

Conclusions des  
consultations  
citoyennes

Décembre 2014



# ***Notre alimentation idéale***

## ***2 – La problématique du prix***



## « *Echangeons sur notre agriculture* »

... est un projet de **Nature & Progrès** qui vise à recueillir l'avis des citoyens sur l'évolution de l'agriculture wallonne par le biais de rencontres et d'échanges d'idées. En effet, il est primordial que le citoyen, en tant que consommateur des produits de l'agriculture et habitant des espaces ruraux puisse donner un avis sur les principales questions agricoles, et devenir "consomm'acteur".



### *Le consommateur impliqué dans la politique agricole wallonne ?*

Oui ! Le Code wallon de l'Agriculture prévoit une place des consommateurs dans l'évaluation des politiques agricoles wallonnes. Ils seront effectivement représentés à deux niveaux : le Collège des producteurs et le Conseil supérieur wallon de l'agriculture, de l'agro-alimentaire et de l'alimentation.

### *Le Collège des producteurs*

Cette nouvelle structure a pour objectif premier d'impliquer directement les producteurs wallons dans la définition et dans l'évaluation de la politique agricole wallonne. Les producteurs représentant chaque filière pourront y faire part des besoins de leur secteur et seront consultés pour toute question concernant l'agriculture. Des représentants des consommateurs seront présents à cette assemblée afin de donner un avis sur les questions posées et de faire part des préoccupations des citoyens.

### *Le rôle de Nature & Progrès*

*Nature & Progrès* s'engage à organiser une concertation des citoyens consommateurs autour des problématiques agricoles wallonnes. Sylvie La Spina organise pour vous et avec vous des réunions d'échanges, en présence de personnes ressources. Ces rencontres ont pour but de vous informer des actualités du secteur et de brasser les idées concernant les différentes thématiques. Chacun peut y donner son avis sur les questions posées, et ces avis sont relayés ensuite vers les organismes décideurs. *Nature & Progrès* représente les citoyens-consommateurs au Collège des Producteurs.

# ***Table des matières***

|                                                                                                 |           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Introduction</b>                                                                             | <b>5</b>  |
| <b>L'alimentation idéale : plus chère ? trop chère ?</b>                                        | <b>6</b>  |
| <i>Le consommateur et l'argent</i>                                                              | <i>6</i>  |
| <i>Vers une agriculture qui brade les prix</i>                                                  | <i>7</i>  |
| <i>Pourquoi payer plus cher ?</i>                                                               | <i>8</i>  |
| <i>Des prix qui varient</i>                                                                     | <i>9</i>  |
| <i>Une alimentation idéale trop chère ?</i>                                                     | <i>10</i> |
| <b>Propositions citoyennes pour une alimentation idéale accessible financièrement pour tous</b> | <b>12</b> |
| <i>Réduire le prix d'achat de l'alimentation idéale</i>                                         | <i>12</i> |
| <i>Actions au niveau de la production</i>                                                       | <i>12</i> |
| <i>Action au niveau de la transformation</i>                                                    | <i>14</i> |
| <i>Action au niveau de la commercialisation</i>                                                 | <i>16</i> |
| <i>Une prise en compte des externalités</i>                                                     | <i>17</i> |
| <i>Augmenter le budget alimentaire des consommateurs</i>                                        | <i>18</i> |
| <i>Sensibiliser</i>                                                                             | <i>19</i> |
| <i>Une alimentation idéale pour tous</i>                                                        | <i>20</i> |
| <i>9 astuces pour manger moins cher</i>                                                         | <i>22</i> |
| <i>Des freins</i>                                                                               | <i>24</i> |
| <i>Des solutions globales</i>                                                                   | <i>26</i> |
| <b>Conclusions</b>                                                                              | <b>27</b> |
| <b>Annexe</b>                                                                                   | <b>28</b> |
| <b>Remerciements</b>                                                                            | <b>30</b> |



# **Introduction**

## **Contexte de la consultation**

L'alimentation idéale du citoyen wallon a été définie dans le cadre de nos consultations<sup>1</sup>. Elle est principalement locale, solidaire des producteurs wallons, et biologique, mais aussi écologique, saine et transparente. Dans ses pratiques de consommation quotidienne, le consommateur wallon rencontre néanmoins des freins, dont le principal est le prix de cette alimentation idéale. Des consultations citoyennes ont été réalisées afin d'étudier cette problématique et de proposer différentes solutions concrètes pour rendre l'alimentation idéale financièrement accessible pour tous.



<sup>1</sup> : Voir le compte-rendu des consultations citoyennes de décembre 2014 : « Notre alimentation idéale : 1– Définition entre idéaux et réalité, entre théorie et pratique ».

# ***L'alimentation idéale : plus chère ? trop chère ?***

Cette alimentation idéale, à laquelle aspirent les citoyens consommateurs wallons, a un prix. Est-elle plus chère ? (par rapport à quoi ?) Trop chère ? (mais quel budget est-on prêt à allouer à notre alimentation ?).

## ***Le consommateur et l'argent***

Que ce soit au niveau de l'alimentation ou dans d'autres domaines, le consommateur cherche le moins cher. Les slogans des chaînes de grande distribution mettent l'accent vers cette recherche du bas prix : « Le meilleur prix », « Tous unis contre la vie chère », « Les prix bas, le plaisir en plus », « Qualité supérieure – Prix bas », « La meilleure qualité au prix le plus bas », « Prix bas et de qualité, savourez la différence », « Chez ..., vous savez que vous achetez moins cher ». Le succès du hard-discount en témoigne largement.



## *Vers une agriculture qui brade les prix*

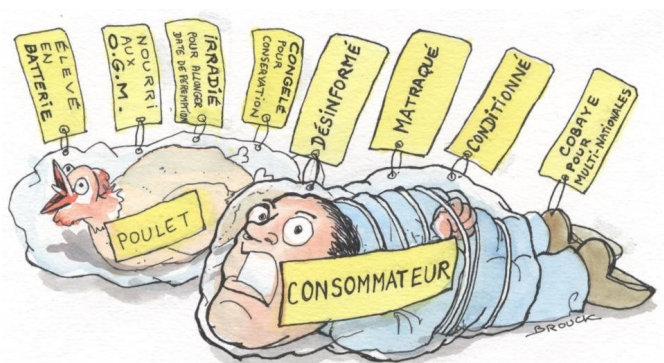


La recherche du prix le plus bas dans le domaine alimentaire a connu des débordements : on écrase les prix, mais aussi les producteurs, la qualité, l'environnement... De nombreux scandales alimentaires l'ont montré. L'utilisation de farines animales pour nourrir le bétail avait-elle un sens ? N'a-t-elle pas été poussée par des raisons économiques, une nourriture à bas prix issue de la récupération, du recyclage de déchets animaux ? On entend aussi parler de viandes avariées remises au goût du jour grâce à différents traitements et additifs. Ecraser les prix est parfois allé de pair avec une exploitation des producteurs devenus dépendants de l'industrie et de ses critères, et obligés de subir cette politique du bas prix en réduisant leur revenu.

## Pourquoi payer plus cher ?

Généralement, pour que le consommateur choisisse un produit plus cher qu'un autre, il faut que ce produit montre un avantage majeur par rapport à son homologue bon marché. Face à la diversité des produits alimentaires disponibles, le consommateur devra comparer les produits. Mais sur quels critères ? Vu la complexité et l'opacité du système alimentaire, il est difficile de déduire, en examinant l'étiquette d'un produit, s'il est sain, local, frais, respectueux de l'environnement, solidaire... Généralement, ce qui sautera aux yeux, ce sera l'aspect du produit et l'esthétique de son emballage. La publicité, l'image qu'elle donnera du produit influencera aussi le choix.

« Pourquoi payer plus cher un paquet de biscuits bio alors que les conventionnels à côté me permettent de faire des économies ? Est-ce meilleur pour ma santé ? Je ne pense pas que je tomberai malade demain si je choisis les conventionnels. Les biscuits bio sont-ils plus écologiques ? Je suppose que oui, mais je n'en sais rien. Est-ce que je soutiens l'économie locale ? Je ne sais pas d'où viennent les ingrédients et où ils ont été transformés... ». Le manque d'informations ne permet souvent pas d'argumenter suffisamment un choix vers un produit de l'alimentation idéale. Une sensibilisation du consommateur est nécessaire, de même que des outils lui permettant de décoder les « dessous » des produits. Ce sujet sera traité plus en profondeur dans le cadre d'une prochaine consultation.





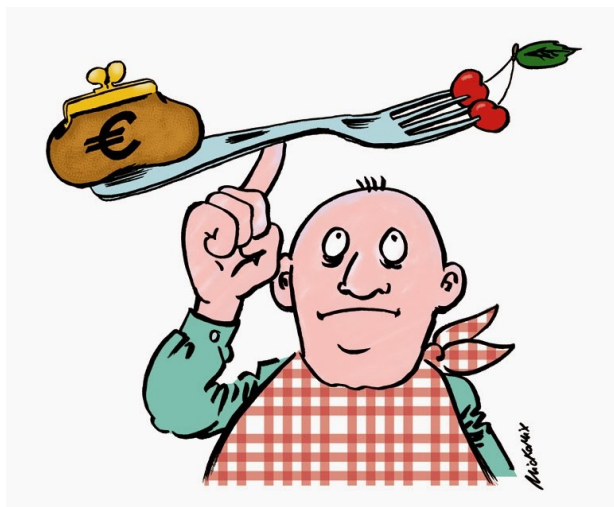
### *Des prix qui varient*

Le prix d'un produit bio et wallon varie énormément en fonction de l'aliment considéré, de son producteur, des conditions de culture et de la longueur du circuit de commercialisation. Des légumes produits en Ardenne, dans des conditions de sol et de climat difficiles coûteront plus cher que des légumes produits en Hesbaye. De même, un fromage produit en Brabant, où l'accès à la terre est difficile (coût élevé, concurrence de l'urbanisation...) pourrait être plus cher que celui produit en Ardenne, où l'un des seules cultures possibles, par endroits, est l'herbe et où la terre est plus facilement accessible. Enfin, un produit acheté à la ferme est généralement moins cher que lorsqu'il est vendu par un intermédiaire, étant donné qu'une marge sera donnée à chaque maillon de la commercialisation.

## Une alimentation idéale trop chère ?

L'alimentation idéale décrite par les citoyens consommateurs est-elle trop chère ? 68 % des personnes interrogées considèrent que c'est l'agriculture « conventionnelle » orientée vers le bas prix qui est trop bon marché. Mais le « pas cher » coûte cher, à travers les externalités de ce mode de production (soins de santé, pollutions, détérioration de l'environnement, etc.). Il est évident qu'en matière de prix, un aliment bio wallon ne pourra pas rivaliser avec l'alimentation à bas prix mondialisée présente dans les supermarchés.

20 % des répondants estiment néanmoins que le prix des aliments biologiques est trop haut, que ce sont des produits de luxe. Effectivement, plusieurs consommateurs suspectent des marges supérieures au niveau des producteurs mais surtout des commerçants. Quel est le juste prix, permettant une rémunération correcte du producteur et de son travail, et accessible pour le consommateur ? Comment le définir ? Une vaste question...





## ***Propositions citoyennes***

Ce fameux « juste prix » doit résulter d'un équilibre entre, d'une part, les moyens de production, de transformation et de vente, et d'autre part, les moyens de consommation. Les citoyens consommateurs qui ont participé à nos rencontres ont recherché des solutions tant au niveau du producteur que du consommateur.

### ***Réduire le prix d'achat de l'alimentation idéale***

#### ***Actions au niveau de la production***

Il est possible de réduire les coûts de production des produits bio et locaux en visant une meilleure efficacité des techniques de culture et d'élevage afin de produire avec une meilleure rentabilité. En agriculture biologique, le savoir et le savoir-faire se trouvent encore essentiellement dans les fermes, notamment chez les quelques pionniers qui se sont lancés dans ce mode de production il y a quelques décennies, qui ont accumulé leurs propres expériences et trouvé des astuces pour améliorer leurs pratiques. La transmission des savoirs pourrait être accrue par un renforcement de la mise en réseau des producteurs, par des formations techniques. Les écoles d'agronomie devraient également enseigner ces pratiques aux futurs agriculteurs. De nouvelles techniques pourraient également être mises au point par les centres de recherches agronomiques en collaboration avec les agriculteurs, par exemple en vue d'alléger le temps et la pénibilité du travail de maraîcher.

Certains investissements sont parfois nécessaires pour atteindre une meilleure rentabilité : équipements de désherbage (herse étrille, etc.), de plantation, etc. L'aide à l'investissement de matériel utilisé en agriculture biologique et remplaçant notamment les intrants chimiques de synthèse devrait être renforcée. Il faudrait également étudier si la création de coopératives pour l'achat de ce matériel est une bonne solution (freins : individualisme, besoin de la machine en même temps... ?).

La réduction du gaspillage permettrait également une meilleure rentabilité et la réduction globale du prix de vente des produits. En effet, en Europe, 34 % des pertes alimentaires se situent à la ferme (source : EP ITAS 2013). Une grande partie sont des produits hors-calibres rejetés par l'industrie (ex : carottes difformes). Il serait intéressant de trouver des débouchés pour ces produits, comme par exemple, de les proposer au consommateur comme le font déjà certains supermarchés, en France notamment, avec « les moches », fruits et légumes hors-calibre vendus à prix réduits. Actuellement, le choix n'est pas offert aux consommateurs de se tourner vers ces produits.



Des mesures devraient être considérées afin de réduire le coût de la main d'œuvre agricole tout en préservant un emploi de qualité et des conditions sociales acceptables pour les travailleurs (ex : allègement des charges sociales patronales ?).

### *Actions au niveau de la transformation*

La Wallonie est caractérisée par un haut développement de l'artisanat (petites transformateurs, accent sur la qualité), ce qui constitue une richesse importante de la région, répondant de surcroît aux desideratas de nombreux consommateurs.



Les filières biologiques, encore jeunes, demandent à être développées : les offres des producteurs devraient être mieux mises en lien avec les demandes des transformateurs. La mise en réseau des producteurs, transformateurs et commerçants devrait être renforcée, peut-être par la mise en place d'une plateforme de communication entre les différents acteurs des filières bio.

Les normes de sécurité alimentaire et d'hygiène reposent sur la transposition de directives européennes par l'AFSCA. Cette transposition doit être réalisée en prenant en compte les spécificités de chaque Etat membre. Dès lors, les normes, principalement réalisées pour la transformation industrielle, doivent être adaptées pour permettre le développement de ce petit artisanat, notamment par les (très) petites entreprises. Il est important de défendre cette spécificité wallonne auprès de l'AFSCA.

L'investissement dans le matériel nécessaire à la transformation devrait être soutenu. Les ateliers partagés sont un excellent tremplin pour les premières années de transformation, lors de l'apprentissage des techniques. Il serait peut-être nécessaire de multiplier ces ateliers dans toute la Wallonie, en fonction de la demande. Enfin, certains types de transformations pourraient être facilités par des initiatives telles que la Conserverie solidaire de la Province de Liège pour la réalisation de conserves de légumes par les producteurs, par exemple.

Il est important d'évaluer si une aide ne serait pas nécessaire afin de favoriser la certification bio des transformateurs. En effet, les aides bio sont exclusivement liées à la production. Or, c'est souvent au niveau de la transformation que les aliments bio perdent leur labellisation en l'absence de certification du transformateur.



De manière générale, un manque de cohérence de la politique d'octroi des aides financières est mis en évidence par les citoyens consommateurs : un soutien aux grosses industries et aux artisans ?

## Actions au niveau de la commercialisation

Les produits biologiques sont parfois considérés par les commerçants comme des produits de luxe sur lesquels des marges plus importantes peuvent être prélevées. Ce phénomène doit être réduit à son maximum.

Il est important d'encourager la création de circuits-courts permettant une commercialisation avec un nombre très réduits d'intermédiaires. La réduction des marges aboutit alors généralement à un prix de vente plus bas.

Pour une meilleure information du consommateur, un étiquetage précisant le pourcentage du prix d'achat allant chez le producteur pourrait être imaginé.



## Une prise en compte des externalités

De nombreux citoyens consommateurs expriment leur frustration quant à l'absence de prise en compte des externalités de l'agriculture, notamment de l'agriculture conventionnelle. Les coûts environnementaux liés à l'utilisation de pesticides et d'intrants chimiques de synthèse sont pris en charge par la collectivité au niveau de la dépollution des eaux, des systèmes de santé, etc. C'est donc le citoyen consommateur qui paie, peu importe le type d'agriculture qu'il soutient. Il est nécessaire de trouver une solution afin que ces externalités ne soient pas supportées par ceux qui optent pour l'agriculture biologique : principe du pollueur-payeur, réduction de la TVA pour les produits bio, surtaxe sur les produits phytosanitaires, les engrais chimiques ou sur les produits alimentaires peu écologiques (semblable au système Récupel pour les appareils ménagers) avec réduction des cotisations liées aux externalités écologiques de l'agriculture conventionnelle (dépollution de l'eau, soins de santé, etc.) ? D'autres solutions encore ?



Plusieurs consommateurs pensent aussi qu'au plus l'offre en produits biologiques sera importante, au plus leur prix sera réduit.

## Augmenter le budget alimentaire des consommateurs

Nous envisagerons deux cas : celui où le budget alimentaire pourrait être augmenté sans préjudice à l'équilibre financier du ménage, et celui où le budget alimentaire est déjà à la limite (ou même sous la limite) des moyens disponibles. Dans le premier cas, il pourrait être intéressant de donner l'envie au consommateur de manger mieux, sain, bio, local, solidaire..., en d'autres termes, sensibiliser à notre alimentation « idéale ». Dans le second cas, il convient d'envisager le cas où l'accès aux aliments idéaux devrait être favorisé sans perte (importante) de budget (publics précarisés).



## *Sensibiliser : donner l'envie d'une alimentation « idéale »*

Donner envie de manger mieux, sain, solidaire, bio, local... passe sans doute par une meilleure éducation à l'alimentation à l'école. Les jeunes wallons devraient réapprendre à cultiver, à élever, à cuisiner, à conserver les aliments dans le cadre de cours scolaires, et visiter des fermes pour mieux comprendre d'où vient leur nourriture. Mais il n'y a pas que les jeunes : des activités similaires pour adultes devraient être encouragées. Manger n'est pas simplement « remplir son ventre ». La notion de plaisir, l'importance sociale des repas, la fierté d'avoir concocté un bon repas doivent aussi être mis en évidence.

Le consommateur se trouve actuellement en manque d'informations sur la manière dont les aliments sont fabriqués, sur leur origine. Il est important d'informer et de sensibiliser le citoyen wallon sur les conditions de culture et d'élevage, en d'autres termes, de rassembler agriculteurs, artisans et consommateurs autour de l'alimentation.

Le défi alimentation durable, lancé à Etterbeek et à Namur, vise à encourager des familles à manger « durable » et à prouver que c'est possible à coût réduit. Ce défi devrait être développé et, pourquoi pas, l'objet d'une émission télévisée ?



*se nourrir sainement, durablement...  
et sans fragiliser son budget!*

## *Une alimentation idéale pour tous, notamment pour les personnes en situation précaire*

L'alimentation « idéale », biologique et locale devrait être la base d'approvisionnement des collectivités (écoles, homes, cantines d'entreprises...). Le cahier des charges pour les appels d'offre devrait inclure une clause de proximité géographique et (éventuellement) des clauses environnementales. De même, les campagnes de distribution de fruits wallons, idéalement bio, devraient être soutenues dans les écoles.

Afin de permettre une alimentation « idéale » pour les personnes en difficultés financières, les colis alimentaires, les épiceries sociales, les restaurants sociaux et l'aide alimentaire en général (qui concerne 200.000 personnes en Belgique) devraient proposer des produits bio wallons dans les assortiments, de préférence des produits de base qui pourront être cuisinés par les bénéficiaires de cette aide grâce à un encadrement (ateliers de cuisine collectifs, recettes...).

La lutte contre la pauvreté et les inégalités sociales doit être prise en compte dans tous les domaines de la politique, à l'échelle européenne, belge ou wallonne. La création d'emplois est une clé importante pour la remise au travail de nombreuses personnes vivant dans la pauvreté.

La recherche de solutions pour rendre accessible l'alimentation idéale aux personnes précarisées doit être pensée et concrétisée grâce à des collaborations entre le secteur agricole et le secteur social, notamment les assistants sociaux et médiateurs.



## 9 Astuces pour manger moins cher

Voici quelques astuces récoltées auprès des participants à nos rencontres pour manger moins cher, ce qui leur permet d'acheter des produits de l'alimentation idéale malgré un budget limité :





## *Des freins*

Ces actions rencontrent des freins : l'accès à la terre (pour la culture et l'élevage), l'accès à du matériel (pour l'élevage, la cuisine, la conservation...), l'accès au savoir et savoir-faire (produits de saison, méthodes de conservation, méthodes de culture...) mais aussi du temps et de l'énergie.

## *Accès à la terre*

Différentes initiatives recensent les jardins et récoltes à partager, fruits de l'entraide citoyenne : <http://www.pretersonjardin.be/> (équivalent en France : <http://www.plantezcheznous.com/>), le mouvement des incroyables comestibles, etc. Elles sont peu connues mais pourraient être promues (notamment auprès des personnes en difficultés financières) afin d'augmenter leur efficacité, tant au niveau de l'offre que de la demande.

La mise à disposition de terrains pour la création de potagers partagés est également une solution pour donner l'accès la terre pour tous. Certaines communes et CPAS ont déjà lancé des initiatives dans ce sens. Le mouvement pourrait être suivi dans chaque commune de Wallonie. Une sensibilisation et un encadrement sont évidemment indispensables.

De même, l'aménagement des parcs et jardins communaux pourrait prendre en compte la dimension nourricière des espèces plantées. Des vergers publics pourraient être replantés : un pommier haute-tige produit en moyenne de 300 kg de pommes par an, ce qui permet de nourrir 5 à 6 personnes à raison d'une pomme par jour, et ce pendant des dizaines d'années.

La culture de légumes et plantes condimentaires sur des terrasses et balcons est aussi possible et devrait être vulgarisée auprès des personnes vivant en appartement.

### *Accès au matériel*

Des lieux de transformation partagés mis en place par les pouvoirs publics pourraient permettre à chacun d'apporter ses récoltes et de les transformer, de les conserver. Le matériel serait mis à disposition pour tous. Un encadrement est nécessaire.

Plusieurs initiatives d'entraide citoyenne existent en ce qui concerne le prêt de matériel par les citoyens vers les citoyens : <http://www.ilokyou.com/>, <http://www.pumpipumpe.ch/le-projet/>, etc. Les services d'échanges locaux proposent également ce genre d'entraide. Ces initiatives devraient être développées et promues en Wallonie.

### *Accès au savoir et savoir-faire*

L'école devrait être un lieu privilégié d'apprentissage des techniques de culture, d'élevage et de cuisine. Outre les enfants, les adultes ont également besoin de ces activités. Ici aussi l'entraide citoyenne peut être une solution, par exemple par l'intermédiaire de services d'échanges locaux.

### *Temps et énergie*

C'est un des paramètres les plus difficiles. Des services d'entraides existent : services d'échanges locaux, <http://www.banquedutemps.com/>, etc. Afin de gagner du temps, l'entraide citoyenne est importante : « au lieu de cuisiner 5 choses différentes, je fais de la compote pour 5 personnes et je fais des échanges avec mes voisins ».

### *Projet 1*

Les CPAS en collaboration avec les communes et d'autres niveaux de pouvoir publics pourraient envisager un projet global comme suit. Un terrain communal est mis à disposition des habitants de la commune pour démarrer un potager partagé, un verger collectif et éventuellement un élevage (ex : poules pondeuses). Une partie de bâtiment serait dédiée à un atelier de transformation partagé, lieu de rencontre entre citoyens de tous horizons. Ces espaces seraient régulièrement animés pour la transmission de savoirs et savoir-faire par un animateur, avec une ouverture pour les activités d'associations et pour les initiatives citoyenne (services d'échanges locaux, etc.).

### *Projet 2*

Une entreprise de formation par le travail pourrait être créée afin faire cultiver des terrains communaux par des personnes précarisées de la commune qui souhaitent se relancer sur le marché de l'emploi en se formant, par exemple, en maraîchage bio, en collaboration avec le CPAS. Les produits de l'activité de l'EFT pourraient nourrir les collectivités et l'aide alimentaire de la commune.

## **Conclusions**

Plusieurs pistes ont été identifiées afin de réduire le prix d'achat des aliments « idéaux » en agissant au niveau de la production, de la transformation et de la commercialisation. Il a été mis en évidence que la réduction du prix d'achat des aliments « idéaux » ne doit en aucun cas « écraser » la qualité, le revenu ou les conditions de travail du producteur, etc. Nous nous sommes ensuite intéressés au budget alimentaire des ménages. Est-il suffisant ? Quelle est la priorité de l'alimentation dans les dépenses du ménage ? La nécessité de sensibiliser le consommateur à la qualité de son alimentation a été soulevée, et de nombreuses propositions ont été faites dans ce sens. Des pistes ont également été explorées pour augmenter le budget alimentaire des ménages. Troisièmement, nous avons recensé des astuces, diverses et variées, pour manger moins cher, et surtout identifié les freins qui expliquent la non-utilisation de ces possibilités, notamment l'accès au savoir et au savoir-faire.

Ces propositions de solutions devraient être étudiées en mettant ensemble différents acteurs : secteur agricole, assistants sociaux... Seule une action commune permettra de réduire la contrainte financière pour que chaque citoyen wallon puisse accéder à une nourriture saine, locale, écologique, solidaire, bio... soit, l'alimentation « idéale » définie par les consommateurs.

## ***Annexe : modalités du sondage effectué par Nature & Progrès auprès des citoyens consommateurs***

Un sondage a été réalisé auprès des citoyens consommateurs lors de rencontres citoyennes sur le prix de l'alimentation et via un sondage réalisé par internet. Au total, 206 réponses ont été collectées.

### ***Les rencontres citoyennes***

Elles ont eu lieu du 5 octobre au 6 novembre 2014, en neuf endroits répartis sur la Wallonie (voir tableau et carte ci-dessous). Elles ont rassemblé 118 participants dont 94 ont donné leur avis sur la question.

### ***Sondage via internet***

Le sondage par internet a été mis en ligne le 15 octobre 2014. Il est toujours disponible. Les données utilisées dans ce compte-rendu ont été encodées par les participants jusqu'au 1er décembre 2014. Il y a eu 112 réponses dans cette période de temps.

### ***Questions posées***

- L'argent, le prix est-il un obstacle pour parvenir à votre alimentation idéale ?
- Comment gérez-vous la contrainte financière lors de vos achats ?
- Quelles sont vos astuces pour manger moins cher ?
- Que pensez-vous du prix de l'alimentation bio ?

| Rencontre | Date       | Lieu              |
|-----------|------------|-------------------|
| 1         | 05/10/2014 | Arlon             |
| 2         | 09/10/2014 | Mons              |
| 3         | 16/10/2014 | Saint-Vith        |
| 4         | 20/10/2014 | Philippeville     |
| 5         | 23/10/2014 | Marche en Famenne |
| 6         | 30/10/2014 | Tournai           |
| 7         | 03/11/2014 | Tintigny          |
| 8         | 04/11/2014 | Louvain-La-Neuve  |
| 9         | 06/11/2014 | Liège             |



# Remerciements

Nous remercions les participants au sondage pour avoir alimenté la réflexion et nous avoir remis leur avis





## ***Echangeons sur notre agriculture***

...ce sont des rencontres autour de l'agriculture aux quatre coins  
de la Wallonie et des débats -échanges via notre blog.

Suivez le projet et les débats sur

***[www.agriculture-natpro.be](http://www.agriculture-natpro.be)***

... ou sur Facebook

***[www.facebook.com/agriculture.natpro](http://www.facebook.com/agriculture.natpro)***

### Contact :

Sylvie La Spina, animatrice

Rue de Dave 520, B-5100 Jambes

081/32.30.66 – 0487/34.60.78

[sylvie.laspina@natpro.be](mailto:sylvie.laspina@natpro.be)

Avec le soutien de

