste rémunération dans pareil cadre impose de s'intéresser directement aux moyens d'existence des citoyens, professionnels et mangeurs : le prix doit être, à la fois, juste pour le producteur et juste pour le mangeur. Mais que vise-t-on, dès lors, quand on cherche à déterminer un prix juste pour l'un et pour l'autre ? Des discussions entre GAA, il ressort que :

- du point de vue du producteur, il faudra au minimum couvrir les coûts de production et permettre des investissements, en plus de dégager au minimum un revenu vital ;

- du point de vue du mangeur, il faudra au minimum assurer à chacun l'accessibilité à des produits de qualité, avec la mobilisation d'une part du budget du ménage jugée raisonnable.

De ces interrogations en découlent d'autres : comment arriver à se mettre d'accord sur cette part du budget du mangeur "jugée raisonnable" ou encore sur le montant du "revenu vital" du producteur, sachant que le sujet reste, chez nous, relativement confidentielle ? On ne pourra, en tous cas, pas décider d'un prix *a priori* sans connaître les moyens des mangeurs, sans quoi l'on risquerait - et c'est le cas dans certaines filières - d'exclure une partie de la population ou de resserrer leur budget de manière démesurée."

Parler du prix dans bien des GAA a fait surgir la question comme une nouveauté !

"Nous, on n'en parle pas, on n'ose pas, et puis c'est un peu comme un tabou", rapportent bon nombre de mangeurs. Mais, d'un autre côté, on entend un producteur réclamer "qu'il ne subsiste pas de tabou entre producteurs et mangeurs !" Autrement dit : la présence conjointe à ces discussions, à la fois de producteurs et de mangeurs, montre bien qu'il s'agit sans doute de la seule possibilité pour en sortir...

"Cela reste nouveau, conclut François de Gaultier, et donc, pour certains, perturbant..."

Reste - nous avons expliqué pourquoi - qu'il est extrêmement important, aux yeux de *Nature & Progrès*, de réexaminer en permanence l'ensemble des conditions qui fondent la relation entre producteur et consommateurs. Il ne s'agit plus, aujourd'hui, de se borner à garantir la faisabilité et la pérennité d'une agriculture environnementalement acceptable, il s'agit aussi - et peut-être surtout - de mettre ses produits dans l'assiette de nos concitoyens - de tous nos concitoyens ! - et cela, de la manière la plus équitable qui soit. Il s'agit de repenser, de fond en comble, un système alimentaire dans lequel tous aient confiance.

PARTIE 3 - ENRICHIR LE CONTACT ENTRE PRODUCTEURS ET CONSOMMATEURS

1. EN QUÊTE D'UNE AGRICULTURE RÉMUNÉRATRICE

a- Des entreprises agricoles efficaces et transparentes

Il est possible d'objectiver le coût d'une production alimentaire ; il est impératif que ces coûts de production et de transformation soient calculés en intégrant les conditions de la pérennisation du système productif. Le prix de vente des denrées doit, avant tout, assurer l'avenir de l'entreprise agricole et sa prospérité - c'est fondamental ! - mais aussi la rémunération digne et équitable de chacun des travailleurs, à leurs niveaux de compétences respectifs. Il faut également tenir pour essentiel le fait que la qualité des liens humains, autour de la ferme, repose sur la qualité de la denrée produite et sur l'intérêt que lui portent - la valeur qu'elle constitue pour eux - ceux qui vont la manger.

Certes, les prix vont varier d'un producteur à l'autre. Sont en cause essentiellement les conditions de production - lieux, méthodes, capacités, échelles, aléas climatiques -, ainsi que le coût du foncier... Une certaine variabilité des prix est donc inévitable, mais dans certaines limites qu'il faut pouvoir déterminer car une variation excessive révélerait - au-delà de ces limites - soit une volonté excessive d'enrichissement, soit des carences organisationnelles et techniques auxquelles il serait indispensable de remédier. Des seuils existent sans doute en-deçà desquels une production professionnelle n'a plus aucun sens et confine plutôt à la pratique domestique. Si l'autoproduction par les citoyens doit être encouragée, s'il est certain qu'elle doit constituer un appoint important à ce que fournissent les agriculteurs de métier, ses méthodes diffèrent sensiblement de celles qu'ils mettent en œuvre. Céder à la tyrannie du marché, d'autre part - mais de quel marché parle-t-on ? -, n'est pas plus acceptable car elle tendrait à aligner l'ensemble des prix sur les prix les plus bas, au détriment de la rémunération globale du travail et de l'emploi agricole en général.

Dans son compendium "*Juste un prix ou un prix juste ?*", François de Gaultier sermonne les mangeurs des GAA à ce sujet. "Nous devons comprendre, écrit-il, qu'au niveau de la production, les moyens de production sont très différents d'un producteur à un autre. En fonction de ces moyens, les coûts de production seront également différents à cause des économies d'échelles réalisées, de la performance des outils mais aussi en fonction de l'expérience du producteur. *In fine*, pour pouvoir dégager un revenu horaire égal pour chaque producteur, le prix de vente sera forcément variable d'un producteur à un autre. Le prix pourrait être vu, par conséquent, comme le résultat du processus de production et non comme un point de départ. Un même prix sera rémunérateur pour un producteur, alors qu'il ne le sera pas pour un autre. Une détermination de prix sur base de ceux du marché, par exemple, conduira inévitablement à des situations de sous-rémunération pour certains, et il faut donc envisager d'adapter le prix à chaque situation. Rappelons que le "salaire vital" est défini comme celui qui doit permettre à toute personne de subvenir à ses besoins élémentaires et à ceux de sa famille. En Belgique, selon le Service Public Fédéral (SPF), il s'élève à 1.414 euros nets par mois pour un travailleur sans ancienneté âgé de vingt-et-un ans."

Tout naturellement apparaît alors l'approche par calcul :

"Cette méthode fait appel, écrit François de Gaultier, à une formule élaborée sur base de la taille moyenne de la famille, des besoins de base par personne et de l'épargne, ou encore sur une proportion déterminée du salaire médian national. Elle présuppose que le producteur communique une partie - éventuellement simplifiée - de sa comptabilité afin de l'exposer aux mangeurs. En toute connaissance de cause, un GAA peut ainsi déterminer le niveau de rémunération qui pourra couvrir les coûts de production et dégager le fameux revenu vital, ou celui qui sera déterminé par le groupe. Cette situation idéale ne peut pas s'appliquer à tous les producteurs étant donné la complexité de certaines fermes sur lesquelles il est difficile de réaliser une comptabilité analytique,

d'isoler chaque production par rapport aux autres afin de convenir du coût de cette production. Aussi, cette approche présuppose-t-elle une transparence totale au niveau de la comptabilité, ce qui ne peut pas convenir à tous les producteurs."

Tom Trombeek, qui exploite *Het Open Veld* à Louvain (Leuven), a présenté aux GAA son bilan comptable simplifié qui permet de mieux cerner les réalités économiques d'un producteur, de comprendre ses coûts réels de production - toujours différents d'une situation à une autre - et d'envisager un calcul réel de prix pour lui dégager un revenu vital, juste, équitable. Le cas choisi ici correspond à un producteur maraîcher diversifié qui produit une soixantaine de variétés sur un hectare et qui vend la totalité de sa production en direct aux mangeurs, par le biais d'abonnements.

RENTRÉES TOTALES :

- Abonnements : 32.579
- Ventes de céréales : 3.000
- Subsidés : 1.600
- Services / visites : 500

TOTAL : 37.679

COÛTS VARIABLES :

- plants : 1.241
- semences : 1.072
- carburant : 301
- stage + loyer : 246
- assurances : 220
- contrôle bio : 1.071
- divers : 7.742

TOTAL : 11.893

COÛTS FIXES :

- sécurité sociale : 2.700
- assurance sur le revenu : 800
- cotisation pension privée : 966
- amortissement machines : 1.520
- amortissement tracteur : 1.040
- usure tracteur : 208
- usure machines : 121
- usure capital : 1.240
- impôts : 1.160

TOTAL : 9.755

Revenu brut = rentrées totales – coûts variables = 37.679 – 11.893 = 25.783

Revenu net = revenu brut – coûts fixes = 25.783 – 9.755 = 16.031

Revenu net mensuel (pour un "équivalent temps plein" - ETP) = 16.031 / 12 = 1.331

Bien sûr, la notion de salaire mensuel n'est pas courante dans le monde agricole où l'on préfère celles de revenu annuel ou de revenu saisonnier. Saluons toutefois l'effort de transparence fait par Tom Trombeek et sa volonté de rendre son niveau de rémunération comparable à celui de n'importe quel visiteur de son exploitation.

b- La grande précarité de l'emploi agricole

Mais, au-delà du seul revenu du fermier, l'activité de nos fermes et de nos vergers repose sur un fourmillement de travailleurs aux statuts précaires, état des choses qu'aucun mangeur des GAA ne semble, hélas, avoir aperçu. Et, si la bio est réputée créatrice d'emplois, elle n'échappe malheureusement pas à cette règle. A l'heure actuelle, la production des denrées agricoles locales n'est souvent possible que grâce au recours à un important travail saisonnier sous-qualifié, qu'il s'agisse de demandeurs d'emploi émargeant à l'Agence Locale pour l'Emploi (ALE) ou de travailleurs occasionnels tombant sous le coup de la Convention Paritaire 144 (14).

N'est-il pas anormal que la production de notre nourriture soit encore le fait de professionnels mal payés, voire carrément d'un prolétariat tout droit issu du XIXe siècle ? Cette situation doit évidemment interpeller le citoyen car ce qui vaut pour sa maison, sa santé ou ses droits ne vaut, semble-t-il, pas pour sa nourriture. De telles pratiques pèsent évidemment de manière très directe sur la rentabilité des fermes et sur la formation des prix des denrées agricoles. On pointera évidemment du doigt un régime fiscal d'inspiration capitaliste qui privilégie nettement l'investissement dans la mécanisation plutôt que le développement de l'emploi agricole ; cette "philosophie de l'impôt" n'est pas pour rien dans la désertification des campagnes et dans l'industrialisation de l'agriculture. Gageons qu'elle a plus servi la fortune de certains que l'intérêt du simple citoyen...

Quoi qu'il en soit, le consommateur lambda ignore souvent qu'il existe aujourd'hui une kyrielle insoupçonnée de machines agricoles qui permettent absolument de tout faire, ou à peu près, à la place des deux mains du travailleur. On rapporte souvent l'anecdote de ce producteur maraîcher soucieux de vendre des carottes bio non lavées, épargnant ainsi aux mangeurs le coût d'un peu de main-d'œuvre mais surtout - écologie oblige - le gaspillage de l'eau de lavage. Rien n'y fit : en dépit de la taille déjà respectable de sa production, il vit arriver sur le marché bio des carottes lavées moins chères que celles qui ne lavait pas. En cause essentiellement : des champs encore plus vastes mais surtout une machinerie agricole encore plus spécialisée... Le dilemme semble donc clair faut-il aller aujourd'hui vers de gros investissements qui font baisser les coûts de production, au risque de retomber dans les travers du conventionnel et de concentrer encore plus la production au sein de grosses exploitations, ou faut-il plutôt chercher à favoriser l'emploi agricole - mais sous quels statuts ? - sans chercher à être concurrentiel sur base des prix du marché ? Et l'on en revient, par conséquent, à la question du prix mais pas sans s'être demandé au passage ce qu'il adviendra, dans les années qui viennent, du coût de l'énergie et, partant, de la mécanisation de l'agriculture et des lourds investissements qu'elle suppose...

c- Former les prix sur d'autres bases que le marché

La pratique des GAA démontre combien il semble illusoire de prétendre se baser uniquement sur les coûts de production pour déterminer le prix d'une denrée agricole. Trois paramètres interviennent pour élaborer un prix :

- les coûts de production,
- la propension de l'acheteur à payer,
- l'influence du marché.

Nous venons de parler longuement des coûts de production, du peu d'entrain et d'habitude qui prévalent dans le monde agricole pour ce que l'on qualifie ordinairement aujourd'hui de "saine gestion d'une entreprise". Nous constatons, par ailleurs, chaque jour que la "main invisible" d'Adam Smith (15), ou l'"harmonisation naturelle des intérêts" que promet le marché libéralisé, impose, dans un contexte de mondialisation sans cesse plus prégnant, des modes de production et d'échange purement incompatibles avec les réalités - par essence - locales de l'agriculture. Nous y reviendrons.

Mais il existe sans doute une troisième voie qui permet à l'agriculteur de fixer son prix : être simplement à l'écoute de ce qu'un mangeur, ou une communauté de mangeurs, semble disposé à payer. Les mangeurs, sans même regarder les différences de revenus qui existent entre eux, ont en effet des motivations très différentes à payer : pour un même produit, chacun évalue de manières très diverses l'argent qu'il est prêt à lui consacrer, en fonction de qualités qu'il lui attribue subjectivement. Ces motivations dépendent des valeurs, de l'éthique de l'acheteur, de ses priorités de dépenses et de nombreux autres facteurs socioculturels. A revenus égaux, une personne trouvera un prix modique, alors qu'une autre le trouvera élevé... Il ne semble toutefois pas possible d'ignorer l'influence des prix pratiqués sur le marché "ordinaire" puisque les mangeurs ont toujours l'option de retourner s'y approvisionner. La comparaison est, dès lors, inévitable même si elle ne doit pas déterminer, à elle seule, le niveau de prix pratiqué. Nous avons pu constater que vendre beaucoup trop cher par rapport à un produit équivalent - bio, par exemple - de grande surface ne pourra jamais convenir aux mangeurs des GAA. Mais, inversement, vendre bien moins cher que tous les autres peut conduire à reproduire des mécanismes de concurrence néfastes.

"Le cher et le pas cher, ça se discute, confie un producteur à François de Gaultier. Il faut comparer des choses comparables et surtout ne plus dire simplement "cher", mais plutôt "trop élevé par rapport à ce que je peux - ou veux - mettre..."

Par conséquent, très souvent dans les GAA, c'est le producteur qui fixe - ou qui propose - un prix. Généralement, il se base pour cela sur les prix de gros au kilogramme, auxquels il applique une marge qui varie entre 20 et 40%. Ce prix de gros, pris comme référence, est parfois remplacé par le prix de vente au marché, ou encore au supermarché. Mais sur quel marché se baser ? Le prix mondial - on n'en veut pas ! -, le prix à la criée - d'énormes volumes, des importations, etc. -, le prix de vente par le grossiste - c'est le plus fréquent -, le prix de vente au détail, au marché hebdomadaire, au magasin spécialisé bio, etc. ? A titre d'exemple caricatural, il semblera absurde de se baser, par exemple, sur les prix pratiqués en *hard-discount* puisque ces prix reflètent l'exploitation des employés, de l'environnement et des agriculteurs... Choisir un point de comparaison est compliqué et les données retenues ne doivent intervenir que comme aides à la décision.

"En fait, dans les GAA, le prix n'est que très rarement discuté ou analysé, écrit François de Gaultier. Nous, on ne discute pas le prix, déclarent certains ; si c'est trop cher, on ne prend pas. On a juste parfois des remises de prix sur nos commandes. Et puis on n'a pas d'emprise sur le prix. C'est à prendre ou à laisser... Pour d'autres cependant, le prix est justement le lieu où se cristallisent - ou se perdent ! - toutes les ambitions de création d'un autre monde. Yvette, membre d'*Amay en transition*, dit : *les prix sont trop élevés pour certains, on reste du coup uniquement entre nous et les personnes à faibles revenus sont exclues ! En cherchant le prix le plus bas, on reproduit la même logique que la grande distribution. Le constat est que les producteurs alignent leurs prix sur ceux du marché. Et en s'alignant sur les prix du marché, certains producteurs vendent des produits à perte, sans même le savoir. Il y a un non-sens de la part des associations, telles que certains GAC, qui militent pour une société alternative avec la volonté de s'affranchir des lois du marché, d'acheter des produits dont le prix est déterminé par ce même marché. Certains GAC agissent même en faisant jouer la concurrence entre leurs producteurs, ce qui est encore une logique de marché. Les associations et les GAC sont appelés à mener une réflexion pour sortir de cette logique qui est - ou devrait être - le fondement éthique ou philosophique de leur action en faveur d'une*

société alternative. Si les GAC ont pour objectif d'acheter des produits les moins chers possibles, bio ou non, en faisant jouer la concurrence, ils se comportent comme des commerçants classiques qui participent au système en place, lequel maintient les producteurs à la limite de la viabilité."

Le GAA d'Amay tentait alors, en collaboration avec un maraîcher, une expérience de détermination des coûts de revient d'une production de pommes de terres afin de mieux en appréhender le prix final. Une autre expérience de pratique d'un prix libre était également menée pour le pain, les membres du GAA étant invités à payer entre trois et six euros pour un même pain. Au final, le groupe comptait regarder si la somme récoltée correspondait à la facture du boulanger. Si de l'argent manquait dans le pot, chacun serait invité à compléter son apport...

d- Une fragilité qui est ressentie et qui inquiète...

La relation producteur - consommateur n'existe que si le producteur survit : c'est vraiment peu de le dire. La plupart des GAA, inquiets de la précarité dans laquelle travaillent souvent ceux qui les nourrissent, ont donc spontanément réfléchi à des pistes permettant d'accroître durablement leurs revenus. En voici quelques-unes :

- introduire une cotisation des membres du GAA afin d'assurer un revenu fixe supplémentaire au producteur : une cotisation de deux à cinq euros par mois et par mangeur constitue déjà une aide substantielle ;

- soutenir le producteur "sur son propre terrain" : le remboursement des mensualités liées à un emprunt pour investissement grève souvent le revenu des agriculteurs. Certains producteurs rechignent donc à investir et ce sous-investissement induit des coûts de production plus élevés qui, soit se répercutent sur le prix des denrées, soit engendrent une compression des marges et donc du revenu. Il est donc mutuellement profitable qu'un agriculteur fasse des investissements et, pour l'y encourager tout en ne l'exposant pas à des remboursements trop élevés, la collectivisation de certains outils de production est parfois envisagée. La charge de l'investissement est donc répartie. Certains GAA l'ont déjà fait, notamment pour creuser un puits et réduire les factures d'eau de distribution - à *Het Open Veld* -, pour acheter une récolteuse spécifique à haricots - à la Ferme Sainte-Barbe - ou pour acheter des terrains avec l'aide de l'association *Terre en Vue*. Les membres des GAA ont eux-mêmes rassemblé les sommes et les ont offertes en crédit sans intérêt au producteur, ou en location pour le cas des terres.

- travailler sur la "propension à payer" des mangeurs est une piste souvent évoquée : dès qu'ils sont mieux au courant des implications et des réalités de leurs achats, dès qu'ils se défont de la logique de marché - aller toujours au moins cher -, ils acceptent souvent - et de manière volontaire - de payer davantage et d'augmenter, par voie de conséquence, le revenu de l'agriculteur. Dans un même groupement, certains mangeurs peuvent ainsi, s'ils le souhaitent, payer plus que d'autres pour la même chose, simplement parce que leur "propension à payer" s'est élevée, parce que leur conscience du rôle qu'ils ont à jouer au sein du système alimentaire dans lequel ils s'inscrivent s'est modifiée...

- la main-d'œuvre reste un des coûts de production les plus importants en agriculture ; diminuer ce coût contribue donc efficacement à l'augmentation du revenu du producteur. Parmi les pistes régulièrement évoquées figurent l'auto-cueillette - la récolte faire par les mangeurs, pour des petits fruits, par exemple - ou les travaux participatifs - les mangeurs viennent sporadiquement donner un coup de main à la ferme...

- les contrats d'engagement entre producteurs et mangeurs semblent également une manière efficace de garantir un revenu décent à l'agriculteur. Les mangeurs s'engagent à payer une somme fixe, quels que soient les rendements ou les récoltes. Elle est prédéterminée et l'engagement est pris sur une année entière de culture. Cette formule est notamment pratiquée dans les GASAP, les AMAP et certains autres GAA. Ce n'est plus vraiment

le prix de la marchandise, en elle-même, qui est considéré mais plutôt le coût global d'une quantité de denrées fournies sur une saison de production.

e- La réalité agricole et l'image que s'en fait le public

Le CRIOC a réalisé, en 2008, une vaste étude relative à *'Image de l'agriculture wallonne* (16). On peut lire, en conclusion, que cette "image est écornée par le souci de la rentabilité qui conduit (les agriculteurs) à augmenter leurs bénéfices et par voie de conséquence les prix de vente des produits alimentaires."

On y lit aussi que, pour 82% des personnes interrogées, l'agriculture est une source d'emplois importante, mais que, pour 74% d'entre elles, l'agriculture est une activité peu rentable et que, pour 91% d'entre elles, les agriculteurs recherchent avant tout la rentabilité de leur exploitation... On y lit que, pour 69% d'entre elles, les petites exploitations agricoles familiales sont de plus en plus nombreuses, mais que, pour 76% d'entre elles, la taille des exploitations agricoles grandit et que, pour 84% d'entre elles, l'agriculture est de plus en plus industrialisée, mécanisée, intensive... On y lit que, pour 69% d'entre elles, les agriculteurs font des efforts pour offrir un produit de qualité bon marché, mais que, pour la moitié d'entre elles, l'augmentation des prix de l'alimentation est due aux agriculteurs qui augmentent eux-mêmes les prix de vente pour augmenter leurs bénéfices...

Bref, on ne peut, à la lecture de pareille étude, se départir d'une grande perplexité : que sait encore exactement le mangeur au sujet de l'origine de son alimentation ? Quel rôle attribue-t-il encore exactement à l'agriculture de sa région, singulièrement en ce qui concerne le coût de son alimentation ? A quelle aune mesure-t-il aujourd'hui le développement des zones rurales et la prospérité des fermes ? Mais qui tenir pour responsable de son piètre niveau d'information, voire carrément de sa désinformation ? Comment ne pas accabler le marketing agro-alimentaire qui use et abuse d'une "imagerie d'Epinal" liée à une vision idyllique de la vie à la ferme ? Mais à qui pareille situation profite-t-elle finalement ? Et quelles solutions, par conséquent, le mangeur sans repères sera-t-il encore en mesure d'imaginer si une crise alimentaire survient brutalement ? Où puisera-t-il encore les idées et l'énergie suffisantes pour les mettre en œuvre ? Quant au monde agricole, sera-t-il encore assez puissant pour résister longtemps aux forces qui le détruisent ?

Autant de questions qui ne semblent jamais posées nulle part ; autant de vérités qu'on fait naïvement mine de redécouvrir au gré des crises alimentaires. Comment ne pas comprendre pourtant la nécessité vitale de toujours ramener le mangeur à la réalité de la production de son alimentation ? Pour autant que ce soit bien d'une alimentation de qualité qu'il dise vouloir se nourrir... Mais qui voudrait se mettre à la merci d'un système alimentaire dont il connaîtrait la toxicité et la vulnérabilité ? Quant aux magnifiques "Journées à la ferme" dont nous gratifie annuellement - à la belle saison - le monde agricole, ne sont-elles pas le plus joli des mensonges qu'on puisse faire à son égard. Qui peut vraiment penser que nos fermes sont coquettes, fleuries et animées 365 jours par an ; que le fermier, sa femme et ses enfants s'en vont gaiement aux champs la paille entre les dents et la fourche sur l'épaule aussitôt que le coq a fini de chanter sur son tas de fumier. Est-il à ce point impensable de dire aux mangeurs la vérité de l'agriculture ?

2. LE POINT DE VUE COMPLEXE DU MANGEUR

a- l'alimentation comme fait culturel

S'alimenter est un fait éminemment culturel. C'est peut-être même le fait culturel par excellence. L'obligation de s'adapter aux conditions de vie afin de répondre à ses besoins fondamentaux ne marqua-t-elle pas le début de toute activité cognitive ? La singularisation des groupes humains par leur nourriture, leurs vêtements et leur

habitat n'est-elle pas aux origines de la diversification des cultures ? Quoi qu'il en soit, l'alimentation occupe, encore et toujours, une place importante dans nos vies - s'alimenter est vital pour chacun d'entre nous ! - mais les formes spécifiques que prennent cette obligation varient grandement en fonction d'une multitude de déterminismes. La question de savoir ce qu'elle est vraiment pour chacun d'entre nous, et de ce que chacun d'entre nous en attend vraiment, se pose avec d'autant plus d'acuité que nous nous en sentons progressivement dépossédés, que nous nous sentons de plus en plus infantilisés par tous ceux qui prétendent avoir reçu la mission de nous nourrir...

Ainsi l'ensemble des questions sociologiques et anthropologiques (17) qui se posent autour de l'alimentation est-il un champ immense qui commence seulement à être défriché. Notre alimentation éveille des peurs d'autant plus aiguës que se multiplient les crises sanitaires. A l'inverse, et pléthore d'émissions de télé où l'on s'amuse à jouer au grand chef-coq nous le rappelle - s'il en était besoin -, la bonne cuisine est synonyme de plaisir choisi et de convivialité ; elle est carrément un nouveau "signe extérieur de richesse", voire un nouveau snobisme qui s'exhibe entre vaisselle en argent et serviettes brodées...

En tout lieu, à toute époque, la nourriture donne une lecture de la société en regard des habitudes alimentaires de la population ; les comportements liés à l'alimentation sont un indice puissant des stratifications sociales. Mais, plus que jamais, la distance semble s'accroître entre ce qu'on en attend - santé, plaisir, luxe, art culinaire... - et l'argent qu'on accepte d'y consacrer. L'enquête sur le budget des ménages 2012, réalisée par le SPF économie (18) indique que la part du budget des ménages belges consacrée à l'alimentation s'élève à 13,2 %. Or elle avoisinait les 36% au début des années soixante (19). Pareille évolution questionne la société en profondeur. Cette interrogation nouvelle sur notre destin alimentaire réveille soudain notre intérêt pour les pratiques qui étaient celles de nos parents, de nos aïeux. Entre révélations et mythification... L'évolution de la consommation d'un produit de base tel que le pain est riche d'enseignements. Sur le long terme, la faim de pain en France est passée de six cents grammes par jour et par personne, au début du XXe siècle, à seulement cent trente grammes aujourd'hui (20). Mais parle-t-on bien du même pain ? Là est toute la question...

"L'histoire du pain en France, écrit Steven L. Kaplan, c'est l'histoire d'un objet de survie. Mais l'image bascule au début du XXe siècle et il perd ce statut pour devenir produit d'accompagnement." La chute de la consommation de pain, nous apprend-il encore, est à la fois quantitative et qualitative. Elle est due, dit-il, à une "désaffection sensorielle" consécutive à "un travail de banalisation du pain" auquel furent progressivement ajoutés additifs et produits chimiques. Cette seule question du pain est parfaitement emblématique du destin de l'ensemble de notre alimentation...

b- Panne de confiance dans l'assiette

La surface agricole de la France n'arrête pas de diminuer : elle est passée de trente-cinq à vingt-huit millions d'hectares en cinquante ans. Le nombre d'exploitations agricoles a été divisé par quatre dans le même temps (21). Voilà un fait qui ne peut échapper à personne. En Belgique, la baisse du nombre d'exploitations se poursuit : elle est passée de 38.559, en 2012, à 37.470, en 2013, soit une diminution de 2,8 % ou 1.089 unités en une seule année (22). Ce recul se manifeste aussi bien en Wallonie, où le nombre d'exploitations agricoles a baissé de plus de deux cent cinquante unités, à 13.045 exploitations (-1,9%), qu'en Flandre, où il est encore plus prononcé avec plus de huit cents fermes disparues, à 24.425 exploitations (-3,3%). En trente ans, de 1980 à 2010, la Belgique a perdu 63% de ses exploitations et sur cette période, et la superficie moyenne par exploitation a plus que doublé ! En 2012, plus de la moitié des fermes belges occupaient une superficie de plus de vingt hectares ou davantage...

La production alimentaire tend donc, littéralement, à s'effacer de nos paysages ; elle tend à devenir une abstraction dont seul doit subsister le produit fini qu'on extrait du rayon, qu'on achète et qu'on consomme : la

bouteille de lait, le paquet de biscuits, la botte de carottes... Patrick Denoux constate ce paradoxe moderne (23) : nul ne craint plus aujourd'hui la famine - chacun de nous a même accès une quantité phénoménale d'aliments de toutes provenances - mais la peur de manger n'a jamais été aussi grande. "Les sociétés d'abondance, écrit-il, sont historiquement passées du risque de ne pas manger au risque de mal manger. L'alimentation y est maintenant largement perçue, non plus comme une condition de survie, mais comme une confluence de risques toxicologiques."

Analysant nos peurs - rationnelles ou pas, peu importe -, il souligne le fait que l'aliment est désormais tout autant une construction mentale qu'une production culturelle. Dans ce contexte, la publicité vend l'aliment comme un produit standardisé, "surjouant" son message justement par où elle pêche et s'obstinant, avec plus ou moins de talent, à "cacher ce sein" que le consommateur ne saurait voir. L'homme politique, quant à lui, s'obstine à ne jamais prendre la mesure exacte des crises : que nous dit-on quand on retrouve de la viande de cheval dans des lasagnes (24) ? On nous prétend, sans la moindre gêne, que le cheval, finalement, c'est bon et qu'il n'y a, par conséquent, aucun risque sanitaire. Le fait est toujours inavouable, pour le politique, que les chaînes d'approvisionnement de l'agroalimentaire industriel sont devenues complètement folles et incontrôlables : de véritables monstres industriels - à l'image des centrales nucléaires ! -, voilà ce que notre monde moderne a engendré. Et pareils monstres n'ont évidemment que faire de notre santé, de nos emplois et de notre environnement... Seul le profit compte désormais. L'agroalimentaire industriel ne nourrit plus personne, c'est lui qui se nourrit du peuple effaré des petits mangeurs.

Dès lors surgit un autre paradoxe, si l'on admet que ce profit industriel se construit sur la croissance économique, car la croissance économique n'est-elle pas d'abord basée sur la confiance des consommateurs ? Tout est pourtant délibérément en place pour que sa confiance dans l'alimentation soit en berne. Semblable tableau ne peut donc avoir qu'une conséquence : conjointement, ceux qui mangent doivent repenser leur positionnement face à la politique - à chacun des échelons du pouvoir - et face au contrôle sanitaire que le monstre industriel l'a forcé à mettre en place. Le circuit court (25) doit aujourd'hui faire valoir ses droits et ses besoins spécifiques ; il est donc impératif qu'il soit dûment représenté afin de se faire mieux entendre.

c- Refuser la fatalité de la malbouffe

La malbouffe ne se limite pas à une donnée agricole, même si la production agricole a certainement évolué, dans une large mesure, pour répondre à des besoins techniques formulés par l'"industrie de la bouffe" - que le lecteur me passe cette expression. La malbouffe est avant tout une donnée de société, une donnée culturelle liée, nous prétend-on souvent, à la prospérité nouvelle des classes moyennes des pays émergents. En réalité, l'épidémie d'obésité, qui en est une des conséquences les plus frappantes et les plus effrayantes, sévit partout avec la même intensité, avec l'exception notoire, semble-t-il, de l'Afrique subsaharienne, frappée il est vrai par d'autres fléaux plus redoutables encore.

Mais plutôt qu'un sentiment d'aisance tout neuf, comment ne pas voir là surtout une tragique déconnexion avec des pratiques traditionnelles dévalorisées et, surtout, une sournoise désinformation du mangeur qui ne produit plus sa nourriture, liée à l'omniprésence d'un même miroir aux alouettes : un certain modèle occidental d'alimentation trop grasse, trop riche et trop sucrée, vantée à grand renfort de publicité pour le plus grand succès de l'agrobusiness mondialisé. Le résultat est sidérant : d'après une étude internationale intitulée *Global Burden of Diseases* (26), publiée fin 2012, l'obésité tuerait aujourd'hui trois fois plus que la malnutrition ! Des données récoltées dans cent quatre-vingts sept pays révèlent cet incroyable paradoxe sanitaire mondial : on meurt désormais plus de trop manger mal que de ne pas manger assez !

En France, l'obésité des adultes reste plus fréquente dans les familles à faibles revenus, même si elle augmente dans tous les milieux sociaux. L'obésité féminine semble significativement liée à des facteurs sociaux, en France et aux États-Unis, alors que les liens sont moins clairs pour l'obésité masculine en France et surtout aux États-Unis (27). Quoi qu'il en soit, voilà bien un modèle nutritionnel avec lequel il est urgent de rompre, tant qu'il en est encore temps, afin de renouer avec des formes de souveraineté alimentaire basées sur des agricultures locales et traditionnelles. Mais comment quitter la sphère du conditionnement ? Comment retrouver la gamme des denrées et des recettes, des goûts et des textures dont les plus jeunes générations ignorent tout ? Non, la malbouffe n'est pas qu'une affaire de prix ; c'est profondément une question socioculturelle, une question d'éducation, une question de méconnaissance dramatique de l'univers dans lequel on vit... C'est une manipulation criminelle dont il faudra, tôt au tard, identifier et condamner les coupables.

De nouvelles approches sociétales d'accès collectif à l'alimentation doivent donc aujourd'hui être encouragées, ne serait-ce que pour anticiper le coût croissant des dépenses de sécurité sociale liées aux conséquences abyssales de l'absorption de nourritures inadéquates, même si elles sont encore acceptées d'un strict point de vue sanitaire. Il est urgent d'admettre qu'il reste plus efficace d'agir sur les causes de la malbouffe que de se contenter de ramasser les pots cassés... Plus grave encore : les mangeurs bien-pensants, éduqués et "qui ont compris" que certainement nous nous enorgueillissons d'être n'ont pas le droit de laisser en rade les "malbouffeurs" sous prétexte que, justement, ils mangent mal. L'agriculture de demain sera vertueuse pour chacun de nos tubes digestifs, ou elle ne sera plus qu'une usine mondiale incontrôlable au seul profit de l'oligarchie des nantis.

d- un grand besoin d'éducation permanente

Toute la réflexion au sujet des systèmes alimentaires doit impérativement être menée avec les populations concernées, c'est-à-dire avec absolument tout le monde. Favoriser leur prise de conscience est certainement la meilleure piste qu'on puisse envisager pour avancer ensemble vers le compromis le meilleur. Nous avons donc un grand, un urgent besoin d'éducation populaire, d'éducation permanente, en matière alimentaire. Il est grand temps d'interroger, de raisonner (avec) ce mangeur. La perte de la simple capacité à goûter, la perte des repères et des savoir-faire traditionnels - ou même simplement usuels - atteint - lentement mais sûrement - son point de non-retour ! Ce qui était jadis l'apanage des classes populaires - faire son pain, manger les légumes frais du jardin... - est devenu, semble-t-il, un luxe de bobos aisés.

Précisons que la réussite de ces missions d'éducation populaire ne concerne pas uniquement le destin des "classes" ou des milieux populaires, mais qu'il existe une relation étroite et évidente entre la prise de conscience des mangeurs - de tous les mangeurs, quels qu'ils soient et d'où qu'ils viennent - et la résilience globale du système alimentaire. Nous sommes tous sur le même bateau, nous mangeons tous, pour ainsi dire, dans la même assiette !

e- Groupements d'achats : propositions originales mais marginales

Mais revenons à nos moutons et au travail mené au sein des GAA qui ressemble déjà - à n'en pas douter - à un travail d'éducation populaire. Que nous disent-ils, nos amis des GAA ? François de Gaultier évoque leur volonté d'adapter le prix aux diverses situations : "du point de vue du mangeur, écrit-il, le prix devrait idéalement garantir une accessibilité pour tous à des produits de qualité, avec la mobilisation d'une part du budget du ménage jugée raisonnable. Pourtant, les "paniers", "abonnements" ou autres formules sont, dans la plupart des cas, proposés à un seul et même prix, quel que soit le mangeur, ce qui conduit à homogénéiser le public de ces circuits et, dans les cas où les revenus diffèrent trop, à occasionner une plus grande pression sur les bas revenus. Il conviendrait donc d'abord d'observer les revenus de chacun et de déterminer une part relative acceptable qui laisserait au

mangeur un budget suffisant pour tous ses autres besoins, un peu comme dans l'approche par calcul faite du point de vue du producteur."

Trois pistes théoriques d'adaptation du prix d'un même panier sont proposées

Les représentants des GAA donnent les exemples
de trois méthodes de calcul, correspondantes à trois ménages
aux revenus différents présents dans un même GAA :

A : calcul sur base d'un prix fixe identique (ici 300 euros)

B : calcul sur base d'un pourcentage fixé du revenu (ici 12%)

C : calcul sur base d'un pourcentage variable du revenu

REVENU DU MÉNAGE	A	B	C
2.000 EUROS / MOIS	coût : 300 euros	coût : 240 euros	coût : 200 euros
	reste : 1.700 euros	reste : 1.760 euros	reste : 1.800 euros
	% budget : 15%	% budget : 12%	% budget : 10% (*)
2.500 EUROS / MOIS	coût : 300 euros	coût : 300 euros	coût : 300 euros
	reste : 2.200 euros	reste : 2.200 euros	reste : 2.200 euros
	% budget : 12%	% budget : 12%	% budget : 12% (**)
3.000 EUROS / MOIS	coût : 300 euros	coût : 360 euros	Coût : 400 euros
	reste : 2.700 euros	reste : 2.640 euros	reste : 2.600 euros
	% budget : 10%	% budget : 12%	% budget : 13,3% (***)
POUR LE PRODUCTEUR	900 euros	900 euros	900 euros

(*) Variation A/C : -5%, 105.9% du budget de A

(**) Variation A/C : 0%, 100% du budget de A

(***) Variation A/C : + 3,3%, 96,3% de budget de A

La colonne A correspond au cas actuel de la plupart des GAA, à savoir un prix de panier fixe - trois cents euros par mois - pour des ménages aux revenus variables : on considère une fourchette comprise entre deux et trois mille euros par mois. Cette situation génère une pression importante sur les petits budgets puisque la dépense correspond à 15% du budget total. Pour les budgets élevés, cette même dépense correspond seulement à 10% du budget total et est donc beaucoup plus accessible.

La colonne B propose l'expérience d'un prix variable du panier sur base d'un pourcentage du budget de chaque ménage. Cette méthode conduit les personnes les mieux rémunérées à offrir, pour un même produit, davantage que les personnes les moins bien loties. Les ménages à bas revenus restent, malgré tout, soumis à une pression élevée sur leur budget puisque ce dernier est faible au départ. Une autre manière de calculer pourrait donc consister à se baser sur le revenu moyen national et sur les dépenses moyennes en alimentation. La base de calcul serait donc la douzaine de pourcents du budget qui, en moyenne en Belgique, sont consacrés à l'alimentation - hormis l'alimentation hors-foyer. Toutes les personnes qui sont au-delà où en-deçà de la moyenne de revenus pourraient ajuster leurs dépenses alimentaires de manière à contrebalancer les écarts par rapport aux revenus moyens des autres mangeurs.

C'est donc ce qui est calculé dans la colonne C : avec cette méthode, la pression sur le budget des petits ménages, forte au départ, est convertie en pression plus faible sur les hauts revenus. Autrement dit, la grosse pilule pour les bas salaires est convertie en petite pilule, plus facile à faire passer, chez les mangeurs aux revenus plus élevés. Mais n'est-ce pas là le minimum indispensable de solidarité qui doit permettre de pérenniser le système en le rendant plus équitable ?

Pratiques et perspectives des GAA

"Le public classique des GAA est un public aux revenus moyens, et pas faibles, écrit encore François de Gaultier. La question de l'ouverture des GAA à un public à bas revenus, voire précaires, reste entière et n'a été que peu abordée lors des échanges de 2013. Certains éléments soulevés et bon nombre d'idées vont toutefois dans le sens d'une ouverture, comme en témoigne la discussion sur des prix variables pour les mangeurs..."

Yvette, d'Amay, propose ceci : *"Le GAA peut décider d'aider des familles précarisées par un système où les plus nantis paieraient une quote-part plus élevée en contrepartie d'un coût moins élevé pour les ménages à faible revenu. Le GAA pourrait auto-alimenter une caisse de solidarité - par le biais d'un pourcentage, de dons ou de toute autre retenue... - qui pourrait aider à payer les achats de membres en difficulté, mais qui pourrait aussi aider les producteurs en demande de financements d'investissement. Le GAA pourrait aussi se pencher sur la notion de "consentement à payer", c'est-à-dire sur la part que le mangeur se déclare prêt à dépenser pour sa nourriture ; on peut aussi envisager que le revenu du mangeur intervienne dans le calcul du prix à payer pour sa nourriture. Les représentants des GAA sont cependant unanimes pour affirmer qu'il n'existe pas ou peu d'espace voué à la réflexion sur les prix avec leurs membres et que le sujet est difficile à aborder. Adhérer à l'idée est la condition première pour commencer à la mettre en œuvre. Mais cela demandera du temps..."*

Et elle conclut : *"Le mangeur doit abandonner son habitude bien ancrée de consommateur qui consiste à comparer les prix de ce qu'il achète via le GAC avec les prix de son supermarché ! Il doit quitter la logique de marché, au profit de l'action à caractère plus philosophique qui est portée par son GAC. Le GAC doit être porteur d'une réflexion sur la manière de répartir les produits à ses membres. Si l'on veut, en effet, que le producteur quitte la logique de marché, on ne peut pas lui demander de fixer un prix pour chacune de ses productions en particulier. Les GAC ont des spécificités différentes et doivent alimenter une réflexion collective pour inventer une manière de faire qui emporte l'assentiment de leurs membres, lesquels doivent d'abord être sensibilisés à la nécessité de quitter les valeurs du marché. Sans cette sensibilisation, il n'y a aucune chance de changement de méthode !"*

"D'une manière générale, conclut alors François de Gaultier, les solutions suivantes sont évoquées pour diminuer le coût de l'alimentation, tout en conservant le revenu des agriculteurs : auto-produire, s'approvisionner en circuit court, cuisiner pour éviter les produits transformés et faire des échanges avec les agriculteurs - entraide, chantiers, etc."

3. FAIRE CONVERGER LES DEUX LOGIQUES, LES AMENER À SE RENCONTRER...

a- La nécessité vitale de changer d'assiette

Il faut encourager urgemment le mangeur à changer le contenu de son assiette ! La grande majorité des mangeurs semble aujourd'hui résignée, voire condamnée, à se contenter d'une alimentation industrielle. Mais en a-t-elle seulement pris conscience ? A-t-elle vraiment une conscience claire du fait que des alternatives sont possibles ? Sait-elle l'urgence d'agir autrement - tant pour sa propre santé que pour celle de la terre -, en a-t-elle vraiment les moyens, tant économiquement que culturellement ? Qui la sensibilisera, l'informerá, la formerá ? Dans pareil contexte, développer la notion d'alimentation durable paraît donc essentielle (28), tout comme celle de sensibiliser le grand public à la nécessité de manger moins de viande (29). La transition alimentaire qui s'amorce, dans le cadre global de la transition écologique, impose également à chaque citoyen de faire impitoyablement la chasse à tous les gaspillages (30).

Par-dessus tout - et sans jamais repousser le plaisir que doit continuer à nous procurer l'acte de manger -, un indispensable éloge de la frugalité semble plus que jamais de mise. Car le pire des gaspillages n'est-il pas ce que nous mangeons alors que nous ne le devrions pas ?

b- S'accorder sur la notion de qualité

Dans cette optique, il semble urgent de s'accorder sur une définition commune de la qualité des aliments. La limiter à la seule hygiène micro-biologique "de la fourche à la fourchette", ainsi qu'aime le faire l'AFSCA (Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire – www.afsca.be) jusqu'à l'obsession, est fondamental mais évidemment pas suffisant. Garantir la qualité du mode de production est également une chose fondamentale ; gageons que, jusqu'ici, la certification bio soit la meilleure chose dont nous disposons à cet effet.

Mais, au-delà de cela, bon nombre d'autres critères doivent encore être envisagés pour évoluer vers l'optimum alimentaire : c'est tout l'objet de la réflexion qu'ont engagée conjointement, en Wallonie, le MAP et la FUGEA (31). Cette qualité accrue intègre une série de notions dont nous avons déjà parlé : respect de la terre et adoption de pratiques inspirées de l'agro-écologie, relocalisation des productions, garantie d'une commercialisation équitable, mécanismes de solidarité entre mangeurs mais aussi entre mangeurs et producteurs, etc.

Rien n'interdit évidemment à d'autres acteurs d'aborder la qualité sous d'autres angles même s'ils recouvrent, peu ou prou, des réalités semblables : défense et sauvegarde du savoir-faire, valorisation de spécificités et de traditions locales, défense des paysans et des artisans, valeur nutritionnelle, valeur gustative, impact sur la santé, etc. L'idéal serait sans doute d'aboutir à une définition globale, partagée, publique de la qualité alimentaire ; semblable définition nous rapprocherait sans doute de la valeur réelle que nous sommes prêts à conférer aux aliments et, par conséquent, d'un prix de référence acceptable par tous. Il s'agirait, en somme, de recommander aux pouvoirs publics d'engager une politique alimentaire globale qui tienne compte de tous les aspects de cette qualité. Resterait enfin à déterminer à quelle échelle pareille définition doit intervenir : région, pays, continent ? Cette considération nous amène à celle que nous développons ci-après en ce qui concerne les monnaies...

c- Contre la "tertiarisation" de l'alimentation

Du point de vue de leur contenu économique, les aliments tendent à devenir, non plus des biens matériels, mais des services. En 2005, en Belgique, voici ce que devenait chaque euro dépensé pour des achats alimentaires (32) :

- 44 centimes servaient à acheter des produits importés (24 % d'intrants et 20 % de denrées),
- 43 centimes à rémunérer des services (taxes, commerce, transport et autres services),
- 10 centimes partaient dans l'industrie (agro-alimentaire et autres),
- 3 centimes seulement revenaient dans l'agriculture - et la pêche - belge !

Si l'on met de côté les importations, les produits alimentaires achetés chez nous, en 2005, concernaient donc :

- l'agriculture et la pêche belges pour 5%,
- le secteur industriel belge pour 18%,
- le tertiaire pour 77% !

En Belgique, agriculture, chasse, sylviculture et pêche représentent environ... 0,6 % du PIB ! La logique du circuit court qui entend renvoyer, autant que faire se peut, le consommateur vers les producteurs et les transformateurs locaux a donc, pour principal objectif, de rééquilibrer cette répartition. S'il faut manger local pour manger mieux, c'est aussi parce qu'il est sans doute préférable de soutenir économiquement l'agriculture de proximité. Le "surcoût" qui doit garantir la rémunération équitable du producteur local ne doit donc pas nécessairement venir du consommateur mais, bien plus, d'une "re-primarisation" de nos économies. L'ex-ministre wallon de l'agriculture, Carlo Di Antonio, ne s'y trompe pas en constatant (33) que "l'agriculture wallonne a les moyens de produire ce que le consommateur wallon souhaite ! Ramenée au nombre d'habitants de la Wallonie - environ trois millions et demi de personnes -, la surface agricole utile wallonne - environ sept cent cinquante mille hectares - est d'un quart d'hectare par habitant ! Pour peu que le producteur satisfasse vraiment le consommateur wallon et que celui-ci souhaite acheter ce que produit l'agriculteur local, nous serons en capacité de régler nous-mêmes tous nos problèmes !"

Et Carlo Di Antonio de souligner l'extraordinaire opportunité économique pour la Wallonie que représenterait une généralisation des circuits courts alimentaires : sur un marché alimentaire global d'environ six milliards d'euros par an, pas plus de deux à trois cents millions d'euros concernent aujourd'hui les circuits courts ! Bref, notre agriculture est une des ressources essentielles de notre Région et il ne tient qu'à nous, consommateurs, de lui donner la valeur qu'elle mérite.

c- Développer l'économie associative

Mais qu'est-ce vraiment qu'un circuit court ? L'objectif - ou le fantasme ? - de supprimer toute forme d'intermédiaire entre producteurs et consommateurs est-elle réellement une chose sensée ? Stéphane Lejoly (34) pose clairement la question : "les circuits courts provoquent-ils vraiment des progrès aussi décisifs d'un point de vue économique, écologique, ainsi que sur le plan de l'"humanisation" du travail ?" Il met notamment en avant le caractère indispensable de la fonction de distribution qui doit notamment permettre et faciliter la

rencontre entre les besoins des producteurs et des consommateurs, mais aussi - et par définition - faire circuler marchandises, biens, services, argent... et informations ! "En soi, dans son "essence", écrit Stéphane Lejoly, la distribution n'a donc rien de maléfique. Au contraire, si elle est mue avec la conscience et l'intention de servir les besoins des consommateurs et ceux des producteurs, elle constitue une tâche des plus nobles et utiles au sein de l'organisme social."

Se passer d'intermédiaire, en mettant les choses au pire, pourrait même avoir des conséquences très problématiques :

- écologiquement car le nombre de personnes et de véhicules en circulation augmenterait significativement, de même que les distances parcourues et le carburant consommé ;

- économiquement car les prix de revient des marchandises s'envoleraient, chacun des acteurs devenant moins productif dans un tel système ;

- humainement car les conditions de travail deviendraient plus difficiles, les producteurs étant tenus de développer eux-mêmes une activité de distribution au détail.

Nous devons donc nous demander aujourd'hui s'il est toujours pertinent, par exemple, de présenter comme un circuit court une ferme bio dont l'essentiel de la clientèle parcourt, pour s'approvisionner, au moins vingt kilomètres en voiture. C'est le cas, malheureusement, de bon nombre d'entre elles, la densité de telles fermes sur notre territoire n'étant, hélas, pas si élevée... Et bien rares sont les clients, soucieux d'écologie, qui font le chemin à vélo, ce dont les producteurs, bien sûr, ne sont en rien responsables. La rencontre entre producteurs et consommateurs, d'autre part, devient toute théorique dans les magasins de ces fermes, peu de clients s'efforçant de sortir de l'habituelle relation de vendeur à acheteur. De plus, beaucoup de magasins bio ne se limitent plus aux seules denrées locales mais diffusent une large gamme de produits divers dans une logique qui n'est plus très éloignée de celle de la grande distribution.

Quels sont donc actuellement les différents types de circuits courts qui doivent être soutenus dans une optique de transition écologique ? Et quel impact ont-ils, en retour, sur la production alimentaire ? Autant de questions dont le mangeur va rapidement devoir se saisir, à pleines dents... Mais, d'une manière générale, l'efficacité d'une technique agricole qui ne correspondrait pas intimement à des besoins réels et préalablement objectivés ne risque-t-elle pas d'engendrer bien plus d'impunité consumériste qu'elle ne résoudra les vrais problèmes de sécurité alimentaire ? Ne peut-on pas voir, là aussi, la manifestation du redoutable "effet rebond" (35) : autrement dit, lorsque nous produisons mieux et plus proprement, ne nous accordons-nous pas aussitôt toute l'indulgence qui est nécessaire pour accéder coûte que coûte à ces produits, quelles que soient les circonstances de leur acquisition, et même si ces contingences peuvent avoir des conséquences plus importantes sur l'environnement global que le bénéfice qui les a engendrées ?

L'économie associative, telle que la décrit Stéphane Lejoly, se propose de compenser la perte de vision d'ensemble du processus économique née de la nécessaire division du travail. Dans le but de permettre la reconstruction d'une image correcte des réalités - et d'engendrer ainsi des prises de décision ayant un fondement réel -, elle met en avant la nécessaire "association économique" (36), le lien physique et la solidarité, entre ceux qui produisent et ceux qui consomment. Pour Stéphane Lejoly, cette étroite collaboration est la condition *sine qua non* à la formation de prix justes. Pour l'heure, les GAA semblent être les structures qui se rapprochent le mieux de cette vision. Notons également que ces groupements inspirés des AMAP françaises (37) offrent également l'originalité de placer la fonction distributive du côté des consommateurs, à telle enseigne que le

réseau bruxellois des GASAP par exemple, vu la difficulté logistique de livrer de la viande et des produits laitiers, travaille actuellement à la mise en place d'une plate-forme de distribution alimentaire (38)...

d- Adopter des monnaies locales

La monnaie, ainsi qu'on essaie encore trop souvent de nous le faire croire, est loin d'être une donnée neutre et immuable. Les pertes de pouvoir d'achat ne sont pas seulement imputables à des rapports défavorables entre offre et demande, elles sont également - de manière très diffuse - la conséquence de dépréciations régulières de la monnaie elle-même, dans la mesure où celle-ci peut être sujette à spéculation. Dans un monde où les monnaies "conventionnelles" sont toutes du même type, la capacité de résilience du système économique est particulièrement faible ; en matière monétaire, l'idéologique de la monoculture intensive fait d'énormes dégâts à son "écosystème" ! Cette monoculture intensive de la monnaie n'a qu'un seul but : favoriser le volume global des échanges au détriment de leur nature et de leur qualité.

Tout cela n'a rien de très sorcier. Là où la monnaie doit simplement permettre l'échange de biens et de services - en en différant le besoin, ce que ne permet pas le troc -, nos systèmes monétaires centralisés ont fortement encouragé l'épargne sous forme d'accumulation de monnaie. De nos jours, l'imaginaire de la richesse, ce ne sont plus des fermes prospères, de belles demeures ou de grands châteaux - trop chers à entretenir ! - mais c'est, plus trivialement, gagner au *Lotto* et "devenir scandaleusement riche", c'est-à-dire se retrouver, du jour au lendemain, à la tête de sommes d'argent, de quantités de monnaie toujours plus folles et littéralement impossibles à dépenser. Notre monnaie est donc particulièrement apte à la thésaurisation ; elle est, pour ainsi dire, forgée afin d'être captée et stockée par une "nouvelle élite" mondialisée relativement réduite : ce lamentable classement que nous inflige annuellement le magazine *Forbes* (39) !

Mais, au fond, est-ce grave ? Ce l'est dans la mesure où le moyen d'échange conçu pour servir à tous vient soudain à se raréfier dans des segments précis du marché, comme si certains d'entre nous détournaient la rivière pour arroser leur beau jardin, sans imaginer le moins du monde que d'autres, juste un peu plus loin, ne peuvent plus ni boire ni se laver... Mais quelle est la solution ? Elle n'a rien de très compliqué non plus : elle consiste juste à retrouver le petit ruisseau, le bienfaisant filet d'eau salubre, juste ce qu'il nous faut pour étancher notre soif et rester propres comme des sous neufs ! C'est-à-dire à mettre en circulation le peu de monnaie qui rencontrera nos besoins - et rien d'autre que nos besoins ! -, localement et complémentarément à celle qui existe déjà - l'euro ! En complément de celle qui permet tout partout, la monnaie locale et complémentaire ne fonctionnera qu'en circuit court et exclusivement chez des prestataires soigneusement triés sur le volet ; ce sera une monnaie qu'aucun nabab n'aura le caprice de venir capter car elle ne pourra lui offrir ni rivières de diamants, ni croisières de grand luxe (40).

Mais que peut finalement une monnaie locale ? Peut-elle améliorer le pouvoir d'achat des populations ? Sans doute pas... Mais elle peut jouer un important rôle éthique et politique par le "tri" des prestataires qui seront admis à s'en servir. Peut-elle dynamiser une économie, fut-elle locale ? Sans doute pas non plus... Mais elle peut se poser en protectrice des solidarités et des relations de proximité ; elle peut rendre davantage de services plutôt que d'offrir davantage de profits. Une monnaie locale favorisera plus aisément l'échange local de biens citoyens qu'une monnaie généraliste vouée aux échanges mondialisés, quels qu'ils soient...

Prenons un exemple concret : une certaine somme, en monnaie locale, peut être avancée à une association pour acheter, disons, du jus de fruit (41). L'association le paie à son fournisseur et le vend à ses clients en monnaie locale, puis elle rembourse, toujours en monnaie locale, l'avance qui lui a été consentie. L'opération est totalement neutre : tout se passe comme si les "coupons" de monnaie locale utilisés n'avaient jamais existé ou, plutôt, comme si les buveurs de jus de fruit s'étaient directement adressés au producteur. Quel rôle a joué la

monnaie ? Elle a juste permis à une association dépourvue de trésorerie d'écouler du jus de fruit à prix coûtant. Son but n'était pas de faire du profit mais de rendre un simple service : permettre à des gens de boire du jus de fruit. Et pas n'importe quel jus de fruit : celui du producteur prestataire qui répondait précisément à ses propres critères de qualité.

Pareillement, l'émetteur de la monnaie locale, celui qui a consenti l'avance, n'a recherché aucun intérêt économique. Son seul intérêt est social : créer un lien et le protéger ! En fait, il n'est même pas exact de dire que l'association manquait de trésorerie, ce serait tout recentrer inutilement sur l'argent : elle manquait juste de ce jus de fruit exemplaire qui répondait à ses critères éthiques ! Recourir à l'euro, au dollar ou au yen n'a donc rien d'une fatalité quand il s'agit simplement de diffuser localement des productions de qualité...

e- La vaste question du foncier

En une trentaine d'années, le prix des terres agricoles a été multiplié par quatre en Belgique ; cinq fermes disparaissent chaque jour ! Seul le groupe des fermes de très grande superficie reste en constante augmentation. Par contre, le nombre de celles qui ont moins de cinq hectares est en chute libre ; ces petites fermes sont désormais moins nombreuses que les grandes... Le problème du foncier en agriculture est évidemment fondamental, aussi paraîtra-t-il peut-être étrange de ne le voir apparaître qu'à la fin de cette étude... La raison est sans doute que cette question est tellement spécifique qu'elle requiert aussi un travail et une action extrêmement spécialisés. La question du bail à ferme, très technique et mal connue en dehors des milieux agricoles, fera l'objet d'une attention spécifique de *Nature & Progrès* dans le courant de l'année prochaine. Les Régions étant désormais compétentes en la matière, le moment semble venu de rafraîchir une législation que ses multiples jurisprudences éloignent de son objectif initial : permettre à des agriculteurs de devenir fermiers, c'est-à-dire se voir confier une terre par son propriétaire en échange d'un loyer en vue de l'exploiter durant une période longue. Alors que plus de deux tiers des terres sont aujourd'hui en location, la législation a exagérément favorisé le locataire, encourageant les propriétaires à ne plus mettre leurs terres à la disposition de l'agriculture. Pire encore : les "preneurs" qui mettent tout en œuvre pour conserver la gestion des terres bien au-delà de leur fin de carrière en délèguent souvent la gestion à de grosses entreprises agricoles. Une telle situation ne contribue évidemment pas à poser les bases du développement d'une agriculture "à taille humaine". De plus, la difficulté actuelle de céder une exploitation agricole favorise encore la concentration des terres entre les mains de groupes financiers qui en font une valeur spéculative comme n'importe quelle autre. La chose est choquante, qu'on soit défenseur d'une agriculture de traditions, familiale et paternaliste, ou qu'on se fasse le partisan de la mutualisation des moyens de production afin de créer les conditions de la résilience et de s'inscrire ainsi dans le cadre de la transition écologique...

En Belgique, l'essentiel de la question est concentré dans le giron de l'association *Terre-en-vue* (42) qui regroupe une fondation, une coopérative et une association. Le travail de cette structure est évidemment essentiel afin de contrer la spéculation foncière qui "reconvertit", chaque année, cent trente hectares de terres agricoles en terrains à bâtir. Comment imaginer garantir la moindre sécurité alimentaire si les terres, localement, se raréfient ? *Terre-en-vue* donne évidemment une priorité absolue aux formes d'agriculture durable qui respectent l'intégrité des personnes et des êtres vivants, en ce compris les terres nourricières, elle promeut les formes d'agriculture qui préservent la force régénérative des sols, qui limitent la consommation d'eau et d'énergie, ainsi que la production de gaz à effet de serre, qui visent des cycles fermés de matériaux et d'énergie, qui renforcent la biodiversité et s'adaptent aux écosystèmes... Peut-on faire mieux, dans un cadre d'équité entre producteurs et consommateurs, que de soutenir semblable initiative et de convaincre un maximum de propriétaires terriens de la rejoindre ?

f- que peut le politique, que peut le citoyen ?

Le simple citoyen ne doit pas se faire trop d'illusions quant à l'intervention providentielle de l'autorité publique. Sans tomber dans un discours de défiance à son égard, il faut prendre aujourd'hui la vraie mesure du pouvoir réel des politiques face aux grands lobbies financiers et en regard des mauvaises habitudes tenaces qui minent nos sociétés. Dans l'extrême complexité institutionnelle actuelle, nos représentants ne sont malheureusement pas enclins à prendre trop de risques : la question des abeilles et des pesticides, par exemple, nous l'a démontré à suffisance.

Ce qui est aujourd'hui en jeu - au-delà de notre capacité à manger et donc à vivre ! - c'est la question des biens communs, de leur gestion et de leur devenir - rien moins ! -: toutes ces choses qui ne sont à personne et qui sont à tout le monde, ces choses précieuses qui rendent la vie meilleure ou tout simplement possible. L'économiste américaine Elinor Ostrom nous a montré que ni l'état ni le marché ne sont en mesure de s'en occuper correctement (43). Ces "communs", nous apprend-elle, ne peuvent être gérés avec succès que lorsque les citoyens se sentent spontanément concernés par leur devenir et mettent en place eux-mêmes des règles localement adaptées. Toutes les parties prenantes doivent donc être concertées dans ce type de question ; mais n'est-ce pas ce que nous dit aussi l'économie associative ? Cette forme de gestion - d'autogestion ? - est toutefois extrêmement délicate, imposant d'accepter et de défier la complexité des systèmes et la conflictualité des intervenants (44)... Mais n'est-ce pas, précisément, le type de défi qu'a naguère relevé *Nature & Progrès* en conviant, autour d'une même table, producteurs et consommateurs, pressentant déjà que la qualité de notre alimentation était certainement le premier des biens communs qu'il nous fallait absolument préserver ? Et, plus que jamais, les crises que nous traversons ne nous imposent-elles pas de persévérer, encore et toujours, dans cette logique ?

CONCLUSION

La valeur que nous accordons à l'alimentation a profondément changé ! En Occident, les populations, n'ont plus eu faim - et nul, évidemment, ne s'en plaindra ! - depuis deux générations au moins. Notre souci de l'aliment toutefois en a, semble-t-il, sérieusement pâti. A Haïti ou au Mozambique, manger est une toute autre affaire... Dans son roman intitulé *Ritournelle de la faim* (45), Jean-Marie Gustave Le Clézio se souvient de la faim qu'il a éprouvée pendant la guerre - il est né en 1940 -, et qu'il s'efforce aujourd'hui de décrire, avant qu'il l'eut assouvie grâce à ce pain "*à la mie aussi blanche que le papier sur lequel j'écris*" : "*Cette faim est en moi. Je ne peux pas l'oublier. Elle met une lumière aiguë qui m'empêche d'oublier mon enfance. Sans elle, sans doute, n'aurais-je pas gardé mémoire de ce temps ?*"

Pour l'heure, en dépit de l'étalage d'une abondance éhontée de denrées en tous genres, nul ne peut exclure le retour de la faim tant les seules stratégies qui prévalent en matière alimentaire sont uniquement celles dont le but est de servir des dividendes aux actionnaires de l'agro-industrie. Il appartient donc aux citoyens de s'organiser afin de reprendre le contrôle de ce bien commun parmi les plus vitaux, de se réapproprier le contenu de leur propre assiette. Dans ce contexte, la vieille idée chère à *Nature & Progrès* qui consiste à associer dans un même destin producteurs et consommateurs est, plus que jamais, d'actualité. Nous devons aujourd'hui repenser collectivement les conditions qui lui rendront toute sa place au sein de la transition écologique dans laquelle nous sommes entrés. Un contexte nouveau modifie, en effet, les modalités de la présence physique des uns et des autres ainsi que les termes de leurs discussions et de leurs négociations. Le doute n'est néanmoins pas permis : de leur capacité à se rassembler et à se comprendre dépend, plus que jamais, un sentiment partagé de l'éthique et la définition du juste prix qui conduiront vers plus de résilience des systèmes alimentaires débarrassés de leur dangereuse sophistication.

Alors, faut-il renforcer ce lien ? Il le faut, plus fort, plus loin et plus que jamais, sans fausses pudeurs et sans tabous. Mais il faut avant tout faire comprendre aux uns et aux autres ce qu'ils doivent aujourd'hui attendre d'une telle réunion et ce qu'ils vont y gagner. Car le contexte de crise rend l'obligation de résultat plus forte qu'elle ne l'a jamais été ! Avis à tous ceux qui mangent... Pour notre santé et celle de la terre !

NOTES

(1) Le concept de "transition écologique" a été créé par Rob Hopkins en réponse au grand déni qu'opposent nos sociétés à la crise écologique, et principalement au réchauffement climatique et à la descente énergétique. Il regroupe un ensemble de principes et de pratiques formées à partir d'expérimentations et d'observations d'individus, de groupes, de villages, de villes ou de communes qui ont travaillé sur les problématiques de la résilience locale, de l'économie en boucle et de la réduction des émissions de CO₂. Ces principes ont été déclinés dans les domaines de l'agriculture, notamment avec la pratique de la permaculture, et des usages dans les villes, à travers le mouvement des Villes en transition...

(2) Lire : www.lefigaro.fr/vie-entreprise/2011/09/27/09008-20110927ARTFIG00723-la-pause-dejeuner-se-reduit-comme-peau-de-chagrin.php

(3) *Habitudes alimentaires en Belgique selon les revenus des ménages*, Yvan Lepage et Jean Deligne, Service de biologie sociale de l'ULB, dans *La viande, un aliment, des symboles*, éditions Edisud, 2005.

(4) Voir : <https://www.mpl.ird.fr/suds-en-ligne/nutrition/transition/transition.html>

(5) Pablo Servigne, *Nourrir l'Europe en temps de crise, Vers des systèmes alimentaires résilients*, éditions Nature & Progrès, 2014.

(6) Pour y voir plus clair entre pertes alimentaires, déchets alimentaires et gaspillage alimentaire, lire la note de synthèse de la FAO de mars 2012 :

fao.org/fileadmin/templates/nr/sustainability_pathways/docs/Food_Wastage_Concept_Note_web_fr.pdf

(7) Lire : Rob Hopkins, *Manuel de transition, de la dépendance au pétrole à la résilience locale*, éditions écosociété, 2010. Sur la question de la résilience, voir principalement le chapitre 3, à partir de la page 60.

(8) Le document intitulé "*Gouvernance pour un système alimentaire résilient*", publié par Oxfam en 2011, par exemple, est une évaluation des politiques à mettre en œuvre au niveau mondial pour permettre un meilleur accès à l'alimentation aux populations qui souffrent de la faim. Pour cruciale qu'elle soit, la question de la lutte contre la faim dans le monde n'est toutefois qu'un aspect limité du fonctionnement des systèmes alimentaires. Voir : www.oxfam.org/fr/cultivons/policy/gouvernance-systeme-alimentaire-resilient

(9) Ce travail fut réalisé, en novembre 2013, par François de Gaultier pour *Nature & Progrès* qui adresse ses remerciements à Julien Guisoland (GAC Mons), Emilie Thomas (GAC du Beau-Mur, à Liège), François Wiaux (Réseau de Consommateurs Responsables), Yvette Rosaire (Amay en transition) et à tous les participants des discussions sur le sujet. Le document est disponible sur simple demande auprès de notre association.

(10) Le WWOOF (*World Wide Opportunities on Organic Farms*, c'est-à-dire, en français: Opportunités dans des fermes bio du monde entier) est né, en 1971, en Angleterre. Il s'agit d'un simple échange, non-financier, basé sur le respect et la confiance, entre des volontaires et des fermes bio hôtes. Le volontaire offre quelques heures d'aide par jour en échange du gîte, du couvert et d'opportunités d'apprentissage...

Voir : www.wwof.be

(11) Les SEL (Système d'Echange Local) sont des associations locales dont les membres échangent services - non professionnels -, savoir-faire, produits et biens.

Voir : www.sel-lets.be

(12) Pour en savoir plus, lire la *Lettre du Mouvement d'Action Paysanne* n°35, pages 6 et 7. Disponible sur : <http://lemap.be/wp-content/uploads/2011/06/lettre35mail.pdf>

(13) Voir : www.minga.net

(14) En Belgique, est considéré comme travailleur occasionnel, le travailleur manuel ressortissant à la commission paritaire de l'agriculture (CP n°144), occupé aux travaux sur les terrains propres de l'employeur, durant un maximum de trente jours par année civile chez un ou plusieurs employeurs. Le salaire minimum horaire est fixé à 8,61 euros (au 1/1/2013), quasiment du net car le saisonnier ne cotise pas pour la Sécurité sociale, l'employeur retient juste une petite partie de précompte professionnel.

(15) Philosophe et économiste écossais, Adam Smith (1723 - 1790) utilise l'image de la "main invisible" dans sa *Théorie des sentiments moraux* (1759). Dans un contexte de régulation des marchés et de fixation des prix, on peut évidemment y voir une des métaphores les plus fortes du libéralisme économique.

(16) Voir : www.crioc.be/files/fr/3960fr.pdf

(17) Lire, par exemple : Faustine Régnier, Anne Lhuissier, Séverine Gojard, *Sociologie de l'alimentation*, éditions La Découverte, 2006

(18) Voir :

http://statbel.fgov.be/fr/modules/publications/statistiques/marche_du_travail_et_conditions_de_vie/enquete_sur_le_budget_des_menages_2012.jsp

(19) Voir : www.cra.wallonie.be/img/page/Conference/table%20ronde/OCA_texte_libramont2012.pdf

(20) Lire : Steven L. Kaplan, *Le retour du bon pain*, Perrin, 2002.

(21) Voir notamment : www.safer.fr/communiqu%C3%A9-diminution-surface-agricole-ferme-france.asp

(22) Statistiques agricoles publiées, le 11 septembre 2013, par la direction générale Statistique et Information économique du SPF Économie. Voir, pour plus de développements http://statbel.fgov.be/fr/binaries/FR_A5_WEB_Landbouw_2012_tcm326-192178.pdf

(23) Patrick Denoux, *Pourquoi cette peur au ventre ?*, éditions J.C. Lattès, collection Essais et documents, 2014.

(24) En février 2013, plusieurs pays européens décelèrent de la viande de cheval dans des produits préparés congelés estampillés "pur bœuf" ! Les premières "découvertes" eurent lieu en Norvège et en Autriche, avant de s'étendre à de la viande hachée vendue en Grande-Bretagne et en Irlande. La crise devint continentale lorsqu'elle concerna aussi des lasagnes écoulées en Grande-Bretagne, en France, en Allemagne et en Suisse... Un trader néerlandais s'approvisionnant en Roumanie pour le compte de la firme française *Spanghero* fut incriminé. La marque *Findus* qui commercialisait les lasagnes passait commande à une firme nommée *Comigel*, laquelle faisait fabriquer le produit par sa filiale luxembourgeoise *Tavola*. Cette dernière s'approvisionnait chez... *Spanghero* ! Totalemment prises au dépourvu par cette "tromperie" due à l'invraisemblable longueur des chaînes alimentaires, les autorités de plusieurs pays d'Europe se dédouanèrent en faisant valoir que la viande de cheval ne présentait aucun risque pour la santé. L'affaire revêtit également une dimension culturelle au Royaume-Uni où la viande équine n'est normalement pas disponible dans le commerce.

(25) Voir *Circuits courts : une affaire de lettre et d'esprit*, par Dominique Parizel, dans *Valériane* n°109, de septembre - octobre 2014.

(26) Voir : www.healthmetricsandevaluation.org/gbd/2013

(27) Voir *Observatoire National de la Pauvreté et de l'Exclusion Sociale* (France) : *Les Travaux de l'Observatoire 2005-2006*, page 309. http://onpes.gouv.fr/IMG/pdf/travaux2005-2006-2-1-3-alimentation_synthese-Caillavet.pdf

(28) Voir la définition proposée sur www.eco-conso.be/L-alimentation-durable. Voir aussi l'action développée par le Rabad - Réseau des acteurs bruxellois pour l'alimentation durable -, à Bruxelles, sur www.rabad.be.

(29) Lire, à ce sujet, le dossier réalisé par Grappe absl : *10 bonnes raisons de manger moins de viande - La qualité plutôt que la quantité*. Pour se le procurer : <http://grappebelgique.be/spip.php?article2925>

(30) Un rapport récent de la *Banque mondiale* (février 2014) indique que le gaspillage de nourriture fait peser de graves menaces sur notre sécurité alimentaire. A le croire, entre un quart et un tiers de la nourriture produite chaque année est gâchée ou perdue d'un bout à l'autre de la chaîne de production : 35% de ce gaspillage est le fait du consommateur final, notamment dans les pays développés, 24% se perd au moment de la production et 24% pendant le stockage et l'acheminement.

Voir :

www.banquemondiale.org/fr/news/press-release/2014/02/27/food-loss-waste-barrier-poverty-reduction

La responsabilité de la grande distribution dans le gaspillage alimentaire est également pointée, dans un rapport du CRIOC notamment - www.crioc.be/files/fr/6982fr.pdf - qui rappelle qu'il fut estimé par la FAO (Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture) à deux cent quatre-vingts kilos de nourriture par personne et par an !

(31) Le MAP (Mouvement d'Action Paysanne - www.lemap.be) et la FUGEA (Fédération Unie de Groupements d'Éleveurs et d'Agriculteurs - www.fugea.be) mènent conjointement une réflexion approfondie sur la question. Voir notamment : Thomas Lauwers, *De la nourriture de qualité pour tous*, dans *Valériane* n°105, janvier - février 2014.

(32) Voir : *Observatoire de la formation des prix et des marges des produits alimentaires* (France), Rapport au Parlement, décembre 2013

www.franceagrimer.fr/content/download/28098/248739/file/Rapport%20parlement%202013.pdf

(33) Propos recueillis lors d'un débat sur le nouveau *Code agricole wallon* et publiés dans les pages de *Valériane* n°100, de mars - avril 2013.

(34) Voir :

www.tri-articulation.info/theme/les-circuits-courts-avantages-et-aspects-mythiques

www.tri-articulation.info/download/130321-circuits-courts-aspects-mythiques.pdf

(35) L'"effet rebond" est un phénomène psychologique lié au comportement de nos sociétés. Il désigne les augmentations de consommation liées à la réduction des limites de l'utilisation d'une technologie. En d'autres termes, adopter un moyen technique permettant, en théorie, de consommer moins engendre, dans les faits et paradoxalement, un surcroît de consommation.

Lire à ce sujet : David Owen, *Vert paradoxe - Le piège des solutions écoénergétiques*, éditions écosociété, 2013.

(36) Le terme "économie associative" ne concerne évidemment pas les associations, au sens "asbl" ou "loi de 1901" mais fait référence à la formation de cercles, d'associations économiques, qui regroupent producteurs, distributeurs et consommateurs.

(37) Les AMAP (Associations pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne) françaises - voir www.reseau-amap.org - qui ont inspiré le réseau bruxellois des GASAP (Groupes d'Achat Solidaires de l'Agriculture Paysanne) - voir www.gasap.be - se sont formées sur le modèle de la CSA (Community Supported Agriculture) américaine, elle-même basée sur l'exemple des *Teikei* japonais. Pour plus de détails, lire l'article de Jean Lagane, *Du teikei à l'AMAP, un modèle acculturé*, paru dans *Développement durable & Territoires*, Vol. 2, n°2, mai 2011. <http://developpementdurable.revues.org/9013>

(38) Lire *Le Réseau des GASAP bruxellois, un mouvement citoyen en plein essor*, article d'Antoine Morthier, paru dans *Valériane* n°106.

(39) Magazine économique américain qui publie, chaque année, le *hit-parade* des milliardaires les plus riches du monde. Une information qui n'a d'autre intérêt que de stimuler les nouvelles formes d'avidité liées à la monnaie...

(40) Ancien haut fonctionnaire de la Banque centrale de Belgique, Bernard Lietaer oppose les monnaies des sociétés patriarcales occidentales qui favorisent l'accumulation de richesses - qu'il décrit comme liées au principe taoïste du *Yang* - à celles de sociétés plus développées qui la découragent - liées au principe du *Yin*. Son analyse, passionnante, se fonde sur la répression omniprésente de l'archétype féminin tout au long du développement de nos sociétés occidentales. Lire : Bernard Lietaer, *Au cœur de la monnaie, Systèmes monétaires, inconscient collectif, archétypes et tabous*, éditions Yves Michel, 2013.

(41) C'est l'exemple donné par Philippe Derudder, dans sa vidéo intitulée *La monnaie, du pouvoir d'achat au pouvoir d'être* qui est visible notamment sur www.aises-fr.org.

(42) Plus de détails sur www.terre-en-vue.be.

(43) Elinor Ostrom, *La gouvernance des biens communs - Pour une nouvelle approche des ressources naturelles*, éditions De Boeck, 2010.

(44) Pour aller plus loin, lire : Pablo Servigne, *Six obstacles à franchir pour penser les biens communs*, étude réalisée pour l'asbl Barricade, 2013.

www.barricade.be/sites/default/files/publications/pdf/2013pablo-penserlesbienscommuns.pdf

(45) Jean-Marie Gustave Le Clézio, *Ritournelle de la faim*, éditions Gallimard, 2008