

LES NOUVELLES DE L'AGRICULTURE

#6

SPW | Éditions

TOUT SAVOIR

Agriculture



COURTS CIRCUITS...

LA CONSOMMATION, UN CHOIX DE SOCIÉTÉ

Et de 12 ! Le panier de produits wallons qui bénéficient d'une appellation protégée (AOP-IGP), a accueilli, fin octobre, l'une de nos charcuteries phares 'le saucisson d'Ardenne' et ses dérivés 'collier d'Ardenne' et autre 'pipe d'Ardenne'. Une reconnaissance européenne, après de longues péripéties, qui récompense le savoir-faire de toute une chaîne, de nos éleveurs à nos artisans. Une indication supplémentaire pour le consommateur des hauts standards de production que respectent les produits wallons.

La notion de circuit-court qui sera également développée dans ce numéro évoque implicitement la proximité. Celle que les différents maillons doivent entretenir entre elles. L'assurance pour les uns de percevoir un 'prix juste', pour les autres, de travailler une matière première irréprochable et pour le consommateur wallon, une saveur incomparable.

Plus que jamais, notre travail doit converger vers le renforcement de ce lien de proximité. Il ne s'agit pas seulement d'une question de goût mais également d'un acte citoyen qui consolide le modèle agricole wallon familial et à taille humaine mais qui érige également notre région comme un acteur de référence en matière de respect des normes environnementales, sociales et de bien-être animal.

C'est l'engagement que nous devons toutes et tous adopter au quotidien !

René Collin

Ministre wallon de l'Agriculture

LES NOUVELLES DE L'AGRICULTURE

N°6 – 2^e semestre 2017

Les Editions du SPW

Magazine d'information semestriel
de l'agriculture
Édité par le SPW Agriculture
Département du Développement
Direction CREA
Îlot St Luc
Chaussée de Louvain 14
5000 NAMUR
Tél. 081 64 94 11



<http://agriculture.wallonie.be>

Le présent document a une valeur
indicative et ne préjuge en rien de
l'application des législations en la
matière.

Editeur responsable :
Brieuc Quévy, Directeur général

Photos :
Jean-Louis Wertz.

Conception graphique et édition :
Together

Transposition en langue allemande :
Irmgard Drese



CIRCUITS COURTS, INTRODUCTION

p. 4

PRODUIRE EN CIRCUITS COURTS, C'EST AUSSI SORTIR DE SA FERME

p. 5-6

L'ATELIER DES CIRCUITS COURTS A TROUVÉ SON MAÎTRE

p. 7

LE JUSTE PRIX N'EST PLUS UN JEU

p. 8-9

LA BOÎTE À OUTILS DE LA DIVERSIFICATION

p. 10-11

ET LES SPÉCIALITÉS SERONT BIEN GARDÉES...

p. 12-13

DES PLANS STRATÉGIQUES DE DÉVELOPPEMENT POUR DES FILIÈRES 'EN DEVENIR'

p. 14-15

CONSOMMER DU FRAIS ET DU WALLON DANS LA COUR DE RÉCRÉ

p. 16

MATÉRIEL AGRICOLE : LE PRIX FOIRE ET LA RÉALITÉ AVEC MECACOST

p. 17

BRÈVES

p. 18

CALENDRIER PRINTEMPS 2018

p. 19

n° vert 1718 – www.wallonie.be

Et si les producteurs wallons court-circuitaient la longue chaîne d'intermédiaires qui opèrent entre les symboliques coups de fourche et coups de fourchette ? Et s'ils contribuaient à animer ce processus de distribution dans lequel intervient au maximum un intermédiaire entre eux-mêmes et le consommateur final ? En érigeant l'agriculture familiale en modèle, le législateur wallon encourage implicitement le raccourcissement des distances entre d'une part les hommes et les femmes de la terre, et d'autre part ceux qu'ils nourrissent. Tout en cherchant à laisser la valeur ajoutée dans le portefeuille des premiers.

Plus facile à dire qu'à faire ? Ne rêvons pas, le consommateur a des habitudes bien ancrées, en lien étroit avec le temps dont il dispose pour remplir ses armoires. Si un certain nombre de citoyens jouent la carte 'responsable' en visitant les marchés, les producteurs locaux voire les coopératives, l'immense majorité fréquente et continuera de fréquenter les supermarchés. Mieux vaut le savoir quand on décide de valoriser ses propres matières premières. Le savoir c'est entrer en contact avec les chaînes qui opèrent dans sa région : de nombreuses enseignes mettent en lumière les producteurs locaux, et pas simplement de manière symbolique. Le savoir c'est bétonner l'accès aux allées de la grande distribution en s'adjoignant éventuellement les conseils d'un vendeur. C'est aussi être capable d'adapter ses conditionnements, ses délais de production, ses prix, sa marge...

Le savoir c'est se plonger sans tarder dans ce numéro des *Nouvelles de l'Agriculture* pour se documenter sur les bonnes pratiques, engranger les adresses utiles, apprendre à renouer avec certaines traditions et, surtout, comprendre les enjeux d'un marché certes complexe mais tellement valorisant. Dans tous les sens du terme.

COURTS CIRCUITS...



PRODUIRE EN CIRCUITS COURTS, C'EST AUSSI SORTIR DE SA FERME

Produire ou consommer en circuits courts c'est entrer dans un modèle économique qui prévoit maximum un intermédiaire entre l'agriculteur et le client final. Le secteur, confidentiel voici quelques années, a désormais le vent en poupe. Une étude réalisée par une banque vient rassurer les indécis mais vient aussi poser les règles de base.

Un Belge sur deux ! Même très précisément 54 Belges sur 100... sont désormais amateurs de produits préparés en circuits courts. C'est l'observatoire de la banque qui, voici quelques mois, livrait les résultats d'une étude sur le sujet (*). Une étude plutôt rassurante pour les agriculteurs déjà acquis à la transformation de leur production de base en produits finis ou semi-finis. Rassurante aussi pour ceux qui hésitent et qui ont envie de franchir le pas. **Bernard Keppenne**, Chief Economist de CBC Banque, précise le cadre : « Alors que les perspectives d'évolution des prix des matières premières agricoles, qu'il s'agisse du blé, du sucre, de la viande ou du lait, sont interpellantes, l'agriculteur belge va devoir évoluer dans un environnement marqué par la fluctuation des prix des matières premières agricoles. Une façon d'échapper en partie à cette tendance sur les prix et d'améliorer leur rentabilité est, pour les producteurs dont le business le permet, de recourir aux circuits courts. »

Franchir le pas donc, mais pas dans n'importe quelles conditions. Aussi, ce travail offre une intéressante étude de marché généraliste sur ce secteur. Résumé.

LE MARCHÉ

Alors qu'il y a en Belgique un peu plus de 11 millions d'habitants, la mise en perspective du sondage d'intérêt effectué auprès de 2 000 d'entre eux (*) débouche sur un chiffre impressionnant : environ six millions (54 %) de Belges « accordent de l'importance à ce mode de consom-

mation. » S'ils ne rechignent pas à aller directement chez le producteur, la plupart d'entre eux (68 %) pointent les marchés comme endroit de prédilection pour effectuer leurs achats, loin devant les magasins locaux ou les supermarchés. Une certitude : les trois quarts préfèrent acheter en un seul lieu les produits de différents producteurs.

LES PRODUITS

Le consommateur belge optera volontiers pour des produits directement consommables : priorité aux légumes (84 %) et aux fruits (83 %) mais l'intérêt est important pour les pommes de terre (47 %), les produits laitiers (41 %), les œufs (38 %), la viande (30 %), etc.

DES RAISONS D'ACHETER

Côté motivation de l'acte d'achat, il ne faut pas s'y méprendre : la 'solidarité avec les producteurs' (12 %) vient loin derrière 'l'envie de prendre soin de soi et de sa santé' (45 %) ou le souhait de voir le producteur 'respecter l'environnement' (31 %). Par ailleurs, les deux tiers des Belges consommant en circuits courts placent le prix en tête des critères pouvant les inciter à acheter davantage via ces filières. « Notre enquête indique qu'il n'y a pas de profil type de consommateurs en circuits courts. Ils appartiennent à toutes les générations et toutes les classes sociales. C'est d'ailleurs ce qui en fait sa force et une belle opportunité pour les producteurs », ajoute **Caroline Devillers**, responsable du segment Agri-business chez CBC.

(*) Etude réalisée en juin 2017 par le bureau d'études Ipsos auprès d'un échantillon de 2003 Belges

LES BELGES ET LES CIRCUITS COURTS



1 BELGE SUR 2
accorde de
l'importance aux
circuits courts pour
s'alimenter



DES BELGES
VOIENT LE PRIX COMME UN INCITANT
MAJEUR à acheter davantage en circuits courts



LES CIRCUITS COURTS
LES PLUS FRÉQUENTÉS
PAR LES BELGES :

LES MARCHÉS



65 %

LA FERME



38 %

LES MAGASINS
DE PROXIMITÉ



28 %

LES SUPERMARCHÉS



25 %

LES PRINCIPALES
MOTIVATIONS À L'ACHAT
EN CIRCUITS COURTS :



LA SANTÉ
45 %



L'ENVIRONNEMENT
31 %



LA SOLIDARITÉ
ENVERS LES
PRODUCTEURS
12 %

LES PRODUITS LES
PLUS RECHERCHÉS
EN CIRCUITS
COURTS :



LES
LÉGUMES
84 %



LES FRUITS
83 %



LES
POMMES
DE TERRE
47 %



DES BELGES PARCOURENT
MOINS DE 5 KM

pour acheter des produits alimentaires en
circuits courts



LES RECOMMANDATIONS

L'étude propose cinq recommandations aux producteurs belges pour une bonne utilisation des circuits courts :

- Développez vos ventes en circuits courts (si votre business s'y prête)
- Allez à la rencontre des consommateurs (n'attendez pas qu'ils frappent à votre porte)
- Privilégiez les marchés locaux mais ne boudez pas la grande distribution
- Unissez vos forces (dans des ateliers ou stands partagés par exemple)
- Soyez fiers de vos produits et valorisez-les !

L'ATELIER DES CIRCUITS COURTS A TROUVÉ SON MAÎTRE



Sur les hauteurs de Namur, le jeune chef Ludovic Vanackere a fait des circuits courts son credo quotidien. Après des assiettes courues par les épicuriens de toute la région, c'est une plateforme de commercialisation de ce que les artisans locaux font de mieux qui vient de voir le jour.

« À 20 ans, le sang bouillonne dans les veines, on a des idées plein la tête et l'irrésistible envie de bouger. Certains prennent le large, parcourent le monde en tentant de le réinventer. D'autres se lancent des défis en explorant le champ des possibles. Pour ma part, le projet était là, sous mes pieds, dans ce qui fut le magasin de produits locaux de mon père, une vaste pièce chargée de souvenirs et de rencontres que je ne pouvais me résoudre à voir abandonnée. » Tout est dit dans ces quelques lignes signées :

Ludovic Vanackere, patron du restaurant 'L'Atelier de Bossimé' et initiateur du projet 'Les Artisans de Bossimé'.

Nous sommes juste au sud de Namur, sur les hauteurs, à quelques pas du viaduc de Beez. En 2010, Ludovic Vanackere aurait pu quitter le nid familial – une ferme traditionnelle de la région – pour faire ses classes de jeune chef dans une bonne maison de la région ou d'ailleurs. En lieu et place, il choisit de redessiner ce nid, de lui offrir de nouvelles perspectives. Bon sang ne peut mentir : les premières initiatives paternelles pour valoriser le terroir trouvent bientôt, dans le restaurant de Ludovic, une nouvelle jeunesse. En plus d'être jolies, en plus de séduire les épicuriens par la justesse des cuissons et la noblesse des présentations, les assiettes magnifient ce que les artisans voisins font de mieux.

Ici, les circuits courts ne sont pas un prétexte, c'est une marque de fabrique. « De la terre à l'assiette, il ne peut y avoir qu'un lien le plus court possible. Celui-ci ne peut passer par une chaîne de production ou une logistique opaque dont on comprend peu ou trop la finalité, mais par une structure humaine qui n'a d'autre

prétention que de respecter le travail en amont et ceux qui en profiteront en aval », commente Ludovic Vanackere.

Alors que le restaurant affiche souvent 'complet', alors que le client veut toujours plus de 'terroir', le jeune chef ne pouvait s'arrêter en si bon chemin. Raison pour laquelle il ouvre, en mai 2017, la structure 'Les artisans de Bossimé'. Une structure à deux branches en fait : mise à disposition de parcelles de terre pour les candidats maraîchers ou fruiticulteurs par exemple et une plateforme de commercialisation de produits locaux. Légumes, fruits, produits laitiers, viandes, produits d'épicerie, plats cuisinés, boissons aromatisées, bières, vins... les artisans proposent déjà des dizaines de références en vente directe à la ferme ou, par e-commerce, avec livraison à domicile, au bureau...

Si l'internet est passé par là, la philosophie ne change pas. Et le jeune chef de décliner ses valeurs : « production locale, qualité, respect du consommateur, respect de l'environnement et rémunération du travail du producteur à sa juste valeur... bien au-dessus des prix indécents d'un marché mondialisé. »



www.atelierdebossime.be – www.artisans-de-bossime.be

Prix juste ou juste prix ? Rien à voir avec une défunte émission de télévision. Mais tout à voir avec la rémunération des producteurs pour leur travail de la terre. À l'asbl ACRF (femmes en milieu rural), Corentin de Favereau, chargé d'études et d'analyses, a lancé une recherche de terrain sur le sujet. Et apporte un regard tout en nuance.

LE JUSTE PRIX N'EST PLUS UN JEU

Comment définir le juste prix pour le grand public ?

CdF : Beaucoup d'études montrent une sensibilité des citoyens à la rémunération des producteurs mais, en fonction de la réalité de vie de chacun, la notion de 'prix juste' sera très différente. Naturellement, le rural, par exemple, sera attentif au salaire de son voisin agriculteur alors que s'il est en proie à des difficultés financières, il privilégiera d'abord le prix du produit. Lorsqu'il choisit un aliment, un consommateur n'a pas le temps d'analyser en profondeur les enjeux qu'il cache. En fait, parler de prix juste fait appel à la notion de marché. Un prix juste est 'le prix rémunérateur pour le producteur et pour tous les intermédiaires de la filière'. En effet, pourquoi le conducteur du camion ou l'emballleur, n'auraient-ils pas le droit d'être également bien payés ? Et pourquoi ne prendrait-il pas en compte la satisfaction du consommateur par rapport à ce prix ?

Même quand le produit est gratuit ?

CdF : Les promos '1 + 1 gratuit' fleurissent dans les grands magasins. Ces 'bonnes affaires' ne sont malheureusement pas en connexion avec la réalité. Face à elles, le consommateur perd la notion de la valeur des produits. Quand on lui fait croire qu'on peut produire une chose à un prix tout en lui offrant l'autre, il en profite mais... ne comprend plus. Nous

avons dès lors lancé une étude pour analyser les mécanismes à l'œuvre chez le consommateur. Ça permet de sortir des grands poncifs du genre « oui je veux bien payer plus cher » alors qu'en réalité le commerce lié à cette démarche est très limité. On se rend compte au final que le prix juste est intimement lié à la qualité du produit et au budget du consommateur. Or, le budget 'alimentation' des Belges est de 13 % des revenus, quels que soient ces revenus, mais en baisse constante depuis 30 ans. Ce n'est pas le résultat d'une volonté de dépenser moins pour se nourrir mais de la hausse du poids du poste logement-hébergement, particulièrement dans les ménages précarisés.

Que peut attendre le producteur dans ce contexte ?

CdF : Via la Socopro, le Collège des Producteurs planche sur l'élaboration de critères éthiques nord-nord afin de définir un marché plus juste qui garantit une rémunération correcte pour le producteur. Il y a en tout 78 critères pour assurer que tel produit, dans telle chaîne de production, est équitable. C'est l'occasion de mettre le doigt sur des évidences : lorsque vous achetez un produit qui vient de l'autre bout de la planète vous payez le transport... pas le produit lui-même. L'État français a légiféré sur ce sujet, on pourrait en faire autant.



**« UN PRIX JUSTE
EST LE PRIX
RÉMUNÉRATEUR
POUR LE
PRODUCTEUR ET
POUR TOUS LES
INTERMÉDIAIRES
DE LA FILIÈRE »**

Corentin de Favereau
chargé d'études et d'analyses

DES CONSEILS À PRENDRE...

Quelle attitude les producteurs peuvent-ils adopter pour être proactifs dans le cadre des circuits courts ? Corentin de Favereau nous livre quelques conseils.

SE RÉUNIR

« Avant tout, les producteurs doivent se réunir pour être plus forts ensemble, et contrebalancer la grande distribution. Dans le marché classique, ce qui importe c'est d'écouler sa production. Or, quand on parle circuits courts, la dynamique essentielle est tout autre : faire de la valeur ajoutée et se mettre ensemble pour obtenir une marge et un marché supérieurs. »

INFLÉCHIR LA TOUTE-PUISSANCE DE LA GRANDE DISTRIBUTION

« Il faut être conscient d'une chose : tous les consommateurs n'iront pas demain acheter des produits locaux à la ferme, ils continueront à fréquenter les

filières traditionnelles tout en essayant d'aller vers du local. Face à cela, il faut définir son marché de façon plus juste, réévaluer les forces en présence, chercher à casser l'ultra domination de l'industrie pour rendre une marge de manœuvre aux producteurs. Une fois encore c'est en se groupant qu'ils pourront, demain, mieux négocier leurs prix. »

DIVERSIFIER LES FILIÈRES

« Il faut proposer un ensemble de solutions qui correspondent aux différents modes de vie des consommateurs. Le plus rentable est la vente directe à la ferme. Vient ensuite la vente en semi-direct via des coopératives ou des marchés de terroir etc. Puis maîtriser l'accès à la grande distribution. Tout ce qui permet de mettre en lien producteurs et consommateurs est une bonne initiative. Dans ce domaine il n'y aura pas une seule solution mais une diversité de solutions possibles. »

LA BOITE À OUTILS DE LA DIVERSIFICATION

**Diversifier qu'ils
disaient ! Encore faut-il
savoir comment s'y
prendre... Et par où
commencer... Et qui
contacter... Et...
La Wallonie a mis en
place une série d'outils
didactiques à destination
des agriculteurs dont
le très emblématique
DiversiFerm.**



diversiferm.be

Premier réflexe indispensable pour celui qui veut faire un pas vers la valorisation de ses matières premières : contacter DiversiFerm. « DiversiFerm, c'est un guichet unique qui fédère quatre organismes chargés chacun d'une mission spécifique », dit **Christine Anceau**, à la direction de la Qualité du SPW Agriculture. « Quatre organismes mais un numéro d'appel unique basé à Gembloux. Via ce guichet on peut suivre le parcours logique entre les aspects 'économiques', 'hygiène' et 'technologiques'. »

L'aspect **économique**, précisément, est du ressort de l'ASBL 'Accueil champêtre en Wallonie'. Deux personnes y sont au service des producteurs et des (futurs) transformateurs pour les aider à effectuer les premières démarches, à commencer par un business plan.

L'aspect **hygiène** est, naturellement, confié à Gembloux Agro-Bio Tech où une équipe spécialisée apporte son aide pour tout ce qui touche à la sécurité alimentaire des produits d'origine



animale (lait, viande...), des légumes et fruits mais aussi des produits issus de la transformation des céréales. Modus vivendi en la matière : la mise en place de la législation relative à l'auto contrôle, la traçabilité et la notification obligatoire.

L'aspect **technologique** est davantage l'affaire du Pôle fromager de l'Ecole provinciale d'agriculture de Ciney pour les provinces de Liège, Namur et Luxembourg, et de la Fromagerie-école de la ferme expérimentale et pédagogique du CARAH à Ath qui intervient pour le Hainaut et le Brabant wallon. Ils interviennent en conseils et formations dans le cadre de la transformation des produits laitiers : cours de fromager ou glacier et mise à disposition de locaux 'prêts à l'emploi' pour les débutants.

« De par sa structure, DiversiFerm s'adresse à tout type d'exploitation en Wallonie, particulièrement lorsque l'on évoque les diversifications de type alimentaire », conclut Christine Anceau.

MAIS ENCORE

À côté de DiversiFerm, la Wallonie organise ou subventionne toute une série d'autres services susceptibles d'accompagner les agriculteurs sur la voie de la diversification alimentaire et non alimentaire. Tour du propriétaire.

AGRITOURISME

L'ASBL 'Accueil champêtre en Wallonie' est le premier interlocuteur à consulter pour tout projet de chambre d'hôte, gîte, ferme pédagogique dans le cadre d'une exploitation agricole.

www.accueilchampetre.be

VADÉMÉCUM

Ce n'est pas un service à proprement parler mais un document téléchargeable, mis à jour régulièrement. Le 'Vadémécum de la valorisation des produits agricoles et de leur commercialisation en circuits courts' dit tout sur les conditions de transformation, les conseils de vente, les modes de commercialisation etc. Un outil indispensable pour tout candidat à la diversification et à la valorisation des produits de la ferme. À télécharger sur le portail de la Wallonie : **agriculture.wallonie.be**

AGRILABEL

C'est une cellule d'appui basée chez Gembloux Agro-Bio Tech. Objectif d'AgriLabel : faire connaître et reconnaître nos produits régionaux en soutenant le travail des agriculteurs. Ainsi, elle aide les producteurs ou les groupements de producteurs à rédiger leur cahier des charges en fonction de la réglementation européenne encadrant les indications géographiques ou de la réglementation régionale encadrant le système régional de qualité différenciée. Elle apporte son expertise pour décrire les spécificités du produit et ses caractéristiques organoleptiques (étape indispensable pour les labels européens notamment). Enfin, au besoin, elle va étayer et documenter l'ancrage du produit, sa renommée et son lien avec le terroir en réalisant des enquêtes historiques et sociologiques, ceci en collaboration avec l'Université de Namur. L'aide apportée par AgriLabel étant entièrement soutenue par la Wallonie, aucune participation financière n'est demandée aux producteurs. Contact : rechercher 'AgriLabel' sur **www.gembloux.ulg.ac.be**

PROMOTION

Tout le volet 'promotion' des circuits courts est confié à l'Apaq-W, l'Agence wallonne pour une agriculture de qualité.

www.apaqw.be

ET LES SPÉCIALITÉS SERONT BIEN GARDÉES...

Protéger les spécialités récentes ou traditionnelles en interdisant tout 'emprunt' conscient ou inconscient de leur nom ; contribuer au maintien de la diversité des produits agricoles régionaux ; informer le grand public sur l'intérêt spécifique de ces productions ; promouvoir leur image d'un bout à l'autre de la Wallonie, voire d'un bout à l'autre de l'Europe... Voilà en quelques mots, l'intérêt d'offrir un label officiel à une spécialité régionale.

Quel est le point commun entre le *Beurre d'Ardenne*, la *Vieille Gueuze*, le *Pâté gaumais*, le *Fromage de Herve*, le *Porc fermier de Wallonie* et le *Crémant de Wallonie* ? Tous bénéficient d'une protection accordée par les autorités wallonnes ou européennes. Une protection bien-sûr mais pas toutes du même niveau. Dans la forêt des labels, il faut distinguer le bio, les appellations européennes (indications géographiques et spécialités traditionnelles garanties) et les appellations régionales. Mode d'emploi.

LES INDICATIONS GÉOGRAPHIQUES EUROPÉENNES

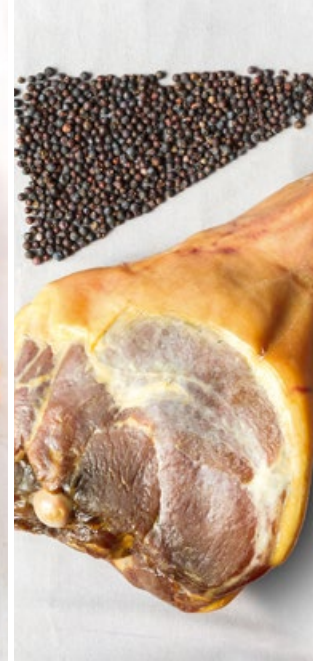
Les AOP et IGP s'appliquent à quatre catégories de produits : les denrées alimentaires et agricoles, les vins (voir encadré), les boissons aromatisées à base de vin et les boissons spiritueuses.

• L'Appellation d'origine protégée (AOP).

C'est le 'sommet' des appellations territoriales. « Toutes les caractéristiques particulières du produit doivent être reliées d'une manière ou d'une autre au terroir qui l'a vu naître, précise **Jean-Marc Cheval**, attaché à la direction de la Qualité du SPW Agriculture. Par terroir on entend l'ensemble des facteurs humains ou naturels qui font la spécificité d'une région. » En sus, toutes les étapes



de la production doivent être réalisées dans la zone : par exemple, de la collecte du lait à l'emballage pour le *Beurre d'Ardenne*. « On considère ici que le terroir ardennais, avec ses pâturages particuliers, engendre une qualité spécifique du lait qui, transformé en beurre, lui confère automatiquement une qualité spécifique du point de vue organoleptique et physico-chimique ». Il en est de même avec le *Fromage de Herve* qui constitue, avec le beurre, les seules AOP wallonnes relatives à des denrées alimentaires. On compte aussi une AOP en Flandre, le *Vlaams-Brabantse Tafeldruif* (le raisin de table du Brabant flamand).



• L'Indication géographique protégée (IGP).

Dans ce cas, le lien entre le produit et le territoire est plus ténu. « Certes, le produit doit présenter d'indéniables qualités propres mais la seule réputation liée à la zone peut suffire », dit Jean-Marc Cheval. L'exemple type, en Wallonie, est celui du *Jambon d'Ardenne* : le lien est basé sur le savoir-faire développé par les salaisonniers ardennais. Par contre, sachant que l'approvisionnement en matières premières échappe à la zone, il n'est pas question de parler ici d'AOP. Outre le *Jambon d'Ardenne*, la Wallonie a obtenu une IGP pour le *Pâté gaumais* et la *Plate de Florenville*. Le 27 octobre, le journal officiel de l'Union européenne a par ailleurs reconnu officiellement une nouvelle IGP : le *Saucisson d'Ardenne*.

LES SPÉCIALITÉS TRADITIONNELLES GARANTIES EUROPÉENNES (STG)

La protection se limite ici à une dénomination se rapportant à une recette garantie par un cahier des charges. Le lien géographique est théoriquement inexistant puisque ce cahier des charges est mis à disposition de tous les producteurs européens. C'est le cas du jambon espagnol 'Jamon Serrano' fabriqué un peu partout en Europe selon la recette traditionnelle. Une exception de taille dans ce secteur : les deux STG

belges 'Vieille gueuze' et 'Vieille krielk' sont à ce point difficiles à reproduire en dehors de leur zone de prédilection, que la région bruxelloise reste, de facto, la seule productrice.

LE SYSTÈME RÉGIONAL DE QUALITÉ GARANTIE

C'est ce que la Wallonie appelle la 'qualité différenciée'. Il permet, explique l'équipe d'AgriLabel, « la reconnaissance de produits agricoles et de denrées alimentaires qui, face à une production standard, se différencient par leur mode de production ou par une plus-value qualitative ». Cette 'qualité différenciée' n'est, ni initiée, ni développée par l'Europe. Par contre, elle ne peut en aucun cas aller en-deçà des exigences européennes.

LE BIO

Il mériterait un chapitre à lui seul mais retenons, à ce stade, que les termes 'bio' ou 'biologique' sont évidemment définis par les textes légaux. Les producteurs doivent impérativement respecter des normes sévères édictées par l'Europe. En culture on notera l'interdiction des engrais chimiques, des pesticides chimiques ou synthétiques et la rotation pluriannuelle des cultures. En élevage, on légifère notamment sur l'interdiction des OGM et des antibiotiques ainsi que sur l'espace minimum à réserver à chaque animal.



Les vins wallons figurent parmi les reconnaissances européennes les plus récentes. Alors qu'on compte plus de 160 parcelles réparties dans toutes les provinces mais essentiellement sur l'axe Sambre et Meuse et dans le Brabant wallon, on distingue désormais trois AOP et une IGP : les appellations 'Côtes de Sambre et Meuse AOP' (vins tranquilles rouge ou blanc), 'Crémant de Wallonie AOP', 'Vin mousseux de Qualité de Wallonie AOP' et 'Vin de Pays des Jardins de Wallonie IGP'.



La crise du secteur agricole illustre deux points importants à considérer pour assurer sa durabilité. D'abord la nécessité de diversification de nos exploitations pour réduire les risques d'exposition à la volatilité des prix du marché mondial. Ensuite, la nécessité de mobiliser des mécanismes permettant aux producteurs wallons d'obtenir des prix plus justes pour leurs production.

DES PLANS STRATÉGIQUES DE DÉVELOPPEMENT POUR DES FILIÈRES 'EN DEVENIR'

Dans ce contexte, il était évident pour le Collège des Producteurs que, si l'on considère en plus l'engouement grandissant pour les achats 'locaux', certains secteurs soient à haut potentiel compte tenu des taux d'auto-provisionnement actuels. Ces filières 'en devenir' sont notamment : les céréales brassicoles, l'aviculture, la production ovine et l'horticulture.

Dans ce contexte, il a été décidé de mobiliser les différents acteurs des filières afin de préparer des plans stratégiques de développement à échéance de 10 ans. Ces plans, en cours d'élaboration, doivent déterminer une série d'actions liées à des objectifs de la filière.

Quelques exemples de filières à stimuler ou à redéployer :

1. L'ORGE BRASSICOLE

Le secteur brassicole wallon est en pleine croissance, avec la naissance exponentielle de petites brasseries et pourtant la situation de la production d'orge brassicole, un des ingrédients fondamentaux pour le brasseur, est inversement proportionnelle. Si par le passé, plus de 3 000 agriculteurs wallons semaient de l'orge de brasserie, ils ne sont plus que quelques dizaines à cultiver 260 ha (les surfaces ont chuté de 92 % entre 2000 et 2015). La raison en est principalement le prix de vente : la tonne d'orge brassicole se vend 160 euros alors qu'il faudrait qu'il en soit 250 euros.

En se basant sur le fait que le prix du malt représente moins de 2 % du prix de la bière, (soit un cent pour 33 cl), l'objectif majeur du plan est donc de **soutenir (techniquement et en termes de marketing) toutes les initiatives qui s'engageront vers un prix juste au producteur de 250 euros !** De nombreuses brasseries et des malteries sont partantes et il est réaliste d'arriver à l'objectif de 3 000 ha cultivés pour les brasseries artisanales wallonnes à l'horizon 2027.

2. LE MOUTON

Le mouton est loin d'être une tradition en Wallonie. Pourtant, la production tend à se développer depuis la dernière décennie. La Wallonie présente en effet un des plus faibles taux d'auto-provisionnement européen en viande ovine (13 %, pour un taux d'auto-provisionnement européen de 85 %), ce qui laisse entrevoir de sérieuses marges de développement qui séduisent les jeunes producteurs wallons (**1/3 des 460 éleveurs professionnels ovins ont moins de 40 ans**), notamment en regard du caractère 'court' du cycle de production ainsi que de la demande faible en capitaux.

Le frein actuel de la filière ovine n'est pas ou peu lié à la demande ; le premier besoin de la filière est de disposer d'une offre plus abondante, plus qualitative et plus structurée. L'objectif du plan stratégique ovin est donc de **'quadrupler la proportion de produits ovins wallons disponibles sur le**



3. L'AVICULTURE

En Wallonie, la production avicole, que ce soit en chair ou en œufs, est sur une courbe ascendante depuis les années 1990 avec un essor, dès 2000, des volailles en modes de production alternatifs (qualité différenciée, bio, au sol, plein air). Si à l'échelle belge, la part des volailles 'alternatives' est estimée à 4 %, il faut savoir que **40 % des 400 éleveurs wallons** pratiquent ces modes de production. En termes de revenus, l'aviculture est l'une des rares productions agricoles aujourd'hui à être rentable, apportant un complément de revenu intéressant, voire un revenu principal dans les fermes. En terme de consommation, nous restons importateurs nets de ce type de produits : à l'échelle wallonne, **nous consommons deux fois plus de poulets que nous en produisons et trois fois plus d'œufs**. Malgré tous ces potentiels, il s'agit à l'heure actuelle d'une filière faisant face à des contraintes techniques (alimentation, santé, ...), économiques (création de valeur ajoutée en Wallonie, développement des ovoproduits), sociétaux (bien-être animal, environnement) et sanitaires (grippe aviaire) importants. Dans ce cadre, à l'horizon 2027, le plan stratégique avicole prévoit toute une série d'actions 'leviers' pour **augmenter le taux d'auto-approvisionnement du secteur au travers d'une croissance annuelle de la production de 7,5 % par an**. Fort de la plus valeur et de l'expérience wallonne, les actions du plan misent sur **2/3 des nouveaux élevages** en modes de production 'alternatifs'.

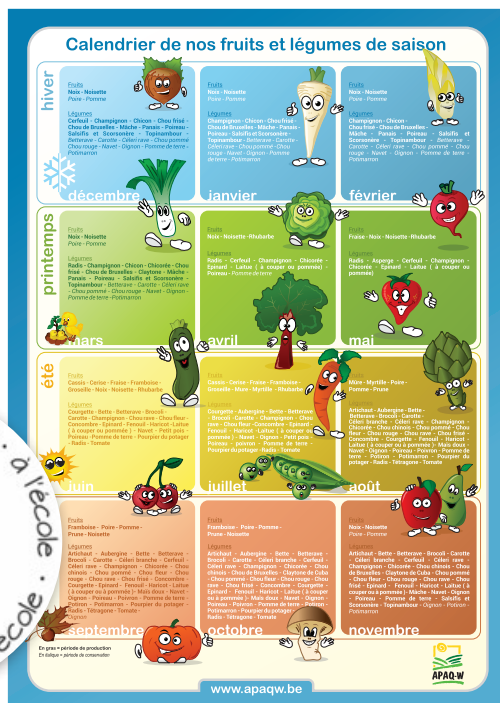
Des plans sont également en cours d'élaboration sur les **filières porcines et horticoles**. L'objectif du travail est que ces plans soient endossés par l'autorité afin de canaliser les soutiens publics sur les effets leviers prioritairement souhaités par les acteurs des filières. Compte tenu des moyens limités, cette approche est essentielle pour **transformer le potentiel de ces filières en réalités économiques pour ses acteurs et en prix justes pour les producteurs**.

 Détails sur www.filagri.be

marché local'. Compte tenu de la concurrence importante du marché de l'importation et de la nécessité d'aboutir à un prix juste aux producteurs, les actions du plan se structurent autour d'une organisation de producteurs wallons (50 éleveurs sont déjà partants), d'une stratégie marketing 'agneau wallon' et d'un canal privilégié vers les boucheries artisanales. Des actions de formation des jeunes sont aussi considérées pour professionnaliser l'élevage. Ces actions permettront de favoriser l'installation de 30 nouveaux éleveurs par an et d'augmenter la taille moyenne du cheptel ovin professionnel à 115 brebis à l'horizon 2017.

CONSOMMIER DU FRAIS ET DU WALLON DANS LA COUR DE RÉCRÉ

Les programmes européens 'Lait à l'école' et 'Fruits et Légumes à l'école' ont fait les beaux jours de l'enseignement francophone situé sur le territoire wallon depuis des années. Un nouveau programme européen fusionnant ces deux volets est entré en application en septembre dernier.



Nouvelle année scolaire... et nouveau défi pour les producteurs. Une version flambant neuve du programme européen 'fruits, légumes et lait à l'école', aussi appelé 'Programme européen à destination des écoles' vient en effet d'entrer en application avec l'année scolaire 2017-2018. Intégré dans la Politique agricole commune et financé par le Fonds européen agricole de Garantie (FEAGA), ce programme est au service, et du monde agricole, et de la jeunesse et de la santé publique.

À l'égard du premier, l'objectif de la mise en œuvre en Wallonie du programme européen est fidèle à la politique du gouvernement régional : encourager les achats locaux en valorisant les produits wallons. Les co-législateurs européens incitent d'ailleurs clairement à la consommation de produits régionaux et aux achats en circuits courts. Sont admissibles au volet 'lait et produits laitiers' : le lait de vache, de chèvre, de brebis, et de buffonne, le lait battu nature ou le lait fermenté nature, le yaourt entier nature et les fromages. Admissibles aussi les fruits et légumes frais de saison et

provenant de l'Union européenne ainsi que les jus, compotes et soupes fabriqués à partir d'une liste limitée de ces mêmes fruits et légumes frais. Les écoles choisissent elles-mêmes les fournisseurs mais doivent se conformer à la législation sur les marchés publics.

À l'égard des jeunes, la campagne poursuit évidemment un but de santé publique dans un contexte où se croisent diverses tendances : baisse de consommation de produits frais, hausse de l'obésité infantile (selon une récente étude de l'OMS, le nombre d'enfants et d'adolescents touchés par l'obésité a été multiplié par dix au cours des 40 dernières années) et nouvelles habitudes de consommation privilégiant des aliments hautement transformés. L'objectif visé est l'acquisition par les enfants d'habitudes alimentaires saines.

L'aide européenne, complétée par une aide wallonne, permet de distribuer gratuitement, au minimum 20 fois par année scolaire, des fruits, des légumes et/ou du

lait, des produits laitiers aux élèves des écoles maternelles et primaires situées sur le territoire de la Wallonie.

Le plafond de l'aide est fixé à 10 euros par élève et par année scolaire pour les fruits et légumes, et à 10 euros par élève et par année scolaire pour le lait et les produits laitiers.

Un changement de taille est intervenu avec ce nouveau programme : afin de contribuer davantage à l'acquisition des habitudes alimentaires saines, les écoles doivent mettre en œuvre au minimum une 'mesure éducative d'accompagnement'. Dans cette optique, l'Agence wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (Apaq-W) en propose plusieurs répertoriées en cinq thématiques : 'Activités découvertes de la ferme et des activités de production/transformation', 'Activités en relation avec un potager', 'Activités en relation avec l'alimentation équilibrée ou l'alimentation durable', 'Activités en cuisine', 'Animation spécifique lors de la journée mondiale de l'alimentation au mois d'octobre'.



Détails sur www.apaqw.be et agriculture.wallonie.be/progecole



MATÉRIEL AGRICOLE : LE PRIX FOIRE ET LA RÉALITÉ AVEC MECACOST

Tout est toujours beau sur une foire agricole... Et tous les matériels présentés sont évidemment les meilleurs du marché... Sont-ils pour autant les mieux adaptés à votre usage ? Et à votre budget ? Mecacost a réponse à tout, ou presque...



Est-il, juste pour l'exemple, raisonnable d'acquérir une arracheuse de pommes de terre quand on en cultive 25 hectares ? Est-il tout aussi raisonnable d'acheter un tracteur dernier cri quand le précédent n'affiche encore que cinq ans ? Pas de réponse à ces questions sans calculs complexes... Mecacost fait ces calculs pour vous !

Mecacost, c'est un outil pratique en ligne qui permet de jauger le coût de nombreuses machines agricoles standard (avec ou sans options) en regard des surfaces de culture. Mecacost a été mis au point par le Centre wallon de recherches agronomiques (CRA-W) pour épauler les agriculteurs dans l'évaluation de leurs coûts d'exploitation.

« Actuellement, pour l'agriculture belge et européenne, les charges de mécanisation sont une composante majeure du prix de revient des productions agricoles, expliquent les concepteurs du site. L'amélioration de la

compétitivité de l'agriculture nécessite une rationalisation des coûts d'exploitation et impose donc une extrême rigueur lors du choix de matériels agricoles. »

S'il n'a rien à voir avec un logiciel comptable, ce service en ligne permet d'évaluer avec une précision redoutable le coût moyen d'utilisation d'un matériel préalablement à son acquisition et, ainsi, de juger de sa rentabilité. Près de 400 machines sont répertoriées dans la base de données, dans toutes les catégories de matériels agricoles classiques : traction, travail du sol, semis, fertilisation, protection des plantes, récolte...

Pour sortir sa feuille de calcul, le logiciel prend en compte le type de machine (sans citer de marque) avec différentes options, les intérêts d'emprunts, les taxes et assurances, les frais d'entretien et de réparation potentiels, la consommation d'énergie, le coût éventuel de la main d'œuvre... La base informatique comprend des données standards aisément modifiables par l'utilisateur en fonction de ses propres remises de prix et des paramètres de l'exploitation. Le tout est conjugué avec les hectares concernés, la durée d'amortissement etc.

Il n'y a plus ensuite qu'à faire le choix le plus raisonnable possible sur base de coûts enfin objectivés de manière indépendante.



mecacost.cra.wallonie.be

BRÈVES

UN ŒIL SUR LE TABLEAU DE BORD

Être agriculteur, c'est être un peu économiste... C'est à tout le moins garder à l'œil l'évolution des marchés relatifs à ses propres productions. Comme celui du prix des œufs, des volumes de production de viande porcine, de la valeur d'un jeune taureau, du litre de lait...

Point n'est besoin cependant de jouer les experts, les directions de la Politique agricole (DPA) et de l'Analyse économique agricole (DAEA) suivent pour vous l'évolution des marchés animaux, wallon et belge. Elles publient mensuellement des tableaux de bord très pratiques et très graphiques. Ils sont plus particulièrement destinés aux producteurs de lait, de viande bovine, de viande porcine ainsi que de volailles et œufs.



LAIT



VOLAILLE
ET ŒUFS



VIANDE
BOVINE



VIANDE
PORCINE

Par ailleurs, des tableaux de bord annuels des marchés des produits animaux sont également disponibles. Ils sont accompagnés de cartes géographiques qui illustrent les imports/exports en Wallonie et en Belgique pour l'année.

agriculture.wallonie.be/dashboards

BIENVENUE À AGRIBEX

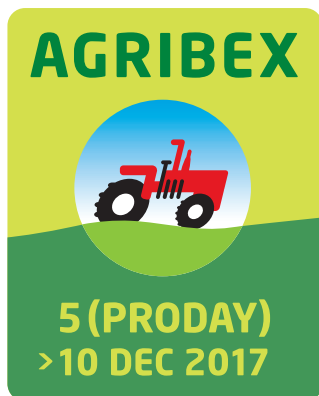
Agribex est le salon international de l'agriculture, de l'élevage, du jardin et des espaces verts. Le salon offre l'opportunité de rencontrer des collègues du secteur de l'agriculture dans une ambiance conviviale, mais aussi d'adresser demandes, attentes et projets d'achats spécifiques aux fournisseurs.

Répartis sur six palais du Brussels Expo, plus de 150 exposants professionnels vous attendent sur leurs stands. Ils couvrent tous les aspects de l'agriculture : allant des tracteurs au matériel de fenaison en passant par les chargeurs télescopiques, le matériel pour le travail du sol et les semis, les pulvérisateurs, l'équipement de drainage, le matériel de récolte...

Agribex ce sont également les fournitures complètes pour l'élevage ainsi qu'une exposition permanente de petits et gros animaux.

La Wallonie sera présente à Agribex durant toute la durée du salon. Son stand regroupera quatre acteurs importants : le SPW Agriculture, le CRA-W, le Collège des Producteurs et l'Apag-W. Au menu des animations et expositions : la promotion des produits wallons et un travail didactique sur les labels au sens large (AOP, IGP, SPG, qualité différenciée...), avec une attention particulière aux céréales.

Agribex se tient du 5 au 10 décembre à Brussels Expo. **www.agribex.be**



Plus d'actualités et
d'événements sur

agriculture.wallonie.be

PRINTEMPS 2018

OBJET	JANVIER	FÉVRIER	MARS	AVRIL	MAI	JUIN
Labour des prairies permanentes		> 01			<i>Date de fin d'autorisation : 31/05</i>	
Labour de la couverture hivernale 'érosion'	> 01					
Déclaration de superficie PAC on Web				<i>Date limite de dépôt : 30/04</i>		
Modification à la hausse de la déclaration de superficie Modification à la baisse : toute l'année					<i>Date limite de modification : 31/05</i>	
Natura 2000 Fauche/pâturage en UG2 et UG3						> 15
Natura 2000 Fauche/pâturage en UG4						
MAEC Prairie naturelle						
– Intervention						
– Fertilisation						> 16
– Fauche/pâturage						> 16
MAEC tournière enherbée : fauche						

■ Interdit | ■ Autorisé | ■ Autorisé mais avec certaines restrictions

